RESTAURANT INTERNATIONAL

O POETA

FOOD MENU

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

Payable en Franc Congolais au taux du jour

FOOD MENU

Toutes les pizzas sont faites avec la sauce tomate

Veuillez choisir la pâte: classique ou fine

O Poeta

Poivrons, Viande haché, Chouriço, Mozzarella, Origano & Basilic

Normal	$22.98
Bambino	$18.92

Tropical

Ananas, Champignon, Poulet, Mozzarella, Oignon, Basilic & Origano

Normal	$22.98
Bambino	$18.93

Pizza du pêcheur

Crevettes, Champignon, Capitaine, Mozzarella, Origano & Basilic

Normal	$25.28
Bambino	$21.24

Napoletana

Anchois, Mozzarella, Capres, Olives noires, Basilic & Origano

Normal	$22.48
Bambino	$18.43

Sicilian

Anchois, Olives noires, Capres,Thon, Sardine, Mozzarella, Basilic & Origano

Normal	$25.28
Bambino	$18.92

Margherita

Mozzarella, Origano &Basilic

Normal	$20.08
Bambino	$16.03

Vegetarienne

Légumes, Oignon, Mozzarella, Origano & Basilic

Normal	$22.98
Bambino	$18.93

Calzone

Jambon, Mozzarella, Oeufs, Champignons, Oignon, Basilic & Origano

Normal	$22.98
Bambino	$18.93

Quatre fromage

Taleggio,Gouda,Gorgonzola, Mozzarella, Basilic & Origano

Normal	$22.98
Bambino	$18.93

Primavera

Mozzarella, Jambon, Origano & Basilic

Normal	$22.98
Bambino	$18.93

Pizza du chef

Mozzarella, Crevettes, Jambon, Champignon, Origano & Basilic

Normal	$23.48
Bambino	$19.43

Pizza royal

Mozzarella, Crevette sauté à l'ail, Olives noires, Basilic & Origano

Normal	$31.04
Bambino	$25.28

Toi & moi

Jambon, Crevette, Olives noires, Mozzarella, Basilic & Origano

Normal	$22.98
Bambino	$18.93

Americaine

Viande haché, Lard fumé, Champignons, Mozzarella, Origano & Basilic

Normal	$28.76
Bambino	$22.98

Mexicaine

Viande haché, Chourição, Olives noires, Poivrons vert, Mozzarella, Basilic & Origano

Normal	$22.98
Bambino	$18.93

Quatre saisons

Champignons, Oignons, Olives noires, Jambon, Crevettes, Mozzarella, Maïs, Origano & Basilic

Normal	$25.28
Bambino	$21.25

Capricciosa

Jambon, Champignons, Mozzarella, Origano& Basilic

Normal	$22.98
Bambino	$18.93

Marinière

Mozzarella, Capitaine, Tomate fraîche, Oignon, Basilic & Origano

Normal	$16.03
Bambino	$13.60

La reine

Champignons et Oignons sautés, Mozzarella, Origano & Basilic

Normal	$22.98
Bambino	$18.90

Pepperoni

Tomate fraîche, Mozzarella, Salami, Oignon, Origano & Basilic

Normal	$22.98
Bambino	$18.93

Chourição

Mozzarella, Chourição, Olives noires, Basilic & Origano

Normal	$25.28
Bambino	$21.25

Pizza hot dog

Saucisses Frankfurt, Olives noires, Pâté de thon, Mozzarella, Maïs, Basilic& Origano

Normal	$28.99

ENTREE

Cocktail de crevettes — $17.87

Cossas à l'ail — $12.86

Camarões ao alho

Chouriço grelhado — $10.70

Maison, artisanal

Cuisses de grenouilles — $10.70

Escargots de Bourgogne — $10.70

Croquettes — $10.70

4 pieces

De Crevettes ou Morue - 4pcs

Samoussa — $8.01

4 pieces

Viande - 4pcs

SALADES

Salade de crevettes — $18.25

Crevettes,Mangue,Choux Rouge & Sauce Cocktail

Salade de saumon — $16.50

Saumon fumé, Avocat, Capres, Oignon & Sauce Vinaigrette

Salade niçoise — $15.56

Thon, Oeuf, Concombre, Tomate, Oignon, Carotte, Maïs & Sauce Vinagrette

Salade de poulet — $15.56

Poulet, Oignon, Choux rouge, Carotte, Concombre, Ananas & Sauce Cocktail

Salade du chef — $14.48

Fromage, Jambon, Oeuf, Concombre, Tomate, Carotte, Maïs & Sauce Vinaigrette

SOUPE

Soupe de crevette — $9.62

Soupe des legumes — $8.55

Soupe d'oignon — $7.47

CRUSTACES

Gambas — $41.97

Cossas royal — $34.95

Cossas à l'ail, au beurre ou au curry

Cossas royal — $34.95

Au four-30min

Brochette de cossas moyenne — $27.95

Cossas moyenne — $27.95

À l'ail, poêle, au beurre ou au curry

POISSON

Liboke a la casserole	$80.50
Dorade grise Grille ou Poêle	$40.50
Bar Grille ou Poêle	$40.50
Saumon maison Grille ou Poêle	$37.50
Sole Poêle à sauce manière, ou Grille	$36.09
Brochette mixte Spécialités maison	$33.34
Morue Au four, grille ou bouillie, à la congolaise & à lagareiro	$33.34
Bacalhau à Brás Morue poêle avec frites et oeufs	$27.95
Filet de capitaine	$26.37
Cube de capitaine Poêle à la façon du chef	$26.87
Tilapia Grille ou Poêle	$20

VIANDES DE BOEUF

Côte de veau	$41.50

Bife O Poeta — $31.72
Steak, Champignons, Lard fumé, Fromage & Oeuf

T-bone — $30.01
500gr

Brochette de boeuf — $30.11

Côte àl'os — $29.50
Poêle ou grille

Filet américaine — $30

Filet pur — $27.95
Poêle ou grille

Bife a la portugaise — $24.72
Steak avec frites et un oeuf à cheval

Entrecôte — $22.56

Bitoque a la portugaise — $22.02
Viande de bœuf avec crème fraiche

Prego no prato — $17
Filet pur coupé très fin avec sauce bière et un oeuf à cheval

VOLAILLES

Grillade mixte — $44.38

Poulet grillé + frites

$27
Take-away · Delivery $17

Poussin grillé — $25.50

Blanc de poulet aux champignons — $16.67

Demi-poulet grille Á la façon portugaise	$17.17
Cailles	$13.98

PORC

Clavier de porc	$27.95
Jambonneau de porc	$25.94
Petit salé	$21.50
Côte de porc Poêle ou Grille	$20.41
Saucisses Poêle ou Grille	$19

MOUTON

Carré d'agneau Grille ou poêle	$37.50
Chèvre ala congolaise 400gr, Sauce à la congolaise	$21

ACCOMPAGNEMENTS

Haricot vert	$7.44
Légumes bouillies	$7.44
Salade mixte	$6.29
Epinard	$6.29

Bananes plantins	$5.50
Portion de frite	$5.50
Spaghetti	$4
Pomme puree	$4.05
Pomme Nature ou Sautée	$3.47
Portion de riz blanc	$3.50
Azeitonas (olives)	$2.82
Pain	Ask us

LAPIN

Lapin aux champignons	$21.50

SNACKS

Lasagne végétarienne	$21.50
Lasagne	$21.50
Lasagne de jambon & fromage	$20.44
Spaghetti aux crevettes	$16.90
Spaghetti 4 fromages	$16.55
Spaghetti bolognaise	$15.50
Spaghetti carbonara	$15.50

Spaghetti végétarien	$17.90
Hamburger O Poeta	$10.53
Pica-pau Morceaux de viande de boeuf 150g	$11
Kamundele	$9.62
Prego no pão Tranche de filet pur mariné avec sauce sur pain	$9
Croque-monsieur	$8

DRINKS MENU

Payable en Franc Congolais au taux du jour

DRINKS MENU

Your choice of pression, 33cl, 50cl, 25cl, 75cl, 1.5L, 30cl

BIÈRES

Tembo

Pression 50cl / Bouteille

pression	$4.70
bottle	$6

Primus

Pression 50cl / bouteille

pression	$3.20
bottle	$5.26

Heineken

33cl / 50cl

33cl	$4
50cl	$5.25

Nkoyi — $5.10

65cl

65cl

Skol — $5.10

50cl

Pression 50cl

Mutzing class

33cl / 50cl

33cl	$4
50cl	$5.60

Castel

50cl / Pression 0.5L

50cl	$4.10
pression	$4.10

Mutzing

33cl / 50cl

33cl	$4.05
50cl	$5.60

BEAUFORT 50 cl — $5.60

50cl

Bières — $5.10

50cl

Legend — $4.05

33cl

33cl

Bavaria 0.0% alcool — $4.30

50cl

50cl. Malt ou Pomme

Without alcohol

RAFRAÎCHISSANTS

Jus de fruit naturel — $9.50

Orange. Ananas ou Pomme

Red bull — $7.80

San pellegrino

25cl/75cl

25cl	$3.70
75cl	$6.90

Eau minerale

50cl/1.5L

50cl	$2.70
1.5L	$6.90

Sirop — $6.80

Grenadine. Menthe ou Maracuja

Vital'o

Grenadine 30cl/50cl

30cl	$3.50
50cl	$4.25

Jus de fruit — $4.20

Orange. Maracuja. Ananas. Mangue ou Multifruit

Coca-cola — $3.50

Sprite — $3.50

30cl

30cl

Fanta — $3.50

30cl

30cl

Maltina / energy malt — $3.50

33cl

33cl

Tonic — $3.50

30cl

30cl

Soda — $3.50

30cl

30cl

COCKTAILS

Payable en Franc Congolais au taux du jour

COCKTAILS O POETA TROPICALS

Caipi — $14.19

(Maracuja. Ananas ou tropical)

Vodka. Petit citron & Sucre

Your choice of Maracuja, Ananas, Tropical

Ginojito — $14.10

(Maracuja. Ananas ou tropical)

Gin. Petit citron. Sucre& Feuilles de menthe

Your choice of Maracuja, Ananas, Tropical

Margarita — $14.19

(Maracuja. Ananas ou tropical)

Tequilla. Triple sec. Jus de citron & Sirop d'agave

Your choice of Maracuja, Ananas, Tropical

Daiquiri — $14.19

(Maracuja. Ananas ou tropical)

Rhum. Triple sec. Jus de citron & Sirop d'agave

Your choice of Maracuja, Ananas, Tropical

SANGRIA *1L*

Blanc/rouge/ rose — $13

1l

Vin blanc/rouge/Vin Rose. Vodka. Gin. Porto blanc/rouge. Martini rouge. Jus d'ananas. Sprite. Feuilles de menthe & Bâton de cannelle

Your choice of Blanc, Rouge, Rose

COCKTAILS SANS ALCOOL

Fraise fresh — $11

Sirop de fraise. Petit citron. Jus de citron & Feuilles de menthe

Capri — $11

Soda. Petit Citron & Sucre

Mojito — $11

Sucre. Petit Citron. Feuilles de menthe & Soda

Sunrise — $11

Jus d'Orange & Sirop de grenadine

The happy one — $11

Jus de maracuja. Jus d'ananas & Sirop de menthe

Coco fresh — $11

Lait de coco. Jus d'ananas. Sucre & Jus de citron

Banana cookie — $11

Banana. Jus d'Orange & Cookie

Cocktail de jus — $7.18

Jus mixte & Sirop de Grenadine

Cocktail pina colada — $12

COCKTAILS CLASSICS

Caipirinha/caipiroska — $13.57

Cachaça/Vodka. Sucre & Petits citrons

Your choice of Caipirinha, Caipiroska

Mojito — $13.57

Rhum. Soda. Sucre. Feuilles de menthe & Petits citrons

Margarita — $13.57

Tequila. Triple sec. Jus de citron & Sirop de canne

Tequila sunrise — $13.57

Tequila. Jus d'orange & Sirop de grenadine

Daiquiri $13.57

Rhum. Triple sec. Sirop de canne & Jus de citron

Piña colada $13.52

Rhum. Lait de coco. Malibu & Jus d'ananas

Long Island ice tea $18

Rhum. Gin. Vodka. Tequila. Triple sec. Jus de citron. Sirop de canne. Coca-cola. Feuilles de menthe & Baton de Cannelle

COCKTAILS O POETA

Cuba libre $13.19

Rhum. Jus de citron. Sirop de canne. Coca-cola. Feuilles de menthe & Baton de cannelle

Vodkamarula $16.10

Vodka. Amarula. Kahlua. Expresso. Sirop de canne

Hawai $14.19

Malibu. Lait de coco. Sucre blanc & Petits citrons

Mojiton $14.57

Pisang anbom. Soda. Petits citrons. Sucre & Feuilles de menthe

Messi $15.19

Pisang anbom. Vodka. Sirop de fraise. Jus de citron & Petits citrons

Cristiano Ronaldo $15.19

Limoncello. Vodka. Sirop de canne. Jus de citron. Soda & Feuilles de menthe

Cocktail de jus alcool $13.24

Jus mixte. Sirop de Grenadine & Rhum

WINE LIST

Payable en Franc Congolais au taux du jour

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier Grand Siecle — $360
N°25. Grde Cuvée

Laurent-Perrier — $215
Blanc de Blancs. Brut Nature

Veuve Clicquot brut — $200

Ruinart — $215
Blanc de Blancs

Ruinart — $160

Ruinart brut 37.5 cl — $80
37.5cl

Moët & Chandon — $160
Ice

Moët & Chandon rosé — $140
Imperial Brut

Moët & Chandon brut — $120
Imperial Brut

Laurent-Perrier cuvée rosé — $140
Brut

Laurent-Perrier — $120
Brut / Demi Sec

Laurent-Perrier — $60
375ml
Brut. 375ml

VIN BLANC ITALIEN

Pinot grigio delle Venezie — $25

Veneto

Calafuria Salento rosé — $25

Salento. 2018

VIN BLANC SUD AFRICAN

Fleur du Cap — $26.78

Chardonnay. 2018

Fleur du Cap — $26.78

Sauvignon Blanc. 2019

VIN BLANC FRANÇAIS

Puligny-montrachet les Combettes — $242

Premier Cru Controlée. 2015

Meursault Charmes — $215

Appellation Mersault. Premier Cru Controlée. 2014

Médaille Silver -Challenge Internacional du Vin 2017

Le Charmes pouilly-fumé — $75

Sauvignon. 2016

Médaille Bronze-Challenge Internacional du Vin 2018

Chablis — $57.83

Appellation Chablis Controlée. Grand Vin de Bourgogne. 2019

Mouton cadet-baron Phillipe de Rothschild — $46.21

Bordeaux. 2019

VIN BLANC & ROSE PORTUGAIS

Esporão — $50.30
Reserva. Alentejo 2018

Casal Garcia — $25.45
DOC. Vinho Verde

Aveleda — $23.13
Vinho Verde. 2019

Mateus — $20.82
The Original. Rosé

Pichet maison — $8.09

VIN ROUGE PORTUGAIS

Cartuxa — $87
DOC Alentejo. 2017

Esporão reserva — $55.14
DOC Alentejo. 2018

Monte Velho — $28.92
Alentejo. 2020

Pichet reserve maison — $8.10

VIN ROUGE FRANÇAIS

Château Lynch Bages Pauillac — $320
Grand Cru Classé. 2014

Château Montrose St-Estèphe — $279
Second Grand Cru. 2011

Château Malescot Saint-exupéry Margaux. 2017	$220
Château Gloria Saint-Julien. 2013/2011	$216
Château Canon-la-Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru. 2011	$210
Château Dauzac Margaux. 2015	$154
La Croix ducru-beaucaillou Saint-Julien. 2017	$130
Château chasse-spleen Moulis en Médoc. 2016	$125
Château Labégorce Margaux. 2016	$123
Château Poujeaux Moulis en Médoc. 2012	$99.90
Brotte la Fiole du Pape Châteauneuf-du-Pape Médaille d'Or Gilbert&Gailard 2016. 2017. 2018	$75.19
Château d'arcins Haute-Médoc. 2014	$58.85
Mouton cadet-baron Phillipe de Rothschild Bordeaux. 2017	$50
Château Barreyers Haute-Médoc. 2018	$49.99
Château Ferrande Graves. 2018	$85

VIN ROUGE ITALIEN

Amarone della Valpolicella classico DOC Cesari — $80

Amarone della Valpolicella

La Braccesca Nobile di Montepulciano — $55

La Braccesca Nobile di Montepulciano — $55

VIN ROUGE SUD AFRICAN

Plaisir de Merle — $75

Paarl. Cabernet Sauvignon. 2017

Fleur du Cap — $26.78

Stellenbosch. Cabernet Sauvignon. 2020

SPIRITS

Payable en Franc Congolais au taux du jour

COGNAC

Cognac Rémy Martin V.S.O.P — $23.37
Cognac Fine Champagne

Adega Velha — $21.96
Aguardente Velha. Vinica Vinho Verde

Cognac Martell V.S.O.P — $17.52
Aged in red barrels

Bisquit V.S.O.P — $17.52
Appellation Cognac Contrôlée

Bisquit V.S — $13.89
Classique

Cognac Martell V.S — $13.88
Fine Cognac

Prestige Bisquit — $23.37
Prestige Cognac

Hennessy V.S — $15
Very Special Cognac

Hennessy X.O — $45
Extra Old Cognac. The Original

VODKA

Smirnoff — $7

Absolut — $8.10

TEQUILA

Olmeca	$8.10

GIN

Tanqueray	$11.14
Hendrick's	$11.14
Beefeater	$11.14
Bulldog	$11.14
Bombay Sapphire	$8.10
Gordon's	$8.10

WHISKY

Johnnie Walker blue label Blended Scotch Whisky. Un Seul Barril	$27.85
Johnnie Walker Swing smooth Blended Scotch Whisky	$20.22
Glenfiddich Small Batch Reserve. 18 ans	$19.50
Johnnie Walker green label Blended Malt Scotch Whisky. 15 ans	$17.35
Chivas gold signature Blended Scotch Whisky. 18 ans	$16.73
Chivas Blended Scotch Whisky. 12 ans	$13.89

Glenfidich Signature Malt Whisky. 12 ans	$13.89
Jack Daniel's Sour Mash Whiskey	$13.89
Johnnie Walker black label Blended Scotch Whisky. 12 ans	$10.46
Johnnie Walker red label Blended Scotch Whisky	$8.10
J&B Blended Scotch Whisky	$8.10
Jameson Irish Whiskey	$8.13
Ballentine's Finnest Blend Scotch Whisky	$8.10
Glen Moray Single Malt Whisky. 12 ans	$15

AMEUR. VERMUTH & PORTO

Grappa	$13.89
Aperol	$10.46
Campari	$8.18
Ricard	$8.10
Martini Rouge. Blanc ou Sec	$7.01

Porto — $5.74
Rouge ou Blanc

Porto Gran Cruz — $13.33
20 ans

Porto Messias — $8.18
10 ans

LIQUEURS

Cointreau — $14.02

Grand Manier — $13.89

Get 27 — $11.68

Khalua — $8.10

Amarula — $8.18

Bailey's — $8.18

Piña colada — $8.18

Limoncello — $8.18

RHUM

Bacardi Carta Blanca — $8.18

Bacardi gold — $16

Havana 7 ans — $13.88
7 years

Havana 3 ans *3 years*	$8.10
Captain Morgan	$8.18

O POETA

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