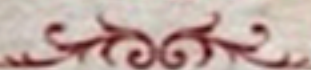




# מסעדת לואי



מטבח אתיופיה אותנטי



אלצ'ה סגה ווט 50

קוביות בשר בקר שהוכנו בכורכום בתבלינים מיוחדים



קאי סגה ווט 50

קוביות בקר מבושלים ברוטב פלפל אדום  
אתיופיה ותבלינים נוספים



קואנטה פירפיר 55

שוקי עוף בבישול ארוך על אש נמוכה  
ברוטב חריף עדין וביצה קשה



טיבס 50

בשר מובחר מטוגן עם בצל,  
שום ותבלינים מיוחדים

גורד גרוד 50

בשר בקר - מוגש נא חתוך לקוביות או רצועות

מאכלים טבעוניים

אטקלת סלט 20

סלט מעורב עם תבלינים



שירו 35

חומס קלוי וטחון מבושל עם תבלינים חריפים

ביאיינטו 40

מנה צמחונית עם 5 סוגי תבשילים:  
חומס, שעועית ירוקה, גור תפוא ואפונה



פירפיר 35

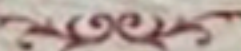
תערובת של אינג'רה ותבלינים חריפים



פסטה 30

אורז 35

מרק ירקות 10



שתיה קלה 8

כל סוגים של בירה 13



20 אטקלת סלט  
סלט מעורב עם תבלינים

35 שירי  
חומס קלוי וטחון מבושל עם  
תבלינים חריפים

40 ביאיינטו  
מנה צמחונית עם 5 סוגי תבשילים:  
חומס, שעועית ידוקה, גזר תפ"א ואפונה

35 פירפיר  
תערובת של אינג'רה ותבלינים  
חריפים

8 שתייה קלה (כל הסוגים)

13 בירה (כל הסוגים)

בתיאבון!



50 אלצ'ה סנה ווט  
קוביות בשר בקר שהוכנו בקארי  
בתבלינים מיוחדים

50 קאי סנה ווט  
קוביות בקר מבושלים ברוטב פלפל  
אדום אחיזיפי ובתבלינים נוספים.

50 דורו קאי ווט  
שוקי עוף מבושלים ארוכות על אש  
נמוכה ברוטב חריף עדין וביצה קשה.

55 קואנטה פירפיר  
בשר בקר מבושם עם תבשיל מעורב  
עם אינג'רה.

50 טיבס  
בשר מובחר מטוגן עם בצל,  
שום ותבלינים ייחודיים.

50 גורד גורד  
בשר בקר - מוגש כא  
חתוך לקוביות או רצועות.