

Coffee & Tea

- **Traditional Ethiopian Coffee - (ideal for 2-3 persons)**

Ethiopia's most cherished tradition — coffee brewed in a handcrafted jebena using premium highland beans. Served with dabo kolo or popcorn. A warm ritual meant to be shared.----- 26 zł

- Latte ----- 15 zł
- Cappuccino ----- 14 zł
- Flat White ----- 16 zł
- Espresso ----- 8 zł
- Iced Latte (370 ml) ----- 18 zł
- **Ethiopian Tea - Black**----- 13 zł



Soft Drinks & Water

- Coca-Cola Zero 0,25L ----- 12 zł
- Coca-Cola 0,25L ----- 12 zł
- Fanta 0,25L ----- 12 zł
- Sprite 0,25L ----- 12 zł
- Kinley Tonic 0,25L ----- 12 zł
- FuzeTea Cytryna/Peach 0,25L ----- 12 zł
- Sparkling Water 0.33/ 0.75L ----- 10/ 17 zł
- Still Water 0.33/ 0.75L ----- 10/ 17 zł
- Cappy Juice (Apple / Orange / Grapefruit / Multivitamin)----- 12 zł
- Lemonade (430 ml) ----- 17 zł

Beer 0%

- Żywiec (regular/ Wheat / Mint) 0% (500 ml) 18 zł
- Heineken 0% (500 ml) 18 zł
- Lech Lime & Mint 0% (500 ml) 18

Beer

- Heineken (500 ml) 18 zł
- Żywiec (500 ml) 18 zł
- Żywiec Wheat (500 ml) 18 zł
- Książęce Porter (Dark)(500 ml) 18 zł
- Książęce IPA (500 ml) 18 zł
- Lech Premium (500 ml) 18 zł
- Tyskie Gronie (500 ml) 18 zł
- Ethiopian Beer (330ml) ----- 19 zł

COCKTAILS

- APEROL SPRITZ 34 zł
Prosecco, Aperol, soda water, orange
- ETHIOPIAN WILDFLOWER SPRITZ 39 zł
Tej, Aperol, fresh lemon, soda water

Wine

- TEJ - Traditional Ethiopian Wine Made with gesho (not grapes)
 - honey + slightly bitter taste - 125 / 750 ml ----- 23 / 115 zł
- Ethiopian Wine - Begena
 - Semi-Sweet - 125 / 750 ml ----- 23 / 115 zł
- Selected African White Wines
 - Cape Zebra - Semi-dry 125/ 750 ml ----- 19 / 88 zł
 - Green Cape - Dry 125/ 750 ml ----- 21 / 97 zł
- Selected African Red Wines
 - Cape Zebra - Semi-dry 125/ 750 ml ----- 19 / 88 zł
 - Green Cape - Dry 125/ 750 ml ----- 21 / 97 zł

Vodka

- Ethiopian Vodka 40 ml ----- 15 zł
- Vodka Finlandia 40 ml ----- 14 zł

Dessert - Halawa

Sweet dessert made with corn flour and more Ethiopian spices.----- 14 zł



kawa i Herbata

- **Tradycyjna kawa etiopska – (idealna dla 2-3 osób)**

Najbardziej ceniona tradycja Etiopii — kawa parzona w ręcznie wykonanej jebenie z wysokogatunkowych ziaren z wyżyn. Podawana z dabo koło lub popcornem. Ciepły rytuał stworzony do dzielenia się.----- **26 zł**

- Latte ----- 15 zł
- Cappuccino ----- 14 zł
- Flat White ----- 16 zł
- Espresso ----- 8 zł
- Iced Latte (370 ml) ----- 18 zł
- **Etiopskie Herbata – czarna** ----- 13 zł



Napoje bezalkoholowe i woda

- Coca-Cola Zero 0,25L ----- 12 zł
- Coca-Cola 0,25L ----- 12 zł
- Fanta 0,25L ----- 12 zł
- Sprite 0,25L ----- 12 zł
- Kinley Tonic 0,25L ----- 12 zł
- FuzeTea Cytryna/Brzoskwinia 0,25L ----- 12 zł
- Woda gazowana 0.33/ 0.75L ----- 10/ 17 zł
- Woda niegazowana 0.33/ 0.75L ----- 10/ 17 zł
- Sok Cappy (jabłkowy / pomarańczowy / grejpfrutowy / multiwitamina) ----- 12 zł
- Lemonade (430 ml) ----- 17 zł

Piwo 0%

- Żywiec 0% (Klasyczne / Białe / Mięta) (500 ml)..... 18 zł
- Heineken 0% (500 ml) 18 zł
- Lech Lime & Mint 0% (500 ml) 18 zł

Piwo

- Heineken (500 ml) 18 zł
- Książęce Porter (Dark)(500 ml) 18 zł
- Żywiec (500 ml) 18 zł
- Żywiec Białe (500 ml) 18 zł
- Książęce IPA (500 ml) 18 zł
- Lech Premium (500 ml) 18 zł
- Tyskie Gronie (500 ml) 18 zł
- Piwo Etiopskie (330ml) ----- 19 zł

KOKTAJLE

- APEROL SPRITZ 34 zł
Prosecco, Aperol, woda gazowana, pomarańcza
- ETIOPSKI WILDFLOWER SPRITZ 39 zł
Tej, Aperol, świeża cytryna, woda gazowana

Wino

- TEJ - Tradycyjne etiopskie wino produkowane z gesho (nie z winogron)
 - smak: miód + lekko gorzki - 125 ml / 750 ml ----- 23 / 115 zł
- Etiopskie Wino — Begena
 - półsłodkie - 125 ml / 750 ml ----- 23 / 115 zł
- Wyselekcjonowane Afrykańskie Wina Białe
 - Cape Zebra — półwytrawne 125/ 750 ml ----- 19 / 88 zł
 - Green Cape — wytrawne 125/ 750 ml ----- 21 / 97 zł
- Wyselekcjonowane Afrykańskie Wina Czerwone
 - Cape Zebra — półwytrawne 125/ 750 ml ----- 19 / 88 zł
 - Green Cape — wytrawne 125/ 750 ml ----- 21 / 97 zł

Vodka

- Wódka Etiopska 40 ml ----- 15 zł
- Wódka Finlandia 40 ml ----- 14 zł

Desery - Halawa

Słodki deser przygotowany z mąki kukurydzianej i dodatkiem etiopskich przypraw..----- **14 zł**



Etyopskie Przystawki



AZIFA 🌶️

Zimna sałatka z soczewicy marynowanej z cebulą, papryką, pomidorkami koktajlowymi, czosnkiem i natką pietruszki. Lekki i orzeźwiający smak. Podawana z injera.

21 zł



CHECHEBSA 🌶️

Poszarpany placek pszenny, podsmażany na patelni z dodatkiem berbere i delikatnie przyprawiony, o ciepłym, aromatycznym smaku. Podawany z miodem osobno.

28 zł



Etiopskie Specjały Ge'ez

(Podawane z injera)

Geez Green Symphony – Siedem wegańskich kreacji (z deserem)

Wybór siedmiu tradycyjnych etiopskich dań wegańskich: Key Misr Wot · Alcha Misr Wot · Gomen be Dinch · Keysir · Key Kik Wot · Alcha Kik Wot · pieczona fasolka szparagowa i marchew. Podawane z tradycyjnym deserem halawa.

- 1 osoba – 63 zł
- 2 osoby – 121 zł
- Każda kolejna osoba – 58 zł



Geez Meat Delicacies - Pięć mięsnych specjałów (z deserem)

Wybór pięciu klasycznych etiopskich specjałów mięsnych: Siga Wot · Tibs · Alichia Siga Be Dinch · Etiopski domowy twarożek · Doro Tibs. Podawane z tradycyjnym deserem halawa.

- 1 osoba – 78 zł
- 2 osoby – 148 zł
- Każda kolejna osoba – 70 zł



Geez Signature Harmony (z deserem)

Zbalansowany zestaw łączący sześć dań mięsnych i wegańskich: Siga Wot, Doro Tibs, Alichia Siga Be Dinch, Keysir, Key Kik Wot oraz Alichia Kik Wot. Podawane z tradycyjnym deserem halawa.

- 1 osoba – 68 zł
- 2 osoby – 130 zł
- Każda kolejna osoba – 62 zł



Injera – tradycyjny etiopski placek – oraz serek wiejski podawane są w temperaturze pokojowej, zgodnie z etiopską tradycją, co pozwala w pełni cieszyć się ich smakiem w połączeniu z sosami.

Etyopskie dania główne

WEGAŃSKIE

(Podawane z injera)



ALCHA KIK WOT (V4)

Żółty groch łuskany duszony z kurkumą, cebulą i czosnkiem. Delikatny, subtelny smak.

38zł



SHIRO WOT (V8)

Gulasz z ciecierzycy z cebulą, czosnkiem i etiopskimi przyprawami. Pełny etiopski smak. Podawany z: Alicha Kik Wot (V4).

38zł



GOMEN BE DINCH (V7)

Kapusta i ziemniaki duszone z cebulą, czosnkiem i etiopską przyprawą. Warzywny, wyrazisty smak.

40zł



KEY MISR WOT (V3)

Czerwona soczewica długo gotowana w berbere z cebulą i czosnkiem. Głęboki etiopski smak. Podawana z: Alicha Kik Wot (V4).

39zł



KEY KIK WOT (V5)

Czerwony groch łuskany długo gotowany z cebulą, czosnkiem i berbere. Intensywny etiopski smak. Podawany z: Keysir (V6).

38zł

Injera – tradycyjny etiopski placek – oraz serek wiejski podawane są w temperaturze pokojowej, zgodnie z etiopską tradycją, co pozwala w pełni cieszyć się ich smakiem w połączeniu z sosami.

Etyopskie dania mięsne

(Podawane z injera)



DORO WOT 🌶️🌶️🌶️

Kurczak długo duszony w berbere z karmelizowaną cebulą, czosnkiem i masłem przyprawowym. Klasyczny smak doro wot. Podawany z: jajkiem na twardo i etiopskim twarożkiem (ayib).

52 zł



SIGA WOT 🌶️🌶️

Wołowina długo duszona w berbere z cebulą, czosnkiem i masłem przyprawowym. Intensywny etiopski smak. Podawana z: łagodnym gulaszem wołowym z ziemniakami (Alicha Siga Be Dinch).

50 zł



KITFO 🌶️🌶️🌶️

Surowa wołowina

Tradycyjny etiopski specjał przygotowany z drobno siekanej wołowiny, marynowanej w aromatycznym maśle przyprawionym po etiopsku (niter kibbeh) z delikatną nutą etiopskiej papryczki chili. Łagodny, bogaty i aromatyczny.

60 zł



THIBS/ AWAZE TIBS 🌶️

Smażona wołowina z cebulą, papryką i etiopskimi przyprawami.

Tibs: wytrawny, aromatyczny smak.

Awaze Tibs: z sosem awaze na bazie berbere i musztardy (według preferencji).

55 zł

Injera – tradycyjny etiopski placek – oraz serek wiejski podawane są w temperaturze pokojowej, zgodnie z etiopską tradycją, co pozwala w pełni cieszyć się ich smakiem w połączeniu z sosami.

Etyopskie dania mięsne

(Podawane z injera)



SHRIMPS WOT 🌶️🌶️

Krewetki duszone w sosie na bazie berbere z cebulą, czosnkiem i masłem przyprawowym. Aromatyczny etiopski smak. Podawane z: jajkiem na twardo.

75 zł



SIGA FIRFIR 🌶️🌶️

Rozdrobniona injera wymieszana z wołowiną smażoną w berbere z cebulą, czosnkiem i masłem przyprawowym. Pełny etiopski smak. Podawana z: jajkiem na twardo.

45 zł



DORO TIBS 🌶️

Kurczak smażony z cebulą, czosnkiem, papryką i etiopskimi przyprawami. Aromatyczny smak. Podawane z: jajkiem na twardo.

45 zł



ALCHA SIGA BE DINCH

Wołowina i ziemniaki duszone z cebulą, czosnkiem i kurkumą. Delikatny, subtelny smak.

45 zł

Injera – tradycyjny etiopski placek – oraz serek wiejski podawane są w temperaturze pokojowej, zgodnie z etiopską tradycją, co pozwala w pełni cieszyć się ich smakiem w połączeniu z sosami.

Ethiopian Ge'ez Signatures

(Served with Injera)

Geez Green Symphony – Seven Vegan Creations (with dessert)

A selection of seven vibrant Ethiopian vegan dishes: Key Misr Wot · Alcha Misr Wot · Gomen be Dinch · Keysir · Key Kik Wot · Alcha Kik Wot · Roasted Green Beans & Carrots. Served with: traditional Halawa dessert.

1 person: **63 zł**

2 persons: **121 zł**

Each additional person: **58 zł**



Geez five Delicacies - Five Signature Dishes (with dessert)

A selection of five classic Ethiopian meat specialties: Siga Wot, Tibs, Alcha Siga Be Dinch, Ethiopian Homemade Cottage Cheese, and Doro Tibs. Served with: traditional Halawa dessert.

1 person: **78 zł**

2 persons: **148 zł**

Each additional person: **70 zł**



Geez Signature Harmony (with dessert)

Balanced platter combining six meat and vegan dishes: Siga Wot, Doro Tibs, Alcha Siga Be Dinch, Keysir, Key Kik Wot, and Alcha Kik Wot. Served with: traditional Halawa dessert

1 person: **68 zł**

2 persons: **130 zł**

Each additional person: **62 zł**



Injera, the authentic Ethiopian flatbread, and cottage cheese are traditionally served at room temperature rather than hot, allowing them to be enjoyed easily with sauces.

Ethiopian Starter



AZIFA 🌶️

Cold lentils marinated with onions, peppers, cherry tomatoes, garlic, and parsley. Light and zesty taste. Served with Injera.

21 zł



CHECHEBSA 🌶️

Shredded flatbread pan-toasted with berbere and gently seasoned for a warm, savory flavor. Served with honey on the side.

28 zł



Injera, the authentic Ethiopian flatbread, and cottage cheese are traditionally served at room temperature rather than hot, allowing them to be enjoyed easily with sauces.

Ethiopian vegan main Dish

(Served with Injera)



ALCHA KIK WOT (V4)

Yellow split peas simmered with turmeric, onions, and garlic. Mild, subtle taste.

38 zł



SHIRO WOT (V8)



Chickpea stew with onions, garlic, and Ethiopian spices. Full Ethiopian taste.

Served with: Alicha Kik Wot (V4)

38 zł



GOMEN BE DINCH (V7)

Cabbage and potatoes stewed with onions, garlic, and Ethiopian seasoning. Vegetable-forward taste.

40 zł



KEY MISR WOT (V3)



Red lentils slow-cooked in berbere with onions and garlic. Deep Ethiopian flavor.

Served with: Alicha Kik Wot (V4).

39 zł



KEY KIK WOT (V5)



Red split peas slow-cooked with onions, garlic, and berbere. Strong Ethiopian flavor.

Served with: Keysir (V6).

38 zł

Injera, the authentic Ethiopian flatbread, and cottage cheese are traditionally served at room temperature rather than hot, allowing them to be enjoyed easily with sauces.

Ethiopian Meat Entrées

(Served with Injera)



DORO WOT 🌶️🌶️🌶️

Chicken slow-stewed in berbere with caramelized onions, garlic, and spiced butter. Classic doro wot taste.

Served with: a boiled egg and Ethiopian cottage cheese (ayib).

52 zł



SIGA WOT 🌶️🌶️

Beef slow-cooked in berbere with onions, garlic, and spiced butter. Strong Ethiopian flavor.

Served with: mild beef and potato stew (Alicha Siga Be Dinch).

50 zł



KITFO 🌶️🌶️🌶️

Raw Beef

A traditional Ethiopian raw specialty made with finely minced beef, marinated in warm spiced butter (niter kibbeh) with a delicate touch of Ethiopian chili. Mild, rich, and aromatic.

60 zł



THIBS/ AWAZE TIBS 🌶️

Sautéed beef with onions, peppers, and Ethiopian seasoning.

Tibs: savory and aromatic taste.

Awaze Tibs: with awaze a berbere-mustard sauce/ based on preference/.

55 zł

Injera, the authentic Ethiopian flatbread, and cottage cheese are traditionally served at room temperature rather than hot, allowing them to be enjoyed easily with sauces.

Ethiopian Meat Entrées

(Served with Injera)



SHRIMPS WOT 🌶️🌶️

Shrimp simmered in a berbere-based stew with onions, garlic, and spiced butter. Ethiopian aromatic taste.
Served with: boiled egg.

75 zł



SIGA FIRFIR 🌶️🌶️

Shredded injera mixed with beef sautéed in berbere with onions, garlic, and spiced butter. Full Ethiopian taste.
Served with: a boiled egg.

45 zł



DORO TIBS 🌶️

Chicken sautéed with onions, garlic, peppers, and Ethiopian seasoning. Aromatic taste.
Served with: boiled egg.

45 zł



ALCHA SIGA BE DINCH

Beef and potatoes stewed with onions, garlic, and turmeric. Gentle, subtle taste.

45 zł

Injera, the authentic Ethiopian flatbread, and cottage cheese are traditionally served at room temperature rather than hot, allowing them to be enjoyed easily with sauces.