



voorgerechten

warne voorgerechten

01. Lam / Kipvlees Sambussa € 4.80
Twee dunne deeg schelpen, gevuld met een mengsel van lam / kip, groene peper en kruiden
02. Vegetarische Sambussa € 4.80
Twee dunne deeg schelpen, gevuld met groenten, uien, groene peper en kruiden

koude voorgerechten

03. Ethiopische tomatensla € 5.50
Gehakte tomaten, uien, paprika, fijn gesneden injera, in een verse citroen en azijn saus
04. Ethiopische aardappelsla € 5.00
Aardappelblokjes, paprika in verse knoflook, in een saus met citroen en olijfolie
06. Azifa sla € 5.00
Groene linzen met uien en gesneden zaden, rode paprika (jalapeños), in een verse citroen en azijn saus
07. Ayeb be Gomen € 5.00
Witte kaas gemengd met dun gesneden spinazie, gebakken in zuivere geklaarde boter en kruiden

gemengd voorgerecht

08. "Taitu" Starter € 9.00
Gemengde schotel : Ye-Kaey Sir (rode biet sla), Ye-Inguday Tibs (gebakken champignons), Ye-Abecha Gomen (spinazie), Ayeb (witte kaas, kibe en mitmita)
09. "Little Ethiopia" Starter € 7.50
Gemengde schotel : sambusa (# 01 of 02), Azifa sla (# 06) en Ayeb be Gomen (# 07)

appetizers

hot starters

01. Lamb / Chicken Sambussa € 4.80
Two thin dough shells filled with a blend of minced lamb / chicken, green pepper and herbs
02. Vegetable Sambussa € 4.80
Two thin dough shells filled with vegetables, onions, green pepper and herbs

cold starters

03. Ethiopian Tomato Salad € 5.50
Chopped tomatoes, onions, peppers and shred injera, in an olive oil, lemon and vinegar dressing
04. Ethiopian Potato Salad € 5.00
Diced potatoes, peppers in fresh garlic, in an olive oil and lemon dressing
06. Azifa Salad € 5.00
Green lentil with onions and sliced seeds, red pepper (jalapeños), in a fresh lemon and vinegar dressing
07. Ayeb be Gomen € 5.00
Cottage cheese mixed with thinly chopped spinach, cooked in pure clarified butter and various spices

mixed starter

08. "Taitu" Starter € 9.00
Mixed dish : Ye-Kaey Sir (red beet salad), Ye-Inguday Tibs (fried mushrooms), Ye-Abecha Gomen (spinach), Ayeb (cottage cheese, kibe and mitmita)
09. "Little Ethiopia" Starter € 7.50
Mixed dish : sambusa (# 01 or 02), Azifa salat (# 06) and Ayeb be Gomen (# 07)





hoofdgerechten

ṣiṣā (vlees)

- | | |
|---|---------|
| 11. Ye-Shekla Tibs | € 18.50 |
| Gesneden rundvlees gebakken en geserveerd in een hete aarden pot, met ajuinen rozemarijn en kruiden | |
| 12. Goden Tibs | € 16.50 |
| Lamsribben gebakken met een mengsel van uien, tomaten, verse knoflook en rode paprika (jalapeños) | |
| 13. Tibs | € 13.00 |
| Gesneden rundsvlees, gebakken in geklaarde kruidenboter, met knoflook, uien en rode paprika | |
| 14. Kitfo / Ketfo | € 16.00 |
| Rauw of licht gebakken rundergehakt, gekruid met Ethiopische boter en rode peper | |
| 15. Bozena Shiro | € 12.00 |
| Gemalen kikkererwten in een berbere saus met blokjes mager rundvlees, knoflook, uien en gember | |
| 16. Kaey Wat | € 13.00 |
| Dun gesneden rundsvlees gestoofd in een gekruide "berbere" saus en een mengeling van kruiden | |
| 17. Gomen Be-Siga | € 13.00 |
| In blokjes gesneden lamsvlees gemengd met spinazie, peper, gember, knoflook en uien | |
| 18. Ye-Alicha Wat | € 12.00 |
| Dun gesneden rundsvlees gestoofd in een saus van ui, kruiden en geklaarde kruidenboter ("kibe") | |
| 19. Tikil Gomen Be-Siga | € 12.00 |
| In blokjes gesneden rundsvlees gemengd met witte kool, peper, gember, knoflook en uien | |

doro (kip)

- | | |
|--|---------|
| 21. Ye-Doro Wat | € 14.50 |
| Kip gemarineerd in citroensap, gestoofd in een berbere saus, met een hardgekookt ei | |
| 22. Ye-Doro Alicha Wat | € 13.00 |
| Kip gemarineerd in citroensap, met een hardgekookt ei | |
| 23. Ye-Doro Tibs | € 12.00 |
| In blokjes gesneden kippenborst gemarineerd in citroensap en knoflook, met uien, tomaten en rozemarijn | |

*Alle gerechten worden
geserveerd met injera*



main courses

ṣiṣā (meat)

- | | |
|--|---------|
| 11. Ye-Shekla Tibs | € 18.50 |
| Pan fried sliced beef served sweltering in a clay pot, with onions, rosemary and spices | |
| 12. Goden Tibs | € 16.50 |
| Lamb spare ribs fried with a blend of onions, tomatoes, fresh garlic and red pepper (jalapeños) | |
| 13. Tibs | € 13.00 |
| Tender sliced beef fried in pure clarified butter with garlic, onions, red chilli pepper ("mitmita") | |
| 14. Kitfo / Ketfo | € 16.00 |
| Raw or rare minced beef, seasoned in Ethiopian butter, red chilli pepper "mitmita" | |
| 15. Bozena Shiro | € 12.00 |
| Milled chickpeas simmered in a berbere sauce with cubes of lean beef, garlic, onions and ginger | |
| 16. Kaey Wat | € 13.00 |
| Tender sliced beef simmered in a spicy berbere sauce and a combination of seasonings | |
| 17. Gomen Be-Siga | € 13.00 |
| Tender, cubed lamb meat, blended with spinach, pepper, ginger, garlic and onions | |
| 18. Ye-Alicha Wat | € 12.00 |
| Tender sliced beef simmered in a mild onion, herbs sauce and pure clarified butter | |
| 19. Tikil Gomen Be-Siga | € 12.00 |
| Tender cubed beef blended with white cabbage, pepper, ginger, garlic and onions | |

doro (chicken)

- | | |
|--|---------|
| 21. Ye-Doro Wat | € 14.50 |
| Chicken marinated in lemon juice, stewed in a berbere sauce, and hardboiled egg | |
| 22. Ye-Doro Alicha Wat | € 13.00 |
| Chicken marinated in lemon juice, and hardboiled egg | |
| 23. Ye-Doro Tibs | € 12.00 |
| Chicken breast cubes marinated in lemon juice and garlic cooked with onions, tomatoes and rosemary | |

*All dishes are
served with injera*



ᐱᑲᐢᐢᑲᑲᑲᑲ (vegetarisch)

31. Shiro Wat € 10.00
Kikkererwtjes en sjalotten gestoofd in een berbere saus, in een combinatie van kruiden
32. Ye-Ater Kik Wat € 9.00
Gele linzen gestoofd in een curcuma saus, met uien en gember
33. Ye-Misir wat € 9.00
Pittige rode linzen gestoofd in een berbere saus, met knoflook, uien en gember
34. Fosolia € 8.50
Licht gekruide sperziebonen, wortelen en uien in een tomatensaus
35. Ye-Tikil Gomen € 8.50
Licht gekruide witte kool, aardappelen en wortelen, met knoflook, uien en gember
36. Ye-Kaey Sir Dinich Wat € 8.00
Licht gekruide rode biet en aardappelen gestoofd met knoflook, uien en gember
37. Ye-Gomen Wat € 8.00
Spinazie met paprika, gember, knoflook and uien, gekookt in een milde saus

ᐱᑲᑲᑲᑲ (vis)

41. Assa Tibs € 14.00
Zalm in blokjes gesneden, gemengd met knoflook, uien en ethiopische kruiden
42. Tilapia Assa € 13.00
Gebakken vis met knoflook, uien en geklaarde boter ("kibe"), in een berbere saus

*Alle gerechten worden
geserveerd met injera*

ᐱᑲᐢᐢᑲᑲᑲᑲ (vegetarian)

31. Shiro Wat € 10.00
Chickpeas and shallots simmered in a berbere sauce, and a combination of seasonings
32. Ye-Ater Kik Wat € 9.00
Yellow lentils simmered in a curcuma sauce, with onions and ginger
33. Ye-Misir Wat € 9.00
Split red lentils simmered in a berbere sauce, with garlic, onions and ginger
34. Fosolia € 8.50
Lightly spiced string beans, carrots and onions with tomato sauce
35. Ye-Tikil Gomen € 8.50
Lightly spiced white cabbage, potatoes and carrots, with onions, garlic and ginger
36. Ye-Kaey Sir Dinich Wat € 8.00
Lightly spiced red beet and potatoes, stewed with garlic, onions and ginger
37. Ye-Gomen Wat € 8.00
Spinach with red chilli, ginger, garlic and onions, cooked in a mild sauce

ᐱᑲᑲᑲᑲ (fish)

41. Assa Tibs € 14.00
Cubed salmon blended with garlic, onions and Ethiopian herbs
42. Tilapia Assa € 13.00
Fried fish with garlic, onions and clarified butter ("kibe"), in a berbere sauce

*All dishes are
served with injera*





"BEYA'YENETU"

GEÛOMBINEERDE SCHOTELS

2 pers 3 pers

51. Speciaal Vegetarisch

€ 28.00 € 40.00

Kombinatie van

- 31 Shiro Wat
- 32 Ater Kik Wat
- 33 Misir Wat
- 35 Tikil Gomen
- 36 Kaey Sir Dinich Wat

52. Gemengd Vis en Groenten

€ 32.00 € 45.00

Kombinatie van

- 32 Ater Kik Wat
- 34 Fosolia
- 37 Ye-Gomen Wat
- 42 Tilapia Assa

53. Gemengd Vlees en Groenten

€ 36.00 € 51.00

Kombinatie van

- 13 Tibs
- 18 Alich Wat
- 21 Doro Wat
- 34 Fosolia
- 35 Tikil Gomen

54. Speciaal Vlees

€ 40.00 € 56.00

Kombinatie van

- 12 Goden Tibs
- 16 Kaey Wat
- 17 Gomen Be-Siga
- 18 Alich Wat
- 23 Doro Tibs

55. Speciaal "Little Ethiopia"

€ 46.00 € 65.00

Kombinatie van

- 11 Shekla Tibs
 - 17 Gomen Be-Siga
 - 21 Doro Wat
 - 34 Fosolia
 - 35 Tikil Gomen
 - 42 Tilapia Assa
- of 14 Kitfo

*Alle gerechten worden
geserveerd met injera*

"BEYA'YENETU"

COMBINATIONS

2 pers 3 pers

51. Special Vegetarian

€ 28.00 € 40.00

Combination of

- 31 Shiro Wat
- 32 Ater Kik Wat
- 33 Misir Wat
- 35 Tikil Gomen
- 36 Kaey Sir Dinich Wat

52. Mixed Fish & Vegetables

€ 32.00 € 45.00

Combination of

- 32 Ater Kik Wat
- 34 Fosolia
- 37 Ye-Gomen Wat
- 42 Tilapia Assa

53. Mixed Meat & Vegetables

€ 36.00 € 51.00

Combination of

- 13 Tibs
- 18 Alich Wat
- 21 Doro Wat
- 34 Fosolia
- 35 Tikil Gomen

54. Special Meat

€ 40.00 € 56.00

Combination of

- 12 Goden Tibs
- 16 Kaey Wat
- 17 Gomen Be-Siga
- 18 Alich Wat
- 23 Doro Tibs

55. Special "Little Ethiopia"

€ 46.00 € 65.00

Combination of

- 11 Shekla Tibs
 - 17 Gomen Be-Siga
 - 21 Doro Wat
 - 34 Fosolia
 - 35 Tikil Gomen
 - 42 Tilapia Assa
- or 14 Kitfo

*All dishes are
served with injera*





DESSERTS

61. Ice Cream	€ 4.50	63. African Crème brûlée	€ 6.00
62. Exotic Fruit Salad	€ 5.50	64. Special "Little Ethiopia" Dessert	€ 8.00

NON-ALCOHOLIC DRINKS

WATER / eau / wassер

Chaudfontaine BI / R (small)	€ 2.10
Chaudfontaine BI / R (1/2 l)	€ 4.40
Chaudfontaine BI / R (big)	€ 6.80

WARM DRINKEN /

HOT DRINKS

Coffee	€ 2.10
Coffee decaféiné	€ 2.10
Tea (normal)	€ 2.10
Tea (green, special)	€ 2.30
Capuccino	€ 2.50
Lait russe	€ 2.50
Hot chocolate	€ 2.80
Shay Coronti	€ 2.90
Ethiopian Tea	€ 2.40
Ethiopian Coffee "Jebena" 2 pers	€ 5.60

SOFT DRINKS

Coca Cola / Light / Zero	€ 2.10
Fanta / Fanta Lemon	€ 2.10
Sprite	€ 2.10
Schweppes Tonic	€ 2.10
Gini	€ 2.20
Juices (orange, apple)	€ 2.20
Ice Tea / Green Tea	€ 2.20
Agrum Normal / Light	€ 2.30
Canada Dry	€ 2.30





alcoholic drinks

alcôol / alcôhol

Cognac (Hennessy, Bisquit)	€ 6.00
Whisky (Johnny Walker black Chivas, Jack Daniels)	€ 6.00
Vodka (Absolut)	€ 6.00
Vodka (Standard)	€ 5.50
Vodka (Smirnoff)	€ 5.00
Bailey's	€ 5.50
Amaretto	€ 5.50
Cointreau, Grand Marnier	€ 5.50
Whisky (Johnny Walker red, J&B)	€ 5.00
Gin (Gordon's)	€ 5.00
Rhum (Havana Club, Bacardi)	€ 6.00
Malibu, Pisang orange	€ 5.00
Campari, Ricard	€ 4.50
Pineau	€ 4.00
Tequila	€ 4.00
Jenever (Bokma, Smeets)	€ 3.50
Martini Red / White	€ 3.50
Porto Red / White	€ 3.30
Gancia	€ 3.30
Sherry Dry	€ 3.30

biere / beer / bière

Westmalle Trappist / Tripel	€ 3.40
Duvel	€ 3.40
Carlsberg	€ 3.40
Leffe Blonde / Tripel	€ 3.20
Hoegaarden	€ 2.40
Palm	€ 2.40
Jupiler	€ 2.20
De Koninck	€ 2.20

wijn / wine / vin / wein

	Glas / Glass Verre	Fles / Bottle Bouteille
Wit, white blanc, Weiss	€ 3.40	€ 16.50
Rood, red rouge, Rot	€ 3.40	€ 16.50
Rosé	€ 3.70	€ 18.00
"Vonkel" (Brut)	€ 4.50	€ 27.00

afrikan drinks

Ethiopian Beer St. George	€ 3.60
Ethiopian Beer Castel	€ 3.60
Ethiopian Beer Amber	€ 3.90
African Beer Mongozo	€ 3.50
(Banana, Coconut, Mango)	
Ethiopian honey wine "Tej"	€ 3.20
Ethiopian vodka "Katikala"	€ 3.10

house aperitive

House Aperitive	€ 4.20
-----------------	--------

