



PILIPILI

SWAHILI LODGE

OBSERWUJ NAS / FOLLOW US

 @PiliPiliZanzibar |  @PiliPiliPysznyZanzibar |  @pili_pili_zanzibar

www.pilipili.pl





— KUKAANGA | FRYTURA —

DEEP FRY
ALL INCLUSIVE

- | | | |
|---|--|------------|
|  | 1. MASALA CHIPS Frytki z przyprawami garam masala | 3\$ |
|  | 2. TEMPURA VEGIES Warzywa w tempurze | 3\$ |
| | 3. BEEF SAMOSAS Samosy z wołowiną | 3\$ |
| | 4. FRIED DAAGA Smażone lokalne rybki | 3\$ |
| | 5. FISH AND SEAFOOD Smażone owoce morza i ryba | 5\$ |
| | 6. TEMPURA CALAMARI AND ONION RINGS Kalmary i krążki cebulowe smażone w tempurze | 4\$ |

— MAJANI | SAŁATKI —



SALADS
ALL INCLUSIVE

- | | | |
|---|---|------------|
|  | 7. KATCHUMBARI Lokalna sałatka warzywna | 2\$ |
|  | 8. SUKUMA WIKI SALAD Sałatka ze szpinaku i pomidorów | 2\$ |
|  | 9. CUCUMBER AND MANGO SALAD Sałatka z ogórka i mango | 3\$ |
|  | 10. BAKED BEETROOT APPLE SALAD Sałatka z pieczonego buraka i jabłka | 3\$ |

MCHUZI | POTRAWKI

CURRIES

ALL INCLUSIVE

-  **11. SPINACH AND TOMATO SAUCE** 4\$
Potrawka szpinakowo-pomidorowa
-  **12. PUMPKIN CURRY** 4\$
Curry z dynią i cynamonem
- 13. CHICKEN AND CORN CURRY** 5\$
Curry z kurczakiem i kukurydzą
- 14. FISH IN TAMARIND SAUCE** 5\$
Ryba w sosie tamaryndowym

DODATKOWO PŁATNE

- 15. SPICY BEEF MASALA** 5\$
Pikantne curry z wołowiną
- 16. SEAFOOD IN COCONUT SAUCE** 6\$
Owoce morza w sosie kokosowym

MISHKAKI | SZASZŁYKI

SKEWERS 2 PC / 2 SZASZŁYKI




- 17. PINAPPLE AND MANGO CHICKEN** 4\$
Szaszłyki z mango, ananasem i kurczakiem
- 18. FISH** 5\$
Szaszłyk z kawałkami ryb

DODATKOWO PŁATNE

- 19. BLACK PEPPER AND COFFEE BEEF** 4\$
Szaszłyki z wołowiny marynowanej w pieprzu i kawie
- 20. SEAFOOD** 5\$
Szaszłyk z owocami morza


SOSY | SAUCE

ALL INCLUSIVE

-  **21. SPICY MANGO CHUTNEY** 2\$
Pikantny dip mango
-  **22. LIME AND TAMARIND SAUCE** 2\$
Kwaśny sos z limonki i tamaryndowca
-  **23. RAITA MINT WITH CUCUMBER** 2\$
Jogurtowy sos z mięta i ogórkiem

DODATKI | SIDES

ALL INCLUSIVE

- 24. CHAPATI** 2\$
Zanzibarski chlebek
-  **25. BREAD BASKET** 2\$
Koszyk pieczywa
-  **26. RICE** 2\$
Ryż
- 27. UGALI** 2\$
Lokalna polenta

DESERY | DESSERT

ALL INCLUSIVE

- 28. MANDAZI WITH ICIN SUGAR, JAM AND CORN SYROUPH** 4\$
Zanzibarskie pączki z dżemem i syropem kukurydzianym
- 29. BANANAS IN COCONUT AND CARDAMON** 4\$
Banany gotowane w mleku kokosowym z przyprawami

DODATKOWO PŁATNE

- 30. FRUIT BOWL WITH NUTS AND RAISINS** 6\$
Miska owoców z rodzynkami i orzechami

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 c l

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



COCKTAILS | KOKTAJLE



POLE POLE

Amarula, Four Palms, Banana

DAWA

Konyagi, Honey, Lime

ZANZIBAR KISS

Konyagi, Blue Curacao, Passion fruit

JAMBO JAMBO

Lokal Gin, Grenadine, Passion fruit, Lime

MAMBO

Vodka, Campari, Triple Sec, Orange juice

HAKUNA MATATA

Vodka, Lime, Pineapple, Orange

PILIPILI MARGARITA

Tequila, Mango, Pilipili, Triple sec

VERY SPICE

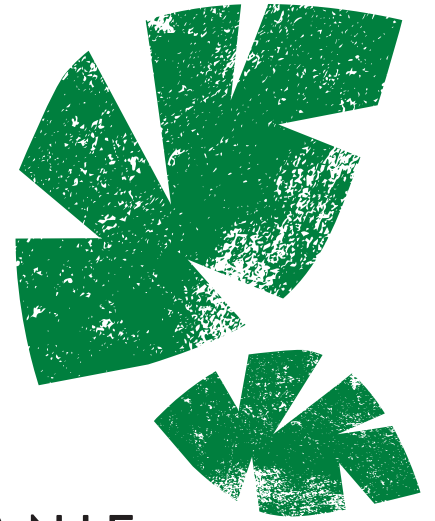


MOCKTAILS
KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

VIRGIN COLADA

Pineapple Juice & Coconut Milk

5\$



BREAKFAST | ŚNIADANIE

BREAKFAST BURGER

Burger śniadaniowy z boczkiem, jajkiem sadzonym, sałatą, pieprzem

POACHED EGG TOST

Tost ze szpinakiem, jajkiem w koszulce i sosem holenderskim

CHAPATI WITH SCRAMBLED EGGS

Domowy wrap z jajecznicą, pomidorami i szczypiorkiem

PEANUT BUTTER AND JELLY SANDWICH

Tost z dżemem, masłem orzechowym i syropem kukurydzianym

PANCAKES WITH BACON AND FRIED EGGS

Pancakes z bekonem, jajkiem sadzonym i syropem kukurydzianym

ENGLISH BREAKFAST

Jajko sadzone, fasolka w sosie bbq, kielbaska wołowa i awokado

