



Blue Nile 1
ብሉ ናይል ፩ (አባይ)
Speisekarte
Menu Card
An der Münchner Freiheit



Wollen Sie mit einem Gutschein bezahlen?

Sprechen Sie uns bitte vor Bestellung an, da wir sonst die Gutscheine nicht akzeptieren!!!

Vielen Dank

Would you like to pay with a voucher? Please make sure to contact us before ordering. Otherwise vouchers can not be accepted!!!

Thank you!

Lieferservice: Lieferando.de oder Selbstabholung

Delivery Service: Lieferando.de or cash and carry

Telefon/Phone Nr.: 089-34 23 89



In Nordwesten Äthiopiens entspringt der Blaue Nil aus dem Inselreichen Tana See. Er ist der zweitgrößte See Afrikas, umgeben vom Hochland des Nordens, am Fuße des vierthöchsten Berges Afrikas (Ras Degen). Zusammen mit dem Weißen Nil vereinigt sich der Bluer Nil zum eigentlichen Nil. In Ethiopia ist der Blue Nile unter dem Namen Abbai አባይ bekannt.

In northwestern Ethiopia, the Blue Nile rises from the island-rich Tana Lake. It is the second largest lake in Africa, surrounded by the highlands of the north, at the foot of the fourth highest mountain in Africa (Ras Degen). Together with the White Nile the Blue Nile unites to the actual Nile. In Ethiopia the Blue Nile is know under the name Abbai አባይ.



Reste einer 3000 Jahre alten Hochkultur. The remains of a 3000 years old ancient civilization. Felsenkirche in Lalibela, Burganlage in Gondar, Axum. Roch church in Lalibela, Castel in Gondar and Axum



Äthiopische Alkoholische Getränke

Ethiopian Alcoholic drinks

Äthiopischer Honigwein (ማህጽጦ)
Ethiopian honey wine (Teg)

2cl	0,2l	0,3l	0,75l
	5,50		23,00

Äthiopisches Bier/ Ethio Beer

5,50

Äthiopischer sekt/ Sparkeling wine
Schaum-Met WAY GOOD

5,50

Äthiopisches Schnaps Begena (Katikala)

3,50



Habesha ist ein in Äthiopien sehr beliebtes Bier, das vor Ort gebraut wird. Der Name Habesha bezeichnet Angehörige der semitischsprachigen Volksgruppe (Äthiopien und Eritrea). Auch als Sekt erhältlich Habesha Beer is a popular Beer and sparkling wine that is brewed in Ethiopia. The name Habesha refers to the semetic speaking ethnic group (Ethiopia and Eritrea). Also available as a sparkling wine.

Begena

075

0,7 l

40% vol



KATIKALA

Klassik

Korn mit Gescho

Begena ist ein sehr altes traditionelles äthiopisches Instrument, das der heute bekannten Harfe ähnelt. Begena besitzt 8 bis 10 Saiten. In Äthiopien wird dieses Instrument meist für religiöse Gesänge genutzt.

In unserem Restaurant können Sie den Schnaps (Katikala), genannt nach dem Instrument, entweder pur als Schnaps oder gemischt mit heißen Getränken trinken.

Begena is an old Ethiopian traditional Instrument which simillars a Harp. It has 8 to 10 strings. The Instrument is traditionally used for regigious melody.

In our Restaurant you can taste the Schnaps (Katikala) named after the Instrument pure or mixed together with hot drinks like Coffee or Tee.

Getränke/ *Drinks*

Alkoholfreie Getränke

Soft drinks

Vöslauer Tafelwasser	0,25l	0,4l	0,75l
Spritzig/ <i>Sparkeling water</i>	2,80	3,90	6,50
Still/ <i>natural</i>	2,80	3,90	6,50

Säfte/ Juices

	0,3l	0,4l
Orange	4,00	4,50
Apfel	4,00	4,50
Marakuja 4	4,00	4,50
Mango 4	4,00	4,50
Johannisbeer	4,00	4,50

Schorle/ <i>mixed with sparkeling water</i>	4,00	4,50
--	------	------

0,25l 0,3l 0,5l

Coca Cola/- zero 1,2,3	4,00
------------------------	------

Sprite 1,3	4,50
Spezi 1,2,3	4,50
Fanta 1,2,3	4,50
Zitrone Limonade 1	4,50

Ginger Ale 2,3	3,50
Bitter Lemon 2	3,50
Tonik Water 2	3,50
Orangina	3,50
Red Bull Dose 1,3	4,20

Alkoholfreies Weißbier	4,20
Alkoholfreies Helles	4,20

1Koffeinhaltig, 2Chininhaltig, 3Farbstoffe, 4Antioxidationsmittel

Alkoholische Getränke

Alcoholic drinks

Bier/ Beer

Vom Faß/ draft beer

	0,3l	0,4l	0,5l
Helles		4,00	
Pils		4,00	
Radler/ Beer mixed with water or sprite		4,00	

Paulaner Flaschenbiere/ Bottled beer

Helles		4,20
Weißbier/ Weiss beer		4,20
Dunkles Weißbier/ Dark weiss beer		4,20

Weine/ Wines

Weißweine/ White Wines

	0,2l	0,75l
Pinot Grigio (trocken/ dry)	5,10	17,50
CA Ernesto Venezie		

Golden Kaan (trocken/ dry)	5,50	20,00
----------------------------	------	-------

Südafrika Savignon Blanc

Nederburg Südafrika Chardonnay	5,50	20,00
-----------------------------------	------	-------

Weinschorle/ Mixed with water	5,10	
-------------------------------	------	--

Prosecco	6,50	24,00
----------	------	-------

Rotweine/ Red Wines

Nederburg Südafrika Merlot	5,90	21,50
-------------------------------	------	-------

Golden Kaan Südafrika Cabernet Sauvignon	5,90	21,50
---	------	-------

Golden Kaan Südafrika Shiraz	5,90	21,50
---------------------------------	------	-------

Rose

Nederburg Südafrika Lieblich, Himbeer Aroma Smooth, raspbeery flavor	5,40	20,00
--	------	-------

Valmarone Italien	5,40	
----------------------	------	--



Warme Getränke/ *Hot drinks*

Athiopischer Kaffee (Buna) mit tradit. Gefäß (Jebena) (Kaffeekanne mit 3 Tässchen) <i>Ethiopian Coffee (Buna) with trad. Pot (Jebena)</i> <i>(Coffee pot with 3 small cups)</i>	9,00
Cini (traditionelle Kaffeetässchen) <i>Cini (traditional coffee cup)</i>	3,50
Äthiopischer Gewürztee	3,50
Frischer Ingwertee/ <i>fresh Ginger</i>	3,50
Pfefferminztee/ <i>Mint</i>	3,00
Kamillentee/ <i>Camille</i>	3,00
Tee mit äthiop. Schnaps/ <i>Tee with ethio schnaps</i>	4,00





Spirituosen / Spirits

Aperitif

Martini bianco/rosso
Campari
Amarula a sprit of Africa

2cl

4cl

5,00
5,00
4,50

Digistiv

Tequila weiß
Absolut Vodka
Ouzo
Ramazotti
Averna
Sambuca
Fernet Branca
Grappa Madruzzo
Jack Daniel's
Johnnie Walker Red Lable
Scotch Whisky
Cognac Remy Martin VSOP
Baileys

3,00
3,00
3,00
3,00
3,00
3,00
3,00
3,50
3,50
3,00
3,00
3,00
3,00
3,00

6,50
6,00
6,00
5,00
5,00

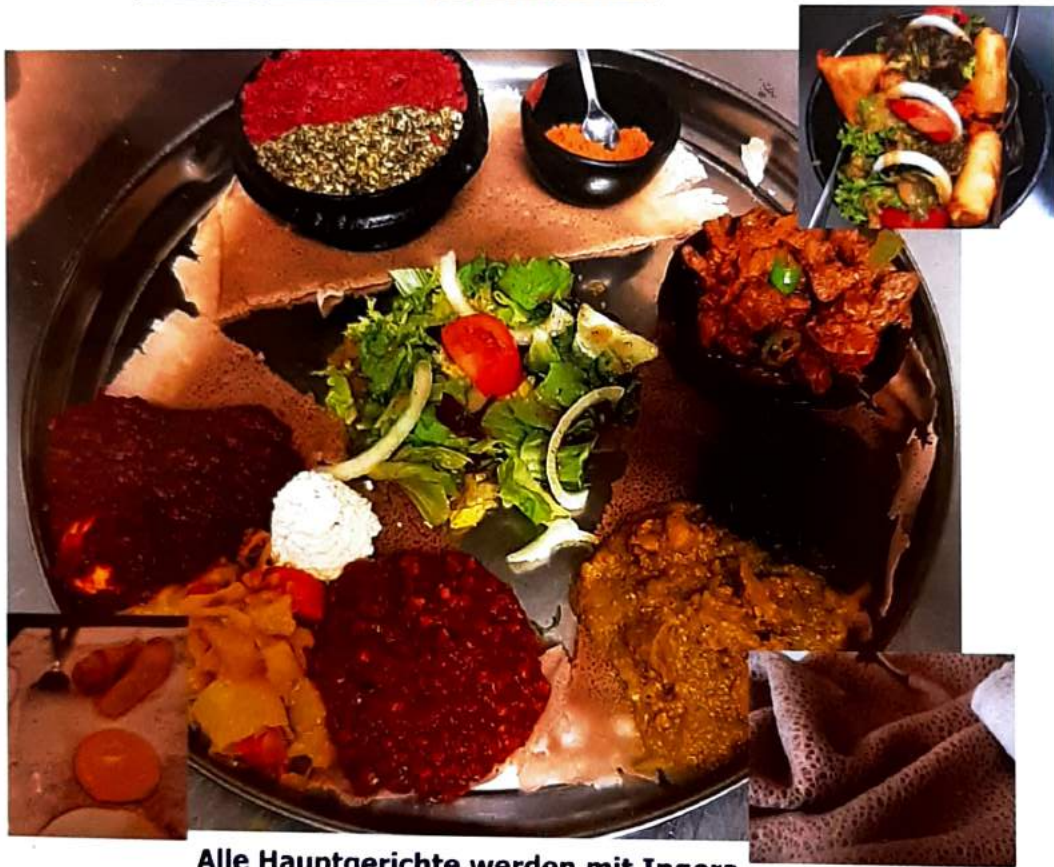
Long drinks

Wodka Lemon
Wodka Redbull
Gin Tonic
Cuba Libre (Havanna club)
Whisky Cola (Johnnie Walker)
Campari Soda/Orange
Aperol Spritzer (Procecco oder Weißwein)

8,00
8,00
8,00
8,00
8,00
7,00
7,00



Hauptgerichte/ *Main dishes*



Alle Hauptgerichte werden mit Ingera serviert.

Ingera: weiches, gesäuertes Fladenbrot dessen Struktur durch Gärprozess entsteht.

All main dishes will be served with Ingera

Ingera: soft, fermented pita bread whose structure results through fermentation

Extra Beilagen: Frischkäse und gekochtes Ei je 1,50 Euro.
Gemüse und Grünkohl je 4,50 Euro

*Side dishes: fresh cheese and hard boiled eggs each 1,50 Euro
Vegetables and green cabbage each 4,50 Euro*



Vorspeisen / Appetizer

- 111 Kleiner gemischter Salat (Dressing: Hausspezialität)
Small mixed green salad (Dressing: speciality of the house)
5,90
- 222 Großer gemischter Salat (Dressing: Hausspezialität)
Big mixed green salad (Dressing: speciality of the house)
6,90
- 333 Ayib be Gomen
Hausgemachter Frischkäse mit Grünkohl
Home-made fresh cheese with green cabbage
5,90
- 444 Kintche (In zwei Arten serviert, *served in two types*)
Gerste gewürzt mit äthiopischer Butter und Kräuter
Barley spiced with ethiopian butter and herbs
5,50
- 555 Ye Misir Sambusa (Hausgemacht)
Teigtaschen gefüllt mit Linsen, Frühlingszwibel und Kräuter)
Wrapped pastry (home-made) filled with lentis, onions and herbs
6,50
- 999 Ye Siga Sambusa
Teigtaschen gefüllt mit Rindfleisch, Zwiebel und Kräuter
Wrapped pastsry filled with beef, onion and herbs
6,90
- 777 Gemischte vegetarische Vorspeise aus 333, 444, und 555
Bestellung erst ab zwei Personen. *Starting up to two Pers.*
Mixed vegiterian starter containing 333, 444 and 555
Starting up to two person
6,50 Pro Person/Per Pers.
- 888 Gemischte Vorspeise für zwei Personen aus 333, 444 und 999
Bestellung erst ab zwei Personen. *Starting up to two Pers.*
Mixed starter, for two Persons, containing 333, 444 und 999
6,90 Pro Person/Per Pers.

Geschmäcke des Blue Niles (Probierplatte) ab zwei Personen

The flavors of Blue Niles (Tasting plate) up to two person

Zu empfehlen wenn Sie das erste Mal uns besuchen und von einigen Gerichten etwas probieren möchten.

Recommended if you are vising us for the first time and want to taste some of our dishes.

270 Blue Nile Menü

Gegrüßungsgetränk äthiopischer Honigwein (Teg 0,1l)

Vorspeise

Hauptgericht: Gemischter Teller mit Hähnchen, Rind, Lamm und vegetarische Spezialitäten

Nachtsch

Äthiopischer Kaffee in trad. Kanne oder Tasse Tee

25,50

Welcome dring with ethiopian honey wine (Teg 0,1l)

Appetizer

Main dish: Mixed plate with chicken, beef, lamb and vegetarian dish

Dessert

Ethiopian coffee pot or tea

25,50

27 Blue Nile Gebeta (የአባይ ገብታ) oder vegetarisch/Vegan (siehe 35)

Bestellung erst ab zwei Personen. *Starting up to two Pers.*

Hähnchen, Rind, Lamm und vegetarische Spezialitäten

Chicken, Beef, lamb and vegetarian dish

16,50 Pro Person / *Per Pers.*



Hühnerfleisch Spezialitäten/ *Chicken specialities*

1 Doro Wet (ዶሮ ወጥ)

Äthiopisches Nationalgericht mit zwei zarte Hähnchenkeulen geschmort in pikanter Sauce (rot) mit Gewürzen, Kräutern und gekochtem Ei dazu Frischkäse

Ethiopian national dish with two tender chicken legs stewed in spicy sauce of herbs (red), served with an egg and fresh cheese

15,50

2 Doro Wet

Nr. 1 statt Hähnchenkeulen mit Hähnchenbrust

Nr. 1 instead of chicken legs *with chicken breast*

15,90

3 Doro Alitcha (ዶሮ አለቺሻ)

Äthiopisches Nationalgericht mit zwei zarte Hähnchenkeulen geschmort in milder Kurkuma-Sauce (Gelb) mit Gewürzen, Kräutern und gekochtem Ei, dazu Frischkäse

Ethiopian national dish with two tender chicken legs stewed in mild curcuma sauce (yellow) with herbs served with an egg and fresh Cheese

15,50

4 Doro Alichia

Nr. 3 mit Hähnchenbrust statt Hähnchenkeulen

Nr. 3 with chicken breast instead of chicken legs

15,90

5 Doro Tibs (ዶሮ ተባከ)

Hähnchenbrust mariniert und gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Peperoni, Kräutern und Gewürze. Scharf oder mild

Chicken breast marinated and sauteed with onion, tomato, pepper, herbs and spices. Mild or hot

16,50

6 Doro Gebeta (ዶሮ በያይነት)

Bestellung erst ab zwei Personen. *Starting up to two Pers.*

Gemischte Hühnerfleischspezialitäten aus 1, 3, und 5

Mixed Chicken specialities containing 1, 3, and 5 up to two Pers.

16,90 Pro Person/ *Per Pers.*



Rindfleisch-Spezialitäten / *Beef specialities*

7 Ye Bere Key Wet (የበሬ ቀይ ወጥ)

Zartes alpenländisches Rindfleisch in Würfel geschnitten und geschmort in pikanter Sauce (rot) mit Gewürzen und Kräutern dazu Frischkäse
Tender alpine beef cut in cubes stewed in herbs and spices (red), served with fresh cheese

15,50

8 Ye Bere Alitcha (የበሬ አለጫ)

Zartes alpenländisches Rindfleisch in Würfel geschnitten und geschmort in Kurkuma-Sauce (gelb) dazu Frischkäse (mild)
Tender alpine beef cut in cubes stewed in curcuma sauce (yellow), served with fresh cheese. Hot or mild

15,50

9 Ye Bere Beyainetu (የበሬ በይይነት)

Zartes alpenländisch Rindfleisch serviert in scharfer und milder Sauce mit Gemüse und Frischkäse
Tender pieces of alpine beef served in hot and mild sauce including vegetables and fresh cheese

15,90

10 Blue Nile 1 Tibs (የአባይ ፩ ጥብስ)

In streifen geschnittenes alpenländisches Rindfleisch gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Kräutern und Gewürzen, dazu Frischkäse
Alpine beef chopped in strips, roasted with tomato, onion, herbs and spices. Hot or mild

16,90

11 Kitfo (ክትፍ)

Tatar mit geklärtem Butter und Chili äthiopischer Art. Serviert mit Frischkäse und Grünkohl. Roh oder leicht angebraten serviert
Beef Tatar with clarified butter and chilli ethiopian style. Can be served raw or lightly sauteed with fresh cheese and green cabbage

15,90

12 Bezona Shiro (በዞና ሻሮ)

Gericht Nr. 31 mit gebratenem und gekochtem Rindfleisch
Dish nr. 31 with roasted and boiled beef

15,50

13 Ye Bere Wet Gebeta (የበሬ በይይነት ለ ሁለት)

Bestellung erst ab zwei Personen. *Starting up to two Pers.*

Rindfleisch-Spezialitäten aus Nr. 7,8 und 10 mit Fischkäse, verschiedene Gemüse und Grünkohl

Beef specialities out of 7, 8 and 10 with fresh cheese, different types of vegetables and green cabbage

16,90 Pro Person / *Per Pers.*



Lammspezialitäten / Lamb specialities

16 Ye Beg Wet (የ በግ የወጥ)

Zartes Lammfleisch in Würfel geschnitten und geschmort in pikanter Sauce (rot) mit Gewürzen und Kräutern dazu Frischkäse

Tender pieces of Lamb cut in cubes simmered in spicy sauce. Seasoned with spiced and fresh herbs (hot) with fresh cheese.

15,50

17 Ye Beg Alitcha (የበግ አልጫ)

Zartes Lammfleisch in Würfel geschnitten. In milder Curcuma-Sauce geschmort mit Gewürzen und Kräutern (mild) und Frischkäse

Tender pieces of Lamb simmered in mild Turmeric sauce seasoned with spiced and fresh herbs (mild) and fresh cheese

15,50

18 Ye Beg Beyainetu (የበግ በያይነት)

Zartes Lammfleisch in scharfer und milder Sauce dazu Grünkohl und Frischkäse

Tender pieces of Lamb in hot and mild sauce served with green cabbage and fresh cheese

15,90

19 Ye Beg Blue Nile 1 Tibs (የአባይ ፩ በግ ጥብስ)

Gebratenes in Streifen geschnittenes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln und Peperoni mit hausgemachter Gewürzmischung, dazu Frischkäse. Kann scharf oder mild zubereitet werden.

Lamb chopped in strips, roasted with tomato, onions, fresh herbs and spices (home made spices mix). Can be served hot or mild

16,90

20 Ye Beg Wet Gebeta (የበግ በያይነት ለ ሁለት)

Bestellung erst ab zwei Personen. *Starting up to two Pers.*

Lammfleischspezialitäten aus Nr. 16, 17 und 19 mit Frischkäse, verschiedene Gemüse und Grünkohl

Lamb specialities from 16, 17 and 19 with fresh cheese, different types of vegetables and green cabbage

16,90 Pro Person / *Per Pers.*



Vegitarische und Vegane Spezialitäten **Vegetables and vegan specialities**

28 Atikilt Wet (የአትክልት ወጥ) Vegan

Im eigenen Saft geschmortes Gemüse mit frischen Kräutern und Gewürzmitteln (mild)

Mixed vegetables braised in own juice with fresh herbs and spicery

13,90

29 Misir Wet (ምስር ወጥ)

Geschälte braune Linsen in pikante Sauce mit Kräuter, Gewürze und dazu Frischkäse

Husked lentils simmered in spicy hot sauce with herbs, spicery served with fresh cheese

13,90

31 Schiro Wet (ሸር ወጥ) Vegan

Das vegetarische Nationalgericht. Gemahlene Erbsen in gewürzter Sauce, dazu Tomaten, Gurken und grün Salat

The national vegetarian dish

Dried and ground peas stewed with assorted spices served with tomato and cucumber salad

14,50

33 Kick Wet (ክክ ወጥ) Vegan

Halbierte Kichererbsen in milder Curcuma Sauce mit Kräutern, Gewürze und dazu Grünkohl

Split chick peas in mild curcuma souce with herbs, spices and green cabbage

13,90

35 Ye Tsom beyainetu (የጸም በያይነቱ)

Vegan and vegetarian

Verschiedene Gemüse und Hülsenfrüchte aus Nr. 28, 29, 33 und Grünkohl

Mixed vegan dish from Nr. 28, 29, 33 and green cabbage

15,50



Nachspeisen / Dessert

- | | |
|---|-------------|
| 36 Baklaba
Blätterteig mit Honig und Zimt
<i>Puff pastry with honey and cinnamon</i> | 4,50 |
| 37 Mango Creme mit Joghurt
<i>Mango cream with youghourt</i> | 5,50 |
| 38 Gebackene Kochbanane mit Honig
<i>Baked plantain with honey</i> | 6,50 |
| 39 Gebackener Mango mit Honig
<i>Backed mango with honey</i> | 6,50 |
| 40 Süße Hirse
Hirse mit Kardamon, Zimt und Minze
<i>Sweet sorghum with cardamon, cinnamon, mint and fruits</i> | 5,00 |
| 41 Kugel Vanilleeis
<i>Vanilla ice cream</i> | 1,50 |

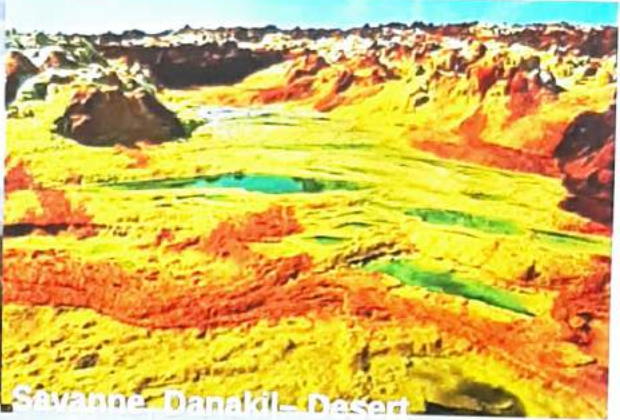
Deal!

Ein Kugel Eis kann zu jedem Nachtsch für 1 Euro serviert werden.
A scoop ice cream can be served for 1 Euro with any dessert.

Empfehlung / Recommendation

Äthiopischen Tee oder Kaffee (Buna) zu ihrem Nachtsch
Ethiopian tee or coffee to your dessert.





Highland, Savanne, Danakil- Desert
Hochland, Savanne, Danakil- Wüste



Reich an Ethnien, Sprachen und Dialekten ist auch die Landschaft Äthiopiens. Äthiopien ist das höchstgelegene Land in ganz Afrika. Die Landschaft ist stufig, deshalb herrscht auf allen Stufen unterschiedliches Klima, Fauna und Flora.
Rich in Ethnical groups, languages and dialects, Ethiopia is also rich in Landscapes. Ethiopia is the highest country in Africa. The Landscape has different stages. Within these stages different climate, fauna and flora can be found.



**Danke für Ihren Besuch
und
auf Wiedersehen!**

**Thank you for your visit
and
see you soon!**

እናመሰግናለን