



PILIPILI

SUNSET

OBSERWUJ NAS / FOLLOW US

 @PiliPiliZanzibar |  @PiliPiliPysznyZanzibar |  @pili_pili_zanzibar

www.pilipili.pl



— PRZYSTAWKI | STARTERS —

ALL INCLUSIVE

- 1. SAMOSA NADZIEWANA BATATAMI I ZIELONYMI BANANAMI Z SALSA OGÓRKOWĄ I DIPEM SWEETCHILLI** **6\$**
Veggie samosa filled by sweet potatoes and green banana with cucumber salsa and sweet chilli dip
- 2. MISHKAKI Z KURCZAKA Z WARZYWAMI I COLESŁAWEM** **8\$**
Chicken mishkaki with vegetables and coleslaw salad (3 pcs)
- 3. SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA PIECZONE Z MIODEM I MUSZTARDA, CHUTNEY Z TAMARYNDOWCA I CZERWONEJ CEBULI** **8\$**
Honey-mustard chicken wings with tamarind and onion chutney
- 4. KREM KUKURYDZIANY Z KREWETKAMI I POPCORNEM** **8\$**
Sweet corn soup with prawns and popcorn

DODATKOWO PŁATNE

- 5. CEVICHE Z BIAŁEJ RYBY Z SALSA MANGO** **10\$**
White fish ceviche with mango salsa

— SAŁATKI | SALADS —

ALL INCLUSIVE

- 6. SAŁATKA Z OŚMIORNICĄ, RUKOŁĄ, AWOKADO, POMIDORAMI, CZERWONĄ CEBULKĄ, GRILOWANĄ MARCHEWKĄ I WINEGRETEM MUSZTARDOWO- MIODOWYM** **12\$**
Rocket salad with octopus, avocado, tomatoes, onion, grilled carrot and honey-mustard dressing
- 7. PIECZONE BURAKI NA HUMUSIE Z MARAKUJĄ, ŚWIEŻE POMELO, GRILLOWANY ARBUZ** **10\$**
Baked beetroot with passion fruit hummus, fresh pomelo and grilled watermelon

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSE

ALL INCLUSIVE

- 8. KOTLECICKI Z CIECIORKI Z POMIDORAMI I AWOKADO
Z GRILOWANYMI BATATAMI I CHIPSAMI Z KASAWY** **16\$**
Chickpeas cutlets with tomatoes, avocado, grilled sweet potatoes and cassava chips
- 9. UDKO Z KURCZAKA Z GRILLA MARYNOWANE W ZANZIBARSKICH
PRZYPRAWACH, CHRUPIĄCE UGALI Z GOŹDZIKAMI I SURÓWKA
Z CZARWONEJ KAPUSTY Z PIKLOWANYM OGÓRKIEM** **16\$**
Grilled chicken leg marinated in zanzibar spices, crispy ugali with cloves and red cabbage salad with pickled cucumber
- 10. KANAPKA Z RWANĄ KOZINĄ, MANGO, FRYTKI,
COLESŁAW Z PAPAJĄ** **16\$**
Sandwich with goat meat, mango, chips and papaya coleslaw salad
- 11. GRILOWANY FILET BIAŁEJ RYBY, BURAKI GLAZUROWANE
Z SOSEM BALSAMICZNYM I LIMONKĄ, ZIEMNIAKI PIECZONE W CAŁOŚCI** **16\$**
Grilled white fish, glazed beetroots with balsamis sauce and baked potatoes
- 12. PIECZONE BATATY Z BESZAMELEM GOŹDZIKOWYM, SZCZYPIOREM
I ORZECAMI, CHRUST Z MANIOKA, KIMCHI ZE SZCZYPIORKUI KOKOSA,
POMELO** **14\$**
Baked sweet potatoes with cloves bechamel sauce, spring onion and peanuts, crispy cassava, spring onion and coconut kimchi, pomelo
- 13. OWOCE MORZA W TEMPURZE, SAŁATKA KUS-KUS Z AWOKADO
I POMIDORAMI, DIP SWEETCHILI I DIP JOGURTOWO-MIĘTOWY** **20\$**
Seafoods in tempura, cous-cous with avocado and tomatoes salad, sweetchilli and yoghurt dip

DODATKOWO PŁATNE

- 14. BAKŁAŻAN PIECZONY Z CZOSNKIEM, SOS CURRY I RYŻ MBEYA** **18\$**
Baked eggplant with garlic, curry sauce and mbeya rice
- 15. WOŁOWINA Z GRILLA Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI,
SOSEM MASALA I PIKLE** **22\$**
Grilled beef with baked potatoes, masala sauce and pickles

DESERY | DESSERTS

ALL INCLUSIVE

- 16. PIECZONY ANANAS Z KOKOSOWĄ KRUSZONKĄ I LODAMI WANILIOWYMI** **8\$**
Baked pineapple with coconut crumble and vanilla ice-cream
- 17. PLATER OWOCÓW** **6\$**
Fruit plate

DODATKOWO PŁATNE

- 18. CIASTO DAKTYLOWE Z LODAMI MANGO** **10\$**
Dates cake with mango ice-cream



MENU DZIECIĘCE KIDS MENU

ALL INCLUSIVE

- 19. NUGETSY Z KURCZAKA, FRTYKI, SURÓWKA Z MARCHWI I POMARAŃCZY** **8\$**
Chicken nuggets, chips and carrot-orange salad
- 20. PENNE Z SOSEM POMIDOROWYM I PARMEZANEM** **6\$**
Penne with tomato sauce and parmesan
- 21. PALUSZKI RYBNE Z PUREE ZIEMNIACZANYM, MIZERIA** **8\$**
Fish nuggets with potato puree and cucumber salad

MINERAL WATER

BIG WATER

1.5\$

SODAS | NAPOJE

COKE

1.5\$

TONIC WATER

1.5\$

SPRITE

1.5\$

SODA WATER

1.5\$

BITTER LEMON

1.5\$

STONE TANGAWIZI

1.5\$

FANTA ORANGE

1.5\$

DODATKOWO PŁATNE

ENERGY DRINK

3\$

HOT DRINKS | GORĄCE NAPOJE

ESPRESSO

1.5\$

CAFE LATTE

3\$

TEA (OF CHOICE)

1.5\$

ICED-COFFEE

3\$

AMERICANO

2\$

HOT CHOCOLATE

2\$

DOUBLE ESPRESSO

3\$

IRISH COFFEE

5\$

CAPPUCINO

3\$

serwowane z whisky

SPICED COFFEE

3\$

SELECTION OF FRESH JUICES ŚWIEŻE SOKI

*Mango,
Pineapple, Orange,
Passion fruit*

*Mango,
Ananas, Pomarańcza,
Marakuja*

5\$

CHOICE OF MILKSHAKES KOKTAJLE MLECZNE

*Ask the waiter
for your flavor*

*Zapytaj
o dostępne smaki*

6\$

CHOICE OF ICE CREAMS LODY

(PER SCOOP/NA GAŁKĘ)

*Ask the waiter
for your flavor*

*Zapytaj
o dostępne smaki*

2\$

WYBÓR
LOKALNYCH PIW

SELECTION
OF LOCAL BEERS

3\$

DODATKOWO PŁATNE

CYDR

SAVANNAH CIDER

4\$

HOUSE WINE

	KIELISZEK	KARAFKA 0,5 L	BUTELKA 0,75 L
WINO BIAŁE <i>White Wine</i>	3 \$	10 \$	
WINO CZERWONE <i>Red Wine</i>	3 \$	10 \$	
WINO MUSUJĄCE <i>Sparkling Wine</i>	4 \$		20 \$

WINE BY THE BOTTLES

DODATKOWO PŁATNE

WINO BIAŁE	SERENGETI Lifestyle Chenin/Sauvignon Blanc	23\$
WINO CZERWONE	SERENGETI Lifestyle Cabernet Sauvignon/Merlot	23\$
WINO RÓŻOWE	SERENGETI LIFESTYLE ROSE DRY	23\$
WINO MUSUJĄCE	LABOIRE BLANC DE BLANC BRUT	35\$

ZAPYTAJ KELNERA O DOSTĘPNOŚĆ INNYCH WIN

HOUSE SPIRITS

4 cl

APERITIFS	6\$	GIN	4\$	TEQUILA	4\$
LIQUERS	3\$	RUM	4\$	BRANDY	4\$
VODKA	3\$			WHISKEY	6\$



COCKTAILS | KOKTAJLE



SUNSET

Whisky, Passion Fruit Puree, Ginger, Angostura Bitter, Honey, Egg White Optional

DRY MARTINI

Gin, Martini Extra Dry, Green Olives or Lime

APEROL SPRITZ

Aperol, Sparkling Wine, Soda Water

LONG ISLAND ICED TEA

Vodka, Tequila, Gin, Rum, Triple Sec, Lime, Cola

MARGARITA

Tequila, Triple Sec, Lime, Choose Your Flavour

PINA COLADA

Rum, Pineapple Juice, Coconut Milk

BARTENDERS CHOICE

Ask The Waiter

8\$

CUBA LIBRE

Dark rum, Coca Cola, Lime Juice

SOUR

House Alcohol, Sweet & Sour Mix

MOJITO

Rum, Lime Juice, Sugar Syrup, Soda Water

6\$



MOCKTAILS

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

VIRGIN COLADA

Pineapple Juice & Coconut Milk



VIRGIN MOJITO

Mint, Lime, Sugar, Soda Water

5\$