

A W A S H R E S T A U R A N T



MENU

Cuisine traditionnelle éthiopienne, végétarienne et végane

Rue des Buis 1, 1202 Genève

Illustrations : Sulaxna Kurbet · @sulu.design

Entrées & Salades



Entrées

Sambusa

4 pièces, viande de bœuf ou végétarien.

CHF 8

Azifa

Lentilles vertes à la moutarde, ail, piment vert et échalote.

CHF 9

Salade éthiopienne

Laitue, tomates et oignons.

CHF 7

Ye Avocado Salad

Avocat, échalote, tomate et sauce citronnée.

CHF 11

Salades estivales

Salade de bœuf

Avec avocat, tomate et laitue.

CHF 22

Salade de mangue et d'avocat à la menthe

Avec lentilles vertes, tomate et piment doux.

CHF 17

Spécialités de la maison



CHF 26

Awaze Tips

Morceaux de bœuf ou d'agneau aux oignons et herbes, cuits dans une sauce berberé.

Tibs Beshiro

Cubes de viande maigre et pois jaunes mixés dans une sauce paprika, épices savoureuses.

CHF 25

Shifinfine

Injera mijoté dans la sauce « Ye Beg Wat ».

CHF 26

Shifinfine be Tibs

Injera mijoté dans la sauce « Ye Beg Wat » + Tibs d'agneau.

CHF 32

Ruze be Tibs

Riz servi avec des Tibs de bœuf ou d'agneau.

Bœuf 25 / Agneau 28

Kanta Firfir

Injera et viande de bœuf séchée, marinés dans une sauce aux oignons, tomates et épices.

CHF 32

Awash Tibs

Émincé de bœuf grillé aux oignons, ail et romarin.

CHF 31



Plats

Bœuf

Key Wat / Zigni

Petits morceaux de viande mijotés aux herbes, oignons et poivre vert.

CHF 23

Kitfo

Steak tartare éthiopien finement haché, piments et beurre clarifié aux herbes.

CHF 26

Minchet Habish

Viande de bœuf hachée, sauce au berberé, ail et oignons.

CHF 25

Agneau

Yebeg Wat

Petits morceaux d'agneau mijotés aux herbes, oignons, poivre vert et gingembre.

CHF 24

Bœuf ou Agneau

Tibs

Cubes de viande maigre sautés aux oignons et piments verts.

Bœuf 25 / Agneau 28

Poulet

Doro Wat

Poulet mariné au citron, sauce au berberé, oignons, ail, gingembre et poivre.

CHF 25

Doro Alecha

Poulet mariné au citron, sauce aux herbes, curry, oignons et épices.

CHF 24

Pour les enfants (jusqu'à 12 ans)

Plat viande à choix

Poulet, bœuf ou agneau, légumes et galette ou riz.

CHF 12

Plat dégustation végétarien

CHF 12

Rouleaux Injera

CHF 8

Plats & Menu végétariens



Salade éthiopienne (ou de saison)

Tomates, oignons, piment vert et sauce maison.

CHF 13

Gomen / Alecha

Choux blancs et carottes épicés, herbes, oignons et divers poivres.

CHF 18

Misir

Lentilles dans une sauce au paprika, oignons et épices.

CHF 19

Kik

Purée de pois jaunes au curry, oignons, ail et gingembre.

CHF 17

Shiro

Pois jaunes mixés, sauce au paprika, épices et verdure.

CHF 21

Arengade Gomen

Épinards en branches sautés à l'ail, oignons et piments verts.

CHF 18

Singue (accompagnement)

Piment vert garni aux tomates et oignons.

CHF 2

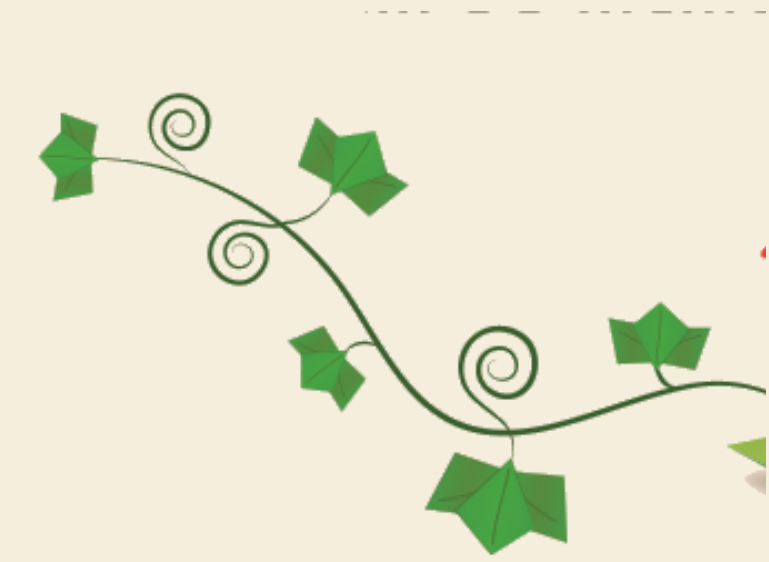
Menu Dégustation Végétarien

Assortiment Dégustation

1 pers · 2 pers · 3 pers · 4 pers

24 / 47 / 69 / 90

Menus à partager & Desserts



Menus à partager

Menu Dégustation Merkato

Bœuf, poulet, agneau, lentilles et divers légumes.

2–5 p. • 63 / 90 / 120 / 150

Menu Abaye

Tibs, Doro Wat + au choix : lentilles, shiro ou légumes.

2–4 p. • 55 / 78 / 104

Desserts

Crème au lait d'amande à la cardamome

Avec coulis de fruits rouges (vegan).

CHF 8

Verrine de nectarines caramélisées au thym

Fromage blanc au miel.

CHF 9

Mousse à la mangue et fruit de la passion

CHF 7

Salade d'ananas à la menthe

CHF 7.50

Glaces & Sorbets

Vanille, chocolat, café, mangue, citron, fraise.

CHF 4

Apéritifs & Boissons

Prix en CHF



Apéritifs

Cocktail Maison

Avec ou sans alcool (2 dl).

Tej

Vin au miel, eau de source et Gesho (1 dl).

Spritz / Hugo

2 dl.

Champagne

1 dl / 11°.

Kir / Kir Royal

1 dl / 12°.

Prosecco

1 dl / 17°.

Martini

Rouge ou blanc (4 cl).

Porto

4 cl / 19°.

Campari

4 cl / 17°.

Gin Tonic

4 cl / 37.5°.

Vodka Orange

4 cl / 45°.

8 / 12

7

10

15

6 / 15

8

6

6

6

10

10

Boissons minérales

Arkina ou Valser

Plate ou gazeuse (40 cl).

Coca-Cola, Fanta, Sprite

33 cl.

Alpinesse

19 cl.

Jus de fruits

30 cl.

Thé froid maison

30 cl.

Thé froid

20 cl.

Sirop (grenadine ou menthe)

30 cl.

Lait froid

20 cl.

4.90

4.90

4.90

5

5

3

2

2

Bières & Boissons chaudes

Prix en CHF



Bières

Galopin

20 cl.

4

Pression

30 / 50 cl.

5 / 7.60

Bière blanche

30 / 50 cl.

5.40 / 8

Heineken

Bouteille, 20 cl.

4.90

Bières d'Éthiopie

Bouteille, 33 cl.

6.40

Boissons chaudes

Café ou thé

3.80

Renversé

4.50

Chocolat

4.50

Thé maison aux épices

4.90

Thé maison au gingembre

4.70

Thé maison à la menthe fraîche

4.70

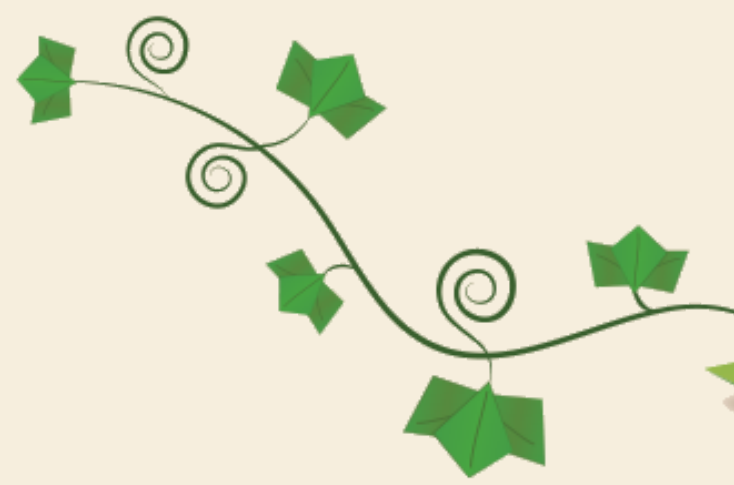
Café éthiopien

6

Tous nos plats peuvent être servis avec des galettes teff · TVA 8.1% comprise

Carte des vins

Bouteille 75cl / verre 1 dl · prix en CHF



Vins blancs

Chasselas bio

Domaine de la Guérite, Gy — Genève

Chardonnay bio

Château L'Évêque, Jussy — Genève

Petite Arvine

J. Germanier · Cave du Tunnel, Conthey — Valais

75cl 36 / 1dl 5

75cl 48 / 1dl 6.90

75cl 52 / 1dl 7.50

Vin rosé

Rosé de Gamay bio

Château L'Évêque, Jussy — Genève

Marquis des Vallats

Vignerons de Grimaud — Côtes de Provence

75cl 37 / 1dl 5.30

75cl 39 / 1dl 6

Vins rouges

Gamay bio

Château L'Évêque, Jussy — Genève

Garanoir bio

Domaine de la Guérite, Gy — Genève

Cornalin AOC

J. Germanier · Cave du Tunnel, Conthey — Valais

Languedoc Lema bio

De Roquemale · Syrah — France

Cannonau Sardegna DOC

Domaine Solare — Sardaigne

Edizione Cinque Autoctoni

Italie

Vin du moment

75cl 37 / 1dl 5.30

75cl 48 / 1dl 6.90

75cl 52 / 1dl 7.50

75cl 55

50cl 32

62

1dl 6 / 75cl 42