



Liebe Freundinnen und Freunde!

Ich freue mich, Sie in meinem Restaurant begrüßen zu dürfen!
Alle unsere Speisen werden frisch im Lokal zubereitet. Die Mischung
aus hochwertigen regionalen Produkten, afrikanischen Spezialitäten
und exotischen Gewürzen macht aus unseren Gerichten ein
unvergleichliches Erlebnis für alle Sinne!

Nähere Infos zu Lieferservice, Cateringservices oder aktuellen News
finden Sie auf www.omoka.at und auf unserer Facebookseite.

Dear friends!

I look forward to welcoming you to my restaurant!
All our meals are freshly prepared in the restaurant. The blend of
high-quality regional products, African specialities and exotic spices
makes our dishes an incomparable experience for all the senses!

Further information on delivery service or catering services can
be found on www.omoka.at and on our Facebook page.

Omoka

vegetarisch 
vegetarian
vegan 

Alle Gerichte gibt es 
wahlweise in mild, scharf
und „afrikanisch-scharf“

*All dishes are available
in a choice of mild, spicy
and "African spicy"*

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A= Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere, C = Ei,
D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch oder Laktose,
H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam,
O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere



Starters

Meat Pie_{A,C}

Eine Teigtasche mit
herzhafter Fleischfüllung

A turnover with savoury meat filling

€ 3,90

Veggie Pie_{A,C}

Eine Teigtasche mit
herzhafter Gemüsefüllung

A turnover with savoury vegetable filling

€ 3,90

Egg Roll_{A,C,G}

Hartgekochtes Ei im Teigmantel

Hard-boiled egg in a pastry crust

€ 3,90

Yam und Plantain Chips

Frisch frittierte Chips aus Yamswurzel oder Kochbananen

Freshly fried chips from yam or plantains

€ 3,90

Moi Moi_{C,D}

Feine Pastete aus geschälten und frisch
gemahlenen Schwarzaugenbohnen mit einem Stück Fisch

*A finely made paste from peeled and
freshly ground black-eyed beans with a slice of fish*

€ 4,90

Suya

Gegrillte Rindfleischstreifen mit afrikanischen Gewürzen,
garniert mit frischen Tomaten und Zwiebeln

*Grilled beef strips with African spices,
garnished with fresh tomatoes and onions*

€ 8,40

Pfeffersuppe_{D,L}

Scharfe, aromatische Pfeffersuppe mit frischem Fisch
Auf Wunsch serviert mit Ziege oder Rind

*Spicy, aromatic pepper soup with fresh fish
Served with goat or beef on request*

€ 6,40

Gebratener Fisch_D

Gebratener Merluza (Seehecht) garniert
mit frischen Tomaten, Zwiebeln und afrikanischen Gewürzen

*Fried Merluza (hake) garnished with
fresh tomatoes, onions and African spices*

€ 8,90

Schwarzaugenbohnen mit Plantain, Yam oder Nigerian Buns

Afrikanische Schwarzaugenbohnen in pikanter Tomatensauce

African black-eyed beans in savoury tomato sauce

Auch als Hauptgericht erhältlich

Also available as a main dish

€ 5,90 / € 10,40

Vorspeisenvariation_{A,C,G}

Variation aus Plantain Chips, Egg Roll, Schwarzaugenbohnen
und gebratene Yam mit Tomatensauce

*Variation of plantain chips, egg roll, black-eyed beans
and fried yam with tomato sauce*

€ 8,50





Main Dish

Poulet DG («Directeur général»)

Herzhafter Eintopf aus Plantain (Kochbananen), Hühnerfleisch, frischem Gemüse und exotischen Gewürzen, serviert mit weißem Reis, Kokosreis, Jollofreis oder Gemüsereis

Savoury hotchpotch made of plantain, chicken, fresh vegetables and exotic spices, served with white rice, coconut rice, jollof rice or fried rice

€ 14,90



Huhn in Erdnusssauce_E

Hühnerkeule in cremiger Sauce aus frisch gemahlenen Erdnüssen, rotem Öl und afrikanischen Gewürzen, serviert mit weißem Reis, jollof Reis, Kokosreis oder Gemüsereis

Chicken thigh in a creamy sauce of freshly ground peanuts, red oil and African spices, served with white rice, coconut rice, jollof rice or fried rice

€ 12,90



Yam - Spinat - Eintopf

Frischer Blattspinat mit gekochter Yamswurzel, rotem Öl und afrikanischen Gewürzen

Fresh leaf spinach with boiled yam, red oil and African spices

€ 10,40



Fufu und Soup - Variation _E

Gestampfte Yamswurzel mit 3 Saucen:

Mashed yam with 3 sauces:

Sauce mit Spinat, Pilzen, Tomaten und rotem Öl (Efor)

*Vegetable sauce with spinach, mushrooms,
tomatoes and red oil (Efor)*

+

Tomatensauce mit Zwiebeln und
aromatischen Gewürzen (Tomato Stew)

Tomato sauce with onions and aromatic spices (Tomato Stew)

+

Cremige Sauce aus gemahlenden Erdnüssen
und afrikanischen Gewürzen (Groundnut Soup)

*A creamy sauce of freshly ground peanuts, red oil
and African spices (Groundnut Soup)*

€ 10,90

Gegrillter Fisch mit Plantain _D

Frische, im Ganzen gegrillte Goldbrasse/Tilapia in einer
würzigen Ingwer-Petersil-Kräuterkruste, serviert mit
gegrillten Kochbananen und aromatisiertem roten Öl

*Whole grilled seabream/tilapia in a spicy ginger-parsley
herb crust, served with grilled plantains and flavoured red oil*

Auf Vorbestellung erhältlich

Available on pre-order

€ 19,40





Fufu & Soup

Traditionell wird Fufu als Grundlage zu verschiedenen „Soups“ gereicht.
Fufu is served as a basis for various soups.

Gegessen werden die aromatischen Saucen ohne Besteck, indem man mit den Fingern kleine Bällchen aus Fufu formt und damit die Sauce „auslöffelt“.
The aromatic sauces are eaten by hand by forming small balls of Fufu with your fingers and spooning up the sauce.

Dazu passen Fleisch und/oder gebratene Kochbananen (Plantain).
Meat and/or roasted plantain go very well with it.

Tomato Stew 🌿

Gehaltvolle Sauce aus Tomaten und Zwiebel, mit besonders aromatischen afrikanischen Gewürzen
Rich sauce made of tomatoes, onions and special aromatic African spices

+ Fufu, Kokosreis, Jollofreis oder Gemüsereis
+ Fufu, white rice, coconut rice, yollof rice or fried rice

€ 8,40

Vegetable Soup 🌿

Fruchtige Sauce aus Paprika, grünen Bohnen, Pilzen, Tomaten, Karotten, Petersilie und afrikanischen Gewürzen
Fruity sauce of peppers, green beans, mushrooms, tomatoes, carrots, parsley and African spices

+ Fufu, Kokosreis, Jollofreis oder Gemüsereis
+ Fufu, white rice, coconut rice, yollof rice or fried rice

€ 10,40

Efor 🌿

Ein Klassiker der Westafrikanischen Küche. Aromatische Sauce aus Spinat, afrikanischem Gemüse, Pilzen, Tomaten und rotem Öl
A classic of West African cuisine. Aromatic sauce of African vegetables, spinach, mushrooms, tomatoes and red oil

+ Fufu, Kokosreis, Jollofreis oder Gemüsereis
+ Fufu, white rice, coconut rice, yollof rice or fried rice

€ 10,40

Zu unseren Soups gibt es eine von vier besonderen Grundlagen

Our soups are accompanied by one of four special supplements

Fufu - klassische Beilage / *classic side dish* 

Dicker Teig aus gestampfter Yamswurzel / *Thick dough from mashed yam*

Kokosreis / *Coconut rice* 

Gekocht mit Zwiebeln, Kokosmilch und Chili

Boiled with onions, coconut milk and chili

Jollofreis / *Jollof Rice* 

Zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten und aromatischen Gewürzen

Prepared with onions, tomatoes and aromatic spices

Gemüsereis / *Fried rice with vegetables* 

Egusi

Würzige Sauce aus gemahlenen Melonenkernen,
frischem Gemüse und afrikanischen Gewürzen

*An aromatic sauce of ground melon seeds, fresh vegetables
and African spices*

+ Fufu, Kokosreis, Jollofreis oder Gemüsereis

+ Fufu, white rice, coconut rice, yollof rice or fried rice

€ 10,90

Groundnut Soup

Cremige Sauce aus frisch gemahlenen Erdnüssen,
mit rotem Öl und afrikanischen Gewürzen

Creamy sauce of freshly ground peanuts, with red oil and African spices

+ Fufu, Kokosreis, Jollofreis oder Gemüsereis

+ Fufu, white rice, coconut rice, yollof rice or fried rice

€ 8,40

Zusätzlich empfehlen wir:

Rind oder Huhn / *Beef or chicken*

+ € 4,50

Frischer Fisch oder Ziege / *Fish or chevon*

+ € 5,50

Plantain (Kochbanane) 

+ € 4,50





Extras

+ Portion weißer Reis / <i>portion of white rice</i>	€ 2,50
+ Portion Jollofreis, Gemüsereis oder Kokosreis <i>portion of jollof rice, coconut rice or fried rice</i>	€ 3,50
+ Portion Schwarzaugenbohnen / <i>portion of black-eyed beans</i>	€ 3,50
+ Portion Fufu oder Yam / <i>portion of Fufu or Yam</i>	€ 4,00
+ Portion Plantain (Kochbanane) / <i>portion of plantain</i>	€ 4,50
+ Portion Rind oder Huhn / <i>portion of beef or chicken</i>	€ 4,50
+ Portion Fisch oder Ziege / <i>portion of fish or chevon</i>	€ 5,50

Desserts

Gebratene Kokosnuss / *Fried coconut* 

€ 3,90

Gebratene Kokosnuss_G 
mit Vanilleeis und Schokoladensauce oder Honig

*Fried coconut with vanilla ice cream
+ chocolate sauce or honey*

€ 5,40

Gebratene Bananen_G 
mit Vanilleeis und Schokoladensauce oder Honig

*Fried plantain with vanilla ice cream
+ chocolate sauce or honey*

€ 5,40

Nigerian Buns (Puff-Puff)_{G,A} 
mit Vanilleeis und Schokoladensauce oder Honig

*Nigerian Buns (Puff-Puff) with vanilla ice cream
+ chocolate sauce or honey*

€ 5,40

Mineralwasser / <i>mineral water</i> 0,33l	€ 2,90
Soda 0,3l / 0,5l	€ 2,30 / € 2,90
Soda Zitron 0,3l / 0,5l	€ 2,80 / € 3,20
Coca Cola / Fanta / Almdudler 0,33l	€ 3,30
Eistee / <i>Ice Tea</i> 0,33l	€ 3,30
Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale 0,20l	€ 3,40

Afrikanische Limonaden / African lemonades

Nigerian Fanta 0,3l / 0,5l	€ 3,90 / € 4,40
Vitamalt 0,33l	€ 3,60
Nigerian Guinness Malta 0,33l	€ 3,90
Nigerian Maltina 0,33l	€ 3,90

Säfte / Juices

Mango 0,3l / 0,5l	€ 3,10 / € 4,10
Guave 0,3l / 0,5l	€ 3,10 / € 4,10
Guanabana 0,3l / 0,5l	€ 3,60 / € 4,60
Ananas-Kokos / <i>pineapple-coconut</i> 0,3l / 0,5l	€ 3,60 / € 4,60

Cocktails und Spirituosen / Cocktails and spirits

Cuba Libre 4cl	€ 5,90
Gin Tonic 4cl	€ 5,90
Vodka Lemon 4cl	€ 5,90
Vodka Red Bull 4cl	€ 5,90
Whisky Cola 4cl	€ 5,90
Campari Soda 4cl	€ 5,90
Martini 5cl	€ 3,90
Bailey's 5cl	€ 5,50
Schnaps 2cl	€ 2,90





Bier/ Beer

Stiegl vom Fass 0,3l / 0,5l	€ 3,60 / € 4,10
Radler 0,3l / 0,5l	€ 3,50 / € 3,90
Soda-Radler 0,3l / 0,5l	€ 3,50 / € 3,90
Murauer Flasche / bottle 0,5l	€ 3,90
Puntigamer Flasche / bottle 0,5l	€ 3,90
Heineken Flasche / bottle 0,33l	€ 4,10
Schlossgold (alkoholfrei) / non-alcoholic 0,33l	€ 3,90

Afrikanisches Bier / African Beer

Guinness Stout Foreign Extra 0,33l	€ 4,40
Star 0,6l	€ 6,40
Gulder 0,6l	€ 6,40
Orijin 0,6l	€ 6,40

Wein_ / Wine

Hauswein Rot 0,25l / 0,125l	€ 3,40 / € 5,90
Hauswein Weiß 0,25l / 0,125l	€ 3,40 / € 5,90
Wein-Mischungen (Cola, Almdudler) 0,25l / 0,5l	€ 3,40 / € 6,00
Weißer / Roter Spritzer 0,25l / 0,5l	€ 2,90 / € 5,00
Aperolspritzer 0,25l	€ 3,60
Palmwein 0,6l	€ 8,90

Tee und Kaffee / Tea and coffee

Espresso	€ 2,30
Verlängerter	€ 2,70
Diverse Teesorten / Various teas	€ 3,10