



ሐበሻዊ

HABESHAWI

RESTAURACJA ETIOPSKA

How to eat Ethiopian food

Etiopski posiłek tradycyjnie je się z rodziną lub przyjaciółmi.

Rozerwij injerę ręką.

Użyj injery, aby nabrać trochę jedzenia. Włóż injerę do ust i delektuj się!

An Ethiopian meal is traditionally shared. Tear some injera with your hand.

Use the injera to scoop up some food. Put the injera in your mouth & enjoy!



Ethiopian traditional coffee ceremony

Ceremonia kawy w Etiopii jest tradycją o głębokich korzeniach, która ma duże znaczenie społeczne i kulturowe. Jest to nie tylko sposób parzenia kawy, ale również ceremonia, która ma na celu integrację społeczności i okazanie gościnności.

Ceremonia kawy jest często przeprowadzana w domu gospodarza lub miejscu publicznym, takim jak kawiarnia.

Pierwszym krokiem w ceremonii jest prażenie ziaren kawy na rozgrzanej patelni. Ten proces jest bardzo ważny, gdyż aromat kawy rozchodzi się po całym pomieszczeniu, co jest częścią rytuału. Po prażeniu ziarna są mielone i zaczyna się proces parzenia kawy. Samą kawę często podaje się z małą ilością cukru lub masła i soli. Goście otrzymują również niewielkie przekąski, takie jak orzechy, popcorn czy inne tradycyjne potrawy.

Ceremonia kawy w Etiopii jest nie tylko sposobem przygotowania napoju, ale również oznacza szacunek dla tradycji, historii i spuścizny kulturowej tego kraju.

The coffee ceremony in Ethiopia is a tradition with deep roots that has great social and cultural significance. It is not only a way of brewing coffee, but also a ceremony to integrate the community and show hospitality.

The coffee ceremony is often held in the host's home or a public place such as a coffee shop.

The first step in the ceremony is roasting the coffee beans in a heated pan. This process is very important because the aroma of the coffee spreads throughout the room, which is part of the ritual. After roasting, the beans are ground and the coffee brewing process begins.

The coffee itself is often served with a small amount of sugar or butter and salt. Guests also receive small snacks such as nuts, popcorn or other traditional foods.

The coffee ceremony in Ethiopia is not only a way of preparing the drink, but also signifies respect for the country's traditions, history and cultural legacy.

INJERA

INJERA TRADYCYJNY ETIOPSKI PLACEK CHLEBOWY O KWAŚNYM SMAKU I GĄBKOWATEJ TEKSTURZE, WYRABIANY Z MĄKI TEFF, MOŻE BYĆ DODATKIEM DO KAŻDEJ POTRAWY

INJERA IS A SOUR FERMENTED PANCAKE-LIKE FLATBREAD WITH A SLIGHTLY SPONGY TEXTURE, TRADITIONALLY MADE OF TEFF FLOUR.

BERBERE

BERBERE TO MIESZANKA PRZYPRAW, KTÓREJ PODSTAWOWYMI SKŁADNIKAMI SĄ PAPRYCZKI CHILI, KOLENDRA, CZOSNEK, IMBIR ORAZ ETIOPSKA BAZYLIA

IS A SPICE MIXTURE WHOSE CONSTITUENT ELEMENTS USUALLY INCLUDE CHILI PEPPERS, CORIANDER, GARLIC, GINGER AND ETHIOPIAN HOLY BASIL

TEFF

TEFF TO ETIOPSKIE ZBOŻE, Z KTÓREGO POWSTAJE MĄKA UŻYWANA DO WYROBU INJERY.
IS A SELF POLLINATED ANNUAL CEREAL GRASS USED TO MAKE INJERA.

WAT

WAT TO TRADYCYJNE DANIE W ETIOPII I ERYTREI I PODOBNE DO GULASZU, KTÓRE MOŻE BYĆ PRZYGOTOWANE Z KURCZAKA, WOŁOWINY, BARANINY I WARZYW PRZYPRAW TAKICH JAK BERBERE ORAZ KLAROWANEGOMASŁA.

IS AN ETHIOPIAN AND ERITREAN STEW THAT MAY BE PREPARED WITH CHICKEN, BEEF, LAMB & VARIETY OF VEGETABLES, SPICE MIXTURES SUCH AS BERBERE, AND A SEASONED CLARIFIED BUTTER.

Tak
አዎ
aw

Hej/Jak się masz
ሰላም/ጤና ይስጥልኝ
selam/tena jistilign

Do widzenia
ቻው
chao

Dobry wieczór
ደና ሁኑ
dehna hunu

Dzień dobry
indemin walachu
እንደምን ዋላችሁ

NIE
አይ
aj

Dziękuję
አመሰግናለሁ
ameseginalew

Przepraszam
ይቅርታ
yekirta

rachunek
ሂሳብ
hisab

Nie ma problemu
ምንም አይደል
minim aydel

Chciałbym zamówić
ማዘዝ ፈልጌ ነበር
mamez felege neber



PRZYSTAWKI

SAMOSA

WEGETARIAŃSKA/MIĘSO 15/24 pln



Trzy trójkątne pierożki nadziewane soczewicą, cebulą, i ziołami, delikatnie smażone na głębokim tłuszczu / WOŁOWINA

ZUPA

WEGETARIAŃSKA

18 pln



Przepyszna zupa na bazie ziemniaków, marchewki i tradycyjnych przypraw etiopskich. Nie jest pikantna.

DOMOWA SAŁATKA

15 pln



Świeże sałaty, świeże pomidory, oliwki, cebula, z oliwą z oliwek i specjalnym, ziołowym dressingiem.

CHECHEBSA 1, 2

20 pln



Porwane kawałki cienkiego pszennego placka chlebowego kita wymieszane w klarowanym maśle niter kibbeh z tradycyjnymi etiopskimi przyprawami i ziołami, m.in. z pikantną mieszanką berbere opartą na papryczkach chili, zwyczajowo jadane na śniadanie



Spróbuj Wszystkich Dań w Zestawie – Każdy Zestaw Zawiera Przystawkę, Deser i Napoje

ALL IN ONE DLA 2 OSÓB

220 pln



Zestaw zawiera: Ye-siga wat(Nr.012), Doro Wat(Nr.011), Tibs(Nr.010), Kitfo (Nr.013), Misir Wat (Nr.005), Atkilt Wat (Nr.006), Ater Kik Wat (Nr.002), Keysir Wat (Nr.003), Gomen (Nr.007), Shiro (Nr.001) z sałatką i serem

Zawiera 2 samosy, chechebsa lub zupa, 2 wybrane napoje, 2 samosy na słodko

ALL IN ONE DLA 3 OSÓB

290 pln



Zestaw zawiera: Ye-siga wat(Nr.012), Doro Wat(Nr.011), Tibs(Nr.010), Kitfo (Nr.013), Misir Wat (Nr.005), Atkilt Wat (Nr.006), Ater Kik Wat (Nr.002), Keysir Wat (Nr.003), Gomen (Nr.007), Shiro (Nr.001) z sałatką i serem

Zawiera 3 samosy, 2 chechebsa lub zupa, 3 wybrane napoje, 3 samosy na słodko

ALL IN ONE DLA 4 OSÓB

360 pln



Zestaw zawiera: Ye-siga wat(Nr.012), Doro Wat(Nr.011), Tibs(Nr.010), Kitfo (Nr.013), Misir Wat (Nr.005), Atkilt Wat (Nr.006), Ater Kik Wat (Nr.002), Keysir Wat (Nr.003), Gomen (Nr.007), Shiro (Nr.001) z sałatką i serem

Zawiera 4 samosy, 3 chechebsa lub zupa, 4 wybrane napoje, 4 samosy na słodko



DANIA WEGETARIAŃSKIE

Każde danie podawane jest z injerą lub ryżem

001 SHIRO

38 pln



Zmielona ciecierzycza gotowana z etiopskimi przyprawami i ziołami, m.in. z pikantną mieszanką berbere opartą na papryczkach chili, podane z tradycyjnym plackiem chlebowym injera i sałatką.

002 ATER KIK WAT

35 pln

Świeże marchewki, ziemniaki i kapusta gotowane z kurkumą i egzotycznymi ziołami, podawane z sałatką.

003 KEYSIR WAT

32 pln

Buraki gotowane na wolnym ogniu ze specjalnymi ziołami, podawane z sałatką.

004 FIRFIR ¹

35 pln



Małe kawałeczki injery zanurzone w przepyszным sosie z berbere, podawane z sałatką.

005 MISIR WAT

38 pln



Czerwona soczewica gotowana w przepyszным, pomidorowym sosie z egzotycznymi ziołami podawana z sałatką.

006 ATIKILT WAT

35 pln

Świeże marchewki, ziemniaki gotowane z kurkumą i egzotycznymi ziołami, podawane z sałatką.

007 GOMEN

35 pln

Pokrojony szpinak, liście kalarepki lub jarmuż, duszone w etiopskich przyprawach i ziołach.

008 RUZ ATIKILT

32 pln

Ryż z warzywami i szpinakiem oraz tradycyjnymi etiopskimi przyprawami. Serwowane z sałatką.



WEGETARIAŃSKIE ZESTAWY

Każde danie podawane jest z injerą lub ryżem



BEJAINETU

44 pln 85 pln

1 osoba/ 2 osoby



połączenie dań: Misir Wat(Nr.005),
Atkilt Wat(Nr.006), Keysir Wat(Nr.003),
Aterk kik Wat(Nr.002), Shiro (Nr.001)
podawane z sałatką.



INJERA SUSHI WEGE

38 pln



połączenie dań :-Misir(005), shiro(001),
ater kik(002)



ALL IN ONE WEGAŃSKIE 170 pln LUB WEGETARIAŃSKIE

Zestaw zawiera Misir Wat (Nr.005), Atkilt
Wat (Nr. 006), Keysir Wat (Nr. 003), Aterk
kik Wat (Nr. 002), Gomen (Nr.007), Shiro
(Nr.001) podawane z sałatką

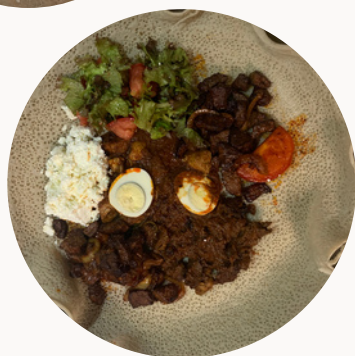
Zawiera 2 samosy, 1 chechebsa lub zupa,
2 dowolne napoje i 2 samosy na słodko





ZESTAWY MIĘSNE

Każde danie podawane jest z injerą lub ryżem



ZESTAW MIĘSNY

55 pln 105 pln



1 osoba/2 osoby

Zestaw zawiera: Ye-siga wat(Nr.012),
Doro Wat(Nr.011), Doro Tibs(Nr.014)
,Tibs (Nr.010) z sałatką i serem

ZESTAWY MIĘSNO - WARZYNNE

Każde danie podawane jest z injerą lub ryżem



ZESTAW CHEF SPECIAL

65 pln 120 pln



1 osoba/2 osoby

Zestaw zawiera: Ye-siga Wat(Nr.006), Doro
Wat (Nr.007) Kitfo (Nr.013),
Mesir wat (Nr.005) ,Atkilt Wat (Nr.006)
Ater Kik Wat (Nr.002), Keysir Wat (Nr.003),
Shiro (001) z sałatką i serem



HABESHAWI SPECIAL

59 pln 110 pln

1 osoba/2 osoby

Zestaw zawiera: Doro Wat(Nr 011.) Doro tibs
(Nr.010) Gomen (Nr.007), Atkilt Wat
(Nr.006) Ater Kik Wat (Nr.002), Misir (005)
z sałatką i serem



DANIA Z MIĘSEM

Każde danie podawane jest z injerą lub ryżem

010 TIBS

2

45 pln



Pokrojona w kosteczki wołowina, smażona do perfekcji z dodatkiem egzotycznych ziół, cebuli, rozmarynu i pomidora podawana z sałatką.

011 DORO WAT

48 pln



Nóżki kurczaka, wolno gotowane do uzyskania miękkości w gęstym sosie z jajkiem gotownym na twardo podawane z ayib (domowej roboty serem) i sałatką.

012 YE SIGA WAT

48 pln



Bardzo drodno krojona wołowina, zanurzona w pikantnym lub łagodnym sosie podawana z ayib (domowej roboty serem) i sałatką

013 KITFO

2

55 pln



Tatar z wołowiny, marynowany w mitmita (egzotycznej przyprawie) i etiopskim, klarowanym masłem podawana z ayib (domowej roboty serem) i sałatką

014 DORO TIBS

48 pln

Pokrojona w kosteczki wołowina, smażona do perfekcji z dodatkiem egzotycznych ziół, cebuli, rozmarynu i pomidorem podawana z sałatką.

015 I NJERA SUSHI Z MIĘSEM

45pln



połączenie dań :-Kitfo(013), ayib (domowej roboty ser), gomen(007)

016 RUZ BE SIGA 2

38 pln

Ryż z warzywami, wołowiną i tradycyjnymi, etiopskimi przyprawami. Serwowane z sałatką.

017 FIRFIR BE SIGA 1, 2

38 pln



Małe kawałki injery zanurzone w przepyszny sosie z berbere, podawane z sałatką.



ALKOHOL

Tradycyjne etiopskie wino miodowe Tej (125ml)/750ml	17 pln/75 pln
Tej to tradycyjne etiopskie wino miodowe produkowane z miodu od dzikich pszczoł żyjących w Etiopii.	
ETIOPSKIE WINO białe/czerwone wytrawne(125ml)/750ml	17 pln/75 pln
PIWO ETIOPSKIE (330ml)	16 pln
AFRYKAŃSKIE PIWO SMAKOWE (330ml):	16 pln
marakuja/banan/mango/palmowe/ananas	
AMARULA (100ml) malinowa/etiopska kawa	19 pln
AMARULA (100ml) kokos 	19 pln
TEKESHINO tej z piwem palmowym i kostkami lodu	18 pln
KATIKALA (40ml)/700ml tradycyjna etiopska wódka	16 pln/180pln

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

SODA (Pepsi, 7up, Mirinda) 200ml	8 pln
DOMOWA LEMONIADA	12 pln
WODA (300ml) niegazowana/gazowana	8 pln
DOMOWA MROŻONA HERBATA	12 pln
ETIOPSKA SODA CASSIOPEIA (330ml):	15 pln
Hibiskus/Banan z Marakują/Mango/Chmiel/Cytryna z Limonką	



DESERY



SAMBUSA z czekoladą i/lub
truskawkami 1, 2

16pln

CIEPŁE NAPOJE

ETIOPSKA CZARNA HERBATA

10 pln

ESPRESSO/DOPPIO

8/10 pln

CAPPUCCINO

14 pln

LATTE

16 pln

AMERICANO

12 pln

ESPRIS mieszanka kawy i herbaty

12 pln

TRADYCYJNA ETIOPSKA KAWA Z

12pln

MASŁEM i SOLĄ 2

ETIOPSKA KAWA SERWOWANA W

20pln

**ETIOPSKIM DZBANKU JEBENA (dla 3
osób)**

ZIMNE NAPOJE

LATTE NA ZIMNO

15 pln

AMERICANO NA ZIMNO

13 pln

ESPRIS NA ZIMNO

10 pln

KARMELOWE LATTE NA ZIMNO

16 pln

CZEKOLADOWE LATTE NA ZIMNO

16 pln

STARTERS



SAMOSAS ¹

VEGETARIAN /MEAT

15/24 pln

Three Triangles shaped Pastry shells stuffed with lentil, onion and herbs, lightly deep fried / BEEF



VEGETARIAN SOUP

18 pln

Delicious soup based on potatoes, carrots and traditional Ethiopian spices. It's not spicy.



HOUSE SALAD

15 pln

Mixed salad, fresh tomatoes and onions with olive oil and special herbal dressing.



CHECHEBSA ^{1, 2}

20 pln

Torn pieces of thin wheat kita flatbread mixed in clarified niter kibbeh butter with traditional Ethiopian spices and herbs, incl. a spicy berbere blend based on chili peppers, usually eaten for breakfast



ALL IN ONE FOR 2 PEOPLE 220 pln



Combination of Ye-siga wat(Nr.012), Doro Wat(Nr.011), Tibs(Nr.010), Kitfo (Nr.013), Misir Wat (Nr.005), Atkilt Wat (Nr.006), Ater Kik Wat (Nr.002), Keysir Wat (Nr.003), Gomen (Nr.007), Shiro (Nr.001) with salad and cheese

Includes starter – 2 pieces of samosa and chechebsa or soup and 2 sweet samosa and 2 drinks of your choice

ALL IN ONE FOR 3 PEOPLE 290 pln



Combination of Ye-siga wat(Nr.012), Doro Wat(Nr.011), Tibs(Nr.010), Kitfo (Nr.013), Misir Wat (Nr.005), Atkilt Wat (Nr.006), Ater Kik Wat (Nr.002), Keysir Wat (Nr.003), Gomen (Nr.007), Shiro (Nr.001) with salad and cheese

Includes 3 pieces of samosa and 2 chechebsa or soup and 3 sweet samosa and 3 drinks of your choice

ALL IN ONE FOR 4 PEOPLE 360 pln



Combination of Ye-siga wat(Nr.012), Doro Wat(Nr.011), Tibs(Nr.010), Kitfo (Nr.013), Misir Wat (Nr.005), Atkilt Wat (Nr.006), Ater Kik Wat (Nr.002), Keysir Wat (Nr.003), Gomen (Nr.007), Shiro (Nr.001) with salad and cheese

Includes 4 pieces of samosa and 3 chechebsa or soup and 4 sweet samosa and 4 drinks of your choice



VEGETARIAN ENTRESS

Every dish is served with your choice of injera or rice

001 SHIRO

38 pln



Ground chickpeas cooked with Ethiopian spices and herbs, incl. a spicy berbere blend based on chili peppers, served with traditional injera flatbread and salad.

002 ATER KIK WAT

35 pln

Yellow split pea stew cooked with turmeric. Served with salad.

003 KEYSIR WAT

32 pln

Slowly cooked beetroot with house herbs. Served with salad.

004 FIRFIR ¹

35 pln



A small pieces of injera thrown in a well- made berbere sauce with salad.

005 MISIR

38 pln



Red lentils cooked in a delicious tomato sauce with exotic herbs , spices and salad.

006 ATIKILT WAT

35 pln

Potatoes and carrots cooked with Ethiopian spices and herbs, in a spicy version with berbere or mild based on turmeric, served with salad.

007 GOMEN

35 pln

Chopped spinach/collard greens simmered in a mild sauce of oil, onion, garlic, ginger.

008 RUZ ATIKILT

32 pln

Rice mixed with vegetables spinach and ethiopian spices with salad

INJERA SUSHI VEGAN

38 pln



Combined of:-Misir(005), shiro(001), ater kik(002)



Every dish is served with your choice of injera or rice

VEGGIE COMBO

BEJAINETU

44 pln 85 pln
for one/ for two



Combined dish of Misir Wat(Nr.005),
Atkilt Wat(Nr.006), Keysir Wat(Nr.003),
Aterk kik Wat(Nr.002), Shiro
(Nr.001)with Salad.



INJERA SUSHI VEGAN

38 pln



combined with :-Misir(005), shiro(001),
ater kik(002)



ALL IN ONE VEGAN OR VEGETARIAN

170 pln

Combined with Misir Wat (Nr.005),
Atkilt Wat (Nr. 006), Keysir Wat (Nr.
003), Aterk kik Wat (Nr. 002), Gomen
(Nr.007), Shiro (Nr.001) served with
salad

**Includes 2 samosa, 1 chechebsa or
soup, 2 drink of your choice and 2
sweet samosa**





MEAT ENTRESS

Every dish is served with your choice of injera or rice

O10 TIBS

2

45 pln



Cubed tender beef sautéed to perfection with exotic herb, onion, rosemary and tomato served with salad.

O11 DORO WAT

48 pln



Chicken cooked slowly to tenderness in a thick stew with hard-boiled eggs served with ayib (homemade fresh cheese) and salad.

O12 YE SIGA WAT

48 pln



Very lean chopped beef, simmered in a spicy thick stew served with ayib (homemade fresh cheese) and salad.

O13 KITFO

2

55 pln



Beef tartare meat marinated with mitmita (exotic spice) and Ethiopian clarified butter served with ayib (homemade fresh cheese) and salad.

O14 DORO TIBS

48 pln

Cubed tender chicken sautéed to perfection with exotic herb, onion, rosemary and tomato served with salad.

INJERA SUSHI WITH MEAT

1, 2

45pln



Combined of :-Kitfo(O13), ayib (homemade cheese), gomen(O07)

O16 RUZ BE SIGA

38 pln

Rice mixed with vegetables , beef and ethiopian spices with salad

O17 FIRFIR BE SIGA

1, 2

42 pln



A small pieces of injera thrown in a well- made berbere sauce with beef and salad.



MEAT COMBO

Every dish is served with your choice of injera or rice



MEAT COMBO

55 pln 105 pln



for one/for two

Combined dish of Ye-siga wat(Nr.012), Doro Wat(Nr.011), Doro Tibs(Nr.014) ,Tibs (Nr.010) with salad and cheese

MEAT & VEGGI COMBO

Every dish is served with your choice of injera or rice



COMBINATION CHEF SPECIAL

65 pln 120 pln



for one/for two

Combined dish of Ye-siga Wat(Nr.006), Doro Wat (Nr.007) Kitfo (Nr.013), Misir wat (Nr.005) ,Atkilt Wat (Nr.006) Ater Kik Wat (Nr.002), Keysir Wat (Nr.003), Shiro (001) with Salad and cheese



HABESHAWI SPECIAL

59 pln 110 pln

for one/for two

Combined dish of Doro Wat(Nr 011.), Doro tibs (Nr.010) Gomen (Nr.007), Atkilt Wat (Nr.006) Ater Kik Wat (Nr.002), Misir (005) with Salad and cheese



ALCOHOL

Traditional Ethiopian honey wine Tej (125ml)/750ml 17 pln/75pln

Tej is a traditional Ethiopian honey wine made from the honey of wild bees living in Ethiopia.

ETHIOPIAN WINE WHITE/RED dry (125ml)/750ml 17 pln/75pln

ETHIOPIAN BEER (330ml) 16 pln

AFRICAN FLAVOR BEER (330ml): 16 pln

passion fruit/banana/mango/palm/pineapple

AMARULA (100ml) raspberry/Ethiopian coffee 19 pln

AMARULA (100ml) coconut 19 pln



TEKESHINO a mix of tej and palm beer served with ice 18 pln

KATIKALA (40ml)/700ml traditional ethiopian vodka 16 pln/180pln

NON ALCOHOLIC DRINKS

SODA (Pepsi, 7up, Mirinda) 200ml 8 pln

HOMEMADE LEMONADE 12 pln

WATER (300ml) still/sparkling 8 pln

HOMEMADE ICE TEA 12 pln

ETHIOPIAN SODA CASSIOPEIA (330ml): 15 pln

Hibiscus/Banana and Passion fruit/Chmiel

Mango/Lemon /



DESSERT



SAMBUSA with chocolate and/or
strawberries 1, 2

16 pln

HOT BEVERAGES



ETHIOPIAN BLACK TEA

10 pln

ESPRESSO/DOPPIO

8/10 pln

CAPPUCCINO

14 pln

LATTE

16 pln

AMERICANO

12 pln

ESPRIS mix of coffee and tea

12 pln

**TRADITIONAL ETHIOPIAN COFFEE WITH
BUTTER and SALT** 2

12pln

**ETHIOPIAN COFFEE SERVED WITH
ETHIOPIAN JEBENA (for 3 people)**

20pln

COLD BEVERAGES

ICED LATTE

15 pln

ICED AMERICANO

13 pln

ICED ESPRIS

10 pln

CARAMEL ICED LATTE

16 pln

CHOCOLATE ICE LATTE

16 pln

1 – contains gluten, 2 – contains dairy