

I.Y.A. DOLPHINE NITE

28-9-85

MOMBASA BEACH HOTEL

FULL MOON NITE

B.B.Q. Full Course on the Beach

Unlimited Rides on the Slide

For further details please Contact
Tel: 492626

NAWAB RESTAURANT unter neuem Management

DAS INDISCHE Restaurant in der Moi Avenue, nach den Elefantenzähnen auf der linken Straßenseite, ist unter neuer Leitung wieder eröffnet worden. Verantwortlich für den Betrieb ist nun Harvinder Singh Birgi, dessen Eltern im Stadtzentrum bereits mit Erfolg einen gastronomischen Betrieb führen.

Harvinder weiß, daß die Kundschaft verstehen möchte, was sie zum Essen bestellt und er hat deshalb auf der Speisekarte leicht verständliche Erklärungen beigefügt.

Wir begannen mit dem indischen Aperitif "Jal Jeera" auf Kräuterbasis (alkoholfrei), gewürzt mit Pfefferminz, Kümmel und Ingwer. Von den zwei Drinks zur Auswahl war der andere "Lassi" (Sauermilch).

Aus drei Suppen wählten wir Tomatensuppe. Es gibt auch "Murgh Shorba". Aus der Speisekarte geht hervor, daß alle Gerichte mit Huhn als "Murgh" bezeichnet werden.

Als Vorspeise hatten wir "Tandoori Barbecue", wobei uns leckere Kebabspießchen serviert wurden.

Der Hauptgang enthielt Fisch und wir fanden heraus, daß alle Fischgerichte "Machli" heißen, außer Garnelen, die den klangvollen Namen "Jheenga" haben.

Wir probierten die Königinnen Prawns mit Knoblauchsauce. Dies scheint bei vielen regelmäßigen Kunden die bevorzugte Speise zu sein.

Zu allen Hauptgerichten wird entweder Reis oder Chapati serviert. Als Nachtisch sind zu

empfehlen "Halwa Karotten" (kalt) und "Kulfi", indisches, sahniges Eis mit Mandeln.

Zum Abschluß des Mahls gibt es Tee oder Kaffee.

Die Preise sind sehr niedrig und sollen, so versichert Harvinder, nicht nur als Einführung dienen, sondern günstig bleiben.

Das frühere Nawab Restaurant hatte sich ganz auf Mughlai-Spezialitäten konzentriert, während

VON ELAINE

das Neue Nawab zur Abwechslung auch Gerichte aus Punjab offeriert.

Das Restaurant ist mittags von 11 bis 14 Uhr geöffnet, abends von 19 bis 23 Uhr.

Die gediegene Innendekoration wurde übernommen, und die Wandgemälde von Louise Homan aus dem Leben der Mogulen in seidenen Gewändern, reich mit Gold und Silber verziert, geben dem indischen Restaurant nach wie vor einen würdigen Rahmen.

Harvinder weiß, daß sich der Erfolg nur einstellt, wenn er hart arbeitet. Obwohl er zwei gute Köche eingestellt hat, hält er sich selbst oft in der Küche auf, um die Zubereitung der Speisen zu überwachen. Zwischen durch begibt er sich ins Restaurant und an die Bar, um die Gäste zu begrüßen und sie bei der Auswahl der Speisen zu beraten.

TUSKER PREMIUM



PROSIT!

Wie man einen KHANGA trägt

DAS heitere kleine Buch "Khangas 101 Uses" (101 Verwendungsarten von Khangas) von Jeanette Hanby und David Bygott ist nun in allen einschlägigen Buchhandlungen von Mombasa erhältlich.

Vitenge, Khanga und Kikoi sind so beliebte und vielseitig verwendbare Tücher, daß sie wohl in jedem Haushalt an der kenianischen Küste zu finden sind, und diese kleine, erfreuliche Buch ist voller neuer und interessanter Ideen, wie man sich mit diesen praktischen, bunten afrikanischen Stoffen am besten dekorieren und bekleiden kann. Treffend illustriert mit vielen Feder- und Tuschezeichnungen erzählt dieses Buch die Geschichte der Kleiderstoffe an der Küste und erklärt zeichnerisch die Verwendungsarten von Khangas.

Die Autoren bemerken zu Recht, daß niemand je zuviele Khangas besitzen kann, denn sie sind auch bestens als Geschenke geeignet.

Überdies kann man Khangas auch als Tischtücher, Bettüberwürfe, Wandbehänge, Vorhänge und Kissenbezüge verwenden. Veröffentlicht von Lino Type-setters, Nairobi, und vertrieben von Ines May Publicity, umfaßt das Buch 84 Seiten und kostet Shs. 42/-.

FAKHRUDIN HASSANALI MITHAIWALLA & SONS
MARKET STREET MOMBASA
QUALITY CONFECTIONERS
SPECIALITIES
Mawa Penda
Kaju Paak
Carrot Halwa
Date Salaami
Malai Khaja
Everyday for
K.C.C. Jalebi,
Kebabs, Samosas and
Bhajias

MITHAIWALLA & SONS
P.O. Box 85429
RING: 23718.

VISIT *Shehnai*
For the Best in Indian Cuisine with Mughlai Delicacies

Open from 12.00 noon to 2.00 p.m. & 7.30 p.m. to 10.30 p.m.
Fatami House Mungano Street
TEL: 312492
(CLOSED ON MONDAYS)

For finest Italian cuisine
LIBBA'S RESTAURANT
ADJACENT TO THE BAMBURI BEACH HOTEL

ANISA'S CAFE
(Opp Esso Petrol Station, Abdul Nasser Rd.)
OPEN 24 HOURS A DAY.
EVENING SPECIALS

PILAU Saturday Special	15/-	MKATE WA SAMAKI	13/-
MSHAKIKI PER STICK	2/-	CHICKEN TIKA	18/-
BIRIANI Sunday Special	20/-	MAINI PER STICK	2/50
MKATE WA NYAMA	7/-	SHISH KABAB PER PLATE	5/-

We specialize in Swahili Traditional Dishes.
Outside catering can be arranged.
Telephone 23866

METRO HOTEL
ON THE SEAFRONT OF FAMOUS MALINDI BAY

WOHNUNG ZU VERMIETEN
AA Bamburi Beach Cottages, Hassanalis, neben Kenya Beach Hotel, voll möblierte Einzimmerwohnung. Monatlich Shs 3450.-, wöchentlich 885.50, zwei Nächte 300.-, Kurtaxe inbegriffen.
Box 81835, Tel. 24449.

JEDE MENGE WILDE TIERE IM TAITA HILLS RESERVAT

SELTEN haben sich soviele Tiere im privaten Wildpark rund um die Taita Hills und Salt Lick Lodgen von Hilton International eingefunden.

Gemäß den Eintragungen im Tierregister erschienen im August beim Wasserloch der Salt Lick Lodge durchschnittlich jeden Tag 74 Elefanten, 40 Büffel und 2 Löwen, abgesehen von dem zahlreichen Steppenwild wie Impalas, Wasserböcke, Kongoni, Elenantilopen, Oryx und Zebras, die sich stets in der Nähe der Wasserstelle aufhalten.

Die Zahlen für diesen Monat scheinen sich noch zu erhöhen, da immer große Elefantenherden, eine ganze Anzahl von Löwen - darunter ein Prachtexemplar mit großer, schwarzer Mähne - in der Umgebung der Lodge zu sehen sind.

Wie weltweit bekannt ist, legen die Betriebe von Hilton International größten Wert auf das kulinarische Wohl der Gäste und eine erstklassige Verpflegung, welche Tradition auch bei der Taita Hills Lodge und der Salt Lick Lodge strikte eingehalten wird.

Täglich werden frische Früchte und Gemüse aus der Umgebung im Taita-Taveta-Distrikt geliefert, um den höchsten Standard in der Küche zu garantieren. Das für die Verpflegung verantwortliche Team hat kürzlich die Tagesmenüs verbessert und erweitert.

Mit einer größeren Auswahl und zusätzlichen Spezialitäten, unter Beibehaltung altbewährter und beliebter Speisen, hat Küchenchef Thomas Logos neue Menüs zusammengestellt, die den hohen Ansprüchen einer lokalen und internationalen Kundschaft gerecht werden.

Vor allem der Nachmittagsstee mit Zubehör, entweder auf der Dachterrasse der Salt Lick Lodge oder in der gediegenen Lounge der Taita Hills Lodge serviert, ist sehenswert. Leckere, handliche Sandwiches, eine reiche Auswahl an hausgemachten Kuchen und kleinen Keksen werden an alle in den Lodgen eingetragenen Gäste gratis abgegeben.

Um wirklich alle Gäste zufriedenzustellen, wurde die Palette der Speisen nochmals erweitert. Seit August wird



GIRAFFE in den Taita Hills.

was ihnen zu jeder Jahreszeit von der Salt Lick Lodge immer reichlich zur Verfügung steht. Deshalb kann man dort jederzeit eine interessante, stets anders zusammengesetzte Parade der Tiere beobachten.

Ein zusätzlicher 200 Fuß tiefer Sodbrunnen wurde vor der Lodge gegraben und kürzlich in Betrieb genommen, der für die Salt Lick Lodge und ihren Schwesterbetrieb, die Taita Hills Lodge, genügend Wasser liefert, für alle Gäste, seien es Zweier- oder Vierbeiner.

nämlich an der Wasserstelle der Salt Lick Lodge nun auch für die vierfüßigen Besucher jede Nacht der Tisch gedeckt.

Um die vielen kleinen, interessanten Tiere wie Zibet- und Ginsterkatzen, Weißschwanz- und Sumpfmangusten, Schakale, Honigdachse und Ratel anzulocken, wurde ein nächtliches Fütterungsprogramm eingeführt. Es wurde von den vielen kleinen Nachtschwärmern sehr gut aufgenommen.

ZIBETKATZEN

Direkt vor dem Untergrundbunker und idealen Wildbeobachtungspunkt der Salt Lick Lodge werden nach Einbruch der Dunkelheit Fleischstücke ausgelegt für die so zahlreich vorhandenen, wegen ihrer nächtlichen Gewohnheiten leider nur selten zu sehenden Kreaturen.

Bereits können eine Familie von drei Zibetkatzen, ein Pärchen Weißschwanzmangos, eine scheue Zibetkatze und ein Serval zu den Stammgästen gezählt werden.

Alle Tiere sind stets auf der Suche nach frischem Wasser,

Die weltberühmte FUJI-Methode für Farbfilm-Entwicklung jetzt auch in Mombasa erhältlich

Alle Farbfilme werden entwickelt:
FUJI • KODAK • AGFA

Für alle Ihre Farbbilder und Negative machen Sie Gebrauch von der neuesten FUJI-Technologie

Kontaktieren Sie Riaz Alibhai Tel. 31580 Mombasa oder besuchen Sie das neue FUJI Laboratorium zur Entwicklung von Farbfilmen neben COASTWEEK, 1. Etage, über der Grindlays Bank, Ecke Digostraße, Mombasa.