

Selam AFRIKA

MENU

TIBS

Lam tibs - €25

Gebakken stukken lamsvlees met verse pepers en Oost-Afrikaanse kruiden.

Rund tibs - €20

Gebakken stukken rundvlees met verse pepers en Oost-Afrikaanse kruiden.

Kip tibs - €20

Gebakken stukken kipfilet met verse pepers en Oost-Afrikaanse kruiden.

VISGERECHTEN

Zeebaars tibs - €28.50

Gebakken zeebaarsfilet met verse pepers en Oost-Afrikaanse kruiden.

Kabeljauw tibs - €26

Gebakken kabeljauw met verse pepers en Oost-Afrikaanse kruiden.

Garnalen tibs - €28.50

Gebakken garnalen met verse pepers en Oost-Afrikaanse kruiden.

SPECIALITEITEN

Gored Gored - €25

Medium-rare gebakken stukken biefstuk gemarineerd in een saus met Oost-Afrikaanse kruiden en cognac.

Kitfo - €25

Rauw gemalen biefstuk opgewarmd in warme botersaus met mitmita en Oost-Afrikaanse kruiden.

WOT & ZIGNI - STOOFGERECHTEN

Lams Zigni - €22

Lamsvlees gestoofd in een rijk gekruide, pittige rode saus met Oost-Afrikaanse kruiden.

Rund Zigni - €21

Rundvlees gestoofd in een rijk gekruide, pittige rode saus met Oost-Afrikaanse kruiden.

Sebhi Dorho - €21

Kippenbouten gestoofd in een rijk gekruide, pittige rode saus met Oost-Afrikaanse kruiden met een gekookt ei.



Selam AFRIKA

MENU



ALICHA – STOOFGERECHTEN

Beg Alichia – €22

Lamsvlees gestoofd in een rijk gekruide, kerrie saus met Oost-Afrikaanse kruiden.

Kip Alichia – €21

Kippenbouten gestoofd in een rijk gekruide, kerrie saus met Oost-Afrikaanse kruiden met een gekookt ei.

Rund Alichia – €21

Rundvlees gestoofd in een rijk gekruide, kerrie saus met Oost-Afrikaanse kruiden.

TASTING MENU

Selam's Special – €60 (vanaf 2 pers.)

Lams alichia, gored gored en kip tibs.

Selam's Vegan Menu – €55 (vanaf 2 pers.)

8 vegan gerechten uitgekozen door de chef.

Selam's Vegan Menu – €22.50

6 vegan gerechten (incl. gekruide boerenkool en groentemix).

VEGANISTISCH

Gele linzen – €17

Saus van gele linzen, kerrie en Oost-Afrikaanse kruiden.

Rode linzen – €17

Saus van rode linzen met rode pepers en Oost-Afrikaanse kruiden.

Champignon tibs – €18

Gebakken champignons met verse pepers en Oost-Afrikaanse kruiden.

Oker met linzensaus – €19

Rode linzen met okra, rode pepers en Oost-Afrikaanse kruiden.

Duba tebhiy – € 18

Pikante verse saus met pompoen stukken en Oost-Afrikaanse kruiden.

Shiro – €18

Smaakvolle saus gemaakt van kikkererwten en Oost-Afrikaanse kruiden.

Aardappel tebhiy – € 17

Pikante verse saus met aardappel stukken en Oost-Afrikaanse kruiden.

Salam AFRIKA

MENU

WARME DRANKEN

Thee - €3

Verse muntthee - €3.50

Thee met kruidnagel - €3.50

Kuarant thee (met Araki) - €3.75

Koffie - €3

Cappuccino - €3.50

Espresso - €2.50

Dubbele espresso - €4

Latte macchiato - €4.50

FRISDRANK

Cola / Cola light - € 2.75

Fanta - €2.75

7-up - €2.75

Bitter lemon - €3.25

Tonic - €3.25

Ginger Ale - €3.25

Ice tea - €2.75

Red Bull - €4

Appel sap - €3.50

Mango sap / Guava sap - €3.50

Chaudfontaine (plat/bruis) - €2.50

Fles Chaudfontaine (0.75l) - €7.50



Selam AFRIKA

MENU

BIER

Heineken pilsener - €3.50

Heineke pilsener 0% - €3.50

Hertog Jan pilsener - €3.50

AFRIKAANS BIER

Bedele bier - €5

Habesha bier - €5

Mongozo bier (gluten vrij) - €5

Mongozo bier (Banaan) - €5

Mongozo bier (Mango) - €5

Mongozo bier (Cocos) - €5

WIJN

Chardonnay - €6

Sauvignon Blanc - €6

Rosé - €6

Merlot - €6

Rode huiswijn - €6

Port - €5.50

Fles wijn - €28

STERKE DRANKEN

Red Label - €6

Black Label €6.50

Double Black Label - €7.50

Jack Daniels - €7

Chivas - €7

Jameson Irish Whiskey - €7

Hennessy - €7

Bacardi - €6

Amarula - €6

Baileys - €6

Vodka (Smirnoff) - €6

Vodka (Absolut) - €6

Gin - €6

Disaronno - €6

Tia Maria - €6

Jenever - €5

Sambucca - €6

Tequila - €5

Araki - €5

Ouzo - €5

