

Addis Ababa is de hoofdstad van Ethiopië en betekent *Nieuwe bloem*. In de Ethiopische traditie eten de mensen met hun rechterhand van een schaal waarop een injera ofwel grote pannenkoek ligt. Daarom worden voor en na het eten altijd de handen gewassen.

አዲስ አበባ
የኢትዮጵያ ምግብ ቤት



Addis Ababa
ETHIOPIAN RESTAURANT

Al vanaf de geschiedschrijving staat Ethiopië bekend om zijn bijzondere eetcultuur.



www.addisababa.nl

DRANKEN

Alcoholvrije dranken

- | | |
|--------------------------------|--------|
| 1. Vers sinaasappelsap (groot) | € 4,75 |
| 2. Maltbier (0,0% alcohol) | € 3,50 |
| 3. Afrikaans mangosap | € 3,75 |
| 4. Frisdranken | € 3,00 |
| 5. Bronwater | € 2,75 |



Bier met alcohol

- | | |
|---------------------------|--------|
| 6. Bananenbier (Mongozo)* | € 5,00 |
| 7. Kokosbier (Mongozo)* | € 5,00 |
| 8. Mangobier (Mongozo)* | € 5,00 |
| 9. Ethiopisch bier* | € 4,50 |
| 10. Witbier | € 4,00 |
| 11. Flesje Heineken bier | € 3,00 |

* Alle Afrikaanse en Ethiopische bieren zijn biologisch en fair trade.



Wijn

- | | |
|-------------------------------------|---------|
| 12. Fles Zuid-Afrikaanse wijn | € 21,00 |
| 13. Halve fles Zuid-Afrikaanse wijn | € 15,00 |
| 14. Glas Zuid-Afrikaanse wijn | € 5,00 |

Overige alcoholica

- | | |
|---|--------|
| 15. Afrikaanse koffielikeur | € 6,00 |
| 16. Whisky / Cognac | € 6,00 |
| 17. Gin/ Bacardi/ Wodka | € 5,50 |
| 18. Tia Maria / Grand Marnier / Sambuca | € 5,50 |
| 19. Amaretto / Safari | € 5,00 |
| 20. Port / Sherry / Jenever | € 4,50 |



VOORGERECHTEN

1. Pompoensoep

Vegetarische pompoensoep met Ethiopische kruiden

€ 6,00



2. Linzensoep

Vegetarische linzensoep met Ethiopische kruiden

€ 6,00

3. Ethiopisch brood

Ethiopisch brood met spinazie en verse kaas

€ 6,00



4. Nifro Addis

Gebakken tarwe en maïs met verse kruiden en paprika

€ 6,00

5. Sambussa

3 gemengde groenten en linzen met Ethiopische kruiden

€ 6,00



HOOFDGERECHTEN MET VLEES

1. ADDIS ABABA SPECIAAL (ጥርጥር)

Combinatie van rundvlees, lamsvlees, kip, ei, groenten, twee soorten linzen, erwtensaus, spinazie, salade en verse kaas, geserveerd met injera's *P.P.*

€ 20,00



2. GORED-GORED (ጎረጎረ)

Biefstuk in kleine stukjes gesneden met Ethiopische kruiden. Geserveerd met groenten, linzen, spinazie, salade en injera's

€ 18,00

3. DORO-WOT SPECIAAL (ዶሮ ወጥ)

Kippenbouten en ei in sterk gekruide pittige rode saus. Geserveerd met groenten, linzen, spinazie, salade en injera's (traditioneel feestgerecht)

€ 17,50



4. YEBEG-ALICHA (ቅቅል)

Lamsvlees met milde kruiden. Geserveerd met groenten, linzen, spinazie, salade en injera's

€ 17,50



5. DORO-BE-ENGUDAY (ዶሮ በእንጉዳይ)

Gebakken kipfilet met champignons. Geserveerd met groenten, linzen, salade en injera's

€ 17,50

6. KITFO SPECIAAL (ምርጥ ኪትፎ)

Rundvlees in kleine stukjes gesneden en gebakken in boter met Ethiopische kruiden (goed of minder doorbakken naar uw smaak). Geserveerd met groenten, linzen, spinazie, salade en injera's

€ 17,00

7. DORO TIBS (ዶሮ ጥብስ)

Gebakken kipfilet met Ethiopische kruiden, mild tot pikant naar uw smaak. Geserveerd met groenten, linzen, salade en injera's

€ 17,00

8. YEBEG TIBS (ጥብስ)

Gebakken lamsvlees met verse pepers en kruiden. Geserveerd met groenten, linzen, salade en injera's

€ 17,50

9. YEBEG-WOT (ZIGNI) (ወጥ)

Lamsvlees met Ethiopische pittige rode saus. Geserveerd met groenten, linzen, salade en injera's

€ 17,50

10. MINCHET-ABISH (ምንቸት አብሽ)

Rundvlees in kleine stukjes gesneden met pittige rode saus. Geserveerd met groenten, linzen, salade en injera's

€ 17,00

VEGANISTISCH GERECHT

11. YETSOM MIGIB (የጾም ምግብ)

Combinatie van groenten, pompoen, rode linzen, spinazie, gemalen spliterwten, gebakken champignons met wortels en rode bieten, groene linzen, salade, geserveerd met injera's

P.P.

€ 17,50

VEGETARISCHE GERECHTEN

12. BE-YE-AYNETU SPECIAAL (በየአይነቱ)

Combinatie van groenten, pompoen, rode linzen, spinazie, gemalen spliterwten, gebakken champignons met wortels en rode bieten, groene linzen, salade en verse kaas, geserveerd met injera's

P.P.

€ 18,00



13. YE-DUBBA-WOT (የዱባ ወጥ)

Gekookte Zuid-Afrikaanse pompoen met Ethiopische kruiden, groenten, linzen, salade en verse kaas, geserveerd met injera's

€ 15,50

14. ENGUDAYE-BE (እንጉዳይ)

Gebakken champignons, wortels, groene bonen en rode bieten met Ethiopische kruiden. Geserveerd met rode linzen, salade, verse kaas en injera's

€ 15,50

15. GOMEN-WOT (ጎመን)

Spinazie met Afrikaanse kruiden. Geserveerd met rode linzen, groenten, salade, verse kaas, en injera's

€ 15,50

16. MESER-WOT (ምስር)

Rode linzen in pittige saus met Ethiopische kruiden. Geserveerd met groenten, salade, verse kaas, en injera's

€ 15,00

17. ATER KIK-WOT (አተር ከከ)

Gemalen spliterwten met Ethiopische kruiden. Geserveerd met salade, verse kaas, en injera's

€ 15,00

18. ATEKELT-WOT (አትክልት ወጥ)

Gekookte aardappels, witte kool, wortels met verse kruiden. Geserveerd met linzen, salade, verse kaas en injera's

€ 15,00

VISGERECHTEN

19. YE-TSOM SPECIAAL (አዲስ በየአይነቱ)

Combinatie van vis uit de Rode Zee (tilapia), groenten, pittige saus van rode linzen, pompoen, spinazie, gemalen spliterwten, gebakken champignons met wortels en rode bieten, salade en verse kaas, geserveerd met injera's

€ 18,50

20. ASSA SPECIAAL (አሳ ምርጥ)

Vis uit de Rode Zee (tilapia), in kleine stukjes gesneden. Geserveerd met groenten, linzen, spinazie, salade, verse kaas en injera's

€ 17,50

21. ASSA (አሳ)

Vis uit de Rode Zee (tilapia), in kleine stukjes gesneden, met pittige rode saus. Geserveerd met groenten, linzen, salade, verse kaas en injera's

€ 17,00



NAGERECHTEN

Zoete desserts

1. Drie smaken roomijs met vers fruit en slagroom	€ 6,50
2. Drie smaken roomijs met vers fruit	€ 6,00
3. Drie smaken roomijs met slagroom	€ 5,25
4. Drie smaken roomijs	€ 5,00
5. Cocktail van vers fruit met slagroom	€ 6,00
6. Cocktail van vers fruit	€ 5,50
7. Yoghurt met vers fruit en honing	€ 5,50
8. Yoghurt met vers fruit	€ 5,00
9. Yoghurt met honing	€ 4,25

Warme dranken

10. Irish coffee	€ 6,50
11. Franse koffie	€ 6,50
12. Kleine pot Ethiopische koffie* voor 1 persoon	€ 4,00
13. Middelgrote pot Ethiopische koffie* voor 2 personen	€ 6,50
14. Grote pot Ethiopische koffie* voor 3 of meer personen	€ 3,00 per persoon
15. Warme melk met Ethiopische kruiden en honing	€ 4,00
16. Warme chocomelk met slagroom	€ 4,00
17. Warme chocomelk	€ 3,50
18. Kleine pot Ethiopische thee voor 1 persoon	€ 3,50
19. Grote pot Ethiopische thee voor 2 of meer personen	€ 3,00 per persoon

* Heerlijke, kruidige Ethiopische koffie, volgens Ethiopische traditie versgebrand en geserveerd met wierook.



Ingrediënten en allergenen

Informatie over onze ingrediënten en allergenen:

1. **Ingrediënten van injera:** Een injera wordt bereid met: tarwe, rijstemeel, maismeel en teff.
2. **gist:** Daarnaast bevat een injera gist. Als u een intolerantie voor gist hebt, kunt u rijst of bulgur krijgen in plaats van een injera. De bereidingstijd van rijst of bulgur is 15 minuten extra. Bulgur is niet glutenvrij.
3. **gluten:** Teff is volledig glutenvrij. Mensen met coeliakie (glutenintolerantie) of een glutengevoeligheid kunnen dus gerust een injera van teff eten. Wilt u geheel glutenvrij (en gistvrij) bij ons eten? Neem dan gerust contact met ons op en laat ons dat één dag van tevoren weten. Dan maken we speciaal voor u glutenvrije (en gistvrije) injera's.
4. **vlees en vis:** In onze vleesgerechten gebruiken wij rundvlees, lamsvlees en kip, maar geen varkensvlees. Onze visgerechten bevatten alleen tilapia. Dit is een Afrikaanse zoetwatervis.
5. **schaal- en weekdieren:** Onze gerechten zijn vrij van schaal- en weekdieren.
6. **melk (lactose):** Als u overgevoelig bent voor melkproducten (lactose), meld dat ons bij het bestellen. Dan houden wij hier rekening mee.
7. **soja:** Onze gerechten zijn vrij van soja.
8. **noten, pinda's, sesamzaad en lupine:** Wij gebruiken geen noten (zoals amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten), pinda's, sesamzaad en lupine in onze maaltijden.
9. **selderij en mosterd:** Onze gerechten zijn vrij van selderij. Mosterd gebruiken wij alleen in groene linzen. Als u overgevoelig bent voor mosterd, meld dat ons bij het bestellen. Dan houden wij hier rekening mee.
10. **eieren:** Enkele gerechten bevatten een gekookt ei. Wilt u geen ei, meld dat ons bij het bestellen. Dan houden wij hier rekening mee.
11. **additieven:** Onze gerechten zijn vrij van additieven. Dit zijn smaak-, geur- en kleurstoffen en conserveringsmiddelen. Wij gebruiken dus ook geen E621. Dit is ve-tsin ofwel monosodiumglutamaat (MSG).
12. **sulfiet:** Wij gebruiken geen sulfiet in onze maaltijden. Wijn bevat wel sulfiet.
13. **vers:** Het eten bij Addis Ababa wordt dagelijks vers bereid. Zo behoudt het zijn natuurlijke en verse smaak en kunt u er volop van genieten.
14. **kruiden en specerijen:** Alle Ethiopische en Afrikaanse kruiden en specerijen die wij gebruiken, zijn vers en zijn met veel zorg samengesteld.
15. **Kortom:** Restaurant Addis Ababa is gastvrij voor visliefhebbers, vleeseters, vegetariërs, veganisten en mensen met een voedselintolerantie.

Melkam megeb! "Eet smakelijk!"