



HDMONA

HABESHA

FOOD MENU

WWW.HDMONARESTAURANT.COM

TRADITIONAL DISHES



HILBET

€ 22.00

Gemaakt van peüturuchten: tuinbonen en fenegriek met speciale tomatensaus
Made from legume fruits: broad beans and fenugreek with special tomato sauce



TIHLO

€ 25.00

Ronde gerstemeel balletjes geseveerd met pittige vleesstooft. Wordt gegeten met eetstokjes.
Round barley flour balls served with spicy meat stew. Eaten with chopsticks.

EXTRAS

- INJERA 4 rolls € 2.00
- SENAFICH € 2.00
- AWAZE € 2.00
- MITMITA € 1.50
- MIO € 1.00
- FRIET SUS € 1.00

A Taste of Habesha

PHONE — +31 50 785 9542
 INSTAGRAM — @hedmonahabesha

Restaurant OPEN HOURS



TUES- SUN

04.00 PM – 11.00 PM

FRI- SAT

04.00 PM – 12.00 AM

NIEUWE EBBINGESTRAAT 68,
 9712 NN GRONINGEN



STARTERS



KATENGNA 8 STUKS € 6.00
Hete injera wordt gesveerd in een pittig gekruide boter
Hot injera dipped in spicy butter



SAMBUSHA VLEES 3 STUKS € 7.00
Drie pasteitjes gevuld met rundvlees, groentemix en kruiden
Three patties filled with beef, vegetable mix and herbs



SAMBUSHA VEGGI 3 STUKS € 6.50
Drie pasteitjes gevuld met linzen, groentemix en kruiden
Three patties filled with lentils, vegetable mix and herbs



SOUP OF THE DAY € 5.95
Linzensoep of tomatensoep. Gekozen door de chef-kok
Lentil soup or tomato soup. Chosen by the chef

MEAT



TIBSI BIRAY € 17.50
Gesauteerd rundvlees met kruiden. Pittig is ook een optie:
Sautéed beef with herbs. Spicy is also an option:



TIBSI DERHO € 16.50
Gesauteerd Kipfilet met kruiden. Pittig is ook een optie
Sautéed chicken fillet with herbs. Spicy is also an option



ALICHA SIGA TIBSI € 18.50
Gestood rundvlees met sappig alichasaus en een groentemix
Stewed beef with juicy alicha sauce and a vegetable mix



ZIGNI DERHO € 16.50
Gestodee kip met 2 kippenpoot, geserveerd met hardgekookt ei en feta kaas
Stewed chicken with 2 chicken leg, served with hard-boiled egg and feta cheese



ZIGNI SIGA € 16.50
Gestood rundvlees met gekruide boter en peper
Stewed beef with herb butter and pepper



INJERA FIRFIR TIBSI € 18.50
Malse stukken rundvlees in berberesaus en kruiden
Tender pieces of beef in berbere sauce and herbs



BAMIA SIGA € 17.95
Gekokt rund vlees met okra en kruiden
Cooked beef with okra and herbs



KAPRETO € 21.95
Gestood rundvlees met sappig alichasaus en een groentemix
Stewed beef with juicy alicha sauce and a vegetable mix



MINCHET € 18.00
Gehakt Rundvlees gekokt met speciale kruiden
Minced Beef cooked with special spices



KITFO € 22.95
Rauwe gemalen biefstuk opgewarmd in een botersaus met pittige kruiden mitmita en speciale kruiden
Raw ground steak heated in a butter sauce with spicy herbs mitmita and special herbs



SHEKLA € 20.00
Gekruide vlees gekokt in gekruide botter geserveerd in een kleischotel met Mitmita. 350g vlees
Spiced meat cooked in spiced butter served in a clay dish with Mitmita. 350g meat

VEGETARIAN



ALICHA € 14.95
Groentemix van aardappel, wortelen, sperziebonen
Vegetable mix of potato, carrots, green beans.



HAMLI € 14.95
Spinazie stoofpot gekookt met wortel, uien en speciale kruiden
Spinach stew cooked with carrot, onions and special herbs



ADES € 14.50
Linzenstoofpot met kruiden
Lentil stew with herbs



SHIRO € 16.95
Kikkererwten, ui, tomaat en rosmarijn
Chickpeas, onion, tomato and rosemary



BAMIA ADES € 16.50
Linzenstoofpot en okra met kruiden
Lentil stew and okra with herbs



TMTMO € 15.00
Bruin linzenstoofpot met kruiden
Brown lentil stew with herbs

MIXED DISHES



MEAT+SHEKLA 2 PERSON € 62.00
Drie soorten vlees en meerdere vegetarisch gerechten + SHEKLA. Fantasie van de chef.
Three types of meat and several vegetarian dishes + SHEKLA. Chef's fantasy.



MEAT 1 PERSON € 23.00
2 PERSON € 45.00
3 PERSON € 65.00
Drie soorten vlees gerechten en meerdere vegetarisch gerechten. Fantasie van de chef.
Three types of meat dishes and several vegetarian dishes. Chef's fantasy.



VEGETERIAN 1 PERSON € 20.00
2 PERSON € 38.00
3 PERSON € 57.00
Vier soorten vegetarische gerechten en salade
Four types of vegetarian dishes and salad

DESSERTS



VANILLA ICE CREAM € 5.50
With whipped mint cream and chocolate sauce



CREME BRULEE € 6.50
Rich custard base topped with a layer of burnt caramelized sugar



CHEESECAKE € 5.50