

MENU

ዝርዝር መግቢ



DAHLAK
ERITREAN RESTAURANT





DAHLAK
ERITREAN RESTAURANT



Restaurant Dahlak is vernoemd naar de betoverende Dahlak-archipel, een eilandengroep in de Rode Zee voor de kust van Eritrea.

Deze eilanden staan bekend om hun ongerepte natuur, rijke zeeleven en eeuwenoude handelsgeschiedenis. Net als de eilanden, is restaurant Dahlak een plek van rust, smaak en ontmoeting.

Hier ervaar je de warmte van de Eritrese gastvrijheid en de authentieke smaken van de Hoorn van Afrika, bereid met liefde, traditie en kruiden die verhalen vertellen.



MENU

ዝርዝር መግቢ

ONTBIJT & LUNCH ቁርስን ምሳሕን

1. Banie Mis Tonno ሳኒ ምስ ቶኖ  €5,95
Broodje met tonijn, ui, tomaat, mais en Spaanse pepers.
2. Banie Mis Inkaqho ሳኒ ምስ እንቋቋሖ  €5,50
Broodje met gebakken ei, ui, tomaat en Spaanse pepers.
3. Banie Mis Kulwa ሳኒ ምስ ቁልዋ  €7,95
Broodje gevuld met rundvlees, tomaat, ui en paprika.
Keuze uit pikant of mild
4. Frittata ፍሪታታ  €6,95
Gebakken eieren met ui, tomaat, paprika en Spaanse peper.
5. Ful ፉል  €9,95
Gestampde tuinbonen met ui, olijfolie en tomaat.
Geserveerd met brood.
6. Ful Speciaal ፉል ስፔሻል   €11,95
Gestampde tuinbonen met ui, olijfolie, fetakaas, ei en tomaat. Geserveerd met brood.
7. Kitcha Fit Fit ቅጫ ፍትፍት   €12,95
Vers, knapperig Oost-Afrikaans brood bereid met gekruide chilipoeder en geklaarde boter.
8. Injera Fit Fit Zigni   €12,95
እንጀራ ፍትፍት ኸግኒ
Pikante stoofpot van rundvlees, gemengd met stukjes injera.

VOORGERECHTEN ጀመርቲ

9. Kateña ቃተኛ  €3,95
Injera gedrenkt in gekruide chilipoeder en geklaarde boter
10. Dahlak's goe s' nigh (pikant) ዳህላክ ገዕ  €3,95
Groene pepers gevuld met kruiden, ui, knoflook en tomaat, bereid in olijfolie. Geserveerd met injera
11. Dahlak's Salade Special  €6,95
ዳህላክ ስፔሻል ሰላጣ
Frisse salade met komkommer, ui, tomaat en huisgemaakte dressing
12. Soep van de Dag ሱብ ናይቲ መዓልቲ  €4,95
Dagverse soep, vraag naar de special van vandaag

VLEES & VIS ስጋን ዓሳን

13. Tsebhi Dorho (pikant) ጸብሒ ዶሮሆ  €16,95
Langzaam gegaarde kip in een pittige saus van tomaat en ui. Geserveerd met salade, linzen en spinazie.
14. Zigni (pikant) ዝግኒ  €16,95
Stoofpot van rundvlees, langzaam bereid met chilipoeder en Oost-Afrikaanse specerijen.
15. Menchet Abesch መንሸታ ኣበሽ   €17,50
Rundergehaktstoofpot op smaak gebracht met Oost-Afrikaanse kruiden. Geserveerd met salade, linzen en spinazie.
16. Kitfo (pikant) ክትፎ   €18,50
Fijnggehakt mager rundvlees gemarineerd in geklaarde boter en kruiden. Geserveerd met salade, yoghurt en spinazie.
17. Gored Gored (pikant) ጎረድ ጎረድ  €18,50
Malse blokjes rundvlees gebakken in geklaarde boter en op smaak gebracht met whisky. Geserveerd met salade en spinazie.
18. Soqhar (pikant/mild) ሶቃር  €16,95
Lams- of kalfsvlees gekruide en bereid met geklaarde boter, paprika en ui. Geserveerd met salade, linzen en spinazie. *€19,95 lamsvlees*
19. Kulwa (pikant/mild) ቁልዋ  €16,95
Kalfs-, rund- of lamsvlees in geklaarde boter met ui en Spaanse pepers. Geserveerd met salade, linzen en spinazie. *€19,95 lamsvlees*
20. Dahlak's Special ዳህላክ ስፔሻል  €18,50
Kalfs-, rund- of lamsvlees in geklaarde boter met ui en Spaanse pepers. Geserveerd met salade en linzen en keuze uit spinazie, okra of pompoen. *€21,50 lamsvlees*
21. Dereq Tebsi ደረቅ ጥብሲ  €18,95
Gegrild rundvlees met geklaarde boter, paprika en ui. Geserveerd met salade, linzen en spinazie.
22. Asa Kulwa (pikant/mild) ዓሳ ቁልዋ   €17,95
Kruidige vis bereid met geklaarde boter, ui en Spaanse pepers. Geserveerd met salade, linzen en spinazie.
23. Bozene Shiro ሸሮ ምስ ስጋ  €16,95
Gegrild lams- of rundvlees bereid met geklaarde boter, gemengd met shiro (kikkererwten). Geserveerd met salade, linzen en spinazie.
24. Oost-Afrikaanse Special     €24,95
ምብራቕ ኣፍሪቃዊ ስፔሻል
Chef's keuze van drie gerechten met extra bijgerechten.
25. Dahlak's Combi ዳህላክ ኮምቢ     €48,95
Chef's selectie van negen verschillende gerechten. Geschikt voor twee personen.
(Ook beschikbaar voor drie personen.)



13. Tsebhi Dorho



16. Kitfo



25. Dahlak's Combi



17. Gored Gored



18. Soqhar



29. Dahlak's Vegan Combi



22. Asa Kulwa



28. Shiro

MENU

ዝርዝር መግቢያ

VEGANISTISCH ሺጋን

26. Tintimo, Alica en Spinazie

ትምትሞ፡ ኣሊቻን ሓምልን

Gekruide en gebakken linzen in olijfolie. Wortels, bonen, kool en aardappelen bereid in kerriesaus. Geserveerd met spinazie.

27. Bamia, Pompoen en Alica

ባምያ፡ ዱባን ኣሊቻን

Gekruide en gebakken okra. Pompoen, wortels, bonen, kool en aardappelen bereid in kerriesaus.

28. Shiro ሸሮ

Fijngemalen kikkererwten bereid in olijfolie.

29. Dahlak's Vegan Combi

ዳህላክ ፊጋን ኮምቢ

Een combinatie van tintmo, alica, okra, shiro, selsi, pompoen en spinazie. Geschikt voor twee personen. (Ook beschikbaar voor drie personen.)

INJERA ROLLS ጥቕላል እንጀራ

30. Kateña ቃተኛ

Injera gedrenkt in gekruide chilipoeder en geklaarde boter

31. Tintimo Rol ትምትሞ ጥቕላል

Wrap van injera gevuld met gebakken linzen.

32. Spinazie Rol ሓምሊ ጥቕላል

Wrap van injera gevuld met gekruide spinazie.

33. Menchet Abesh Rol መንሸት ጥቕላል

Wrap van injera gevuld met gekruid rundergehakt.

34. Shiro Rol ሸሮ ጥቕላል

Wrap van injera gevuld met fijngemalen kikkererwten bereid in olijfolie.

35. Zigni Rol ዝግኒ ጥቕላል

Wrap van injera gevuld met stoofpot van rundvlees, langzaam bereid met chilipoeder en Oost-Afrikaanse specerijen.

NAGERECHTEN ምቁር መግቢያ

Chocoladetaart ቸኮሌት ኬክ

Keuze met of zonder vanille-ijs.

Tiramisu ቲራሚሱ

Romig dessert met een vleugje koffie.

Banana Split ባናና ስፕሊት

Banaan met drie bollen ijs en chocoladesaus.

Combinatie van 3 ijssmaken

ውህደት 3 መኣዛታት ኣይስክሪም

Selectie van het huis.

Thiakry ቲያክሪ

OOST-AFRIKAANSE KOFFIE & THEE ቡንን ሻሂን

Eritrese kruidenthee ሻሂ ምስ ቀመም

Verse, aromatische thee met traditionele kruiden.

Verse Oost-Afrikaanse koffie ቡን

Authentiek geserveerd, rijk van smaak. Voor 2 personen.

Verse Oost-Afrikaanse koffie ቡን

Voor 4 personen

Traditionele Oost-Afrikaanse koffie ceremonie ቡን

Drie koffierondes met versnaperingen. Min. 5 personen. €5,- per extra persoon.

Alle gerechten worden geserveerd met injera een luchtig, pannenkoekachtig zuurdesembrood dat traditioneel ook als bestek wordt gebruikt.

Extra injera is mogelijk tegen een toeslag van €1,00 per stuk.

Heb je een glutenallergie? Dan kun je bij reservering kiezen voor injera gemaakt van 100% teff-meel.



Gluten



Ei



Vis



Pinda



Melk

DRANKEN

መስተታት

FRISDRANKEN ልስሉስ መስተታት

Coca-Cola / Coca-Cola Light / Fanta / 7UP / Cassis	€2,50
Ginger Ale / Bitter Lemon / Tonic	
Ice Tea Original / Ice Tea Green / Ice Tea Peach	
Spa Blauw / Spa Rood	
Fristi / Chocomel	
Appelsap / Mango Juice / Guava Juice	
Verse Jus d'Orange	€3,50
Red Bull	€3,00

WARME DRANKEN ውዕይ መስተ

Koffie	€2,50
Espresso	€2,50
Macchiato	€2,50
Latte macchiato	€3,50
Cappucino	€3,50
Warme chocolademelk	€3,00
Thee	€2,00
Verse muntthee	€3,00

WIJN ሺኖ

Rood - Glas / Fles	
Cabernet Sauvignon	€5,00 / €24,00
Port	€5,00 / €24,00
Huiswijn	€5,00 / €24,00
Wit - Glas / Fles	
Chardonnay	€5,00 / €24,00
Huiswijn	€5,00 / €24,00
Rose huiswijn	€5,00 / €24,00

BIER ቢሩ

Speciaal ፍሉይ	€5,00
Ma Suwa	
Ma Suwa Coconut	
Ma Suwa Banana	
Ma Suwa Mango	
Melotti (Asmara)	
In de fles ጥርመዝ	€2,50
Heineken	
Hertog Jan	

Van de tap ኣብ ቧንቧ	
Jupiler / Hertog Jan 20 cl	€2,75
Jupiler / Hertog Jan 33 cl	€3,50
Jupiler / Hertog Jan 0,5 l	€5,50

Alcoholvrij ኣልኮላዊ መስተ ዘይብሉ	€2,75
Heineken 0.0	
Amstel 0.0	
Amstel Radler 0.0	

WHISKEY ዊስኪ

Ballantine's	€5,50
Chivas Regal 12Y	€5,50
Dimple	€5,50
Jack Daniel's	€5,50
Jameson	€5,50
Johnnie Walker Red Label	€5,00
Johnnie Walker Black Label	€5,50
Johnnie Walker Gold Label	€6,95

COGNAC ኮንያክ

Hennesy	€7,50
Remy Martin	€7,00
Martell	€7,00

DRANKEN

መስተታት

GIN ጂን

Gordon's	€4,95
Tanqueray	€4,95
Asmara Dry Gin	€4,95

RUM ራም

Bacardi	€4,95
Bacardi Lemon	€4,95
Bacardi Oakheart	€4,95

VODKA ቮድካ

Smirnoff	€4,95
Absolut	€4,95
Grey Goose	€7,50

COCKTAILS ኮክቲል

Pornstar Martini	€10,00
Strawberry Daiquiri	
Piña Colada	
Sex On The Beach	
Mojito	

LIKEUREN & STERKE DRANKEN

ሊክሩስ & ስፒሪትስ

Ariki (Asmara)	€3,00
Ouzo / Yeni Raki	
Ketel 1	
Grogue	€3,50
Jägermeister	
Baileys	€4,00
Campari	
Cointreau	
Disaronno	
Malibu	
Passoã	
Pisang Ambon	
Safari	
Sambuca	
Tequila	
Tia Maria	
Hoppe Vieux	€4,50