

WIJN

Tej (ethiopian honey wine)	4,00€
850 rood.....	3,50€
Kaapse leeuw (wit).....	3,50€
Cava brut l'Arobocc	4,50€
Terres de Molines rose	3,50€
Tej FLES 1l.....	15,00€

FRISDRANK

Pepsi cola.....	2,00€
Looza ananas.....	2,00€
Looza orange	2,00€
Pepsi max.....	2,00€
Sprite.....	2,00€
Schweppes agrum.....	2,10€
Schweppes tonic	2,10€
Lipton ice tea.....	2,10€
WATER Roman	2,00€
Roman (bruisend)	2,00€

WARME DRANKEN

Habesha coffee-ceremony	15,00€
Habesha coffee	3,00€
Tea	2,00€

BIER

Bockor pils	2,00€
Kriek max	2,20€
Lefort.....	3,50€
Omer	4,00€
Tripel lefort.....	3,70€
Orval	4,50€
Westmalle tripel	3,50€
HABESHA BIER (Ethiopian).....	4,00€
Walia bier (Ethiopian).....	4,00€
S ' George bier (Ethiopian)	4,00€



VOORGERECHT

KINCHE	3,00€
--------------	-------

Gemalen tarwe met zuivere Ethiopische geklaarde boter

HOOFDGERECHTEN

DORO WET	16,00€
----------------	--------

Traditionele gerecht: kip gestoofd in middelmatig hete berbere saus, gekruid met gemberknoflook, Ethiopische kruiden en ui; geserveerd met injera en gekookt ei.
Traditional dish; chicken drumstick simmered in medium hot berbere sauce spiced with ginger garlic, onion and herbal; served with injera and boiled egg.

TIBS	15,00€
------------	--------

Blokjes mals lamsvlees/biefstuk gebakken met ui, rozemarijn en jalapeño peper. Geserveerd met salade en injera warm gekookt
Cubed tender beef or lamb sauteed with onion, Rosemary and jalapeño pepper; served with spicy berbere sauce. Cooked hot, medium as mild.

KEY WOT	13,50€
---------------	--------

Zeer mager rundsvlees gestoofd in een middelmatig hete berbere saus, kruidensaus en exotische kruiden.
Very lean, chopped beef simmered in a medium hot and thick berbere sauce and herbal butter; with exotic spices.

KITFO	15,00€
-------------	--------

Rund gehakt met gekruide boter, mitmita en kardemom, kan rauw, medium of goed gebakken geserveerd worden met injera.
Beef tartar seasoned with our herbed butter, mitmita and cardamom. Can be ordered raw,medium our well done.

HABESHA SPECIAL 18,00€

Rundsvlees/lamsvlees, kip, ei, groenten, 2 soort linzen, erwten, saus, spinazie, salade en verse kaas, geserveerd met injera.

Beef, beef or lamb, chicken, egg, vegetables, 2 types of lentils, peas, sauce, spinach, salad and fresh cheese; served with injera.

YE-TSOM SPECIAL/VEGAN 14,00€

Groenten, rode linzen, spinazie, witte kool, spliterwten, salade, gebakken wortels en rode biet geserveerd met injera.

Vegetables with spicy sauce, red lentils, spinach, split peas, salad, fried carrots and beetroot; served with injera.

SHIRO 11,00€

Kruidenpoeder, gestoofd in een rijke zelfgemaakte ui en tomaten bouillon gekruid met een snufje knoflook.

Powdered herbed and spiced chickpeas simmered in a rich homemade onion and tomato bouillon seasoned with pinch of garlic.

MINCHET ABISH 14,00€

Rundsvlees in kleine stukjes gesneden met saus, kaas en ei geserveerd met injera.

Beef cut into small pieces with hatred sauce, cheese and egg; served with injera.

SEGA FIRFIR 12,00€

Dried beef cooked with tomatoes, berbere seasoning, injera, and spiced clarified butter.

DESSERTS

PANNENKOEK (3STUKS MET AHORNSIROOP)..... 3,00 EURO

MOUILLEUX 3,50 EURO

TAART ALMONDY 3,00 EURO



COMBINATIES

Special vegetables combinatie (2 personen) €35

Shiro wot

Atter kik wot; gele linzen gebakken in kurkumasaus met ui en gember.

Ye misir wot; gespleten rode linzen in een berberesaus met knoflook, ui en gember.

Key misir;

Tikle gomen; licht gekruide witte kool, aardappelen en wortelen met knoflook, ui en gember.

Spinazie

Incl injera en voorgerecht

Mixed Meat & vegetables combinatie (2 personen) €50

Tibs

Minchet abish

Key wot

Alicha misir

Key misir

Tikle gomen

Incl injera en voorgerecht

Meat lovers combinatie (2 personen) €60

Doro wot 14,50

Tibs 13,50

Kitfo 14

Key wot

Incl. Salade, injera en voorgerecht

EXTRAS

Injera 1,00€

Basisbrood gemaakt van teff (ontbijtgranen vergelijkbaar met gierst) met een licht zure deegsmaak

Staple bread made of teff (cereal similar to the millet) with a slight sour dough taste

Berbere

