RESTAURANT

RESTAURANT D'VINS

ENTRÉES ET SALADES

PETISCOS

POISSON ET FRUITS DE MER

STEAKS

VIANDE ET VOLAILLE

Ask us for a table, +243 991 670 588

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

FOOD MENU

ENTRÉES ET SALADES

salade mixte	$12
salade césar	$16
salade césar aux crevettes	$24
salade d'été	$19
saumon fumé d'Vins	$22
soupe d'oignon	$18
tempura de gambas	$22
foie gras mi-cuit au porto	$26
carpaccio de boeuf	$18
cocktail de crevettes	$22
risotto aux cèpes et foie gras	$26
tagliatelle au saumon fumé	$24

PETISCOS

pastéis de bacalhau	$11
pataniscas de bacalhau	$11
rissois de cossa	$15
crevettes al ajillo	$24

salade de poulpe	$22
boulettes de alheira	$12
croquettes de viande	$11
gésiers au tomate	$13
fromage de chevre pané	$15
pica-pau de boeuf	$17
chiffonade de jambon ibérico	$22
planche de charcuterie	$25
planche de fromage	$25
planche mixte charcuterie/fromage	$30
camembert roti au miel	$18
chouriço grillé	$12
olives farcies au feta	$11

POISSON ET FRUITS DE MER

filet de saumon à la sauce d'epinards riz aux légumes	$34
dos de capitaine grillé beurre blanc, petits légumes	$30
poulpe röti purée de patate douce	$36
bacalhau du chef	$35

caldeirada de merou — $32

filet de sole grillé — $30
ratatouille, purée pdt

cossas royal grillés — $40
sauce gingembre, riz blanc

STEAKS

tornedo rossini — $42
pommes fondants

filet de boeuf portugalia — $35
frites

filet de boeuf brasserie — $35
frites

filet de boeuf grillé — $37
sauce et accomp au choix

entrecôte café de paris — $40
frites

entrecôte à la portugaise — $40
frites

entrecôte grillé — $42
sauce et accomp au choix

picanha grillée — $38
sauce et accomp au choix

entrecôte wagyu grillé — $75
sauce et accomp au choix

entrecôte de porc ibérico grillé — $33

sauce poivres, pdt sautées à l'ail

VIANDE ET VOLAILLE

côte de veau de lait — $42

sauce au porto tranches de pdt

cotelettes d'agneau grillées — $38

sauce romarin, riz oriental

picanha 1,5kg grillée — $140

1.5kg

3 sauces, 3 accomp. au choix

mignon de porc poêlé — $32

pdt sautées à l'ail et tomate séchée, jus de cuisson

cuisse de poulet farci aux champignons — $32

pdt et courgettes sautées, vélouté de moutarde

confit de canard — $30

sauce aux myrtilles purée de pdt et betterave

magret de canette poêlé — $33

sauce à l'orange gratin dauphinois

RESTAURANT D'VINS

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