

KREOLBAR / HIDMONA



MENU MIDI – KREOLBAR GENÈVE

ENTRÉES (à la carte)

- Accras de légumes ou de morue - 8 CHF
- Mini Bokit (poulet ou végétarien) - 10 CHF
- Ailes de poulet Jerk & sauce douce maison - 12 CHF

PLATS (à la carte)

- Colombo de poulet & légumes créoles - 18 CHF
 - Kreol'Bowl (végétarien ou crevettes) - 20 CHF
 - Filet de poisson créole (sauce chien) - 22 CHF
 - Poulet boucané & frites de patates douces - 25 CHF
- (hors formule)

FORMULES MIDI (hors poulet boucané)

- Entrée + Plat* - 22 CHF
 - Plat* + Dessert - 22 CHF
 - Entrée + Plat* + Dessert - 26 CHF
- * Plats inclus : Colombo, Kreol'Bowl, Poisson créole



Kreolbar x Hidmona

Rue du Prieuré 3, Genève

Réserve ta place 🖱️ WhatsApp +33 785176982

@kreol.bar.events



KREOLBAR x HIDMONA - carte des cocktails

Tous nos Cocktails : 13 chf



Planteur

Goyave, orange, ananas, grenadine,
cannelle, rhum
→ Tropical et parfumé



Piña Colada

Ananas, coco, crème rhum
→ Douceur crémeuse des îles



Mojito

Citron vert, menthe fraîche, sucre, eau
gazeuse rhum
→ Fraîcheur pétillante et mentholée



Martini Star

Fruit de la passion, jus de passion
vodka vanille
→ Fruité, suave, lumineux



Bissap Maison

Infusion d'hibiscus, épices douces
→ Saveur florale et épicée maison



Moscow Mule

citron vert, ginger beer, vodka
→ Epicé et rafraîchissant



Basil Smash

Basilic, citron vert, sirop maison, eau
pétillante gin
→ Vert, vif et plein de peps

KREOLBAR x HIDMONA - carte des cocktails

Tous nos Mocktails : 8 chf



Exotique

Goyave, orange, ananas, grenadine,
cannelle,

→ Tropical et parfumé, sans alcool



Virgin Colada

Ananas, coco, crème

→ Douceur crémeuse des îles



Virgin Mojito

Citron vert, menthe fraîche, sucre, eau
gazeuse

→ Fraîcheur pétillante et mentholée



Virgin Star

Fruit de la passion, vanille, jus de passion

→ Fruité, suave, lumineux



Bissap Maison

Infusion d'hibiscus, épices douces

→ Saveur florale et épicée maison



Ginger Beer

Citron vert, ginger beer

→ Epicé et rafraîchissant



Virgin Basil Smash

Basilic, citron vert, sirop de sucre de canne,
eau pétillante et basilic

→ Vert, vif et plein de peps