

WELCOME TO ABYSSINIA RESTAURANT

Bij Abyssinia serveren wij traditionele Eritrese en Ethiopische gerechten. In de Eritrese/Ethiopische cultuur wordt gezamenlijk van een grote schaal met de hand gegeten. U kunt kiezen uit verschillende vlees-, vis- en vegan gerechten. Injera is de traditionele pannenkoek dat dient als brood. Met deze pannenkoek worden de gerechten opgepakt. Bij Abyssinia serveren wij injera die met 100% teff meel is bereid. Teff graan vindt zijn oorsprong in Ethiopië en heeft bijzondere eigenschappen. Teff is namelijk rijk aan ijzer en calcium. Daarnaast is teff geschikt voor personen met een glutenvrij dieet. Bovendien is teff een volkoren graan, wat betekent dat het veel voedingsvezels bevat. Wij willen u met deze Injera de échte smaak van Eritrea/Ethiopië bieden!

At Abyssinia we serve traditional Eritrean and Ethiopian dishes. In Eritrea/Ethiopia, traditional food is served on a large plate. It is usually eaten by hand. We offer various meat- fish- and vegandishes. Injera is the traditional sourdough flatbread that is being served with every dish. The usual way to eat our food is to tear of a piece of the injera and scoop up bits of the dish. At Abyssinia we serve injera which is prepared with 100% teff flour. Teff grain originates in Ethiopia and has special properties. Teff is rich in iron and calcium. In addition, teff is suitable for people with a gluten-free diet. Moreover, teff is a whole grain, which means it contains a lot of fiber. We want to provide you a unique dining experience with our traditional dishes and original injera!



starters

1. VEGGIE SAMBUSA

€ 6

Gefrituurde deeg paseitjes met gekruide groentenvulling [3 stuks]. Geserveerd met zoete chillisaus.
Fried pastry with spiced vegetable filling [3 pcs]. Served with sweet chili sauce

2. CHICKEN SAMBUSA

€ 6.5

Gefrituurde deeg paseitjes met gekruide kip- en groentenvulling [3 stuks].
Geserveerd met zoete chillisaus.
Fried pastry with spiced chicken and vegetable filling [3 pcs]. Served with sweet chili sauce

3. SWEET POTATO WEDGES

€ 6.5

Gefrituurde krokante zoete aardappel wedges. Geserveerd met mayonaise
Fried crunchy sweet potato wedges. Served with mayonnaise



meat dishes

ALL DISHES ARE SERVED WITH TEFF INJERA (TRADITIONAL FLATBREAD),
LENTIL SAUCE AND SALAD.

LAMSVLEES | LAMB

1. TEBSE

€ 18

Gebakken stukjes lamsvlees met ui en groene pepers. Mild tot pikant gekruid naar uw smaak
Cubed lamb, sautéed with onion, tomatoes and green peppers. Can be served mild or piquant

2. BEG ALECHA

€ 19

Gebakken stukjes lamsvlees met diverse groenten. Mild gekruid
Cubed lamb, prepared with fresh greens. Mildly spiced

3. ENGUDAYE BEG

€ 18.5

Gebakken stukjes lamsvlees met champignons Mild gekruid
Cubed lamb, prepared with mushrooms. Mildly spiced

KIP | CHICKEN

4. DORO TEBSE

€ 17.5

Gebakken stukjes kipfilet met ui, tomaat en groene pepers. Mild tot pikant gekruid naar uw smaak
Chopped chicken fillet, sautéed with onion, tomatoes and green peppers. Can be served mild or piquant

5. DORO ALECHA

€ 18

Gebakken stukjes kipfilet met diverse groenten. Mild gekruid
Chopped chicken fillet, prepared with fresh greens. Mildly spiced

6. DORO WOT

€ 18.5

Traditionele kip stoofpot. Kippenpoot gesudderd in pittige *berbere* (rode peper) saus. Bereid met Abbesijnse geklaarde boter. Geserveerd met gekookt ei en yoghurt
Traditional chicken stew. Chicken drumstick simmered in spicy berbere (red pepper) sauce Prepared with Abyssinian ghee. Served with cooked egg and yogurt

RUND | BEEF

7. ZEGNI | KEY WOT

€ 18

Traditionele runderstoofpot. Gesneden rundvlees gesudderd in pittige *berbere* (rode peper) saus. Bereid met Abbesijnse geklaarde boter. Geserveerd met yoghurt

Traditional beef stew. Chopped beef simmered in spicy berbere (red pepper) sauce Prepared with Abyssinian ghee. Served with yogurt

8. HAML BE SGA

€ 18.5

Gesneden rundvlees gemarineerd in pittige *berbere* (rode peper) saus. Bereid met Abbesijnse geklaarde boter en spinazie

Chopped beef marinated in spicy berbere (red pepper) sauce Prepared with Abyssinian ghee and spinach

9. MENCHET ABISH

€ 18

Rundvlees tartaar gesudderd in pittige *berbere* (rode peper) saus. Bereid met Abbesijnse geklaarde boter. Geserveerd met yoghurt

Beef tartare marinated in spicy berbere (red pepper) sauce Prepared with Abyssinian ghee. Served with yogurt

10. KITFO

€ 19

Rundvlees tartaar gekruid met *mitmita* (peperkruiden) en *korerima* (Ethiopisch kardemom) Bereid met Abbesijnse geklaarde boter. Medium of doorbakken naar uw smaak Geserveerd met *ajibo* (witte kaas)

Beef tartare seasoned with mitmita (red pepper spice) and korerima (Ethiopian cardamom). Prepared with Abyssinian ghee. Can be served medium or well done. Served with ajibo (white cheese)

11. GORED GORED

€ 19

Gesneden bief stukjes gebakken in Abbesijnse geklaarde boter en *mitmita* (rode peper kruiden). Medium of doorbakken naar uw smaak. Geserveerd met *ajibo* (witte kaas)

Chopped lean beef, sautéed in Abyssinian ghee and mitmita (red pepper spice). Can be served medium or well done. Served with ajibo (white cheese)

MEAT COMBO

12. BEYAYNETU

€ 24.5

Combinatie van onze drie favoriete gerechten: Tebse (Nr. 1), Doro Wot (Nr. 6) en Zegni (Nr. 7). Voor 1 persoon.

Combination of our three favorite meat dishes: Tebse (Nr. 1), Doro Wot (Nr. 6) and Zegni (Nr. 7). For 1 person.



vegan dishes

ALL DISHES ARE SERVED WITH TEFF INJERA (TRADITIONAL FLATBREAD),
LENTIL SAUCE AND SALAD.

13. ENGUDAYE WOT

€ 16.5

Champignons in pikante Abessijnse saus
Mushrooms in spicy Abyssinian sauce

14. DUBA

€ 17.5

Stoofpot van verse pompoen met Abessijnse kruiden
Stew of fresh pumpkin with Abyssinian spices

15. TUMTUMO

€ 16.50

Twee soorten linzensaus (medium mild en mild). Geserveerd met Selsi (Abessijnse pittige saus)
Two kinds of lentil sauce (Medium mild and Mild). Served with Selsi (Abyssinian spicy sauce)

16. HAMLI

€ 16.50

Spinazie in pittige Abessijnse saus
Spinach in spicy Abyssinian sauce

17. YATER WOT

€ 17

Gespleten kikkererwten stoofpot met Abessijnse kruiden
Split chickpea stew with Abyssinian spices

18. SHURO

€ 17.50

Heerlijke and romige gemalen kikkererwten stoofpot. Geserveerd in een traditionele kleien potje
Rich and creamy ground chickpea stew. Served in a traditional clay pot

19. YE ZOM BEYAYNETU

€ 16.50

Combinatie van onze drie favoriete vegan gerechten Duba (Nr. 14), Hamli (Nr. 16) en Yater Wot (Nr. 17).
Voor 1 persoon
*Combination of our three favorite vegan dishes; Duba (Nr. 14), Hamli (Nr. 16) and Yater Wot (Nr. 17).
For 1 person*

fish dishes

20. ASSA

€ 17.5

Gebakken stukjes witvis in pittige Abessijnse saus
Ground white fish in spicy Abyssinian sauce

21. ASSA TEBSE

€ 18

Gebakken stukjes witvis met kruiden, ui, tomaat en groene pepers
Ground white fish sautéed with spices, onion, tomato and green peppers

22. SHRIMP TEBSE

€ 19

Garnalen gebakken met kruiden, ui, tomaat en groene pepers
Shrimp sautéed with spices, onion, tomato and green peppers

extras

HALF INJERA

€ 2

WHOLE INJERA

€ 3.5

WHITE CHEESE

€ 2.5

YOGURT

€2



desserts

ABYSSINIAN DESSERT

€ 7

Griekse yoghurt met gemalen noten, lijnzaad met een laagje honing
Greek yogurt with ground nuts, flaxseed and a layer of honey

SPECIAL ICE CREAM

€ 7

Ijs met gemalen noten, honing en slagroom
Icecream with ground nuts, honey and whipped cream

AFRICANA

€ 8

Geflambeerde banaan met slagroom en chocolade topping
Banana flambé with whipped cream and chocolate topping

DON PEDRO

€ 8

Zuid-Afrikaans koud nagerecht; Ijs shake met kahlua likeur
South-African cold dessert: Ice cream shake with Kahlua liquor

LEMON MERINGUE PIE

€ 8

Citroen meringue taartje met vanille ijs en slagroom
Lemon meringue pie with vanilla ice and whipped cream

LEMON MERINGUE PIE

€ 8

Chocolade mousse taartje met vegan ijs
Chocolate mousse pie with vegan ice cream

after dinner coffees

€ 8

IRISH COFFEE	Whisky	
FRENCH COFFEE	GrandMarnier / Cointreau / Cognac	
ITALIAN COFFEE	Amaretto	
SPANISH COFFEE	Tia Maria	
MEXICAN COFFEE	Kahlua	
CREAM COFFEE	Amarula / Baileys	
ESPRESSO MARTINI	Vodka Kahlua Espresso	€ 10

traditional Ethiopian coffee

€ 12.5



Geserveerd in een Jebena (kleien koffie pot). Met popcorn en traditionele wierrook. Voor twee personen.

Beschikbaar op Dinsdag en Woensdag

Served in a Jebena (clay coffee pot) With popcorn en traditional incense. For two people.

Available on Tuesdays en Wednesdays