



ABYSSINIA

ETHIOPIAN RESTAURANT

TRAITEUR & TAKE-AWAY

VOORGERECHTEN

Sambusa • €7

2 huisgemaakte deegschelpen. Eén gevuld met mengsel van uien, linzen, groene peper en Ethiopische kruiden en één met rundgehakt, ui, look, groene pepertjes en Ethiopische boter en kruiden.

Ethiopisch slaatje met Sineg • €6

Romeinse sla, tomaat, ui, gemarineerd in zonnebloemolie, een snufje zout en citroensap gedresseerd met groene paprika gevuld met fijngehakte tomaat en rode ui.

Soep: Kekel • €8

Lamsragout, aardappelen, kool, wortel, kurkuma

HOOFDGERECHTEN

VLEES

• **Doro Wat • €22**

Pikante kipstoofschotel met gekarameliseerde rode ui, tomatenpuree Ethiopische boter en Berbere.

• **Yebeg Alichu • €23**

Stoofpotje van lamsvlees in een sausje van rode ui, look, gember, Ethiopische boter en kurkuma.

• **Alichu Wat • €21**

Stoofpotje van rundsvlees in een sausje van rode ui, look, gember, Ethiopische boter en kurkuma.

• **Key Wat • €21**

In kleine blokjes gesneden rundvlees wordt gegaard in een saus op basis van rode ui, tomatenpuree, look, gember, gekruide Ethiopische boter en Berbere.

• **Tibs • €19**

Reepjes rundvlees gestoofd in een saus van uien, tomaat, pikante pepers en Ethiopische boter.

• **Gaslight tibs • €20**

Fijn gesneden rundvlees, gebakken in een saus van ajuin, Ethiopische boter, pepertjes, Mitmitta, zout, rozemarijn en bouillon.

• **Ye Shekla-tibs • €25**

Doorbakken rundvlees met uien, pepertjes en Ethiopische boter.

• **Kitfo • €22**

Lauw, licht aangebakken rundsgehakt.

• **Firfir be sega • €18**

Gedroogde injera gemengd met saus op basis van rode ui, berbere, tomaat, look en rundvlees, klaargemaakt in olie of Ethiopische boter.

• **Gomen be sega • €19**

Spinazie met reepjes rundvlees gestoofd met ui, look en korerima.



ABYSSINIA

ETHIOPIAN RESTAURANT

TRAITEUR & TAKE-AWAY

HOOFDGERECHTEN

VIS

• **Assa tibs • €20**

Filet van witte vis klaargemaakt op een hoog vuur in een saus op basis van ui, Ethiopische boter, grof gesneden look en een beetje berbere.

VEGETARISCH

Bij de vegetarische gerechten wordt zonnebloemolie gebruikt in plaats van Ethiopische boter.

• **Key Misr Wat • €14**

Gekookte linzen met gestoofde uien, tomatenpuree, berbere, look, gember, korerima.

• **Misr Aicha • €14**

Gekookte linzen met gestoofde uien, kurkuma, look, gember en korerima.

• **Gomen • €14**

Vegetarisch gerecht waarin spinazie, rode ui en look in zonnebloemolie worden gestoofd.

• **Shiro Tegabino • €14**

Gemalen kikkererwten met rode ui, look, tomatenpuree en berbere.

• **Fosolia • €14**

Boontjes en wortelen met look en rode ui, gestoofd in zonnebloemolie.

• **Firfir • €15**

Gedroogde injera gemengd met saus op basis van rode ui, berbere, tomaat en look.

• **Ater Kik • €13**

Kikkererwten met ui, look, gember, kurkuma, gestoofd in zonnebloemolie.

• **Tekel Gomen • €11**

Stoofpotje van witte kool, wortelen, aardappelen, kurkuma.

• **Keysir-be dinich • €15**

Gekookte rode biet en aardappel.

GEMENGDE SCHOTELS

• **Beyanatu Yefi-sik (vlees en groenten) • vanaf 2 pers. / €32 p.p.**

Doro Wat, Minchet Aicha, Key Wat, Tekel Gomen, Key Misr Wat.

• **Beyanatu Ye-tsom (vegetarisch) • vanaf 2 pers. / €28 p.p.**

Tekel Gomen, Gomen, Key Misr Wat, Fosolia, Ater Kik.

Voor de echte vleesliefhebbers:

• **Abyssinia Suprême • vanaf 2 pers. / €52 p.p.**

Tej (Ethiopische honingwijn), Ye Shekla-tibs, Gaslight Tibs, Doro Wat, Yebeg Aicha, Tekel Gomen, Fosolia.



ABYSSINIA

ETHIOPIAN RESTAURANT
TRAITEUR & TAKE-AWAY

MENU AAN €48

- Aperitief van het huis
 - Sambusa op een bedje Ethiopisch slaatje
 - Gemengde schotel
- vlees:** Doro Wat, Minchet Aicha, Key Wat, Tekel Gomen, Key Misr Wat.
of
vegetarisch: tekel Gomen, Gomen, Key Misr Wat, Fosolia, Ater Kik.
- Ethiopische koffie
 - Dessert

EXTRA'S

- **Ayeb** (kruimelkaas, voornamelijk geserveerd bij kitfo) • €4
- **Ayeb be Gomen** (kruimelkaas en spinazie) • €6
- **Extra Injera** • €3
- **Rijst** • €2

IETS MINDER ETHIOPISCH ...

- **Kippenreepjes in een zachte roomsaus** • €15
- **Viskoteletjes met rijst** • €15

DESSERTEN

- **Chocomousse** • €7
- **Crème Brulée** • €7
- **Dame Blanche** • €9



ABYSSINIA

ETHIOPIAN RESTAURANT

TRAITEUR & TAKE-AWAY

DRANKEN

FRISDRANKEN

- Coca Cola / Zero • €3.00
- Fanta • €3.00
- Ice Tea • €3.00
- Tonic • €3.00
- Fruitsap • €3.00
- Appelsap • €3.00
- Water (plat/bruisend) glas • €2.80
- Water (plat/bruisend) fles • €8.50

BIEREN

- Maneblusser (33cl) • €4.50
- Pils alcoholvrij • €4.00
- Gouden Carolus Classic • €6.00
- Gouden Carolus Tripel • €6.00
- St. George Beer • €5.00

WIJNEN

Huiswijn

- Rood/Wit glas • €5.00
- Rood/Wit fles • €22.00

Check het infobord voor suggesties.

APERITIEVEN

- Cava • €6.00
- Porto rood of wit • €5.00
- Martini wit of rood • €5.00
- Campari Orange • €9.00
- Gin Tonic
- Sapphire Bombay • €10.00
- Gin Mare • €12.00

WARM

- Koffie • €3.50
- Ethiopische verwenkoffie: traditionele Ethiopische koffie met garnituur • €9.00
- Koffie met sterk • €10.00
- Thee: verse munt of gember en tijm • €3.50

STERK

- Cognac • €9.00
- Whisky • €9.00
- Calvados • €9.00
- Amaretto • €9.00
- Havana 7j (+frisdrank) • €11.00

HUISGEMAAKT

- Aperitief 'ABYSSINIA' • €8.00

Hibiscussap, vanille, cava, afgewerkt met een blaadje verse munt en een schijfje limoen

- Tej • €7.00

Ethiopische honingwijn