



## MENU

**CAPRETTO** 25.00  
Lahmfleisch, Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Knoblauch mit Brot oder Reis oder Injera

**ZIGHINI** 22.50  
In einer leicht scharfen Zwiebel-Tomaten langsam gekochte Rinfleischwürfel.

**LAMM TIBS** 22.50  
Lammfleisch in hausgemachter, Gewürzbutter und traditionelle Gewürzen in der Pfanne gebraten.

**RIND TIBS** 22.50  
Rinfleischwürfel in hausgemachter, zerlassener Gewürzbutter und traditionellen Gewürzen.

**DOROHO** 25.00  
Poulet Schenkel und gekochtes Ei in einer leicht scharfen Zwiebeln tomaten Sossen langsam gekocht, in traditioneller Art gewürzt und Vereinert

**ZILZIL TIBSI** 25.00  
In Streifen geschnittenes durchgebratenes Kalbfleisch mit Paprika, Zwiebeln Tomaten mit Spinat, salat und Injera

## MENU

**KITFO** 25.00  
Fein gehacktes rohes Rindfleisch, zusammengemischt wird mit heisser hausgemachter Kräuterbutter und servierter Schichtkäse, Spinat, Chili (Mitmita) und Injera.

**ADES** 20.00  
Rote Linsen, langsam gekocht. Zwiebeln, Knoblauch, passierte Tomaten Berbere, Öl und Gewürze.

**SHIRO** 20.00  
Das beliebteste Vegi-National Hauptgericht. Gemahlene Kirchererbse Mehl-Mischung nach altern, traditionellen Rezept gekocht und gewürzt, in einem traditionelle Topf aus serviert.

Zwiebeln, knoblauch, passierte Tomaten, Öl und Gewürze.

**VEGI SPECIAL** 25.00  
Eine Kombination aus den Gerichten Shiro, Spinat, Linsen, Kohlkopf und Salat.