LALIBELA

ETHIOPIAN RESTAURANT

Authentic Ethiopian Cuisine

STARTERS / ELŐÉTELEK

Timatim Salad . . . . . **1 990 Ft**
Fresh tomatoes, red onions, green peppers and spices tossed with homemade lemon dressing.
Friss paradicsom, lilahagyma és zöldpaprika fűszerekkel, házi készítésű citromos öntettel összekeverve.

Kategna . . . . . **1 990 Ft**
Crispy injera brushed with spiced butter and an Ethiopian chilli spice blend.
Ropogós injera fűszervajjal megkenve, etióp csípős fűszerkeverékkel ízesítve.

Spiced Ayib . . . . . **1 990 Ft**
Fresh cottage cheese seasoned with spiced butter and a chilli spice blend, served with toasted bread.
Friss túró fűszervajjal és csípős fűszerkeverékkel ízesítve, pirított kenyérrel tálalva.

VEGETARIAN DISHES / VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK

Misir Wot . . . . . **3 990 Ft**
Red lentils cooked with onions, aromatic spices and a chilli spice blend, served with injera.
Vöröslencse hagymával, aromás fűszerekkel és csípős fűszerkeverékkel főzve, injerával tálalva.

Gomen / Spinach . . . . . **3 490 Ft**
Spinach cooked with onions, garlic and spices, served with injera.
Spenót hagymával, fokhagymával és fűszerekkel párolva, injerával tálalva.

Kik Alecha . . . . . **3 690 Ft**
Yellow split peas cooked with onions, turmeric and a mild blend of spices, served with injera.
Sárgaborsó hagymával, kurkumával és enyhe fűszerkeverékkel főzve, injerával tálalva.

Fosolia . . . . . **3 690 Ft**
Green beans and carrots cooked with onions and spices, served with injera.
Zöldbab és sárgarépa hagymával és fűszerekkel párolva, injerával tálalva.

Defen Misir . . . . . **3 690 Ft**
Green lentils cooked with onions and spices, served with injera.
Zöld lencse hagymával és fűszerekkel főzve, injerával tálalva.

Tikil Gomen . . . . . **3 490 Ft**
Cabbage and carrots gently cooked with onions and spices, served with injera.
Káposzta és sárgarépa hagymával és fűszerekkel lassan párolva, injerával tálalva.

Tofu Tibs . . . . . **3 990 Ft**
Pan-fried tofu with onions, peppers and spices, served with rice or injera.
Serpenyőben pirított tofu hagymával, paprikával és fűszerekkel, rizzsel vagy injerával tálalva.

MEAT DISHES / HÚSÉTELEK

Doro Wot . . . . . **6 490 Ft**
Tender chicken slow-cooked with onions and an Ethiopian chilli spice blend, served with boiled egg, cottage cheese and injera.
Lassan főtt csirkehús hagymával és etióp csípős fűszerkeverékkel, főtt tojással, friss túróval és injerával tálalva.

Alecha Doro Wot . . . . . **5 490 Ft**
Chicken slow-cooked in a mild, flavourful sauce with onions, turmeric and spices, served with a boiled egg and injera.
Csirkehús hagymával, kurkumával és fűszerekkel készült enyhe, ízletes szószban lassan főzve, főtt tojással és injerával tálalva.

Key Wot . . . . . **5 990 Ft**
Beef slow-cooked in a rich, spicy sauce with onions and an Ethiopian chilli spice blend, served with cottage cheese and injera.
Lassan főtt marhahús gazdag, csípős szószban, hagymával és etióp csípős fűszerkeverékkel, túróval és injerával tálalva.

Beef Tenderloin Tibs . . . . . **6 990 Ft**
Beef tenderloin sautéed with onions, green peppers and spices, served with injera or rice.
Marhabélszín hagymával, zöldpaprikával és fűszerekkel pirítva, választhatóan injerával vagy rizzsel tálalva.

Chicken Tibs . . . . . **4 590 Ft**
Chicken breast sautéed with onions, peppers and spices, served with rice or injera.
Csirkemell hagymával, paprikával és fűszerekkel pirítva, rizzsel vagy injerával tálalva.

Kitfo . . . . . **7 990 Ft**
Finely minced beef blended with traditional Ethiopian seasoning and spiced butter, served with injera. Available raw or lightly cooked.
Finomra darált marhahús hagyományos etióp fűszerezéssel és fűszervajjal, injerával tálalva. Kérésre nyersen vagy enyhén átsütve.
Order at least 24 hours in advance. / Legalább 24 órás előrendelés szükséges.

Special Kitfo . . . . . **8 990 Ft**
Finely minced beef, raw or lightly cooked, seasoned with chilli peppers and homemade Ethiopian spiced butter, accompanied by spinach, cottage cheese and injera.
Finomra darált marhahús nyersen vagy enyhén átsütve, csilipaprikával és házi etióp fűszervajjal ízesítve, spenóttal, friss túróval és injerával tálalva.
Order at least 24 hours in advance. / Legalább 24 órás előrendelés szükséges.

Gored Gored . . . . . **8 990 Ft**
Tender cubes of raw beef seasoned with a homemade Ethiopian chilli spice blend and enriched with Ethiopian spiced butter, served with injera.
Omlós, nyers marhahúskockák házi etióp csípős fűszerkeverékkel és etióp fűszervajjal ízesítve, injerával tálalva.
Order at least 24 hours in advance. / Legalább 24 órás előrendelés szükséges.

LALIBELA

ETHIOPIAN RESTAURANT

Authentic Ethiopian Cuisine

TRADITIONAL PLATTERS / HAGYOMÁNYOS TÁLAK

VEGETARIAN PLATTER

A selection of traditional Ethiopian vegetarian dishes, including Misir Wot, Gomen, Kik Alecha, Fosolia, Tikil Gomen and fresh salad, served on injera.
Hagyományos etióp vegetáriánus ételek válogatása: Misir Wot, Gomen, Kik Alecha, Fosolia, Tikil Gomen és friss saláta, injerán tálalva.

For Two People / 2 személyre . . . . . **8 990 Ft**

SPECIAL PLATTER

Discover the authentic flavours of Ethiopia with an exquisite selection of traditional dishes, including Doro Wot, Tenderloin Tibs, Key Wot, Gomen, Misir Wot, Tikil Gomen, Kik Alecha, Fosolia and Ayib, served on injera.
Fedezze fel Etiópia autentikus ízeit hagyományos ételek különleges válogatásával: Doro Wot, Tenderloin Tibs, Key Wot, Gomen, Misir Wot, Tikil Gomen, Kik Alecha, Fosolia és Ayib, injerán tálalva.

For Two People / 2 személyre . . . . . **15 990 Ft**

EXTRAS / KIEGÉSZÍTŐK

Injera / Etióp lepény . . . . . **690 Ft**

Ayib / Cottage Cheese / Túró . . . . . **490 Ft**

Awaze / Ethiopian Chilli Sauce / Etióp csípős szósz . . . . . **490 Ft**

Rice / Rizs . . . . . **990 Ft**

Bread / Kenyér . . . . . **100 Ft**

DESSERTS / DESSZERTEK

Strawberry Cheesecake / Epres sajttorta . . . . . **1 450 Ft**

Tiramisu . . . . . **1 450 Ft**

Raspberry Chocolate Cake / Málnás csokoládétorta . . . . . **1 450 Ft**

Chocolate Soufflé / Csokoládészuflé . . . . . **1 450 Ft**

ETHIOPIAN COFFEE & TEA / ETIÓP KÁVÉ ÉS TEA

Ethiopian Coffee . . . . . **1 290 Ft**

Freshly brewed Ethiopian coffee served in a traditional jebena and sini.
Frissen főzött etióp kávé, hagyományos jebena kávéskannában és sini csészében felszolgálva.

Ethiopian Coffee Ceremony (minimum 5 people) . . . . . **7 490 Ft**

Experience the Ethiopian coffee tradition with freshly brewed coffee served in a traditional jebena and sini, accompanied by popcorn and etan (Ethiopian incense).
Ismerje meg a hagyományos etióp kávészertartást! Frissen főzött kávé, hagyományos jebena kávéskannában és sini csészében felszolgálva, pattogatott kukoricával és etannal (etióp füstölővel) kísérve. Minimum 5 fő részére.

Ethiopian Tea . . . . . **990 Ft**

Freshly brewed Ethiopian tea infused with a special blend of spices, offering a rich aroma and a warm, comforting flavour.
Frissen főzött etióp tea különleges fűszerkeverékkel ízesítve, gazdag aromával és kellemesen melengető ízvilággal.

Ginger Delight / Gyömbéres élvezet . . . . . **890 Ft**

A soothing and warming blend of ground ginger and lemon.
Őrölt gyömbér és citrom kellemesen melengető, megnyugtató keveréke.