

## Forrett/Appetizers

### Sambosa m/linsefyll

49,-

*Allergens: Gluten*

Wraps fylt med grønne linser, løk, fersk chili og ingefær, stekt gyldne i vegetabilsk olje. Serveres med awaze.

Wrap filled with green lentils, onion, fresh chili and ginger, fried in vegetable oil. Served with awaze.

### Sambosa m/kjøtt

59,-

*Allergens: Gluten*

Wraps fylt med biffkjøtt, løk, fersk chili og ingefær, stekt gyldne i vegetabilsk olje. Serveres med awaze.

Wrap filled with beef, onion, fresh chili and ginger, fried in vegetable oil. Served with awaze.



## Kylling/Chicken

### 1. Dårå Watt



189,-

*Allergens: Gluten, lactose, egg*

Tradisjonell rett – kyllingfilet i berbere (etiopisk krydder) saus, ingefær, hvitløk, løk og smør. Serveres med et kokt egg, salat, grønnsaker og injera (lefse).

Traditional dish – chicken stew simmered in berbere (ethiopian spices), ginger, garlic, onion and butter. Served with on boiled egg, salad, vegetables and injera.

Halv/hel ekstra injera	10,-/20,-
Halv/hel ekstra glutenfri injera	15,-/30,-
Aib (cottage cheese)	25,-
Rømme/sour cream	25,-
Ekstra vegan saus/Addition vegan stew	25,-
Ekstra kjøtt/Addition meat	50,-

Alle retter kan serveres glutenfritt/  
All dishes can be served gluten free

Alle retter kan serveres laktosefritt med  
unntak av nr 6 og 7/  
All dishes can be served lactose free with



## Biff/Beef

### 2. Kei Watt

189,-

*Allergens: Gluten, lactose*

Biffkjøtt i berbere (etiopisk krydder) saus, ingefær, hvitløk, løk og smør. Serveres med salat, grønnsaker og injera (lefse).

Cubed tender beef in berbere (ethiopian spices) stew, ginger, garlic, onion and butter. Served with salad, vegetables and injera.

### 3. Zil-Zil tibs

245,-

*Allergens: Gluten, lactose*

Marinert biffstrimler med sautert hvitløk, chili og løk. Serveres med salat, rømme, awaze og injera (lefse).

Marinated lean beef strips with sautéed garlic, green peppers and onion. Served with salad, sour cream, awaze and injera.

### 4. Gådja Special - Tibs

205,-

*Allergens: Gluten, lactose*

Berbere marinert biffkjøtt i løk, rosmarin og chili saus. Serveres med salat, grønnsaker og injera (lefse)

Berbere marinated beef in onion, rosemary and chili sauce. Served with salad, vegetables and injera.

### 5. Gorred-Gorred

199,-

*Allergens: Gluten, lactose*

Mørt biffkjøtt i hjemmelaget awaze og krydret smør. Kjøttet serveres tradisjonelt helt rått, evt medium stekt. Serveres med salat, rømme og injera (lefse).

Tender beef in homemade awaze and spiced butter. The beef is traditionally served completely raw, can be ordered slightly cooked. Served with, salad, sourcream and injera.

Halv/hel ekstra injera	10,-/20,-
Halv/hel ekstra glutenfri injera	15,-/30,-
Aib (cottage cheese)	25,-
Rømme/sour cream	25,-
Ekstra vegan saus/Addition vegan stew	25,-
Ekstra kjøtt/Addition meat	50,-

Alle retter kan serveres glutenfritt/  
All dishes can be served gluten free

Alle retter kan serveres laktosefritt med  
unntak av nr 6 og 7/  
All dishes can be served lactose free with

## 6. Kitfo



199,-

Allergens: Gluten, lactose

Biffkjøttdeig med hjemmelaget krydret smør og mitmita (etiopisk krydder). Serveres med aib (hjemmelaget ost), salat, spinat og injera (lefse).

Chopped beef with homemade spiced butter and mitmita (Ethiopian spices). The beef is traditionally served completely raw, can be ordered slightly cooked. Served with aib (cottage cheese), salad, spinach and injera.

## 7. Shiro bozena m/Zil-Zil

179,-

Allergens: Gluten, lactose

Marinert biffstrimler i fersk hvitløk, sautert med chili og løk. Legges i ertesaus med berbere (etiopisk krydder). Serveres med salat, rømme, awaze og injera (lefse).

Tender lean beef strips marinated in fresh garlic, sautéed with green peppers and onion. Put in pea sauce with berbere (Ethiopian spices). Served with salad, sour cream, awaze and injera.



## fisk/fish

## 8. Asa tibs

189,-

Allergens: Gluten, lactose

Stekt sei med sautert chili og løk. Serveres med grønne linser, rødbeter, salat, awaze og injera (lefse).

Pollock with sautéed chili and onion. Served with green lentils, beets, salad, awaze and injera.

Halv/hel ekstra injera	10,-/20,-
Halv/hel ekstra glutenfri injera	15,-/30,-
Aib (cottage cheese)	25,-
Rømme/sour cream	25,-
Ekstra vegan saus/Addition vegan stew	25,-
Ekstra kjøtt/Addition meat	50,-

Alle retter kan serveres glutenfritt/  
All dishes can be served gluten free

Alle retter kan serveres laktosefritt med  
unntak av nr 6 og 7/  
All dishes can be served lactose free with



## Lam/Lamb

### 10. Beg tibs

219,-

*Allergens: Gluten, lactose*

Lammekjøtt med løk, hvitløk, rosmarin og fersk chili. Serveres med grønnsaker, salat, awaze og injera (lefse).

Cubed tender lamb, with onion, garlic, rosemary and fresh chili. Served with vegetables, salad, awaze and injera.

### 11. Beg Aicha Wått

209,-

*Allergens: Gluten, lactose*

Lammekjøtt i gurkemeiesaus med løk, hvitløk, fersk chili og ingefær. Serveres med salat, grønnsaker og injera (lefse).

Cubed tender lamb in turmeric stew with onion, garlic, fresh chili and ginger. Served with salad, vegetables and injera.

### 11B. Beg Kei Wått



209,-

*Allergens: Gluten, lactose*

Lammekjøtt i berbere (etiopisk krydder) saus, løk, ingefær og hvitløk. Serveres med salat, grønnsaker og injera (lefse).

Cubed tender lamb in berbere (ethiopian spice) stew with onion, ginger and garlic. Served with salad, vegetables and injera.

Halv/hel ekstra injera	10,-/20,-
Halv/hel ekstra glutenfri injera	15,-/30,-
Aib (cottage cheese)	25,-
Rømme/sour cream	25,-
Ekstra vegan saus/Addition vegan stew	25,-
Ekstra kjøtt/Addition meat	50,-

Alle retter kan serveres glutenfritt/  
All dishes can be served gluten free

Alle retter kan serveres laktosefritt med  
unntak av nr 6 og 7/  
All dishes can be served lactose free with

## Kombinasjon/Combination

### 12. Beyeaynetu



**Favoritt**

*Allergens: Gluten, lactose, egg*

Retten inneholder Dårå Wått (nr 1), Gådjå tibs (4) og flere veganske sauser/grønnsaker. Serveres med injera (lefse).

The dish contains Dårå Wått (nr 1), Gådjå tibs (nr 4) and different vegan sauces/vegetables. Served with injera.

1 pers: 235,-

2 pers: 470,-

3 pers: 705,-

### 12B. Beyeaynetu



*Allergens: Gluten, lactose, egg*

Retten inneholder Dårå Wått (nr 1), Zil-Zil (nr 3), Beg Aicha Wått (nr 11) og flere veganske sauser/grønnsaker. Serveres med injera (lefse).

The dish contains Dårå Wått (nr 1), Zil-Zil (nr 3), Beg Aicha Wått (nr 11) and different vegan sauces/vegetables. Served with injera.

Min. 3 pers deler fat

per pers: 240,-

Halv/hel ekstra injera

10,-/20,-

Halv/hel ekstra glutenfri injera

15,-/30,-

Aib (cottage cheese)

25,-

Rømme/sour cream

25,-

Ekstra vegan saus/Addition vegan stew

25,-

Ekstra kjøtt/Addition meat

50,-

Alle retter kan serveres glutenfritt/

All dishes can be served gluten free

Alle retter kan serveres laktosefritt med unntak av nr 6 og 7/

All dishes can be served lactose free with

### 13. Missir Wått

155,-

*Allergens: Gluten*

Rød linsesaus med løk og berbere (etiopisk krydder). Serveres med salat, grønnsaker og injera – (lefse).

Split lentils with onion and berbere (Ethiopian spices). Served with salad, vegetables and injera.

### 14. Difin Missir Wått

155,-

*Allergens: Gluten*

Grønn linsesaus med løk og gurkemeie. Serveres med salat, grønnsaker og injera – (lefse).

Hole green lentils with onion and Turmeric. Served with salad, vegetables and injera.

### 15. Shiro Wått

155,-

*Allergens: Gluten*

Ertesaus med berbere (etiopisk krydder), tomat og løk. Serveres med salat, grønnsaker og injera (lefse).

Pea stew with berbere (Ethiopian spices), tomato and onion. Served with salad, vegetables and injera.

### 16. Shimbra Asa

179,-

*Allergens: Gluten*

Bakte kikerter i berbere (etiopisk krydder) saus. Serveres med linser, salat, grønnsaker og injera (lefse).

Baked Chickpea in berbere sauce. Served with lentils, salad vegetables and injera.

Halv/hel ekstra injera	10,-/20,-
Halv/hel ekstra glutenfri injera	15,-/30,-
Aib (cottage cheese)	25,-
Rømme/sour cream	25,-
Ekstra vegan saus/Addition vegan stew	25,-
Ekstra kjøtt/Addition meat	50,-

Alle retter kan serveres glutenfritt/  
All dishes can be served gluten free

Alle retter kan serveres laktosefritt med  
unntak av nr 6 og 7/  
All dishes can be served lactose free with

## 17. Gådja Vegan Special Beyeaynetu

**Favoritt**

Allergens: Gluten

Kombinasjons rett: Rød og Grønn linsesaus med berbere (etiopisk krydder) gule kikerter, rødbeter, asparges og flere ulike grønnsaker. Serveres med salat, grønnsaker og injera (lefse).

Combination dish: Red and green lentil sause with berbere (ethiopian spices), yellow chickpeas beets, asparagus and other different vegetables. Served with salad, vegetables and injera.

1 pers: 179,-

2 pers: 358,-

3 pers: 537,-

## 17B. Gådja Vegan Special Beyeaynetu

Allergens: Gluten

Kombinasjons rett: Shiro wått (nr 14), Shimbra Asa (nr 16) og Vegan Special (nr 17).

Combination dish: Shiro wått (nr 14), Shimbra Asa (nr 16) and Vegan Special (nr 17).

Min. 3 pers deler fat

per pers: 179,-

## 18. Shimbra Kei Kik Wått

155,-

Allergens: Gluten

Kikerter i berbere (etiopisk krydder) saus. Serveres med salat, grønnsaker og injera (lefse).

Chickpea in berbere (ethiopian spices) sauce. Served with salad, vegetables and injera.

## 19. Shimbra Kik Wått

155,-

Allergens: Gluten

Kikert i gurkemeiesaus. Serveres med salat, rødbeter, grønnsaker og injera (lefse).

Chickpea in turmeric sauce. Served with salad, beets, vegetables and injera.

Halv/hel ekstra injera

10,-/20,-

Halv/hel ekstra glutenfri injera

15,-/30,-

Aib (cottage cheese)

25,-

Rømme/sour cream

25,-

Ekstra vegan saus/Addition vegan stew

25,-

Ekstra kjøtt/Addition meat

50,-

Alle retter kan serveres glutenfritt/

All dishes can be served gluten free

Alle retter kan serveres laktosefritt med unntak av nr 6 og 7/

All dishes can be served lactose free with

## 20. Gådjø tomatsalat

125,-

*Allergens: Gluten*

Tomat, løk, hvitløk, chili, persille, sitron og olivenolje. Serveres med injera (lefse).

Tomato, onion, garlic, chili, persille, lemon and oliveoil. Served with injera.

Halv/hel ekstra injera

10,-/20,-

Halv/hel ekstra glutenfri injera

15,-/30,-

Aib (cottage cheese)

25,-

Rømme/sour cream

25,-

Ekstra vegan saus/Addition vegan stew

25,-

Ekstra kjøtt/Addition meat

50,-

Alle retter kan serveres glutenfritt/

All dishes can be served gluten free

Alle retter kan serveres laktosefritt med unntak av nr 6 og 7/

All dishes can be served lactose free with



## Barnemeny/Kids ' s Menu

79,-

*Allergens: Gluten*

Pølse og pommefrites

Sausage and french fries



## Iskrem/Ice cream

79,-

*Allergens: Lactose*

Vanilje

Topping:  
Sjokolade  
Karamell  
Nonstop

Vanilla

Toppings:  
Chocolate  
Caramel  
Nonstop

## Sambosa m/sjokoladefyll

95,-

*Allergens: Gluten*

Melkesjokoladefylte wraps som stekes gyldne i vegetabilsk olje. Serveres med vanilje iskrem og toppes med sjokoladesaus.

Wraps filled with milk chocolate, fried in vegetable oil. Served with vanilla ice cream and topped with chocolatesauce.

## Iskrem/Ice cream – Lactose free

79,-

*Allergens: Soya*

Vanilje

Topping:  
Sjokolade  
Karamell

Vanilla

Toppings:  
Chocolate  
Caramel



## Drikke/Beverages

Brus, Farris, Eplemost (0,33l)	39,-	Soda, Farris or Eplemost (0,33l)	39,-
Vann	,-	Water	,-
Etiopisk espresso kaffe	38,-	Ethiopian espresso coffee	38,-
Te med ingefær	35,-	Tea with ginger	35,-
Grønn te med ingefær	39,-	Green tea with ginger	39,-

Hvitvin/White wine & Rosé			Class	Flaske/Bottle
Dunavår Chardonnay	Ungarn	Halvtørr/semi-dry	89,-	389,-
JonJosh Chardonnay	Ungarn	Tørr/dry	89,-	389,-

Rødvin/Red wine			Class	Flaske/Bottle
<i>Allergens: Sulfat</i>				
Vidigal – Husets rødvin	Portugal		85,-	359,-
Marquès De Chivè Crianza	Spania		89,-	389,-
Piccini Rosso di Toscana	Italia			389,-
Bod. Classica el Pacto	Spania			469,-
Casa Rojo Enología	Spania			520,-
Rioja Vega GG	Spania			469,-

Øl/Beer	Flaske/bottle (0,33l)	Draft (0,25l)	Draft (0,4l)	Draft (0,5l)
Carlsberg			79,-	89,-
1664 Blanc	79,-	59,-		109,-
Singha (Thai import)	85,-			
Daura Damm Lager beer	89,-			
Inedit Damm	89,-			
Lervig pilsner	72,-			
Brooklyn lager	85,-			
Brooklyn pale ale	89,-			

Cider	Flaske/bottle (0,33l)
Sommersby Cider - Pære	66,-

Non Alcohol	Flaske/bottle (0,33l)
Carlsberg	49,-

Brennevin/Liquor
Spør betjening