

Voorgerechten

Appetizers

1. Sambussa

Sambussa

Gekruid gehakt, uit, wortel en lenteui in een jasje van bladerdeeg.

Seasoned minced beef, onion, carrot and spring onion in puff pastry.

€4,50

2. Vegetarische Sambussa

Vegetarian Sambussa

Gekruide groente(linzen, ui en wortel) in een jasje van bladerdeeg.

Seasoned vegetables (lentils, onions and carrots) in puff pastry.

€4,50

3. Gerolde Injera

Rolled Injera

Ingesmeerd in peper boter (optioneel), met verse kaas (optioneel).

Smeared in pepper butter (optional), with fresh cheese (optional).

€4,50

4. Salade

Salad

IJsbergsla, tomaten, ui, komkomer en mais.

lettuce, tomatoes, onion, cucumber and corn.

€4,50

Hoofdgerechten

Maincourses

5. Dorho

Gestoofde kippenpoot met ui, verse peper en een hardgekookt ei, pittig gekruid.

Stewed chickenleg with onion, fresh pepper and hard-boiled egg, spicy seasoned.

€18,50

6. Zigni

Gestoofde rundvlees met gekruide boter, ui, tomatensaus en rode peper, pittig gekruid.

Stewed beef with seasoned butter, onion, tomato sauce and red pepper, spicy seasoned.

€18,50

7. Kulwa Siga

Gebakken biefstuk met uitjes en tomaten (mild of pittig).

Fried beef with onions and tomatoes (mild or spicy).

€18,50

8. Gored-gored

Medium gebakken biefstuk, pittig gekruid in ambachtelijk Eritrese boter met verse feta kaas.

Medium baked round steak spicy in traditional Eritrean butter with fresh feta cheese.

€18,50

9. Zil zil

Barbecue biefstukreepjes met uien en paprika.

Barbecue beef strips with onions and paprika.

€18,50

10. Kulwa Dorho

Gebakken kip met uitjes en tomaten (mild of pittig).

Fried chicken breast with onions and tomatoes (mild or spicy).

€18,00

11-A. Bebaynetu (voor 1 persoon)

Combinatie van Zigni (6), Kulwa Dorho (10) en Alichia (13).

Combination of Zigni, (6) Kulwa Dorho (10) and Alichia (13).

€22,00

11-B Seni's mix (voor 1 persoon)

Combinatie van 5 gerechten naar chefs keuze.

Combination 5 dishes of chef's choice.

€27,00

Alle gerechten worden geserveerd met Injera en een verse salade.

All dishes are served with Injera and a fresh salad.



Veganistisch
Vegan



Vegetarisch
Vegetarian



Pittig gekruid
Spicy seasoned

Veganistische & Vegetarische gerechten

Vegan & Vegetarian Dishes

12. Silsie

Op laag vuur gebakken uitjes en verse tomaten met een rodesaus (Berbere).

Fried onions and fresh tomatoes with a redsauce (Berbere).



€16,00

13. Alich

Mild gekruide gebakken groente (wortel, ui, sperzibonen en aardappel).

Mildly spiced baked vegetables (carrot, onion, green beans and potato).



€16,50

14. Tumtumo

Linzen met knoflook en ui, gebakken in tomatensaus.

Lentils with garlic and onion, baked in tomato sauce.



€16,50

15. Hamli

Gekruide boerenkool met ui en knoflook, mild gekruid.

Seasoned kale with onion and garlic, mildly seasoned.



€16,00

16. Shiro

Gebakken kikkererwten met tomaten, ui en knoflook, mild gekruid.

Fried chickpeas with tomatoes, onion and garlic, mildly seasoned.



€16,50

17. Dinsh

Stoofgerecht met aardappel, tomaten, ui, knoflook en rode peper, mild tot pikant gekruid.

A stew with potato, tomatoes, onion, garlic and red pepper, mildly to spicy seasoned.



€16,50

18-A Bebaynetu vegetarisch (voor 1 persoon)

Een combinatie van Silsie (12), Tumtumo (14) en Hamli (15)

A combination of Silsie (12), Tumtumo (14) and Hamli (15).



€20,50

18-B. Seni's mix Vega (voor 1 persoon)

Combinatie van 5 gerechten naar chefs keuze.

Combination 5 dishes of chef's choice.



€25,00

19. Kindermenu

Kidsmenu

Patat, kipnuggets en een Afrikaanse fruitsalade of mini sorbet.

Fries, chicken nuggets and a African fruitsalad of mini sorbet.

9,50

Extra

€0,50

20. Kulwa Dorho junior

Gebakken kipfilet met uitjes en tomaten (mild bereid), keuze met patat

Fried chicken breast with onions and tomatoes (mildly prepared) with fries.

€9,00

uw gerecht.

Small bowl of fresh yogurt or cheese with your dish.

Extra Injera

€1,00

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

beslag. De Injera bevat gluten, maar

het kan op verzoek glutenvrij

bereid worden. Men scheurt kleine stukken

af van de pannenkoek en gebruikt die om het gerecht

of de salade op te pakken. Al het meel is biologisch en is

gemalen door de molen 'De vriendschap' aan de veelt in

Weesp. **Onze gerechten kunnen sporen van allergenen**

bevatten, u kunt hierover informeren bij het personeel.

All our dishes are served with Injera, which is a 'pancake' of sorghum flour, whole wheat flour and

teff sourdough batter. The Injera

contains gluten, but can be prepared

gluten-free on request.

Small pieces of the pancake can

be torn to use to pick up the dish or salad. All the

flour is organic and ground by the mill 'De

Vriendschap' at the Veelt in Weesp. Our dishes may

contain traces of allergens, you can inquire about

this with the staff.

INJERA

Alle gerechten worden geserveerd met Injera en een verse salade.

All dishes are served with Injera and a fresh salad.



Veganistisch
Vegan



Vegetarisch
Vegetarian



Pittig gekruid
Spicy seasoned

Dessert

Dessert

21. Baklava

Een zoet hapje van filodeeg, verschillende noten en honing.

A sweet snack of filo dough, different nuts and honey.



€4,50

22. Sorbet

Sorbet met vanille-ijs, vruchtjes en slagroom.

Sorbet with vanilla ice cream, fruits and whipped cream.



€4,50

Sorbet met chocolade-ijs en/of vanille-ijs, chocolade saus en slagroom.

Sorbet with chocolate ice cream and/or vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream.

23. Vegan sorbet

Vegan sorbet vanille ijs.

Vegan sorbet vanilla ice cream.



€5,00

24. Afrikaanse fruitsalade

African fruit salad

Mango, banaan, en ananas.

Mango, banana, and pineapple.



€5,00

25. Chef's dessert

Een samen gesteld dessert naar chefs keuze. Vraag bij het personeel naar het Chef's dessert van de dag.

a mixed dessert of the chef's choice. ask the staff for the chef's dessert of the day

€5,00

26. Extra/topping

Fruit

€1,00

Slagroom | *Wipped cream*

€0,50

Chocolade saus | *Chocolate saus*

Warme dranken

Hot drinks

Eritrese koffie

Eritrean coffee

Vers geroosterde Eritrese koffiebonen.

Freshly roasted Eritrean coffee beans.

€3,00

Eritrese Thee

Eritrean tea

Met Kardemon, Kaneel en kruidnagel.

With Cardamon, Cinnamon and Cloves.

€2,75

Thee

Tea

€2,75

Verse munt thee

Fresh mint tea

€3,00

Verse Gember thee

Fresh ginger tea

€3,00



Veganistisch
Vegan



Vegetarisch
Vegetarian

Koude dranken

Cold drinks

Wijn

Wine

Rood <i>Red</i> Suid-Afrika Soepel <i>South Africa Smooth</i>	€4,50
Rosé <i>Rosé</i> Sterredal, Cape Rose	€4,50
Wit <i>White</i> Kaaps Geskenk, Cape White	€4,50
Per fles <i>Per bottle</i>	€27,00

Non alcoholisch

Non alcoholic

Ginger beer	€3,50
Heiniken 0,0%	€3,50
Radler 0,0%	€3,50

Bier

Beer

Asmara Bira Lagerbier geïmporteerd uit Eritrea. <i>Lager Beer imported from eritrea .</i>	€4,50
Ma Suwa Eritrea bier in Nederland gebrouwen (glutenvrij). <i>Eritrea beer brewed in the Netherlands (gluten-free).</i>	€4,50
Mongonzo Afrikaans bier in verschillende smaken <i>Mongonzo African beer in different flavours</i> Banaan, mango of kokos smaak. <i>Banana, mango or coconut flavour.</i>	€4,50
Pils op fles <i>Bottled beer</i> Hertog Jan	€3,50

Frisdranken

Soft drinks

Spa rood / Spa blauw	€3,00
Coca Cola / Coca cola zero	€3,00
Fanta	€3,00
Sprite	€3,00
Ice tea sparkling	€3,00
Ice tea green	€3,00
Bitterlemon	€3,00
Tonic	€3,00
Mangosap <i>Mangojuice</i>	€3,00
Appelsap <i>Applejuice</i>	€3,00
Waterfles 1 L <i>Waterbottle 1 L</i>	€8,00

Sterke dranken

Strong liquors

Areki Eritrese likeur met anijs smaak. <i>Eritrean liqueur with aniseed flavour.</i>	€5,00
Gin Eritrese gin <i>Eritrean gin</i>	€5,00
Black lebel Johnnie Walker	€5,00
Jack Daniels Wiskey	€5,00