

OBLICZA ETIOPII



Habeshawi



Ethiopian Restaurant

Habeshawi Ethiopian

RESTAURANT

MENU

VEGETARIAN ENTRESS



001 SHIRO — 32 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 — 30 pln

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



003 KEYSIR WAT — 30 pln

Slowly cooked beetroot with house herbs. Served with salad.



004 FIRFIR — 29 pln

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

@Habeshvvi.com

Habeshawi Ethiopian

RESTAURANT

MENU

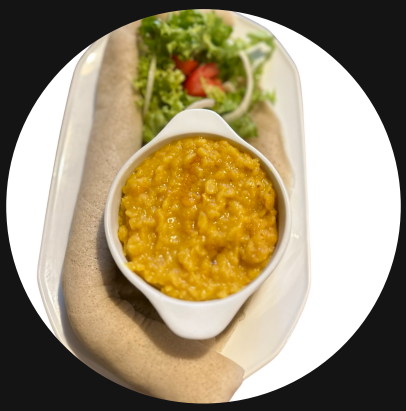
DANIA WEGE/WEGAN



001 SHIRO

32 pln

Zmielona ciecierzyca 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

30 pln

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



003 KEYSIR WAT

30 pln

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



004 FIRFIR

29 pln

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

@Habeshvvi.com

Habeshawi Ethiopian

RESTAURANT

MENU

VEGETARIAN ENTRESS



005 MISIR — 32 pln

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



006 ATIKILT WAT — 30 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 — 30 pln

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



008 RUZ ATIKILT — 29 pln

Rice mixed with vegetables and ethiopian spicies with salad

@Habeshvvi.com

Habeshawi Ethiopian

RESTAURANT

MENU

DANIA WEGE/WEGAN



005 MISIR — 32 pln

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



006 ATIKILT WAT — 30 pln

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



007 GOMEN — 30 pln

Warzywa kapustne, takie jak liście kalarepki lub jarmuż, duszone w etiopskich przyprawach I ziołach.



008 RUZ ATIKILT — 29 pln

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

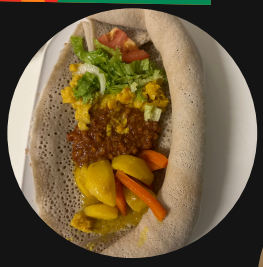
@Habeshvvi.com

Habeshawi Ethiopian

RESTAURANT

MENU

VEGGI COMBO





BEJAINETU 1 / FOR ONE / TWO

33 pln 58 pln

Combined dish of Mesir Wat(Nr.005), Atkilt Wat(Nr.006), Ater Kik Wat(Nr.002) with Salad.





BEJAINETU 2 / FOR ONE / TWO

33 pln 58 pln

Combined dish of Mesir Wat (Nr.005) or Atkilt Wat(Nr.006) (Nr.003), Keysir with Salad.





BEJAINETU 3 / FOR ONE / TWO

38 pln 64 pln

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

@Habeshvvi.com

Habeshawi Ethiopian

RESTAURANT

MENU

ZESTAWY WEGETARIAŃSKI





BEJAINETU 1 / DLA 1 LUB 2 OSÓB — 33 pln 58 pln

Zestaw dań: Mesir Wat(Nr.005), Atkilt Wat(Nr.006), Ater Kik Wat(Nr.002) podawany z sałatką.





BEJAINETU 2 / DLA 1 LUB 2 OSÓB — 33 pln 58 pln

Zestaw dań: Mesir Wat (Nr.005) or Atkilt Wat(Nr.006) (Nr.003), Keysir podawany z sałatką.





BEJAINETU 3 / DLA 1 LUB 2 OSÓB — 38 pln 64 pln

Zestaw dań: Mesir Wat(Nr.005), Atkilt Wat(Nr.006), Keysir Wat(Nr.003), Aterk kik Wat(Nr.002), Shiro (Nr.001)podawany z sałatką.

@Habeshvvi.com

Habeshawi Ethiopian

RESTAURANT

MENU

MEAT & CHICKEN ENTRESS



010 TIBS — 45 pln

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



011 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.



012 YE SIGA WAT — 48 pln

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



013 KITFO — 55 pln

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

@Habeshvvi.com

Habeshawi Ethiopian

RESTAURANT

MENU

DANIA MIĘSNE



010 TIBS — 45 pln

Pokrojona w kosteczki wołowina, smażona do perfekcji z dodatkiem egzotycznch ziół, cebuli, rozmawrynu 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 — 55 pln

Tatar z wołowiny, marynowany w mitmita (egzotyczna przyprawa) I etiopskim, klarowanym masłem podawana z ayib (domowej roboty serem) i sałatką

@Habeshvvi.com

Habeshawi Ethiopian

RESTAURANT

MENU

MEAT COMBO



MEAT COMBO FOR ONE/TWO

46 pln 86 pln

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



SPECIAL MEAT COMBO FOR ONE/TWO

49 pln 93 pln

Combined dish of Ye-siga wat(Nr.012), Doro War(Nr.011), Tibs(Nr.010), Kitfo (Nr.013) with Salad and cheese

MEAT & VEGGI COMBO



COMBINATION HABESHAWI SPECIAL FOR ONE/TWO

49 pln 96 pln

Combined dish of Ye-siga wat(Nr.012), Doro wat(Nr.011), Tibs(Nr.010), Mesir wat(Nr.005) and Atkilt wat(Nr.006) with Salad and cheese



COMBINATION CHEF SPECIAL FOR ONE/TWO

55 pln 105 pln

Combined dish of Ye-siga Wat(Nr.006), Doro Wat(Nr.007) Kitfo(Nr.010) ,Mesir wot(Nr.005) ,Atkilt Wat(Nr.006) Ater Kik Wat(Nr.002), Keysir Wat (Nr.003), Shiro(001) with Salad and cheese

@Habeshvvi.com

Habeshawi Ethiopian

RESTAURANT

MENU

MEAT COMBO



MEAT COMBO 46 pln 86 pln
DLA 1 LUB 2 OSÓB

Zestaw dań: Ye-siga wat(Nr.012), Doro Wat(Nr.011), Tibs(Nr.010) with salad and cheese



SPECIAL MEAT COMBO 49 pln 93 pln
DLA 1 LUB 2 OSÓB

Zestaw dań: Ye-siga wat(Nr.012), Doro War(Nr.011), Tibs(Nr.010), Kitfo (Nr.013) with Salad and cheese

MEAT & VEGGI COMBO



COMBINATION HABESHAWI SPECIAL 49 pln 96 pln
DLA 1 LUB 2 OSÓB

Zestaw dań: Ye-siga wat(Nr.012), Doro wat(Nr.011), Tibs(Nr.010), Mesir wat(Nr.005) and Atkilt wat(Nr.006) with Salad and cheese



COMBINATION CHEF SPECIAL 55 pln 105 pln
DLA 1 LUB 2 OSÓB

Zestaw dań: Ye-siga Wat(Nr.006), Doro Wat(Nr.007) Kitfo(Nr.010) ,Mesir wot(Nr.005) ,Atkilt Wat(Nr.006) Ater Kik Wat(Nr.002), Keysir Wat (Nr.003), Shiro(001) with Salad and cheese

@Habeshvvi.com

Habeshawi Ethiopian

RESTAURANT

MENU

MEAT & CHICKEN ENTRESS

014 RUZ BE SIGA — 36 pln



Rice mixed with vegetables , beef and ethiopian spicies with salad

015 ATKILT BE SIGA — 38 pln



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

016 GOMEN BE SIGA — 38 pln



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

017 FIRFIR BE SIGA — 36 pln



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

@Habeshvvi.com

Habeshawi Ethiopian

RESTAURANT

MENU

MEAT & CHICKEN ENTRESS



014 RUZ BE SIGA — 36 pln

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



015 ATKILT BE SIGA — 38 pln

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

016 GOMEN BE SIGA — 38 pln



Warzywa kapustne, takie jak liście kalarepki lub jarmuż, duszone w etiopskich przyprawach i ziołach.

017 FIRFIR BE SIGA — 36 pln



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

@Habeshvvi.com

Habeshawi Ethiopian

RESTAURANT

MENU

VEGETARIAN ENTRESS



SAMOSA — 13 pln

Three Triangles shaped Pastry shells stuffed with lentil, onion, jalapeno and herbs, lightly deep fried.



VEGETARIAN SOUP — 18 pln

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



HOUSE SALAD — 12 pln

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



CHECHEBSA — 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

@Habeshvvi.com

Habeshawi Ethiopian

RESTAURANT

MENU

VEGETARIAN ENTRESS



SAMOSA 15 pln

Trzy trójkątne pierożki nadziewane soczewicą, cebulą, jalapeno i ziołami, delikatnie smażone na głębokim tłuszczu.



VEGETARIAN SOUP 18 pln

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

HOUSE SALAD 12 pln



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

CHECHEBSA 20 pln



Porwane kawałki cienkiego pszenicznego 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

@Habeshvvi.com

Habeshawi Ethiopian

RESTAURANT

MENU

ALCOHOL

Traditional Ethiopian Honey wine(125ml) — 16 pln

Etiopski alkohol tej jest jednym z najbardziej charakterystycznych trunków tego kraju. Jest to rodzaj miodu pitnego.
Proces produkcji tej rozpoczyna się od zebrania miodu, który pochodzi głównie z dzikich pszczół żyjących w Etiopii.
Tradycyjnie, etiopscy producenci tej często dodają do fermentującego miodu liście rośliny o nazwie gesho (Vernonia amygdalina), która nadaje napojowi wyjątkowy smak i aromat. Po zakończeniu fermentacji, napój jest przenoszony do innych naczyń, z których można go łatwo nalewać do kieliszków.
Etiopski alkohol tej ma charakterystyczne cechy, które czynią go unikalnym i wyróżniającym się na tle innych napojów alkoholowych. Przede wszystkim, ma on słodki smak, który pochodzi od miodu użytego w produkcji. Ponadto, aromatyczne właściwości tej, które są nadawane przez dodatek liści gesho, sprawiają, że jest ona niepowtarzalna i rozpoznawalna.

Ethiopian liquor of the country is one of its most distinctive drinks. It is a type of mead.
The process of making this one begins with the collection of honey, which comes mainly from wild bees living in Ethiopia.
Traditionally, Ethiopian producers of this often add the leaves of a plant called gesho (Vernonia amygdalina) to the fermenting honey, which gives the drink a unique flavor and aroma. Once fermentation is complete, the drink is transferred to other vessels from which it can be easily poured into glasses.
Ethiopian liquor of this type has distinctive features that make it unique and distinctive from other alcoholic beverages. First of all, it has a sweet taste, which comes from the honey used in production. In addition, the aromatic qualities of this one, which are imparted by the addition of gesho leaves, make it unique and recognizable.

Ethiopian Beer — 16 pln

Ethiopian Zero Beer — 14 pln

Ethiopian red and white wine(125ml) — 16 pln

@Habeshvvi.com

Habeshawi Ethiopian

RESTAURANT

MENU

DESSERT



BAKLAVA 13 pln

ciasto polfrancuskie czekolada mleczna syrop citrinowy



BAKLAVA 13 pln

ciasto francuskie orzechy wloskie syrop citrinowy

HOT BEVERAGE



ETHIOPIAN BLACK TEA	8 pln
ESPRESSO	8 pln
CAPPUCINO	12 pln
LATTE	16 pln
AMERICANO	10 pln

COLD BEVERAGE

SOFT DRINKS	6 pln
LEMONADE	10 pln
WATER GAZOWANA/NIEGAZOWANA	6 pln
ICE TEA	6 pln

@Habeshvvi.com

DICTIONARY

INJERA

INJERA TRADYCYJNY ETIOPSKI PLACEK CHLEBOWY O KWAŚNYM SMAKU I GĄBKOWATEJ TEKSTURZE, WYRABIANY Z BEZGLUTENOWEJ 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 SKLADNIKAMI 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.



AMHARIC TERMS

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
mazez felege neber

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 cermony

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.