

Menukaart

Selam Afrika



Dapperstraat 94H

1093BZ Amsterdam

Telefoonnummer: 020-3584645

Menu

Tibs

- 1. Lams Tibs** **€16,00**
Gebakken stukjes lamsvlees met verse pepers en speciale Oost-Afrikaanse kruiden.
Fried lams meat with fresh peppers and special East-African spices.
- 2. Rund Tibs** **€14,50**
Gebakken stukjes rundvlees met verse pepers en speciale Oost-Afrikaanse kruiden.
Fried beef served with fresh peppers and special East-African spices.
- 3. Zilzil Tibs** **€16,00**
Droog gebakken rundvlees met Oost-Afrikaanse kruiden.
Dry grilled beef with special East-African spices.
- 4. Kip Tibs** **€14,00**
Gebakken stukjes kipfilet met verse pepers en speciale Oost-Afrikaanse kruiden.
Fried chicken with fresh peppers and special East-African spices.
- 5. Garnalen Tibs** **€18,00**
Gebakken garnalen met paprika, verse pepers en speciale Oost-Afrikaanse kruiden.
Fried Shrimps with bell pepper, fresh peppers and special East-African spices.

6. Mixed vistibs voor twee personen **€40,00**

Een mix van garnalen, zwarte visfilet, zeebaarsfilet en zalm. Gebakken in pepers en speciale Oost-Afrikaanse kruiden.

*A mix of shrimps, blackfish-filet, sea bass and salmon.
Grilled in fresh peppers en special East-African spices.*

7. Gored Gored **€16,00**

In blokjes gesneden kogelbiefstuk, gemarineerd met speciale Oost-Afrikaanse kruiden, medium-rare gebakken in cognacsaus.

*Diced beef, seasoned in special East-African spices,
medium-rare grilled in cognacsauce.*

8. Kitfo **€16,00**

Rauw gemalen biefstuk opgewarmd in een botersaus met pittige kruiden, mitmita, en speciale Oost-Afrikaanse kruiden.

*Raw miced beef, warmed in a buttersauce with mitmita
and special East-African spices.*

Zigni/Keyi Wot

9. Lams Zigni **€16,00**

Een pittige rode saus met lamsvlees en speciale Oost-Afrikaanse kruiden.

*Spicey red sauce with lambmeat and special East-African
spices.*

10. Rundvlees Zigni **€15,00**

Een pittige rode saus met rundvlees en speciale Oost-Afrikaanse kruiden.

Spicy red sauce with beef and special East-African spices.

11. Sebhi Dorho/Dorho wot **€15,00**

Kippenbouten en ei in een rijk gekruide, pittige rode saus.

Drumsticks and a boiled egg in red spicy sauce.

Alicha

12. Beg Alicha **€15,50**

Lamsvlees met speciale Oost-Afrikaanse kruiden.

Gekookt in een kerriesausje.

Lambmeat with special East-African spiceys. Cooked in a currysauce.

13. Kip Alicha **€14,50**

Kip met een gekookt eitje en speciale Oost-Afrikaanse kruiden. Gekookt in een kerriesausje.

Chicken with a boiled egg and special East-African spiceys. Cooked in a currysauce.

14. Rund Alicha **€15,00**

Rundvlees met speciale Oost-Afrikaanse kruiden.

Gekookt in een kerriesausje.

Beef with special East-African spiceys. Cooked in a currysauce.

15. Selams special meat menu voor 2 personen **€35,00**

Lams-, rund- en kipgerechten samen geserveerd.

Keuze uit de bovenstaande gerechten.

Lamb beef and chicken dishes served together.

Alle bovenstaande gerechten worden geserveerd met verschillende bijgerechten, dagelijks gevarieerd, bestaand uit verse groenten en linzensoorten en injera.

Voor allergieën kunt u meer informatie vragen bij één van onze medewerkers.

Menu *Vegetarische Maaltijden*

16. Gele Linzen **€13,50**

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

Sauce made of yellow peas, curry and special East-African spices.

17. Rode Linzen **€13,50**

Saus gemaakt van rode linzen, rode peper en verse, Oost-Afrikaanse kruiden.

Sauce made of red peas, red pepper and special East-African spices.

18. Champignons Tibs **€14,50**

Gebakken champignons met verse, Oost-Afrikaanse kruiden en pepers

Grilled mushrooms with peppers and special East-African spices.

19. Oker met lizensaus **€14,50**

Saus gemaakt rode linzen, oker, rode pepers en speciale Oost-Afrikaanse kruiden.

Sauce made of red peas, oker, red peppers and special East-African spices.

20. Entatie Sebhiy **€14,50**

Saus gemaakt van rode lijnzaadpoeder en speciale Oost-Afrikaanse kruiden.

Sauce made of red linseed powder and special East-African spices.

21. Duba Tebhiy **€13,50**

Verse pompoensaus met speciale Oost-Afrikaanse kruiden.

Sauce made of pumpkin made with special East-African spices.

22. Shiro **€14,50**

Smaakvolle saus gemaakt van kikkererwten en verse, speciale Oost-Afrikaanse kruiden.

Tastefull sauce made of chickpeas and special East-African spices.

23. Selams special vega menu **€32,00** *voor 2 personen*

Acht verschillende veganistische gerechten.

Eight different vegan dishes.

Alle bovenstaande gerechten worden geserveerd met verschillende bijgerechten, dagelijks gevarieerd, bestaand uit verse groenten en linzensoorten en injera.

Voor allergieën kunt u meer informatie vragen bij één van onze medewerkers.

Menu *drinken*

Warme Dranken

Thee	€2,50
Verse Muntthee	€2,50
Thee met Kruidnagel	€3,00
Kuarant thee (thee met Araki)	€3,50
Koffie	€2,50
Cappuccino	€2,50
Espresso	€2,50
Dubbele Espresso	€3,50
Latte Macchiato	€3,50
Jebena Boen (Ethiopische koffie, voor 1 à 2 personen)	€7,50

Soft Drinks

Appel sap	€3,00
Jus d orange (sinaasappel sap)	3,00
Mango	
Cola	€2,50
Cola light	€2,50
Fanta	€2,50
7-up	€2,50
Bitter Lemon	€2,75
Tonic	€2,75
Ginger Ale	€2,75
Ice Tea	€2,50
Ice Tea Green	€2,50
Spa Rood/Blauw	€2,00
Red Bull	€3,00
Mango sap	3,00

Bier

Heineken Pilsener	€2,50
Asmara BEER(Eritrean bier)	€4,00
MONGOZO BEER (Gluten free)	€4,00
Bedele Beer (Ethiopisch bier)	€4,00
Habesha Beer (Ethiopisch bier)	€4,00
Heineken tapbier	€3,00

Wijn

Chardonnay	€4,00
Sauvignon Blanc	€4,00
Rosé	€4,00
Merlot	€4,00
Rode Huiswijn	€4,00
Port	€4,50

Sterke Dranken

Red Label	€6,00
Black Label	€6,00
Double Black Label	€6,75
Jack Daniels	€6,00
Chivas	€6,00
Hennessy	€6,00
Bacardi	€5,00
Amarula	€5,00
Vodka (Smirnoff, Absolute)	€5,00
Gin	€5,00
Cointreau	€5,00
Disaronno	€5,00

Tia Maria	€5,00
Jenever	€3,50
Sambuca	€4,00
Tequila	€4,50
Araki	€4,00
Ouzo	€3,00