

Valentine's Day Menu "Ginger Night"

Appetizers: Vegetable soup and Dabo (Ethiopian bread)

Starters: Scampi be Mitmita (stir fried scampis) // For vegetarians, **Eggplant salad with yoghurt**

Main Dishes: Carrot ena Fasolia be sega (simmered beef with carrots and green beans)

Ginger Begh Tibs (slices of lamb with ginger)

// For vegetarians:

Tofu Ginger Tibs (grilled tofu with ginger)

Gomen Wot (simmered spinach)

But for carnivores and vegetarians:

Duba Wot Key (diced pumpkin in a spicy berbere sauce)

Ababa Gomen Wot (simmered broccoli)

Dessert : Ginger ice cream !!!

Drinks: Cava and peach liqueur flute as an aperitif

½ bottle of wine and ½ bottle of water per person (house red or white wine)

Coffee / Tea

45 euros / person

Menu de Saint-Valentin « Ginger Night »

Mises en bouche : Soupe de légumes avec Dabo (pain éthiopien)

Entrées : Scampis be Mitmita (poêlée de scampis légèrement pimentée)//
Pour les végétariens, **Salade d'aubergines frites au yaourt**

Plats : Carrot ena Fasolia be sega (dés de bœuf mijotés avec carottes et haricots verts)

Ginger Begh Tibs (lamelles d'agneau au gingembre)

// Pour les végétariens :

Gomen Wot (épinards mijotés)

Tofu Ginger Tibs (dés de tofu au gingembre)

Mais également pour les carnivores et les végétariens :

Duba Wot Key (dés de potiron dans une sauce pimentée au berbere)

Ababa Gomen Wot (brocoli mijoté)

Dessert : Glace au gingembre !!!

Boissons : Coupe de Cava et liqueur de pêche en apéro

½ bouteille de vin et ½ bouteille d'eau par personne (vin maison rouge ou blanc)

Café/thé

45 euros/personne