




# KULTURA KÒRSOU

## BRUNCH

10:00 t/m 12:00

### Yoghurt

Met fruit.	16.00
Met granola & kokos.	14.00
Repa van pompoen (2 stuks) met homemade mangostroop. 	9.50

## LUNCH – 12:00 t/m 16:00

### Vis

Gegrilde Blackfin tuna Met gegrilde groente, bakbanaan en mango in 't zuur.	37.50
Vangst van de dag Met komkommer chiki, kool en zoete aardappel.	36.00




### Soep

Geitensoep Gemaakt van lokale geitvlees, geserveert met een sneetje brood en pika.	22.00
Vissoep Traditionele Antiliaanse vissoep.	20.00


### Kids

Krokante kipfingers met friet & appelmoes.	17.50
--	-------



### Side orders

Gemengde lokale groenten  uit Bandabou.	14.00
Krokante funchi met Ròm Tambu dip.	11.00
Mango fried rice. 	12.00
Frietjes. 	8.50

## KOS DUSHI 10:00 t/m 17:00

Seizoensfruit salade. 	18.50
Mango kesio met rozijnen, Ròm Tambu.	16.50


### Pan será

Buikspek met Madame Jeanette, mango & papaya.	24.50
Avocado met spinazie, komkommer  & zwarte bonen mayonaise.	19.00
Arepita (2 stuks) keuze uit:	
Gebakken ei	14.00
Kaas	12.00
Linzen 	12.00

### Vlees (grill)



Geitenbout met paksoi & okra.	56.00
Kultura Burger gecarameliseerde ui, spek, kaas en mango salsa.	32.00
Kippenbout met mango-bbq saus & papaya.	26.00

### Salade

Hòfi Mango salade 	22.00
Gemengde sla, gepekelde pompoen, komkommer chiki, papaya & mango. (optioneel: tuna +10.00)	

## BAR BITES – 16:00 t/m 17:00

Bakkeljauw balletjes homemade (6 stuks)	20.00
Geitenribs glaze van kaneel & cognac.	18.00
Chicharon van kip, met huisgemaakte chili saus.	14.00
Krokante funchi met Ròm Tambu dip.	11.00

Li di mango met kokada, 	10.00
Mango ijs. 	8.00