



## VOORGERECHTEN APPETIZERS

### 1. BRISIN/LINZEN SOEP 6,00

Linzensoep klaar gemaakt met lenteuitjes, verse tomaten en kerrie.

Lentil soup with spring onions, fresh tomatoes and curry.

### 2. DUBA/POMPOEN (SOEP) 6,00

Pompoen, kerrie, ui, knoflook en Mosob Asmara Kruiden.

Pumpkin with onions, garlic, and Mosob Aamara spices.

### 3. BAMIA/OKRA (SOEP) 6,00

Okra soep, gekruid met traditioneel Mosob Asmara kruiden.

Okra soup seasoned with traditional Mosob Aamara herbs.



# Welcome to **MOSOB ASMARA**

A culinary journey through the rich flavors of Eritrea!



## NAGERECHTEN DESSERTS

### 1. HONING IJS 5,00

Verschillende ijs soorten met honing honing en noten.

Different kinds of ice cream with honey & nuts.

### 2. MA-IJS 5,00

Verschillende ijs soorten op een verse mango bodem pistachenoten en heerlijke huisgemaakte dressing.

Various types of ice cream on a fresh mango base, pistachios and delicious homemade dressing.

### 3. MA DREAM 5,00

Gebrande lijnzaad, dadels, yoghurt en honing.

Roasted linseed, dates, yogurt and bee honey.

## VISGERECHTEN FISH DISHES

### 1. ASSA/VIS 22,50

In stukjes gesneden visfilet, gekruid op basis van tomatensaus lenteuitjes en tijm.

Fish filet chopped in pieces, tomatoes, spring onion and thyme.

### 2. GAMBA SAUS 22,50

Pikante gamba's licht gebakken in heerlijke kerriesaus.

Shrimp in tasty curry sauce.

### MA-SPECIAL BAMI/PASTA 18,50

Uien, verse paprika, knoflook, kipfilet en ei. Gekooktop olijfolie.

Onions, garlic, peppers, chicken meat, and eggs.



## HOOFDGERECHTEN VLEESGERECHTEN

**1. ZIGGNI** 18,50

Rundvlees, rode saus, rijk aan kruiden.  
Beef hot and rich in spices.

**2. DERHO** 18,50

Kippenpoten en ei in rode pittige saus,  
rijk aan kruiden.

Chicken legs and egg in red spicy sauce,  
rich in herbs.

**3. BAMIA SIGA** 18,50

Okra (tropische groente) met stukjes  
rundvlees in lichte tomatensaus, ui en  
diverse Mosob Asmara kruiden.

Okra (tropical vegetable) with pieces  
of beef in light tomato sauce, onion  
and various Mosob Asmara herbs.

**4. TEBSSI/KILWA  
(WIT OF ROOD)** 19,50

Stukjes gesneden en zacht gebakken  
rundvlees met boter, ui, rozemarijn,  
tomaten en verschillende kruiden.

Cut beef into pieces and gently fry with  
butter on fire, onion, rosemary, tomato,  
and herbs.

**5. GORED GORED** 22,50

Lamsvlees gekookt met boter en pittige  
peper.

Lamb baked with butter and spicy  
pepper.

**6. BEG ALICHA** 22,50

Lamsbout gebakken met paprika en  
aardappelen in heerlijke kerriesaus.  
Lamb bone in curry sauce, pepper and  
potato.

**7. KITFO** 23,50

Stukjes gesneden lamsvlees (lijkt op  
tartaar), gebakken in boter en pittig  
gekruide met traditionele Mosob  
Asmara Kruiden.

Lamb cut into small pieces (resembles  
tartare), fried in butter and spicy with  
traditional Mosol Asmara herbs.

**8. SHEKLA** 22,50

Lang gesneden lamsvlees hard  
gebakken op het vuur met boter rood  
uien en rozemarijn.

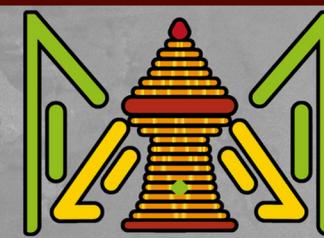
Long sliced lamb, baked on the fire with  
butter, red onions and rosemary.

**9. ZELZEL TIBSI** 22,50

**10. MA MIX VLEES** 53,50

Combinatie van 3 vleesgerechten (Kies  
3 maaltijden uit de nummers 1 tot en  
met 4)

Combination of 3 meat dishes, (Choose  
3 meals from numbers 1 to 4)



## VEGETARISCHEN GERICHTEN VEGETARIAN DISHES

**11. SHIRO** 22,50 **15. ALECHA** 17,50

Ontkiemde kikkererwten in saus  
gekruide met knoflook koriander en  
traditionele Mosob Asmara kruiden.  
Sprouted peas in red sauce, garlic,  
coriander, and traditional spices.

**12. DOEBA** 17,50

Pompoensaus met traditionele Mosob  
Asmara kruiden, licht pikant.  
Pumpkin sauce with traditional Mosob  
Asmara spices.

**13. TEMTEMO/ADES** 17,50

Linzensaus klaargemaakt met ui,  
tomaten, knoflook en traditionele  
Mosob Asmara kruiden.  
Lantil sauce with onions, tomatoes and  
other traditional Mosob Asmara spices.

**14. SPINAZIE** 17,50

Verge spinazie gebakken in olijfolie met  
tomaten, ui, knoflook en paprika.  
Fresh spinach cooked in olive oil settle  
onion, garlic, and paprika.

**16. SELSI OF OKRA SELSI** 17,50

Op laag vuur gebakken uitjes in rode  
sauw met Mosob Asmara kruiden.  
Slowly fried onions in red sauce with  
different Mosob Asmara spices.

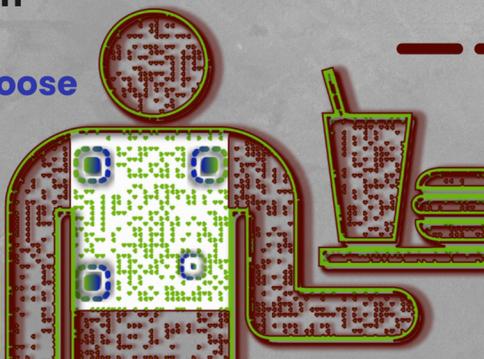
**17. MA MIX VEGETARISCH** 49,50

Combinatie max. 3 Mosob Asmara  
vegetarische gerechten (Kies maximaal 3  
maaltijden uit de nummers 12 tot en met  
16).

Combination of max. 3 Momob Asmara  
vegetarian dishes (Choose a maximum of  
3 meals from numbers 12 to 16)



RESERVE AT  
(SCAN ME)



SPECIAL  
OFFER

ALL DISHES ARE SERVED  
WITH INJERA !!

Call us!  
+31 6 27475282  
+31 6 42227462