

SHEKLA.....€15

Grillade (viande de bœuf) au piment
vert avec oignons et salade



KITFO.....€15

Steak tartare éthiopien, assaisonné avec du beurre aux herbes, des piments
rouges finement hachés, du Korerima (sorte de cardamome)

BEYEAYNETU.....€15

Assortiment de plats cuisinés de viande et de plats végétariens

DERHO COMPLET.....€45

Poulet en sauce aux épices d'Éthiopie pimenté Oeuf de Berne servi avec 10 engera

vegetarian

BEYEAYNETU.....€14

Assortiment de plats vegetariens a base de lentilles petits pois casses lentilles
corail ,choux-blanc ,carottes ,haricots ,betterave pomme de terre et epinards

CHOURO€10

pois erythreen moulines assaisonnees d'epices erythreen service avec des piments
accompagnees d'enjera

ADES€10

Lentilles cuisinees salade

HAMLI.....€10

Epinards cuisines salade

ALICHA€10

Carottes,pomme de terre et chou epices traditionnel



NOS PLATS

TSAEDA TIBSI.....€12

des de boeuf grilles avec

KEYH TIBSI.....€12

des de boeuf grilles avec epices

TBSI BEGIE.....€14

Grillade (viande d'agneau) au piment
vert avec oignons et salade

DERHO TBSI.....€14

poitrine de poulet en des marinee avec oignons jalapeno romarin et sautee dans
l'huile d'olive et le chardonnay servi doux ou epice

DERHO WOT.....€13

Poulet en sauce aux épices d'Éthiopie (pimenté ou non), servi avec

ZGNI.....€14

Ragoût de bœuf pimenté en sauce avec salade et aïb

MECHATA MICHI.....€14

Viande hachée avec sauce aux épices d'Erythree
servi avec salade et aïb

