JEMI'S CUISINE

FOOD MENU
DESSERTS
DRINKS MENU
COCKTAILS
WINE LIST
SPIRITS

Ask us for a table, +243 991 670 588

We also arrange private menus, written with the chef for each table.

FOOD MENU

FOOD MENU

Merci!

Your choice of vegetarien, poulet, crevettes, crabe

APÉRITIF CHAUD

VÉGÉTARIEN

Épi de maïs grillé au beurre yuzu & coriandre (4 pièces) — $20

4 pieces

Maïs doux blanchi puis grillé à la perfection, nappé d'une sauce maison au beurre yuzu et coriandre.

Brocoli rock — $24

Brocoli frit croustillant, lait évaporé, beurre, mayonnaise et piment rouge.

Assortiment de champignons sautés à la sauce soja & ail — $24

Champignons sautés au wok, aux épices asiatiques avec une touche de sauce soja à l'ail.

Rouleaux de printemps à la vietnamienne (6 pièces) — $18

6 pieces

Rouleaux de printemps garnis de légumes exotiques, frits et servis avec une sauce aigre-douce au piment.

Edamame (vapeur ou sauté au wok) — $16

Spécialité japonaise de fèves de soja vertes salées, cuites à la vapeur ou sautées au wok avec des épices asiatiques.

NON-VÉGÉTARIEN

Produits laitiers • Poisson • Épicé • Sésame • Fruits à coque • Fruits de mer • Truffe • Alcool.

Tacos de poulet à la coréenne (3 pièces) — $18

3 pieces

Tacos croustillants à la coréenne, garnis de poulet grillé et servis avec une mayonnaise épicée.

Brochettes de poulet épicées Jemis (4 pièces) — $16

4 pieces

Brochettes de poulet grillé aux épices thaïlandaises, nappées d'une salsa aux cacahuètes.

Poulet katsu — $15

Poulet frit à la japonaise en chapelure panko, servi avec une sauce tonkatsu.

Brochettes d'agneau BBQ style Jemis (3 pièces) — $22

3 pieces

Cubes d'agneau grillés, laqués d'une sauce barbecue maison épicée.

Brochettes de crevettes satay (4 pièces) — $22

4 pieces

Brochettes de crevettes hachées aux herbes thaïlandaises, grillées et servies avec une sauce pimentée.

Noix de Saint-Jacques saisies à l'umeboshi (4 pièces) — $24

4 pieces

Noix de Saint-Jacques grillées aux épices shichimi, servies sur maïs doux grillé, finition sauce umeboshi.

Poisson vapeur aux herbes thaïlandaises — $20

"Poisson cuit à la vapeur, accompagné de piment rouge, coriandre fraîche et citron."

Agneau au cumin du Xinjiang — $22

Cubes d'agneau frits, juteux et tendres, sautés dans une sauce épicée au cumin.

APÉRITIF FROID

VÉGÉTARIEN

Carpaccio de tofu — $18

Tofu soyeux finement tranché, servi avec une sauce ponzu.

Pizza au poivron — $15

Feuilles de tortilla croustillantes, superposées avec une mayonnaise au yuzu, des oignons japonais marinés sucrés, du sel de roche et de fines tranches de poivron rouge rôti, avec une finition à la truffe fraîche.

Tacos de nori à l'avocat — $20

Tacos de nori frits, garnis de salsa d'avocat et d'oignons japonais marinés sucrés.

NON-VÉGÉTARIEN

Ceviche de saumon — $24

Saumon cru finement tranché, purée d'avocat, vinaigrette au concombre, finition à la peau de saumon frite.

Tataki de thon — $25

Thon saisi, nappé d'une sauce ponzu maison.

Carpaccio de hamachi — $24

Hamachi finement tranché, sauce soja au yuzu, salsa d'ananas fraîche.

Riz croustillant au thon & foie gras — $32

Galette de riz croustillante garnie de foie gras roulé au thon et à l'avocat, avec une finition à la réduction balsamique.

SOUP

Ramen (végétarien / poulet)

Bouillon chaud garni de légumes de saison et de nouilles fraîches.

vegetarien	$18
poulet	$22

Soupe tom kha (végétarien / poulet / crevettes / crabe)

Soupe thaï au lait de coco, parfumée à la citronnelle et aux épices thaïlandaises.

vegetarien	$14
poulet	$16
crevettes	$20
crabe	$25

Soupe chinoise aux algues (végétarien / poulet / crevettes)

Bouillon clair aux légumes avec des algues et quelques gouttes d'huile de sésame.

vegetarien	$12
poulet	$14
crevettes	$18

SALADE

VÉGÉTARIEN

Salade d'épinards bébé — $25

Épinards frais mélangés au jus de yuzu et à l'huile de truffe, surmontés de kadaïf et parsemés de poudre de miso et de parmesan.

Salade de shiitake croustillant — $22

Mélange de laitues et de shiitakes croustillants, assaisonné de sauce goma maison et d'un filet d'huile de truffe.

NON-VÉGÉTARIEN

Salade de poulpe — $24

Poulpe et mangue, assaisonnés d'une vinaigrette au citron.

Salade de poulet grillé — $18

Blanc de poulet grillé mariné au gochujang, servi avec un assortiment de laitues et d'une mayonnaise épicée.

TEMPURA

Classiques japonais, beignets frits servis en entrée chaude.

VÉGÉTARIEN

Tempura de légumes (yasai tempura) — $20

Assortiment de légumes frits dans une pâte à tempura, servis avec une sauce chaude.

Tempura d'asperges — $24

Asperges frites dans une pâte à tempura, servies avec une sauce chaude.

Tempura de tige de lotus — $20

Fines tranches de tige de lotus frites dans une pâte à tempura, servies avec une sauce chaude.

NON-VÉGÉTARIEN

Tempura de crevettes (ebi tempura, 6 pièces) — $20

6 pieces

Crevettes frites dans une pâte à tempura, servies avec une sauce chaude.

Tempura de morue noire — $25

Fines lamelles de morue noire parfumées à la racine de coriandre, frites dans une pâte à tempura, servies avec une sauce soja, orange et gingembre.

Tempura de crevettes au lotus (5 pièces) — $24

5 pieces

Tige de lotus farcie de crevettes hachées, frite dans une pâte à tempura, servie avec une sauce yuzu et piment.

Tempura de homard — $25

Queues de homard sucrées et juteuses, frites dans une pâte à tempura, servies avec une sauce ponzu et une mayonnaise miel-wasabi.

SUSHI

Futo maki: — $25

8 pieces

Rouleau maki épais (riz à sushi à l'intérieur, feuille de nori à l'extérieur), choisissez trois garnitures au choix. Servi avec wasabi, sauce soja Kikkoman et gari. (8 pièces par rouleau)

Végétarien – multichoix: Concombre, Avocat, Kampyo, Shiitaké, Asperges

Non / végétarien – un seul choix: Saumon, Thon, Hamachi, Crevettes, Bâtonnet de crabe

JEMI'S SIGNATURE MAKI ROLL

Maki roll servi avec gari, wasabi et soja Kikkoman

VÉGÉTARIEN

Yasai maki roll (8 pièces) — $20

8 pieces

Rouleau maki style Futo (riz à sushi à l'intérieur, feuille de nori à l'extérieur), garni de légumes variés, nappé de sauce ABC.

Roll tempura d'asperges (8 pièces) — $22

8 pieces

Rouleau maki style Ura, farci d'asperges tempura, enrobé à l'extérieur de croustillant tempura, finition sauce tonkatsu.

Midori roll (8 pièces) — $24

8 pieces

Rouleau maki végétal, farci d'épinards bébé, asperges, avocat et concombre, enrobé de feuilles d'aneth, finition avec une sauce miso et du kadaïf.

Warm avocado roll (8 pièces) — $25

8 pieces

Rouleau croquant, farci à l'avocat, nappé de salsa crémeuse d'avocat et garni de quinoa déshydraté.

NON-VÉGÉTARIEN

Jemis special salmon aburi roll (8 pièces) — $28

8 pieces

Rouleau maki farci d'avocat, asperges, concombre et champignons shiitake, surmonté de saumon torché, nappé d'huile de truffe et sauce yuzu-miso.

Crispy lobster roll (8 pièces) — $30

8 pieces

Rouleau tempura croustillant, enrobé de panko et frit, garni de morceaux de queue de homard soufflé.

Kanikama roll(8 pièces) — $22

8 pieces

Rouleau maki au bâtonnet de crabe et à la mayonnaise à la pomme, enrobé de masago au wasabi.

Paradise maki roll — $24

Rouleau maki farci de tempura de crevettes, surmonté de saumon torché et nappé d'une sauce unagi légèrement sucrée.

New York maki roll — $24

Rouleau maki farci de saumon, fromage à la crème, concombre et avocat, enrobé de masago vert et orange.

Tuna tataki roll — $25

Rouleau maki farci de thon saisi, avocat et concombre, surmonté de thon saisi et de patates douces croustillantes.

Prawns tanuki roll — $22

Rouleau maki farci de tempura de crevettes, avocat et concombre, enrobé de croustillant tempura et nappé de mayonnaise épicée.

Jemis signature hamachi roll — $27

Rouleau maki farci de hamachi, concombre, avocat et jalapeño frais, surmonté de hamachi et nappé de mayonnaise sriracha.

Tartare spécial jemi's — $20

Saumon, thon ou hamachi, servi avec une sauce Alpino.

Maki mono platter — $50

16 pieces

Choisissez 4 rouleaux maki (Total 16 pièces).

NIGIRI

Petite boule de riz, enduite de wasabi et surmontée de fruits de mer crus ou de légumes, servie par 2 pièces avec wasabi, gari et sauce soja Kikkoman.

Servie par 2 pièces, chaque portion avec Wasabi, Gari et Soja Kikkoman

Avocat — $7

Shiitake — $7

Asperges — $8

Saumon — $10

Thon — $12

Hamachi — $12

Noix de Saint-Jacques — $12

Crevettes — $10

SASHIMI

Tranche de poisson cru, servie par 4pcs chaque portion avec Wasabi, Gari et Soja Kikkoman

Saumon — $18

Thon — $20

Hamachi — $22

Noix de Saint-Jacques — $22

SPÉCIALITÉ DU CHEF

Plateau unique de sushis variés — $111

Includes: Votre choix de deux rouleaux maki (16 pièces), Votre choix de 6 pièces de nigiri, Votre choix de 6 pièces de sashimi, Votre choix de 4 pièces de tamari, 6 pièces de saumon tataki ou 6 pièces de thon tataki

DIMSUM

VÉGÉTARIEN

Bao aux champignons — $18

Assortiment de champignons, sauce soja, gingembre et ail.

Raviolis maïs & noix (4 pièces) — $12

4 pieces

Maïs doux écrasé, mélangé à des noix de cajou frites et épices maison.

NON-VÉGÉTARIEN

Gyoza au poulet (6 pièces) — $16

6 pieces

Raviolis japonais poêlés, farcis de poulet haché et champignons shiitake.

Ravioli d'agneau – prix sur demande — $20

Raviolis cuits à la vapeur, farcis d'agneau haché, servis avec sauce soja et gingembre.

Sumai crevettes et noix de Saint-Jacques — $16

Siu mai artisanal, farci de crevettes et de noix de Saint-Jacques assaisonnées.

Hargao aux crevettes (4 pièces) — $12

4 pieces

Raviolis farcis de crevettes hachées et pousses de bambou.

Bao poulet épicé (3 pièces) — $18

3 pieces

Petit pain poêlé farci de poulet épicé à la sauce hoisin.

GRILLADES

VÉGÉTARIEN

Brochettes de légumes grillés (4 pièces) — $24

4 pieces

Assortiment de légumes grillés à la flamme de charbon, servis avec une délicate sauce sésame épicée.

Asperges grillées — $30

Asperges jumbo grillées à la flamme de charbon, servies avec pommes de terre au wasabi.

NON-VÉGÉTARIEN

Côtes d'agneau BBQ — $30

Côtes d'agneau glacées au miel et au piment.

Filet d'agneau Nouvelle-Zélande au chimichurri — $35

Chimichurri maison à base de persil, piment moyen et poivre.

Magret de canard grillé à la sauce hoisin épicée — $40

Magret mariné à la sauce hoisin épicée, grillé au four BBQ.

Côte d'agneau grillée à la sauce Tobanzan épicée — $36

Côte d'agneau de Nouvelle-Zélande, marinée et grillée, servie avec une sauce Tobanzan maison légèrement épicée.

Poulet entier grillé au sambel oelek — $35

Poulet entier, mariné dans une sauce sambal oelek maison, légèrement épicé et rôti à la perfection.

Scampi grillé à la sauce yuzu-poivre — $36

Scampi grillés à la flamme de charbon, nappés de sauce yuzu et poivre.

Homard gratiné — $33

Homard gratiné au takuan, hondashi et panko, accompagné de mayonnaise japonaise.

Gindara den miso — $50

Spécialité japonaise classique à base de gindara (morue noire), marinée au miso blanc sucré, puis grillée jusqu'à parfaite caramélisation.

Saumon grillé style Jemis — $36

Filet de saumon grillé, servi avec une crème à l'ail maison et une sauce yuzu kosho.

CURRY

Tous les currys sont servis avec du riz jasmin vapeur.

Curry vert thaï (végétarien / poulet / crevettes)

Parfumé au piment vert, crémeux et épicé, aromatisé au basilic thaï, citronnelle, feuilles de combava et galanga.

vegetarien	$22
poulet	$24
crevettes	$28

Curry rouge thaï (végétarien / poulet / crevettes)

Parfumé au piment rouge, crémeux et épicé, aromatisé au basilic thaï, citronnelle, feuilles de combava et galanga.

vegetarien	$22
poulet	$24
crevettes	$28

Curry rangdang d'agneau — $28

Agneau cuit lentement, braisé au lait de coco, parfumé aux herbes thaï et au mélange d'épices.

SAVEURS D'ASIE

VÉGÉTARIEN

Mapo tofu — $25

Tofu soyeux frais, délicatement sauté dans une sauce Tobanzan épicée.

Légumes asiatiques sautés — $22

Assortiment de légumes asiatiques sautés au wok à haute température, avec un soupçon de soja et d'huile de sésame, finition à l'ail brûlé.

NON-VÉGÉTARIEN

Ragoût d'agneau hotpot — $25

Agneau tendre et juteux, cuit lentement et riche en saveurs, accompagné de légumes racines, herbes fraîches et sauce huître.

Bar cuit à la vapeur — $30

Poisson délicatement cuit à la vapeur, nappé de sauce soja et d'huile au gingembre aromatique.

Poulet style Hunan — $22

Morceaux de cuisse de poulet frits, sautés dans une sauce aigre-douce, garnis de piment rouge séché.

Crevettes sambal — $30

Crevettes juteuses sautées dans une sauce sambal épicée maison.

DES PORTIONS AU CHOIX

Riz jasmin à la vapeur — $12

Frites. — $12

Makemba — $12

Nouilles sautées (végétarien / poulet / crevettes) .

Nouilles sautées au wok avec des légumes asiatiques, sauce soja et sauce huître.

vegetarien	$22
poulet	$24
crevettes	$28

Nouilles style Sichuan (végétarien / poulet / crevettes)

Nouilles sautées au wok avec légumes asiatiques et sauce piquante sichuan.

vegetarien	$22
poulet	$24
crevettes	$28

Udon yaki (végétarien / poulet / crevettes)

Nouilles japonaises au blé sautées avec poivrons tricolores et sauce tonkatsu.

vegetarien	$25
poulet	$28
crevettes	$30

Riz frit style Jemis (végétarien / poulet / crevettes)

Riz jasmin sauté au wok avec légumes mixtes, sauce huître et sauce soja kikkoman.

vegetarien	$22
poulet	$24
crevettes	$28

Riz frit en pot en terre (végétarien / poulet / crevettes)

Riz jasmin sauté au wok aux champignons frais et à la sauce huître, parfumé à l'huile de sésame, puis mijoté en pot en terre cuite.

vegetarien	$24
poulet	$26
crevettes	$30

JEMI'S VIP PLATTER

Plateau de sushis (60 pièces) — $200

60 pieces

Ce plateau de sushis offre une présentation raffinée avec une variété de poissons frais finement tranchés, du riz délicatement assaisonné et une sélection d'accompagnements comprenant le wasabi, le gingembre mariné et la sauce soja.

Bateau sushi (50 pièces) — $150

50 pieces

Un bateau à sushi élégant composé d'une variété de maki rolls, sashimi et nigiri, accompagné de wasabi, gingembre mariné et sauce soja.

Plateau de grillades variées (à partager pour 4 personnes) — $120

Assortiment de grillades comprenant légumes grillés, salade composée, côtelettes d'agneau grillées, poulet grillé et fruits de mer grillés, servis avec frites et makemba.

Plat chaud aux saveurs asiatiques (à partager pour 4 personnes) — $100

Sélection de légumes sautés, agneau, poulet et fruits de mer, accompagnés de frites et makemba.

Plateau de desserts – spécialité jemi's cuisine (à partager pour 4 personnes) — $100

Assortiment de fruits frais accompagné de tiramisu au matcha, tarte au citron meringuée, crème glacée et sorbets aux saveurs variées.

DESSERTS

DESSERTS

Merci!

DESSERTS

Fruits frais — $15
Assortiment de fruits de saison.

Mousse chocolat duo — $15

Tiramisu au café — $18

Tarte banofee — $18

Molten Fuji (fondant au chocolat) — $18

Mochi — $12
Dessert japonais à base de riz gluant, garni de haricots rouges confits.

Tarte au citron yuzu kie — $15
Dessert aux agrumes japonais, servi avec crème fouettée et zeste de citron.

Tarte chocolat noix — $18

Mousse de fruit de la passion — $15

Sorbet aux saveurs variées — $10

DRINKS MENU

BEERS (BRASSERIE)

Asahi Japan	$12
Leffe blonde / Leffe brune	$9
Corona	$8
Heineken	$8
Tembo / Castelle / Nkoyi	$8
Savana	$8

BOISSONS GAZEUSES

Coca-cola / Fanta / Sprite	$6
Coca-cola zero	$6
Red bull	$6
Eau pétillante	$6
Eau tonique	$6
Ginger ale	$6
Jus frais (orange / pastèque / ananas)	$12

EAU

Spa 1 litre	$8

Spa 500 ml — $5

500ml

EAU GAZEUSE

San pellegrino 750ML — $7

750ml

San pellegrino 500 ml — $5

500ml

BOISSONS CHAUDES

Cappuccino — $8

Espresso double — $8

Americano — $7

Espresso simple — $5

Thé aux saveurs — $8

COCKTAILS

SIGNATURE COCKTAILS

Perdue dans le Paradis — $30
Création Spéciale Du Barman

Remember me — $25
Tequila, Liqueur De Café, Vermouth Rouge

Jemi's love potion — $25
Sorbet Mangue, Champagne

Habibi — $25
Vodka, Purée De Fraises Fraîches, Sirop De Vanille, Jus De Citron, Infusion De Fruits Rouges

Black beauté — $25
Cognac, Vin Rouge, Jus D'ananas, Liqueur De Pêche, Sirop De Cannelle, Splash De Coca-Cola

Laoban 老板 — $25
Whiskey, Liqueur De Banane, Tincture De Banane, Jus De Citron

Cara mia — $22
Noix De Coco, Litchi, Whisky, Fleur Comestible

Phoenix — $22
Framboise, Gin, Fleur D'oranger, Gingembre

Rich as 'richie' — $22
Rhum Épicé, Fruit De La Passion, Orgeat

THE CLASSICS

Long Island iced tea — $33
Vodka, Rhum, Gin, Tequila, Cointreau, Citron, Cola

Godfather — $33

Whisky, Amaretto

Porn star Martini — $20

Vodka Vanille, Fruit De La Passion, Orgeat, Vin Pétillant

Amaretto sour — $20

Amaretto, Citron, Œuf (Facultatif)

Picante — $19

Tequila, Jus De Citron, Triple Sec, Sirop D'agave, Rondelles De Piment Frais

Jemi's espresso Martini — $19

Vodka, Kahlúa, Café, Orgeat

Gin basil smash — $19

Gin, Citron, Sirop De Sucre, Basilic

Aperol spritz — $19

Vin Pétillant, Aperol, Eau Gazeuse, Orange

Mint julep — $19

Bourbon, Menthe, Sucre, Crushed Ice

Whisky sour — $19

Bourbon, Blanc D'œuf, Sirop Simple, Jus De Citron

Classic margarita — $19

Tequila, Cointreau, Citron Vert

Classic Mojito — $19

Rhum Blanc, Menthe, Citron, Sirop Simple

Negroni — $19

Campari, Gin, Vermouth Doux

Cosmopolitan — $19

Vodka, Cointreau, Canneberge, Citron Vert

Piña colada $19

Rhum, Crème De Coco, Ananas

LES MOCKTAILS

Étoile filante $25

Création Spéciale Du Barman

The bliss $18

Canneberge, Litchi, Noix De Coco, Cannelle, Citron Vert

Fizzy peach $18

Ananas, Pêche, Citron Vert, Gingembre, Eau Gazeuse

Lomi lomi (frozen) $18

Mangue, Grenade, Pêche, Citron Vert

Blood moon $18

Ananas, Litchi, Citron Vert, Fraise

Paradise $18

Litchi, Noix De Coco, Fleur De Sureau, Citron Vert

WINE LIST

WINE LIST

Your choice of Bottle

CHAMPAGNE & VIN PÉTILLANT

Armand de Brignac rosé	$999
Dom Pérignon rosé	$750
Dom Pérignon brut	$600
Ruinart blanc de blancs	$400
Moët nectar Impérial rosé	$300
Ruinart brut	$250
Moët Impérial ice	$250
Moët nectar Impérial	$250
Moët brut	$200
Laurent Perrier brut	$180
Belaire fantôme gold	$200
Veuve Clicquot	$230

VIN ROUGE

Châteauneuf du Pape la Fiole, France

Bottle	$190

Saxenburg private Collection syrah, South Africa

Bottle	$100

La petite Perrière pinot noir, France

Bottle	$90

Santa Cristina

Bottle	$90

Château Thibault Bordeaux, France

Bottle	$80

Karlu Karlu shiraz rouge, Australia

Bottle	$70

Saxenburg guinea fowl red blend, South Africa

glass	$25
Bottle	$70

VIN BLANC

Saxenburg private Collection Chardonnay, South Africa

Bottle	$90

Saxenburg private Collection Sauvignon blanc, South Africa

Bottle	$80

Saxenburg guinea fowl, South Africa

glass	$25
Bottle	$70

VIN ROSÉ

Baron Philippe de Rothschild Bordeaux rosé

Bottle	$90

Cabernet d'Anjou rosé

Bottle	$80

Louis Eschenauer cinsault rosé

glass	$25
Bottle	$60

SPIRITS

SPIRITS

Your choice of glass

Your choice of Bottle

SHOOTS

B-52 — $18

Kahlúa, Crème Irlandaise, Grand Marnier

Jemi's hemorrhage — $18

Schnaps À La Pêche, Baileys, Blue Curaçao, Grenadine

Kamikaze — $18

Vodka, Cointreau, Citron Vert

Jägerbomb — $18

Jägermeister, Red Bull

WHISKY SINGLE MALT

Glenlivet 18

glass	$30
Bottle	$300

Glenfiddich 18

glass	$23
Bottle	$230

Glenmorangie 18

glass	$22
Bottle	$230

Glenfiddich 12

glass	$18
Bottle	$190

Glenlivet 12

glass	$18
Bottle	$190

Glenmorangie 10

glass	$18
Bottle	$170

Talisker 10

glass	$18
Bottle	$170

SCOTCH MÉLANGÉ

Chivas 25

Bottle	$500

Johnnie Walker blue label

glass	$45
Bottle	$450

Johnnie Walker XR

glass	$45
Bottle	$450

Chivas 18

glass	$30
Bottle	$300

Johnnie Walker gold label

glass	$30
Bottle	$300

Chivas 12

glass	$18
Bottle	$180

Johnnie Walker black label

glass	$16
Bottle	$170

WHISKIES IRLANDAIS DU TENNESSEE & BOURBON

Gentleman Jack

glass	$16
Bottle	$170

Jack Daniel’s honey

glass	$15
Bottle	$150

Jack Daniel's

glass	$15
Bottle	$150

Jameson

glass	$14
Bottle	$140

SÉLECTION JAPONAISE

Hibiki 17

glass	$50
Bottle	$500

Nikka from the barrel 500ML

500ml

glass	$35
Bottle	$350

Kujira 8

glass	$30
Bottle	$300

Yamazakura

glass	$23
Bottle	$230

Toki whisky

glass	$20
Bottle	$200

VODKA

Beluga gold

glass	$30
Bottle	$300

Roberto Cavalli

glass	$20
Bottle	$200

Beluga noble

glass	$18
Bottle	$180

Grey goose

glass	$18
Bottle	$180

Belvedere

glass	$18
Bottle	$180

Cîroc

glass	$18
Bottle	$180

RHUM

Havana Club Especial

glass	$15
Bottle	$140

Saint James ambré rhum agricole

glass	$15
Bottle	$140

Impérial blanc rhum agricole

glass	$15
Bottle	$140

Bacardi Blanco

glass	$15
Bottle	$130

GIN

Hendrick's

glass	$15
Bottle	$150

Bulldog

glass	$15
Bottle	$150

Bombay Sapphire

glass	$15
Bottle	$150

Tanqueray

glass	$12
Bottle	$140

TEQUILA

Clase Azul

Bottle	$750

Don Julio 1942

Bottle	$750

Patrón reposado

glass	$24
Bottle	$240

Patrón silver

glass	$20
Bottle	$200

Don Julio reposado

glass	$18
Bottle	$180

Don Julio Blanco

glass	$18
Bottle	$180

Olmeca gold

glass	$15
Bottle	$140

Olmeca silver

glass	$12
Bottle	$120

LIQUEURS

Grand Marnier

glass	$15
Bottle	$150

Jägermeister

glass	$12
Bottle	$120

Cointreau

glass	$12
Bottle	$120

Amaretto disaronno

glass	$12
Bottle	$120

Amarula

glass	$12
Bottle	$120

Kahlúa

glass	$12
Bottle	$110

Sambuca

glass	$12
Bottle	$110

Baileys Irish cream

glass	$12
Bottle	$110

Malibu

glass	$12
Bottle	$110

COGNAC

Camus XO

glass	$50
Bottle	$500

Hennessy XO

glass	$45
Bottle	$450

Martell XO

glass	$40
Bottle	$400

Hennessy VSOP

glass	$20
Bottle	$210

Rémy Martin VSOP

glass	$20
Bottle	$210

Martell Blue Swift

glass	$16
Bottle	$170

Camus VS

glass	$15
Bottle	$160

Hennessy VS

glass	$15
Bottle	$160

APÉRITIF

Campari

glass	$12
Bottle	$110

Martini extra dry

glass	$12
Bottle	$110

Martini rosso

glass	$12
Bottle	$110

Martini bianco

glass	$12
Bottle	$110

SHOCHU & SAKÉ

Shochu japonais — $100

Saké junmai ginjō 300 ml — $50

300ml

Saké mio pétillant — $40

Saké kaori 180ML $30

180ml

JEMI'S CUISINE

reZerved™

Ask us for a table. We also arrange private menus with the chef.

Prices are set by the restaurant and change without notice.

WhatsApp +243 991 670 588
hello@rezerved.cd
Instagram @rezerved.kin