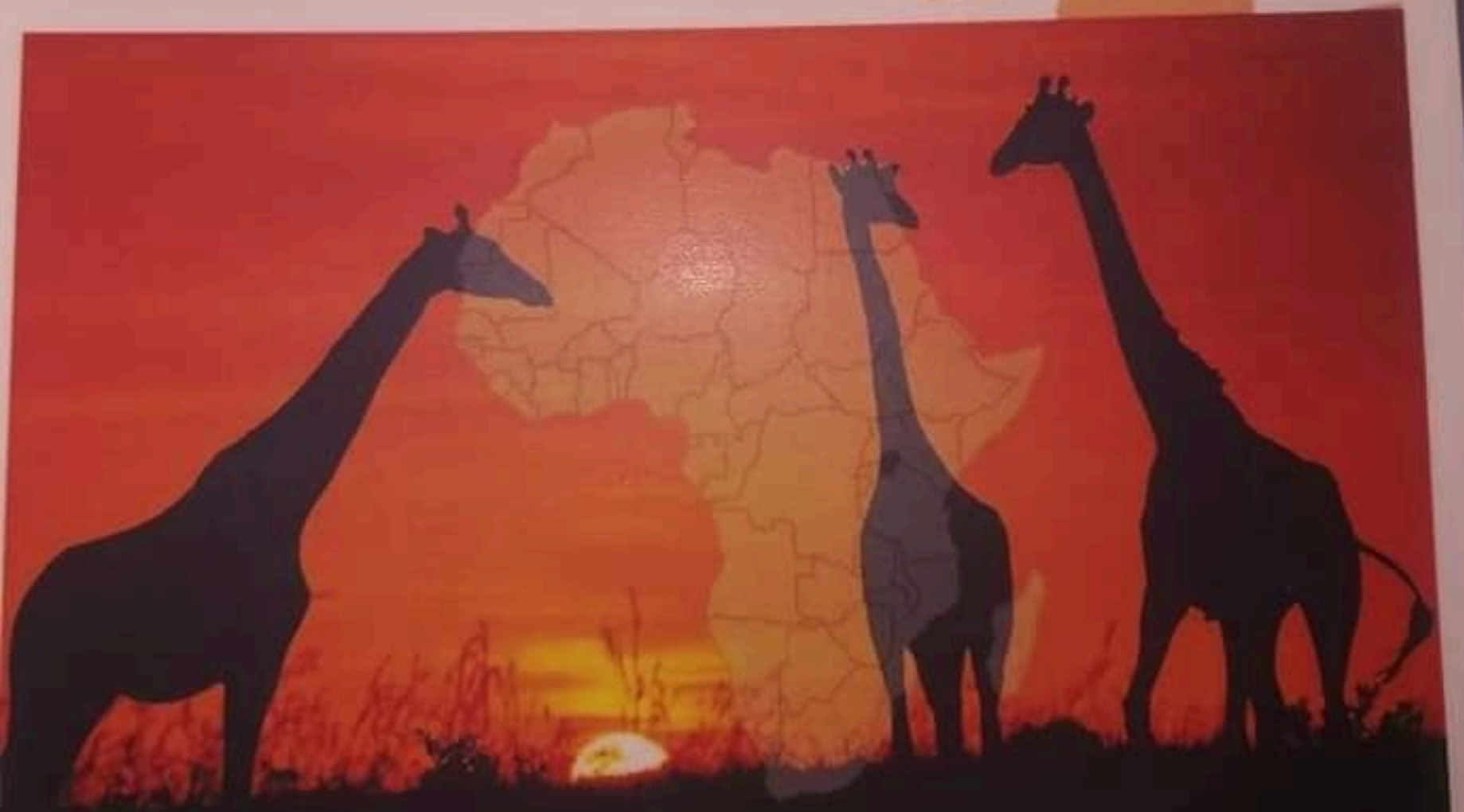


WELKOM IN

RESTAURANT

SENI



MENUKAART

TRADITIONEEL ETEN

In Restaurant Seni willen we u de authentieke Eritrese maaltijd-ervaring geven.

U mag lekker gaan zitten in een van onze twee gezellige eethoeken, ingericht zoals het in de meeste huizen en restaurants van Asmara tegen zou komen. Uiteraard kunt u ook aan een gewone tafel plaatsnemen.

Het eten wordt geserveerd in een traditionele Mesob. Dit is een kunstig gevlochten mand met een deksel, waarin uw gerechten opgediend liggen op een rond dienblad. Alle gerechten liggen op een bed van Injera. De gewoonte in Oost-Afrika is om een klein stukje van de Injera af te scheuren en daarmee een hap van het gerecht te pakken om het met uw rechterhand naar uw mond te brengen.

Om dit voor elkaar te krijgen zonder al teveel te morsen, is enige oefening vereist, maar u zult het snel leren, want het eten zelf is verrukkelijk! U krijgt van ons net zoveel servetten als nodig zijn tot u het onder knie heeft. Mocht dit voor u toch een belemmering vormen voor een optimale maaltijd-beleving: u kunt ons altijd vragen om bestek!

In Oost-Afrika is de maaltijd niet alleen de gelegenheid om te eten, maar het is vooral een sociaal gebeuren, waar men de tijd neemt om echt met elkaar te praten, elkaar in de ogen te zien en te genieten van de tijd samen. Wij adviseren daarom om de mobieltjes - na de verplichte selfie - uit te doen en te genieten van elkaar in deze knusse Afrikaanse setting.

MODERN AFSLUITEN

Restaurant Seni is heel erg gebaat bij positieve recensies online. Mocht u hebben genoten van uw tijd in onze eetgelegenheid, maak dit dan alstublieft kenbaar door een positieve recensie te schrijven op de website van Tripadvisor, of onze facebookpagina te 'liken' en een mooie recensie met uw selfie op uw eigen tijdlijn te posten.

Op deze manier kunt u veel anderen wijzen op deze unieke gelegenheid in Almere en ze een onvergetelijke ervaring bezorgen.

(www.facebook.com/restaurantseni)



OPENINGSTIJDEN EN ADRESGEGEVENS

Dinsdag, woensdag, donderdag, zaterdag en zondag:	16:00 - 22:00
Vrijdag	12:00 - 22:00
Maandag	gesloten

Restaurant Seni, Markt 22, 1354 AT Almere-Haven

036 5251188 | 06 44259186

Kindermenu's

- Patat, kipnuggets en appelmoes
- Pasta met saus

€ 5,00

NAGERECHTEN

Baklava

Zoete hapjes van bladerdeeg, verschillende noten en honing.

€ 4,00

IJS

- Sorbet met vanille-ijs, vruchtjes en slagroom.
- Sorbet met chocolade-ijs, vanille-ijs, chocolade saus en slagroom.

€ 4,00

KOUDE DRANKEN

Wijn

Rosé, witte of rode wijn (per glas)

Per fles: € 25,00

€ 3,50

Bier

Diverse Afrikaanse merken waaronder ook bier met smaken (banaan en mango).

€ 4,00

Alcoholvrij Bier

€ 2,70

Areqi

Eritrese anijslikeur.

€ 4,50

Gin

Uit Asmara, Eritrea.

€ 4,50

Diverse frisdranken

€ 2,75

WARME DRANKEN

Koffie

€ 3,00

Afrikaanse Kruidenthee

€ 2,50

Verse munthtee

€ 3,00

GLUTENVRIJ

Het is mogelijk om een glutenvrije maaltijd te bestellen bij Restaurant Seni. Wel vragen we u om dat bij uw reservering minimaal 2 dagen van tevoren aan te geven.

VOORGERECHTEN

Sambussa

Gekruid gehakt in een jasje van bladerdeeg.

€ 4,00

Vegetarische Sambussa

Gekruide groente in een jasje van bladerdeeg.

€ 4,00

Gerolde Injera (vegetarisch)

€ 4,00

Salade

IJsbergsla, tomaten, ui, komkomer en mais.

€ 4,00

HOOFDGERECHTEN

Dorho

Kip en ei in rode saus, pittig en rijk aan kruiden.

€ 13,50

Zigni

Gestoofd rundvlees met gekruide boter en peper.

€ 13,50

Kelwa

Gebakken rundvlees met uitjes en tomaten.

€ 13,50

Bebaynetu

Combinatie van Zigni, Kelwa en Alichu.

€ 18,00

VEGETARISCHE GERECHTEN

Selsie

Op laag vuur gebakken uitjes en tomaten met rode saus (Berbere).

€ 12,50

Alichu

Mild gekruide gebakken groente (o.a. wortel en aardappel).

€ 12,50

Tumtummo

Linzen met knoflook en ui. Geserveerd met salade.

€ 12,50

Hamli

Spinazi of boerenkool met kruiden en verse kaas.

€ 12,50

Shiro

Gerecht met een saus van gebakken kikkererwten en kruiden aangevuld met salade.

€ 13,50

Bebaynetu vegetarisch

Een combinatie van Selsie, Tumtummo en Hamli.

€ 16,00

TIP

Klein schaaltje frisse yoghurt of verse kaas

€ 0,50

INJERA

Al onze gerechten worden geserveerd met Injera, dat is een 'pannenkoek' van Sorghum meel, volkoren tarwe meel en teff zuurdesem beslag.

Men scheurt kleine stukken af van de pannenkoek en gebruikt die om het gerecht of de salade op te pakken.

