

DIAMONO

HI-FI BAR

Comme un secret bien gardé au cœur de Dakar, le Diamono vous accueille dans un univers singulier, inspiré des *Kissa* - Bar d'écoute japonais. Ici, la mixologie s'exprime au rythme de la musique, créant un lieu d'expérience sensorielle complète où chaque note est une caresse pour l'âme.

Like a well-kept secret in the heart of Dakar, Le Diamono welcomes you into a singular universe inspired by Kissa - the Japanese listening bar. Here, mixology expresses itself to the rhythm of music, creating a complete sensory experience where every note is a caress for the soul.

HOUSE



PALO SANTO NEGRONI

BITTER • SMOOTH • WOODY

Palo Santo, Gin, Campari, Vermouth Doux

Palo Santo, Gin, Campari, Sweet Vermouth



SOSSU KAANI MARGARITA

SPICY • UMAMI • SOUR  

Piment Sénégalais, Tequila, Agave, Citron vert

Senegal Chili, Tequila, Agave, Lime



JASMINE HANKY PANKY

HERBAL • FLORAL • CRISP

Jasmin, Vétiver, Menthe Pastille, Gin, Vermouth Doux, Fernet

Jasmine, Vetiver, Menthe Pastille, Gin, Sweet Vermouth, Fernet



LAKK PENICILLIN

SMOKY • SPICY • SOOTHING

Gingembre, Miel, Romarin, Sauge, Whisky d'Islay

Ginger, Honey, Rosemary, Sage, Islay Whisky

COCKTAILS



MAAD MARTINI

FRUITY • SOUR • FRAGRANT   7

Baie de Timur, Maad, Vanille, Basilic, Lactosérum, Vodka
Timur Berry, Maad, Vanilla, Basil, Whey, Vodka



CLEAR SKY

SMOOTH • FRAGRANT • TROPICAL 7

Orgeat, Ananas, Baies de Rue, Sésame, Rhum
Orgeat, Pineapple, Rue Berry, Sesame, Rum



ATAYA O'CLOCK

HERBAL • REFRESHING • SPARKLING  

Attaya, Menthe Pastille, Soda, Labdanum, Whisky
Attaya, Menthe Pastille, Soda, Labdanum, Whisky

- 15 000

ZERO



ATAYA HIGHBALL

HERBAL • SOOTHING • SPICY  

Attaya, Gingembre, Curcuma, Soda

Attaya, Ginger, Turmeric, Soda



WHITE PENJA SOUR

FRAGRANT • SOUR • SMOOTH

Poivre Blanc de Penja, Citron, Orange, Gin sans alcool

White Penja Pepper, Lemon, Orange, Non alcoholic Gin



BENET HALEIL

FRUITY • VELVET • EXOTIC

Fruit de la Passion, Ananas, Citron Vert, Vanille

Passion fruit, Pineapple, Lime, Vanilla

COCKTAILS



ELDERFLOWER SPRITZ

FLORAL • LIGHT • FIZZY

Fleur de Sureau, Vétiver, Agrumes, Soda
Elderflower, Vetiver, Citrus, Soda



APPLE BERRIES

RICH • SUBTLE • CRISP

Pomme Chong, Baies rouges Lacto-fermentées, Baies de Rue, Citron Vert
Apple chong, Lacto-fermented Red Berries, Rue Berry, Lime

- 9 000

BOILERMAKERS

Un duo intemporel : une bière et un spiritueux, harmonieusement réunis pour se compléter ou se contraster. À apprécier séparément ou à marier avant de savourer.

A timeless duo : a beer and a spirit, combined to complement or contrast each other. To be enjoyed separately or blended before tasting.



MAIZE

KALAO KARAPID 5.6% • DEMONIO ACHOLADO 🌾🍷

Bière locale au fonio, shot de pisco péruvien

Local fonio beer, Peruvian pisco shot



DANDELION

KALAO KASAGHO 5.6% • TALISKER 10 🌾🍷

Bière locale au sorgho, shot de single malt écossais

Local sorghum beer, Scottish single malt shot



BISTRE

KALAO AFRIKAN QUEEN 5.6% • KRAKEN 🌾🍷

Bière locale noire et crémeuse, shot de rhum épicé des caraïbes

Creamy black local beer, spiced Caribbean rum shot



MARIGOLD

CIDRE BOUCHÉ • AGUACANA

Cidre doux, shot de cachaça

Cider, cachaça shot

- 10 000

Produits locaux / Local products 🌾 | Alimentation durable / Sustainable food 🍷

Tous nos prix sont en F.CFA / All our prices are in F.CFA | TVA incluse / VAT included: 10%



MARTINI

MARTINEZ

Gin, Vermouth Doux, Liqueur de Marasquin
Gin, Sweet vermouth, Maraschino Liquor

DRY MARTINI

Gin ou Vodka au Choix, Soupçons de Vermouth, Zeste de Citron
Your Choice of Gin or Vodka, Hints of Vermouth, Lemon Zest

WET MARTINI

Gin ou Vodka au Choix, Vermouth Sec, Zeste de Pamplemousse
Your Choice of Gin or Vodka, Dry Vermouth, Grapefruit Zest

DIRTY MARTINI

Vodka Glacée, Vermouth Sec, Saumure d'Olive
Ice-Cold Vodka, Dry Vermouth, Olive Brine

GIBSON MARTINI

Gin Glacé, Vermouth Sec, Oignons Marinés
Ice-Cold Gin, Dry Vermouth, Pickled Onions

HANKY PANKY

Gin, Vermouth Doux, Fernet-Branca, Menthe Pastille
Gin, Sweet Vermouth, Fernet-Branca, Menthe Pastille

VESPER MARTINI

Vodka, Gin, Lillet Blanc, Zeste de Citron
Vodka, Gin, White Lillet, Lemon Zest

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Liqueur de Café, Espresso
Vodka, Coffee Liquor, Espresso

12 000



NEGRONI

MILANO-TORINO

Campari, Vermouth Doux
Campari, Sweet Vermouth

AMERICANO

Campari, Vermouth Doux, Eau Gazeuse
Campari, Sweet Vermouth, Soda Water

NEGRONI

Gin, Campari, Vermouth Doux
Gin, Campari, Sweet Vermouth

BOULEVARDIER

Rye ou Bourbon, Campari, Vermouth Doux
Rye or Bourbon, Campari, Sweet Vermouth

SBAGLIATO

Campari, Vermouth Doux, Prosecco
Campari, Sweet Vermouth, Prosecco

WHITE NEGRONI

Gin, Lillet Blanc, Suze
Gin, White Lillet, Suze

12 000

CITRUS CLASSICS

NEW YORK SOUR

Whiskey, Citron, Orange, Sucre, Vin Rouge
Whisky, Lemon, Orange, Sugar, Red Wine

TOM COLLINS

Gin, Citron Vert, Eau Gazeuse
Gin, Lime, Soda Water

FRENCH 75

Gin, Citron Vert, Champagne
Gin, Lime, Champagne

DAIQUIRI

Rhum, Citron vert
Rum, Lime

GIMLET

Gin ou Vodka, Citron Vert
Gin or Vodka, Lime

MARGARITA

Tequila Bianco, Cointreau, Citron Vert
Tequila Bianco, Cointreau, Lime

MULE

Vodka ou Gin, Citron Vert, Soda au Gingembre
Vodka or Gin, Lime, Ginger Ale

TOMMY'S MARGARITA

Tequila Silver, Citron Vert, Agave
Tequila Silver, Lime, Agave

12 000

WINE • LIQUOR • CIGAR



Retrouvez notre sélection de vins, de spiritueux et de
cigares sur notre carte digitale.

Veuillez scanner le QR Code ci-dessous.

*Find our selection of wines, spirits and cigars
on our digital menu.*

Please scan the QR Code below.



FINGER FOOD



ÀKÀRÀ¹⁻⁷

Sélection de 3 bouchées aux niébés - haricots à oeil noir
Selection of 3 cowpeas bites - black-eyed beans

5 000

VÉGÉ

Pickles d'oignon, coulis pesto-coriandre
Onion pickles, pesto-coriander coulis

CLASSIC FISH⁴⁻⁷

Jambon de marlin ou thon, crème aux oeufs de poisson volant
Marlin or tuna ham with flying fish roe cream

CLASSIC MEAT

Jambon de boeuf, coulis tomate-basilic
Beef ham, tomato-basil coulis

RISSOLE¹⁻²⁻⁷

Beignets sénégalais fourrés aux crevettes, poivron confit
Senegalese fritters filled with shrimp, candied bell pepper

7 000

LE JARDIN¹

Petits légumes croquants, sablé au parmesan, anchoïade
Crunchy vegetables, parmesan shortbread, anchovy dip

5 000



DIAMONO

HI-FI BAR

HOMMAGE À LA MUSIQUE NOIRE

Le *Diamono* rend hommage à l'héritage musical du continent. Les artistes mixologues composent sur la cadence, créant un lieu d'expérience sensorielle à la fois moderne et ancré dans son histoire.

En revisitant les archives du passé, on découvre que la connexion entre l'Afrique de l'Ouest et Cuba remonte aux siècles passés, lorsque les esclaves africains emmenés aux Caraïbes ont emporté avec eux leurs traditions musicales. Ces influences ont fusionnées avec les cultures locales, donnant naissance à des genres musicaux emblématiques. De retour en sur leur terre, ces rythmes sont revenus comme un écho lointain, enrichissant les scènes musicales et créant des ponts culturels intemporels.

C'est dans ce creuset vibrant que la musique africaine, en tant qu'ancêtre des genres musicaux noirs, tels que le reggae, le rap ou la house music, a trouvé un terrain fertile pour se développer dans le monde, mêlant ses sons aux mélodies pour créer une symphonie universelle.

A TRIBUTE TO BLACK MUSIC

Diamono pays tribute to the continent's musical heritage. Mixologists compose to the beat, creating a sensory experience both modern and rooted in its history.

By revisiting the archives of the past, we discover that the connection between West Africa and Cuba dates back to centuries past, when African slaves taken to the Caribbean brought their musical traditions with them. These influences fused with local cultures, giving rise to iconic musical genres. Upon their return to their homeland, these rhythms returned like distant echoes, enriching musical scenes and creating timeless cultural bridges.

It was in this vibrant melting pot that African music, as the ancestor of black musical genres such as reggae, rap and house music, found fertile ground to develop around the world, blending its sounds with melodies to create a universal symphony.