

ገብረ ጊዮርጊስ



**MENU: TAYTU ETHIOPISCH RESTAURANT**  
ጊዮርጊስ ገብረ ጊዮርጊስ

---

# Specials/ልዩ ገበታ

**1. Taytu's special menu/ ጣይቲ ልዩ ገበታ.....€19,50**

Een aantal van de heerlijkste gerechten bij elkaar! Een gemengde schotel van drie gerechten van vlees en kip, Geserveerd met vijf groente- en kaas bijgerechten.

Some of the most delicious dishes combined! A mixed platter of three dishes of meat and chicken. Served with five side dishes of vegetables and fresh cheese.



**2. Vegetarian special menu/ ባያይነቱ..... €16,50**

Een combinatie van verrukkelijke vegetarische gerechten: rode linzen in Pikante saus, gemalen witte sesam met tomaat, paprika en ui, in mild pikante saus, Kikkererwten in milde curry saus, gemengde groenten, spinazie, verse kaas en Salade.

A combination of delicious vegetarian dishes: of red lentils in Spicy sauce, ground White Sesame with tomato, bell pepper and onion, in mild spicy sauce, chickpeas in mild curry sauce, mixed vegetables, spinach, fresh cheese and salad.



**3. Vegan special menu/የጾም ባያይነቱ..... €17,50**

Een combinatie van verrukkelijke vegetarische gerechten: rode linzen in Pikante saus, gemalen witte sesam met tomaat, paprika en ui, in mild pikante saus, Kikkererwten in milde curry saus, gemengde groenten, spinazie, champignons gebakken en gekruid met ui, groene paprika, Azifa en Salad.

A combination of delicious vegetarian dishes: of red lentils in Spicy sauce, ground White Sesame with tomato, bell pepper and onion, in mild spicy sauce, chickpeas in mild curry sauce, mixed vegetables, spinach, mushroom sautéed and seasoned with onions, green pepper, tomato and rosemary, Azifa and salad.



**3. Taytu's Kitfo/ጣፎ ትኩፎ..... €17,00**

Ethiopische steak tartaar, gekruid met gezuiverde & kruidenboter, gekruide chilipoeder mitmita. Geserveerd rauw, medium of doorgebakken, geserveerd met ayib & Gomen kitfo.

Ethiopian steak tartar, seasoned with purified & herbed butter sauce & hot-spiced chili powder mitmita. Served raw, mild or well done, served with ayib & gomen kitfo.



**4. Yeshekla Tibs/ ዮሐንስ ትፔስ..... €18,00**

In blokjes gesneden rundvlees gemarineerd met onze speciale saus en gebakken met ui, rozemarijn, jalapeno peper, en een vleugje verse knoflook geserveerd in een sissende pan.

Cubed tender beef marinated with our special sauce and fried with onion, rosemary, jalapeno pepper, and a touch of fresh garlic served in a sizzling pan.



**5. Dagmenu/ ደገ ጠቅላይ..... € 11,00**

Keuze uit één vlees of vegetarisch gerecht met salade en Kikkererwten.

Choice of one meat or vegetarian dish served with salad and chickpeas.



# Voorgerechten/ Appetizers/መግቢያ

5. **Sambussa/ሳምቡሳ**..... **€4,00**  
Schelpjes van dun deeg gevuld met linzen, of gemalen vlees, ui, hete Groente en kruiden, licht gefrituurd in plantaardige olie tot een prachtige gouden kleur.

Thin dough shells stuffed with lentils, or grinded meat, onion, hot green & herbs lightly deep fried in vegetable oil to a golden perfection.



6. **Vegi-soep/የእትከልት ሾርባ**..... **€5,00**  
Uit, knoflook, gember, aardappel, wortel, kool, groene paprika en rozemarijn.

Onion, garlic, ginger, potatoes, carrots, cabbage, green pepper, rosemary.



7. **Taytu Salade/ጣይቱ ሰላጣ**..... **€5,00**

Frisse groene salade, gearneerd met groene paprika, tomaat, ui in een authentieke huisdressing

Crisp green salad topped with green pepper tomato, onion in an authentic house dressing.



8. **Yekey sir salade /የቀይ ስር ሰላጣ**..... **€5,50**  
Rode biet, wortel, aardappel, groene chili en ui in Taytu`s huisdressing.

Chopped red beetroot, carrots, potatoes, green chili and onions in Taytu`s house dressing.



# Hoofdgerechten/Maincourses

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met Injera (pannenkoek teff bloem), of rijst of couscous.  
Voor glutenvrije injera, gelieve ons te contacteren wanneer u bestelt.

All main courses are served with either Injera (pancake of teff flour), or rice or couscous. For gluten free injera, please inform us when you order.

## Vegetarian Dishes/ የጾም ምግብ

### 9. Kik Alitcha/ክክ አሊቺታ..... €11,50

Gele spliterwten met ui, knoflook, gember en kurkuma. Mild.  
Geserveerd met salade en kaas.

Split yellow peas made with onion, garlic, ginger, and turmeric.  
Mild. Served with salad & cheese.



### 10. Gomen Wot/የጎመን ወጥ..... €11,50

Gehakte boerenkool gestoofd in een milde saus van olie, ui en kruiden,  
geserveerd met salade en lizensaus.

Chopped collard greens simmered in a mild sauce of oil, onion and herbs,  
served with salad & lentil sauce.



### 11. Yemisir Wot/የሃሚር ወጥ..... €12,00

Gepureerde rode splitlinzen gestoofd in Taytu's eigen kruidige, hete  
berberesaus, geserveerd met salade en kik alicha.

Pureed red split lentil simmered in Taytu's own spicy, hot berbere sauce,  
served with salad & kik alicha.



**12. Atakilt Wot/የአትኩላት ወጥ..... €12,00**

Een heerlijk groentegericht: gekookte kool, wortel en aardappel, gestoofd met ui, knoflook, gember in plantaardige olie, geserveerd met kaas en lizensaus.

A delicious vegetable: boiled chopped cabbage, sliced carrots, potato simmered with onions, garlic, ginger, served with cheese & lentil sauce.



**13. Yeduba wot /የዱባ ወጥ..... €12,00**

Gekookte Zuid-Afrikaanse pompoen met Ethiopische kruiden, groenten, linzen en salade, geserveerd met injera.

Cooked South African pumpkin with Ethiopian spices, vegetables, lentils and salad, served with injera.



**14. Tegamino/ተጋሚኖ..... €12,00**

Geroosterde en gemalen kikkererwten, Shuro, worden gestoofd in onze unieke klei pot, met mild pikante berberesaus met plantaardige olie. geserveerd met salad.

Roasted and powdered chick peas, shuro, are simmered in our unique clay pot, with mild spicy berbere sauce with vegetable oil served with salad



# Fish Dish/ጊሣ

## 15. Ye Asa Aicha/የላሳ አልኤጌ..... €13,00

Vis gemarineerd met knoflook, rozemarijn, citroen, verse gember en gestoofd in een lichte kerriesaus. Geserveerd met salade, atikilt en gomen.

Fish marinated with lemon, garlic, rosemary, fresh ginger & simmered in a mild curry sauce. Served with salad, atikilt & gomen



## 16. Ye Asa Kei wot/

Stukjes Pangasus filet gebakken met ui, tomaten, knoflook, awaze (gekruide peper) en jalapeno. Geserveerd met salade, atikilt en ayib.

Pangasus Fillet pieces sautéed with onion, tomatoes, garlic, awaze (spiced pepper) and jalapeno. Served with salad, atikilt & ayib.





# Chicken Dishes/ዶሮ

**16. Ye Doro Wot/ የዶሮ ወጥ..... €13,00**

Mals kippenboutje in een hete, dikke saus van rode peper, ui, knoflook, gember en geklaarde boter. Geserveerd met een hardgekookt ei en eigengemaakte kaas.

A drumstick or thigh cooked to tenderness in a hot & thick red pepper, onions, garlic, ginger & purified butter sauce. Served with a hardboiled egg and homemade cheese.



**17. Ye Doro Aicha/የዶሮ አልጫ..... €13,00**

Mals kippenboutje in een milde, dikke saus van kurkuma, ui, knoflook, Gember en geklaarde boter. Geserveerd met een hardgekookt ei en Zelfgemaakte kaas.

A drumstick in onions, garlic, ginger & purified butter sauce. Served with hard-boiled egg and homemade cheese.



**18. Ye Doro Tibs /የዶሮ ጥብስ ..... €13,50**

Stukjes gemarineerde kipfilet in gekruide Ethiopische boter, gebakken met tomaten, ui, knoflook en Jalapeños.

Chunks of marinated chicken breast in Ethiopian clarified butter. pan cooked with tomatoes, onion, garlic and jalapeños





# Meat Dishes/የቤሬ /የባግ ሥጋ

## Lamb/ባግ

**18. Ye Beg Tibs/የባግ ጥብስ..... €14,00**

Sappige stukjes vers lamsvlees gebakken in boter gekruid met ui, groene paprika, tomaat en rozemarijn. Geserveerd met salade, misir wot en atikilt.

Succulent pieces of fresh lamb sautéed in butter seasoned with onions, green pepper, tomato and rosemary. Served with salad, misir wot, and atikilt.



**19. Awaze Tibs/የአዋዜ ጥብስ..... €14,00**

Sappige stukjes vers lamsvlees gebakken in boter gekruid met peper, ui, groene paprika, tomaat en rozemarijn. Geserveerd met salade, kik alicha en atikilt.

Succulent pieces of fresh lamb sautéed in butter seasoned with hot pepper, onions, green pepper, tomato and rosemary. Juicy or fried. Served with salad, kik alicha, atikilt.



**20. Gomen Besiga/ገመን በስጋ..... €13,50**

Lamsvlees met bot gekookt met groene kool, gekruide boter, knoflook, gember, ui en groene paprika. Geserveerd met salade, kaas en ye-misir wot.

Lamb with bone cooked with collard green, herbed butter, garlic, ginger, onions and green pepper. Served with salad, cheese & ye misir wot.



## Beef/ቤሬ

**23. Aicha Siga Wot/የሰጋ አልጫ ወጥ..... €13,00**

Stoofpot van mild en pikant rundvlees, extra mager rundvleesgehakt, gestoofd in milde saus met pikante boter, ui, knoflook, gember en kurkuma. Geserveerd met salade, atikilt en misir wot.

Mild and spicy beef stew, extra lean chopped beef simmered in mild sauce with spicy butter, onion, garlic, ginger and turmeric. Served with salad, atikilt & misir wot.



**24. Key siga Wot/የሰጋ ቀይ ወጥ..... €13,00**

Pittige kruidige rundvleesstoofpot. Zeer mager rundvleesgehakt gestoofd in een pittige, dikke berberesaus en geklaarde gekruide boter met exotische specerijen. Geserveerd met salade, kaas en atikilt.

Hot and spicy beef stew. Very lean chopped beef simmered in a hot and thick berbere sauce and purified herbed butter, with exotic spices added. Served with salad, cheese & atikilt.,



## Ethiopische traditioneel drankje/ጠጅ

Tej / የማር ጠጅ ..... €4,00/glas  
€12,00/fles

Zelf gemaakte Ethiopische traditionele honingbier.

[Homemade Ethiopian traditional honey bier.](#)



## Nagerechten/Deserts

Citroenvrucht met citroenijs..... € 5,-

[Frozen lemon with lemon ice cream](#)



Sinaasappel met sinaasappelijs..... € 5,-

[Frozen Orange with orange ice cream](#)



Coupe Colonel: citroen met citroenijs en wodka..... € 8,-

[Frozen lemon with lemon ice cream and vodka](#)



Cocos met Cocos ijs..... € 5,-

[Frozen Cocos with Cocos ice cream](#)



Huis gebakken chocolade brownie cake met ijs.....  
Home baked chocolate brownie with ice cream.

€ 4,50



Baklava (2 stuks).....  
Turkish pastry (2 pieces)

€ 4,00



Baklava met ijs.....  
Turkish pastry with ice cream

€ 4,50



## Ethiopian Coffee Ceremony/የአበሻ ቡና

Taytu restaurant prepares and serves Ethiopian coffee with its full ceremony. Please order an hour in advance. Voor 4 personen ..... € 15,-

