

THE BOMA

SOUTH AFRICAN HOSPITALITY AT IT'S BEST! Traditional South African Dishes

POTJIE(KOS) STEW

A choice of:

LAMB €14

BEEF €13

Served in a 'baby' potjie pot
with rice and salad garnish

CAPE MALAY CURRY

A choice of:

BEEF €13

CHICKEN €13

Served with rice and salad
garnish

WHAT IS A 'POTJIE'?

*A potjie is a South African
stew, slow cooked in an
African cast-iron pot over the
coals for about six hours until
the meat and vegetables are
tender and full of flavour!*

*The preparing of the potjie is
very much an individual
process with every cook
experimenting to come up
with the "perfect" potjie.*

OURS HAS LITTLE KICK!



*But if you'd like more of a
kick...let us know and we'll
pick a chilli off the bush for
you!*

*Beginning in the 17th century,
slaves from Indonesia and
India were bought over to work
the farms of Cape Town, South
Africa. They came to be known
as 'Cape Malays' and, as a result
of their influence, curry dishes
are now widespread in South
Africa.*

STARTERS ... TO SHARE (...or not to share!)

Homemade Soup - €6  






Served with crusty bread.

Garlic Bread - €3  



With cheese - €4.50

Classic Prawn Pil Pil - €12  





Large bowl of sizzling prawns, served with crusty bread for dipping.

Cheese & Onion - €12     



Deep wedges of Brie topped with crispy onion rings served with salad and homemade chutney.

Croquetas - €9   

Two different types, cheese and bacon croquettes.

Ensaladilla Rusa - €10    

Hearty, creamy, traditional potato salad. Made with finely diced potatoes, carrots, peppers, peas, eggs and mayonnaise, served with crusty warm bread.

Bread & Oil - €12  

Selection of oils, chilli, garlic, balsamic and homemade tapenade, olives and warm bread.

Curried Mushrooms on Toast - €10   


Selection of mushrooms in a creamy curry sauce, served on toast.

Cajun Chicken Strips - €8   

Served with a dipping sauce.





Homemade Lasagne - €9   

Served with side salad.

Chilli (con carne) Nachos - €9 

Served with jalapenos & guacamole.

SUNDAY ROAST (Only available on Sundays)

A choice of Beef, Pork or ½ Chicken - €14.90    

Served with seasonal vegetables, crispy crackling, stuffing balls, lashings of homemade gravy and a choice of roast potatoes, mash or our famous potato bake!

Giant Yorkie - €1.50   

Share a giant Yorkshire pudding with your Sunday roast!

Allergen Key available on the last page. If you have any allergies or food intolerances, please inform a member of our staff before ordering.

MEAT


Whole Rack of BBQ Ribs - €19 

Half Rack of BBQ Ribs - €12 

Served with homemade coleslaw, mixed leaf salad & a choice of potatoes.

Boerewors Burger - €12 

Served with lyonnaise potatoes.


Boerewors Roll - €10 

Served with lyonnaise potatoes.

***Boerewors** is a popular dish in South African cuisine. It comes from the Afrikaans words 'boer' (farmer) and 'wors' (sausage).

Rib Eye Steak - €24 


Rib Eye steak served with choice of potatoes and, grilled tomatoes & mushrooms.

Fillet Steak - €28 

Fillet steak served with choice of potatoes, grilled tomatoes & mushrooms and caramelised onions.

Pork in Honey Mustard Sauce - €16 

Pan seared pork fillet served with honey & mustard sauce, seasonal vegetables and carrot purée.

Bangers & Mash - €15 

Cumberland sausages served with creamy mash, caramelised onions, vegetables and gravy.

Cottage Pie - €15 


Beef mince in rich gravy and vegetables topped with creamy mash and cheese, served with vegetables.

Thai Green Curry with Chicken - €13 

Marinated and cooked with Thai spices, lemon grass, coriander, ginger and coconut milk, served with Basmati rice.

Chicken Shashlik - €16 

Chicken breast marinated in a blend of Indian spices, cooked with capsicum peppers, with cumin rice, garlic & coriander naan, mango- and mint chutney.

Chicken Fajitas - €14 

Sizzling chicken fajitas served with tortillas and sauces.

FISH & SEAFOOD

Thai Green Curry with Prawn - €15 

Marinated and cooked with Thai spices, lemon grass, coriander, ginger and coconut milk, with rice.

Pan Fried Sole & Prawns - €15 

Pan fried fillet of sole topped with prawns, served with lemon, caper & garlic butter, new potatoes & tenderstem broccoli.

Allergen Key available on the last page. If you have any allergies or food intolerances, please inform a member of our staff before ordering.

Cajun Tuna - €16

Tuna marinated in Cajun seasoning served with warm potato salad, pineapple, chilli with lime dressing.

Thai Fish Cakes - €15

Salmon flakes with Thai spices and mash potatoes served with refreshing cucumber and carrot ribbons with lime and honey dressing with mango and chilli chutney.

Large Pot of Mussels - €16

Cooked in a choice of Thai spices or white wine & garlic sauce, served with crusty bread.

Seafood Linguine - €16

Prawns, clams and mussels cooked in a creamy white wine sauce with garlic and parmesan cheese topped with shaved parmesan and rocket salad.

SALADS

Greek Salad - €9

A refreshing and vibrant salad. Mix of tomatoes, cucumbers, peppers, red onions, olives, feta cheese, olive oil and oregano.

Goat Cheese Salad - €14

Baked goats cheese salad topped with hazelnuts and fresh apple.

Caesar Salad - €13

Crispy romaine lettuce served with grilled chicken, bacon, garlic croutons and cherry tomatoes tossed in homemade Caesar dressing. Topped with shaved parmesan cheese.

Prawn & Mango Spicy Salad - €13

King prawns marinated in zesty and spice dressing, salad and fresh mango.

VEGAN SELECTION

Channa Masala - €10

Tangy tamarind & lightly spiced chickpea curry served with rice or jacket potato. Contains dates.

Pasta Pomodora - €12

Creamy pasta with cashew nut cream, cherry tomatoes, spinach & basil oil.

Indian Vegetable Curry - €11

Selection of vegetables cooked with Indian spices, ginger, garlic & tomatoes served with rice.

Thai Green Vegetable Curry - €11




Selection of vegetables cooked with Thai spices, lemongrass, coriander, ginger & coconut milk served with basmati rice.

Channa Chat (Indian street food) - €12




Chickpeas cooked in Indian spices served in poppadom basket with Indian salad, peanuts & tamarind sauce. Contains dates.

Allergen Key available on the last page. If you have any allergies or food intolerances, please inform a member of our staff before ordering.

KIDS MENU

Chicken Nuggets - €7.50   

Homemade chicken nuggets served with sauté potatoes.

Fish Goujons - €7.50   

Homemade fishfingers, served with sauté potatoes.

Chicken & Bacon Pasta - €8.50   

Tomato & Cheese Pasta - €8.50

HOMEMADE DESSERTS

Chocolate Brownie - €7   

Served with ice cream & cream.

Honeycomb Ice Cream - €7  



Creamy ice cream with crunchy honeycomb nuggets.

Upside down Blueberry Cheesecake - €7  

Blueberry cheesecake topped with crushed digestive biscuits.

Mango Lassi - €7

Refreshing mango dessert with a hint of cardamom.

Tiramisu - 7€  

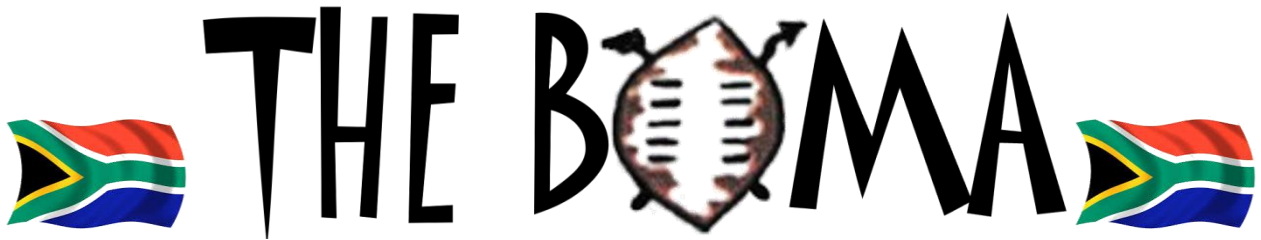
Classic Italian dessert with an amaretto twist.

Eaton Mess - €10

Cooling dessert made with a mixed fruit compote, meringue and vanilla ice cream.

Liqueur Coffees - €4,50

Irish Coffee / Coffee with Amaretto & Frangelico / Coffee with Amarula



Guiso Tradicional Sudafricano

POTJIE(KOS)

ESTOFADO

Una selección de:

CORDERO €14.00

TERNERA €13.00

Servida en una olla pequeña con arroz y guarnición de ensalada

¿QUÉ ES UN 'POTJIE'?

Un potjie es un guiso sudafricano que se cocina a fuego lento en una olla africana de hierro fundido sobre las brasas durante unas seis horas, hasta que la carne y las verduras quedan tiernas y llenas de sabor.

La preparación del potjie es un proceso muy personal, y cada cocinero experimenta para lograr el potjie perfecto.

CURRY DE CAPE

MALAY

Una selección de:

TERNERA €13.00

POLLO €13.00

Servido con arroz y guarnición de ensalada

¡EL NUESTRO TIENE UN PUNTITO PICANTE!



Pero si te gustaría que picara un poco más... pídenoslo y cogeremos un chile directamente de la planta para ti.

A partir del siglo XVII, esclavos procedentes de Indonesia y de la India fueron llevados para trabajar en las granjas de Ciudad del Cabo, en Sudáfrica. Llegaron a ser conocidos como «malayos del Cabo» y, como resultado de su influencia, los platos de curry están hoy muy extendidos en Sudáfrica.



ENTRANTES ... PARA COMPARTIR (...o no!)

Sopa de la Casa - €6  

Servida con pan.

Pan de Ajo - €3  




Con queso - €4.50

Gambas Pil Pil - €12  





Gran cuenco de gambas chisporroteantes, servido con pan crujiente para mojar.

Bríe Frito y Aros de Cebolla - €12    



Cuñas de queso Brie rebozadas y fritas, coronadas con aros de cebolla crujientes, servidas con ensalada y chutney casero

Croquetas - €9   




Dos tipos diferentes: croquetas de queso y de bacon.

Ensaladilla Rusa - €10    

Ensalada tradicional, cremosa y consistente. Elaborada con patatas, zanahorias, pimientos, guisantes, huevo y mayonesa, servida con pan crujiente caliente.

Pan y Aceite - €12  




Selección de aceites, chili, ajo, balsámico y tapenade casero, con aceitunas y pan caliente.

Setas al Curry - €10   

Selección de setas en una cremosa salsa de curry, servidas sobre tostada.

Tiras de Pollo Cajún - €8   

Servidas con salsa para mojar.

Lasaña Casera - €9   

Servida con ensalada.

Nachos con Chili con Carne - €9 

Servidos con jalapeños y guacamole.

ASADO DEL DOMINGO (disponible solo los domingos)

A elegir entre Ternera, Cerdo o ½ Pollo - €14.90    

Servido con verduras de temporada, crujiente corteza de cerdo, bolas de relleno, abundante salsa casera y una elección de patatas asadas, puré o nuestro famoso gratinado de patata.

Yorkshire Pudding Gigante - €1.50   

¡Comparte un Yorkshire pudding gigante con tu asado del domingo!

La clave de alérgenos está disponible en la última página. Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor informe a un miembro de nuestro personal antes de realizar su pedido.

CARNES

Costillar Entero BBQ - €19   

Costillar Medio BBQ - €12   

Servido con ensalada de col casera, ensalada de hojas mixtas y una elección de patatas.


Hamburguesa Boerewors - €12   

Servida con patatas a la lionesa.


Perrito Caliente Boerewors - €10   

Servida con patatas a la lionesa.



***Boerewors** es un plato popular de la cocina sudafricana. Su nombre proviene de las palabras afrikáans “**boer**” (granjero) y “**wors**” (salchicha).

Chuletón (Rib-eye) - €24 




Chuletón servido con guarnición de patatas a elegir, tomates y champiñones a la parrilla.

Solomillo - €28 

Solomillo servido con guarnición de patatas, tomates y champiñones a la parrilla y cebolla caramelizada.

Cerdo con salsa de miel y mostaza - €16  

Solomillo de cerdo sellado a la sartén, servido con salsa de miel y mostaza, verduras de temporada y puré de zanahoria.

Salchichas Cumberland con Puré - €15   

Salchichas tipo Cumberland servidas con puré cremoso, cebolla caramelizada, verduras y salsa gravy.

Pastel de Carne (Cottage Pie) - €15   




Carne picada de ternera en salsa con verduras, cubierta de puré cremoso y queso, servida con verduras.

Curry Verde Tailandés con Pollo - €13 

Marinado y cocinado con especias tailandesas, hierba limón, cilantro, jengibre y leche de coco, servido con arroz basmati.

Shashlik de Pollo - €16  

Pechuga de pollo marinada en una mezcla de especias indias, cocinada con pimientos, acompañada de arroz al comino, naan de ajo y cilantro, y chutneys de mango y menta.

Fajitas de Pollo - €14   

Fajitas de pollo servidas chisporroteando, con tortillas y salsas.

PESCADOS Y MARISCOS

Curry Verde Tailandés con Gambas - €15  

Marinado y cocinado con especias tailandesas, hierba limón, cilantro, jengibre y leche de coco, servido con arroz basmati.

La clave de alérgenos está disponible en la última página. Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor informe a un miembro de nuestro personal antes de realizar su pedido.

Lenguado a la plancha con gambas - €15

Filete de lenguado a la plancha coronado con gambas, servido con mantequilla de limón, alcaparras y ajo, patatas nuevas y brócoli tierno.

Atún Cajún - €16

Atún marinado con especias cajún, servido con ensalada templada de patata, piña, chili y aliño de lima.

Pastelitos de Pescado Tailandeses - €15

Copos de salmón con especias tailandesas y puré de patatas, acompañados de tiras de pepino y zanahoria con aliño de lima y miel, y chutney de mango y chili.

Mejillones - €16

Cocinados con especias tailandesas o con vino blanco y ajo, servidos con pan crujiente.

Linguine de Mariscos - €16

Langostinos, almejas y mejillones cocinados en una cremosa salsa de vino blanco con ajo y queso parmesano, coronados con lascas de parmesano y ensalada de rúcula.

ENSALADAS

Ensalada Griega - €9

Una ensalada refrescante y vibrante. Mezcla de tomates, pepino, pimientos, cebolla roja, aceitunas, queso feta, aceite de oliva y orégano.

Ensalada de Queso de Cabra - €14

Ensalada con queso de cabra al horno, acompañada de avellanas y manzana fresca.

Ensalada César - €13

Lechuga romana crujiente con pollo a la parrilla, bacon, picatostes de ajo y tomates cherry, mezclada con salsa César casera y coronada con lascas de parmesano.

Ensalada Picante de Gambas y Mango - €13

Gambones marinados en un aliño especiado y cítrico, con ensalada y mango fresco.

SELECCIÓN VEGANA

Channa Masala - €10

Curry de garbanzos con tamarindo y especias suaves, servido con arroz o patata asada. Contiene dátiles.

Pasta Pomodora - €12

Pasta cremosa con crema de anacardos, tomates cherry, espinacas y aceite de albahaca.

Curry Vegetal Indio - €11

Selección de verduras cocinadas con especias indias, jengibre, ajo y tomate, servidas con arroz.

La clave de alérgenos está disponible en la última página. Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor informe a un miembro de nuestro personal antes de realizar su pedido.

Curry Verde Vegetal Tailandés - €11

Selección de verduras cocinadas con especias tailandesas, hierba limón, cilantro, jengibre y leche de coco, servido con arroz basmati.

Channa Chat (comera callejera india) - €12

Garbanzos cocinados con especias indias servidos en una cesta de poppadom con ensalada india, cacahuetes y salsa de tamarindo. Contiene dátiles.

MENÚ INFANTIL

Nuggets de Pollo - €7.50

Nuggets de pollo caseros con patatas salteadas.

Tiras de Pescado - €7.50

Fish fingers caseros servidos con patatas salteadas.

Pasta con Pollo y Bacon - €8.50

Pasta con Tomate y Queso - €8.50

POSTRES CASERO

Brownie de Chocolate - €7

Servido con helado y nata.

Helado de Honeycomb - €7

Helado cremoso con crujientes trozos de caramelo tipo honeycomb.

Tarta de Queso de arándano invertido - €7

Tarta de queso de arándanos cubierta con galleta digestivo triturada.

Lassi de Mango - €7

Postre refrescante de mango con un toque de cardamomo.





Tiramisu - €7

Clásico postre italiano con un toque de amaretto.

Eaton Mess - €10

Postre refrescante elaborado con una compota de frutas variadas, merengue y helado de vainilla.

Café con Licor - €4.50

Café Irlandés  / Café con Amaretto y Frangelico   / Café Amarula 

La clave de alérgenos está disponible en la última página. Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor informe a un miembro de nuestro personal antes de realizar su pedido.

TAKE AWAYS

For when you can't be bothered to cook or eat out, most of our favourites are available to take away.

PARA LLEVAR

Para cuando no te apetece cocinar ni salir a comer, muchos de nuestros platos favoritos están disponibles para llevar.

ALLERGEN KEY – CLAVE DE ALÉRGENOS



Gluten / Gluten



Crustaceans / Crustáceos



Eggs / Huevos



Fish / Pescado



Peanuts / Cacahuetes



Soy / Soja



Dairy (lactose) / Lácteos



Hard shell nuts / Frutos secos de cáscara



Celery / Apio



Mustard / Mostaza



Sesame / Sésamo



Sulphites / Sulfitos



Molluscs / Moluscos



Lupin / Altramuces