

VOORGERECHTEN

€ 6

1. Sambusa

Gekruid gehakt, ui, wortel en linzen in bladerdeeg



2. Vegetarische Sambusa

Gekruide groenten (linzen, ui, wortel) in bladerdeeg



3. Gevulde Injera

Ingesmeerd met peperboter en/of verse kaas



4. Salade

IJsbergsla, tomaat, ui, komkommer, mais en avocado



HOOFDGERECHT

€ 16

1 Kies een basis



Injera



Kicha



Rijst



Spaghetti



Penne

Per extra basis: + € 2

2 Kies een saus

11. Aliche

Mild gekruide groenten (wortel, ui, sperziebonen, aardappel)



12. Hamli

Gekruide boerenkool met ui en knoflook



13. Shiro

Kikkererwten met tomaat, ui en knoflook



14. Silsie

Gebakken ui en verse tomaten in rode saus (berbere)



15. Fit Fit

Gebakken ui, knoflook en verse tomaten in rode saus



16. Tumtumo

Linzen met knoflook en ui in tomatensaus



17. Dorho + € 2

Gestoomde kip met ui, peper en hardgekookt ei



18. Kulwa Dorho + € 2

Gebakken kipfilet met ui en tomaat (mild of pittig)



19. Zigni + € 2

Rundvlees met boter, tomatensaus en rode peper



20. Kulwa Siga + € 2

Gebakken biefstuk met ui en tomaat (mild of pittig)



Per extra saus: + € 2



KIDS MENU

€ 8

21. Injera Pannenkoek

Met stroop en poedersuiker

22. 1 Basis + 1 Saus

Kleine portie van een normaal hoofdgerecht

23. Spaghetti

Met gebakken ui en verse tomaten in rode saus

24. Penne

Met gebakken ui en verse tomaten in rode saus

NAGERECHTEN

€ 6

Zin in iets lekkers na afloop? Vraag ons naar de nagerechten van vandaag!

INJERA



Injera is een traditionele Ethiopische en Eritrese **pannenkoek**, gemaakt van gefermenteerd teffmeel. Door de fermentatie heeft hij een luchtige structuur, ideaal om stoofgerechten mee op te scheppen.

KICHA



Kicha is een eenvoudig Ethiopisch en Eritrees **platbrood**, gemaakt van meel, water en zout. Het is ongefermenteerd, stevig en wordt vaak in stukken gebroken en geserveerd met boter of stoofgerechten.

PASTA



Spaghetti en **penne** worden veel gegeten in Eritrea door de sterke **Italiaanse invloed** uit de koloniale periode. Pasta raakte ingeburgerd in de lokale keuken, werd aangepast met kruiden en sauzen.



BAHRI

Bahri betekent **Zee** in het Tigrinya (een van de talen van Eritrea en Ethiopië). De zee staat symbool voor ontmoeting, beweging en verbinding tussen mensen en culturen.

Eritrea - het land waar ik geboren ben - is een land in Oost-Afrika en ligt aan de Rode Zee.



Heeft u allergieën of speciale dieetwensen? Meld het ons.