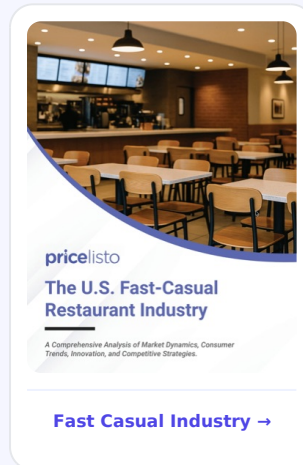




Demera Ethiopian Restaurant

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Appetizers & Salads

ITEM	PRICE
Appetizer Messob	\$15.00
Ambasha (Appetizer) Traditional skillet baked bread served with your choice of farmers cheese (ayib).	\$8.50
Kayseer Salata Remolacha tendre accompagnée d'oignon, jalapeño tranché et épépiné, le tout agrémenté d'une vinaigrette au citron vert f...	\$8.00

Appetizers & Salads - Sambussas

ITEM	PRICE
Sambussa Sampler (5 pieces) A combination of all five of our Sambussa options	\$11.50
Lentil Sambussa (3 Pieces) Fried dumplings served with a sweet and spicy honey awaze sauce.	\$7.50
Beef Sambussa (3 Pieces) Fried dumplings served with a sweet and spicy honey awaze sauce.	\$7.50
Cheese Sambussa Trios de samoussas au fromage, délicatement frits, accompagnés d'une sauce au miel et awaze, à la fois douce et épicée.	\$7.50
Spinach Sambussa Trois beignets croustillants aux épinards servis avec une sauce au miel et awaze, sucrée et épicée.	\$7.50
Chicken Sambussa Trois pièces de samboussas croustillants, farcis de poulet épicé, accompagnées d'une sauce miel-awaze sucrée et piquante...	\$7.50

Messobs - For 2

ITEM	PRICE
Demera Messob for 2	\$42.00
Vegetarian Messob for 2 Un plateau partagé débordant de couleurs et de saveurs vibrantes, le Messob Végétarien pour deux combine harmonieusement...	\$33.00
Bayaynetu For 2	\$42.00

Messobs - For 1

ITEM	PRICE
Demera Messob for 1 false	\$22.00
Vegetarian Messob for 1 Un assortiment vibrant de plats végétariens qui allie textures variées et saveurs captivantes. Lentilles mijotées, légum...	\$18.00
Bayaynetu for 1	\$21.00

Messobs - Family Style- Minimum of three people

ITEM	PRICE
Family Style minimum of 3 people- (3-7) Une sélection du chef de quatre légumes et quatre viandes. Prévu pour un minimum de 3 personnes et un maximum de 7.	\$21.00

ITEM	PRICE
Family Style 8 people and over	\$20.00
Chef's selection of four veggies and four meats. Over 8 people.	

Entrees - Vegan

ITEM	PRICE
Misir Wot (Full)	\$14.00
)- Red lentils stewed in a rich berbere sauce	
Shiro (Full)	\$14.00
Mixed legumes prepared with ginger root, rue, bishops weed and garlic	
Tikle Gomen (Full)	\$14.00
Chopped cabbage and carrots slow cooked with onions, garlic, ginger and turmeric.	
Gomen (Full)	\$14.00
Choux verts mijotés doucement avec oignons, ail et gingembre.	
Yatkilt Wot (Full)	\$14.00
Carottes, haricots verts, pommes de terre et courgettes mijotés avec des oignons, de l'ail et du curcuma.	
Kik Alichu (Full)	\$14.00
Pois jaunes fendus mijotés avec des oignons, de l'ail et une touche de curcuma.	
Quosta (Full)	\$14.00
Spinach slow cooked with onions, tomatoes, garlic and ginger	
Dinich wot	\$14.00
Pommes de terre coupées mijotées dans une sauce berbere épicée et savoureuse.	
Kayseer Tibs (Full)	\$15.00
Faux-filets de betteraves et carottes du jardin, relevés d'une touche de cannelle.	

Entrees - Chicken

ITEM	PRICE
Doro Tibs (Full)	\$19.00
Chicken breast, cubed and sautéed with onions, garlic, tomatoes, sliced jalapeño peppers and fresh rosemary.	
Doro Wot (Full)	\$18.00
Bone-in chicken in spicy berbere sauce, hardboiled egg and ayib- farmers cheese	

Entrees - Beef

ITEM	PRICE
Siga Wot (Full)	\$18.00
Morceaux de bœuf tendres mijotés dans une sauce berbere relevée et onctueuse.	
Awaze Tibs (Full)	\$19.00
Fines tranches de bœuf sautées accompagnées d'oignons, d'ail et de piments jalapeño, enrobées de la sauce épicée awaze.	
Siga Alichu (Full)	\$18.00
(Mild)- Tender cubed beef cooked in a savory alichu sauce.	
Regular Kitfo (Full)	\$19.00
Ethiopian steak tartare with herbed butter sauce, mitmita & side of ayib (farmer's cheese).	
Special Kitfo (Full)	\$21.00
Ethiopian steak tartare mixed with ayib (farmer's cheese) and collard greens.	

Entrees - Lamb

ITEM	PRICE
Ye-Beg Alich (Full)	\$20.00
Faux morceaux d'agneau osseux mijotés dans une sauce alich	
douce et parfumée.	
Ye-Beg Wot (Full)	\$20.00
Morceaux d'agneau avec os mijotés longuement dans une sauce berbere épicée et parfumée.	
Derek Tibs (Full)	\$21.00
Dry sautéed lamb with onions, garlic, rosemary and sliced jalapeño peppers.	
Lega Tibs (Full)	\$21.00
Sautéed lamb with onions, tomatoes, garlic, jalapeño peppers, awaze and rosemary.	

Entrees - Seafood

ITEM	PRICE
Ye-Asa Leb Leb (Full)	\$18.00
Tilapia filets, cubed and cooked with onions, tomatoes, garlic, ginger, and seeded jalapeño peppers.	
Shrimp Tibs (Full)	\$20.00
Crevettes sautées avec des oignons, tomates fraîches, ail, piments jalapeño et romarin frais, rehaussées d'awaze.	

Sides - Veggie Sides

ITEM	PRICE
Gomen (Side)- Collard greens, onions, garlic and ginger	\$5.00
Collard greens mijotés lentement avec des oignons parfumés, un soupçon d'ail et une touche de gingembre.	
Misir Wot (Side)- (Spicy) Red lentils stewed in rich berbere sauce	\$5.00
Split red lentils stewed in a rich berbere sauce	
Dinich Wot (Side)- (Spicy) Chopped potatoes stewed in spicy berbere sauce	\$5.00
Morceaux de pommes de terre mijotés dans une sauce épicée au berbere.	
Tikle Gomen (Side)- Cabbage, carrots, onions, garlic, ginger, tumeric, jalapenos	\$5.00
Chou et carottes finement tranchés mijotés avec oignons, ail, gingembre et curcuma, pimentés de jalapeños épipinés.	
Yatkilt Wot (Side)- Carrots, green beans, potatoes, squash, zucchini, onions, garlic, ginger	\$5.00
Carottes, haricots verts, pommes de terre, courges et courgettes mijotés avec des oignons, de l'ail et du gingembre.	
Kik Alich (Side)- Yellow peas, onions, garlic and jalapenos	\$5.00
Split yellow peas stewed with onions, garlic and seeded jalapeños	
Quosta (Side)- Spinach with onions, tomatoes, garlic and ginger	\$5.00
Feuilles d'épinards mijotées avec des oignons, des tomates bien juteuses, de l'ail piquant et une touche de gingembre ar...	
Shiro (Side)- Mixed legumes, ginger, rue, bishops weed, garlic	\$5.00
Mixed legumes prepared with ginger root, rue, bishops weed and garlic	
Kayseer Tibs (Side)- Garden beets, carrots, cinnamon	\$5.00
Sautéed garden beets and carrots seasoned with cinnamon	

Sides - Meat Sides

ITEM	PRICE
Doro Wot (Side)	\$8.00
Amish chicken in berbere sauce served bone-in with a hardboiled egg and ayib (farmer's cheese)	
Lega Tibs (Side)	\$8.00
Sautéed lamb with onions, tomatoes, garlic, jalapeño peppers, awaze and rosemary.	

ITEM	PRICE
Doro Tibs (Side) Amish chicken breast sautéed with onions, garlic, tomatoes, sliced jalapeño peppers and fresh rosemary	\$8.00
Awaze Tibs (Side) Fines lanières de bœuf sautées avec des oignons, de l'ail et des jalapeños, le tout enrobé d'une sauce piquante awaze.	\$8.00
Siga Alichà (Side) Tender cubed beef cooked in a savory alichà sauce	\$8.00
Derek Tibs (Side) L'agneau sauté à sec accompagné d'oignons, ail, romarin frais, et jalapeños tranchés.	\$8.00
Siga Wot (Side) Morceaux de bœuf tendres mijotés dans une sauce berbere épicée et savoureuse.	\$8.00
Special Kitfo (Side) Un savoureux tartare éthiopien accompagné d'ayib, un fromage frais de la ferme, et de tendre chou cavalier.	\$8.00
Ye-Asa Leb Leb (Side) Tilapia filets, cubed and cooked with onions, tomatoes, garlic, ginger, and seeded jalapeño peppers.	\$8.00
Regular Kitfo (Side) Un tartare éthiopien délicatement assaisonné d'un beurre épicé aux herbes et mitmita, accompagné d'ayib, un fromage frai...	\$8.00
Ye-Beg Alichà (Side) Morceaux de collier d'agneau mijotés doucement dans une sauce alichà à la fois douce et parfumée.	\$8.00
Shrimp Tibs (Side) Sautéed with onions, fresh tomatoes, garlic, jalapeno peppers, awaze and fresh rosemary.	\$8.00
Siga Tibs (Side)	\$8.00
Ye-Beg Wot (Side)- (Spicy) Tender cubed bone-in lamb stewed in a rich and spicy berbere sauce.	\$8.00
Demera Kitfo (Side)	\$8.00

Sides - Extras

ITEM	PRICE
+1pc Injera false	\$2.00
Side Ayib (Large)	\$5.00
Side House Salad Une salade composée de laitue croquante, tomate juteuse, oignon doux et jalapeño piquant.	\$4.00
+1pc TEFF Injera false	\$3.00
Side Ambasha	\$4.00
Extra Hard Boiled Egg	\$1.00
Side Honey Awaze	\$0.50
Side Mitmita false	\$0.50
Side Awaze	\$0.50
SUB TEFF INJERA false	\$3.00

Desserts

ITEM	PRICE
Flourless Chocolate Torte Dense and rich, this flourless chocolate torte boasts an intense cocoa flavor, thanks to high-quality dark chocolate mel...	\$8.00
Key Lime Pie false	\$8.00
Tiramisu	\$9.00
Coconut Pie	\$8.00

White Wine Bottle (50% off)- price reflects discount

ITEM	PRICE
House White BTL false	\$14.00
Dry Creek, Chenin Blanc BTL	\$17.00
Indaba, Sauvignon Blanc BTL	\$15.00
Alexa Prosecco 11oz	\$6.00
Cline, Viognier BTL false	\$17.00

Red Wine Bottle (50% off)- price reflects discount

ITEM	PRICE
Excelsior, Cabernet BTL false	\$17.50
La Ferme Rouge BTL	\$26.50
Serena, Sweet Red BTL	\$16.00
M.A.N., Pinotage BTL false	\$18.00
Pinot Noir BTL	\$19.00
House Red BTL false	\$14.00
Santa Julia, Malbec BTL false	\$17.50

Beer (50% off)- price reflects discount

ITEM	PRICE
FR, Strawberry Basil false	\$4.00
Xingu BTL false	\$4.50
Revolution, Anti Hero CAN	\$4.00
Corona BTL false	\$4.00

ITEM	PRICE
Lagunitas, Lil Sumpin BTL	\$4.00
Lagunitas, IPA BTL	\$4.00
Stella BTL false	\$4.00
Miller Lite BTL	\$3.50

Sodas & Juices - Soda & Sparkling

ITEM	PRICE
Perrier	\$4.00
Coke false	\$3.00
Ginger Beer	\$5.00
Diet Coke	\$3.00
Sprite false	\$3.00
Iced Tea	\$3.50

Sodas & Juices - Juices

ITEM	PRICE
Mango Juice false	\$3.50
Cranberry Juice false	\$3.50
Pinapple Juice false	\$3.50
Orange Juice	\$3.50

Soda & Sparkling

ITEM	PRICE
Coke. false	\$3.00
Ginger Beer.	\$4.00
Diet Coke.	\$3.00
Sprite. false	\$3.00
Perrier.	\$3.00
Iced Tea.	\$3.50

Cocktails To Go

ITEM	PRICE
------	-------

Merkato false	\$12.00
Arba Minch Un mélange vibrant de vodka, de mangue bien mûre, de basilic frais et de jus de lime acidulé.	\$11.00
Online Menu - Appetizers & Salads	
ITEM	PRICE
Appetizer Messob false	\$12.00
Ambasha (Appetizer) Traditional skillet baked bread served with your choice of farmers cheese (ayib).	\$7.50
Kayseer Salata Beets with onion, sliced and seeded jalapeño and with fresh lime vinaigrette.	\$7.00
Sambusa Sampler Un assortiment de nos cinq saveurs uniques de Sambusa, parfait pour goûter une palette de textures et arômes.	\$9.50
Chicken Sambusa Three pieces. Fried dumplings served with a sweet and spicy honey awaze sauce.	\$6.50
Beef Sambusa Trois pièces. Pâte croustillante farcie au bœuf, accompagnée d'une sauce au miel et pimentée.	\$6.50
Lentil Sambusa Three pieces. Fried dumplings served with a sweet and spicy honey awaze sauce.	\$6.50
Spinach Sambusa Three pieces. Fried dumplings served with a sweet and spicy honey awaze sauce.	\$6.50
Cheese Sambusa Petites pâtes croustillantes, garnies de fromage savoureux et accompagnées d'une sauce au miel awaze douce et piquante....	\$6.50
Online Menu - Messobs	
ITEM	PRICE
Vegetarian Messob for 2 Un généreux plateau de goûts végétariens servi sur un injera traditionnel. Ce messob rassemble des wots épicés, des lent...	\$30.00
Bayaynetu for 2 Un assortiment vibrant pour deux, avec une variété de petits plats partageables. Explorez différentes textures et saveur...	\$39.00
Bayaynetu for 1	\$21.00
Vegetarian Messob for 1	\$18.00
Family Style Minimum of 3 People- (3-7) false	\$18.50
Family Style 8 People and Over Chef's selection of four veggies and four meats. Over eight people.	\$17.50
Demera Messob for 2 (11. Doro Wot- Bone in Chicken in Spicy Berbere Sauce, Hard Boiled Egg and Ayib- Farmers Cheese) Un ensemble captivant pour deux, cette assiette partagée présente le Doro Wot, un poulet tendre mijoté dans une sauce be...	\$39.00
Demera Messob for 2 (12. Doro Alichu (Mild)- Amish Chicken in Alichu Sauce with Hard Boiled Egg and Ayib- Farmers Cheese)	\$39.00
Demera Messob for 2 (13. Doro Tibs- Amish Chicken Breast Sauteed with Onions, Garlic, Tomatoes, Jalapeño)	\$39.00
Demera Messob for 2 (14. Siga Wot- (Spicy) Cubed Beef Cooked in Berbere Sauce) false	\$39.00

ITEM	PRICE
Demera Messob for 2 (15. Siga Alich- (Mild) Cubed Beef in Alich- Sauce) Tendres cubes de bœuf mijotés dans une sauce alich- douce et subtilement épicée. Les saveurs délicates s'équilibrent, en...	\$39.00
Demera Messob for 2 (16 . Awaze Tibs- (Spicy) Lean Beef Sautéed with Onions, Garlic and Jalapeño Peppers and a Spicy Awaze) Une expérience éthiopienne invitante se dessine avec le Messob de Demera pour deux. Savourez le Awaze Tibs, un plat de b...	\$39.00
Demera Messob for 2 (18. (Medium) Kitfo- Ethiopian Steak Tartare with Herbed Butter Sauce, Mitmita & Side of Ayib (Farmer's Cheese))	\$39.00
Demera Messob for 2 (18. (Rare) Kitfo- Ethiopian Steak Tartare with Herbed Butter Sauce, Mitmita & Side of Ayib (Farmer's Cheese))	\$39.00
Demera Messob for 2 (18. (Raw) Kitfo- Ethiopian Steak Tartare with Herbed Butter Sauce, Mitmita & Side of Ayib (Farmer's Cheese)) false	\$39.00
Demera Messob for 2 (18. (Well Done) Kitfo- Ethiopian Steak Tartare with Herbed Butter Sauce, Mitmita & Side of Ayib (Farmer's Cheese))	\$39.00
Demera Messob for 2 (19. (Medium) Special Kitfo- Ethiopian Steak Tartare Mixed with Ayib (Farmer's Cheese) and Collard Greens) Une expérience partagée de saveurs authentiques avec le Demera Messob. Le Kitfo spécial est une délicatesse éthiopienne...	\$39.00
Demera Messob for 2 (19. (Rare) Special Kitfo- Ethiopian Steak Tartare Mixed with Ayib (Farmer's Cheese) and Collard Greens)	\$39.00
Demera Messob for 2 (19. (Raw) Special Kitfo- Ethiopian Steak Tartare Mixed with Ayib (Farmer's Cheese) and Collard Greens)	\$39.00
Demera Messob for 2 (19. (Well Done) Special Kitfo- Ethiopian Steak Tartare Mixed with Ayib (Farmer's Cheese) and Collard Greens) False	\$39.00
Demera Messob for 2 (20. Ye-Beg Wot-(Spicy) Tender Cubed Bone-in Lamb Stewed in a Rich and Spicy Berbere Sauce) Faux	\$39.00
Demera Messob for 2 (21 . Ye-Beg Alich- Tender Cubed Bone-in Lamb Stewed in a Savory and Mild Alich- Sauce) false	\$39.00
Demera Messob for 2 (22. Lega Tibs- Sautéed Lamb with Onions, Tomatoes, Garlic, Jalapeño Peppers, Awaze and Rosemary)	\$39.00
Demera Messob for 2 (23. Derek Tibs- S Dry Sautéed Lamb with Onions, Garlic, Rosemary and Sliced Jalapeño Peppers)	\$39.00
Demera Messob for 2 (24. Ye-Asa Leb Leb- Tilapia Filets, Cubed and Cooked with Onions, Tomatoes, Garlic, Ginger, and Seeded Jalapeño Peppers) Un généreux mélange de filets de tilapia découpés en cubes, doucement mijotés avec des oignons sucrés, des tomates juteu...	\$39.00
Demera Messob for 2 (25. Shrimp Tips)	\$41.00
Demera Messob for 2 (11. Doro Wot- Bone in Chicken in Spicy Berbere Sauce, Hard Boiled Egg and Ayib- Farmers Cheese) (Online Menu - Messobs) false	\$39.00
Demera Messob for 2 (12. Doro Alich- (Mild)- Amish Chicken in Alich- Sauce with Hard Boiled Egg and Ayib- Farmers Cheese) (Online Menu - Messobs)	\$39.00
Demera Messob for 2 (13. Doro Tibs- Amish Chicken Breast Sauteed with Onions, Garlic, Tomatoes, Jalapeño) (Online Menu - Messobs)	\$39.00
Demera Messob for 2 (14. Siga Wot- (Spicy) Cubed Beef Cooked in Berbere Sauce) (Online Menu - Messobs) Découvrez une explosion de saveurs avec notre Siga Wot. Des morceaux de bœuf soigneusement découpés mijotent lentement d...	\$39.00

ITEM	PRICE
Demera Messob for 2 (15. Siga Aliche- (Mild) Cubed Beef in Aliche Sauce) (Online Menu - Messobs) Tender cubes of beef are slow-simmered in a mild aliche sauce, which is a fragrant blend of turmeric, garlic, and onions...	\$39.00
Demera Messob for 2 (16 . Awaze Tibs- (Spicy) Lean Beef Sautéed with Onions, Garlic and Jalapeño Peppers and a Spicy Awaze) (Online Menu - Messobs) Une symphonie de saveurs épicées vous attend avec le Awaze Tibs. Des morceaux de bœuf maigre sont sautés vivement avec d...	\$39.00
Demera Messob for 2 (18. (Medium) Kitfo- Ethiopian Steak Tartare with Herbed Butter Sauce, Mitmita & Side of Ayib (Farmer’s Cheese)) (Online Menu - Messobs)	\$39.00
Demera Messob for 2 (18. (Rare) Kitfo- Ethiopian Steak Tartare with Herbed Butter Sauce, Mitmita & Side of Ayib (Farmer’s Cheese)) (Online Menu - Messobs)	\$39.00
Demera Messob for 2 (18. (Raw) Kitfo- Ethiopian Steak Tartare with Herbed Butter Sauce, Mitmita & Side of Ayib (Farmer’s Cheese)) (Online Menu - Messobs) false	\$39.00
Demera Messob for 2 (18. (Well Done) Kitfo- Ethiopian Steak Tartare with Herbed Butter Sauce, Mitmita & Side of Ayib (Farmer’s Cheese)) (Online Menu - Messobs)	\$39.00
Demera Messob for 2 (19. (Medium) Special Kitfo- Ethiopian Steak Tartare Mixed with Ayib (Farmer’s Cheese) and Collard Greens) (Online Menu - Messobs) false	\$39.00
Demera Messob for 2 (19. (Rare) Special Kitfo- Ethiopian Steak Tartare Mixed with Ayib (Farmer’s Cheese) and Collard Greens) (Online Menu - Messobs)	\$39.00
Demera Messob for 2 (19. (Raw) Special Kitfo- Ethiopian Steak Tartare Mixed with Ayib (Farmer’s Cheese) and Collard Greens) (Online Menu - Messobs)	\$39.00
Demera Messob for 2 (19. (Well Done) Special Kitfo- Ethiopian Steak Tartare Mixed with Ayib (Farmer’s Cheese) and Collard Greens) (Online Menu - Messobs) False	\$39.00
Demera Messob for 2 (20. Ye-Beg Wot-(Spicy) Tender Cubed Bone-in Lamb Stewed in a Rich and Spicy Berbere Sauce) (Online Menu - Messobs) Faux	\$39.00
Demera Messob for 2 (21 . Ye-Beg Aliche- Tender Cubed Bone-in Lamb Stewed in a Savory and Mild Aliche Sauce) (Online Menu - Messobs) Un généreux plateau éthiopien à partager, riche en saveurs et textures. Le Ye-Beg Aliche met en vedette des morceaux ten...	\$39.00
Demera Messob for 2 (22. Lega Tibs- Sautéed Lamb with Onions, Tomatoes, Garlic, Jalapeño Peppers, Awaze and Rosemary) (Online Menu - Messobs)	\$39.00
Demera Messob for 2 (23. Derek Tibs- S Dry Sautéed Lamb with Onions, Garlic, Rosemary and Sliced Jalapeño Peppers) (Online Menu - Messobs)	\$39.00
Demera Messob for 2 (24. Ye-Asa Leb Leb- Tilapia Filets, Cubed and Cooked with Onions, Tomatoes, Garlic, Ginger, and Seeded Jalapeño Peppers) (Online Menu - Messobs) false	\$39.00
Demera Messob for 2 (25. Shrimp Tips) (Online Menu - Messobs)	\$41.00
Demera Messob for 1 false	\$22.00

Online Menu - Entrees

ITEM	PRICE
Misir Wot (Full) Red lentils stewed in a rich berbere sauce.	\$13.00
Kik Aliche (Full) Split yellow peas stewed with onions, garlic and Turmeric.	\$13.00

ITEM	PRICE
Shiro (Full) Assortiment de légumineuses mijotées avec du gingembre frais, de la rue, du niger et de l'ail.	\$13.00
Gomen (Full) Feuilles de chou vert mijotées avec des oignons, de l'ail et du gingembre.	\$13.00
Quosta (Full) Épinards mijotés agrémentés d'oignons, tomates, ail et gingembre.	\$13.00
Tikle Gomen (Full) Chopped cabbage and carrots slow cooked with onions, garlic, ginger and turmeric.	\$13.00
Yatkilt Wot (Full) Carrots, green beans, potatoes and zucchini stewed with onions, garlic and turmeric.	\$13.00
Kayseer Tibs (Full) Beignets de betteraves et carottes du jardin, rehaussés d'un soupçon de cannelle.	\$14.00
Dinich Wot Chopped potatoes stewed in a rich and spicy berbere sauce.	\$13.00
Doro Wot (Full) Poulet avec os mijoté dans une sauce berbere épicée, accompagné d'un œuf dur et de fromage ayib fait maison.	\$17.00
Doro Aliche (Full) Amish chicken in aliche sauce served bone-in with a Hard Boiled egg and ayib (farmer's cheese).	\$17.00
Doro Tibs (Full) Chicken breast, cubed and sautéed with onions, garlic, tomatoes, sliced jalapeño peppers and fresh rosemary.	\$17.00
Siga Wot (Full) Morceaux de bœuf tendres mijotés dans une sauce berbere riche et épicée.	\$17.00
Siga Aliche (Full) Faux filet de bœuf découpé en cubes, mijoté dans une sauce aliche délicatement parfumée, offrant une expérience douce en...	\$17.00
Siga Tibs (Full) Morceaux de bœuf marinés sautés avec du romarin et des légumes frais, mijotés jusqu'à tendreté. Un mélange de saveurs ro...	\$17.00
Awaze Tibs (Full) Lean beef sautéed with onions, garlic and jalapeño peppers and a spicy awaze.	\$17.00
Regular Kitfo (Full) Ethiopian steak tartare with herbed butter sauce, mitmita and side of ayib (farmer's cheese).	\$18.00
Special Kitfo (Full) Steak tartare éthiopien accompagné de fromage maison ayib et de feuilles de chou vert.	\$19.00
Ye-Beg Wot (Full) (spicy)- tender cubed bone-in lamb stewed in a rich and spicy berbere sauce.	\$18.00
Ye-Beg Aliche (Full) Morceaux de viande d'agneau avec os, mijotés dans une sauce aliche douce et parfumée.	\$18.00
Lega Tibs (Full) Sautéed lamb with onions, tomatoes, garlic, jalapeño peppers, awaze and rosemary.	\$19.00
Derek Tibs (Full) Dry sautéed lamb with onions, garlic, rosemary and sliced jalapeño peppers.	\$19.00
Ye-Asa Leb Leb (Full) Filets de tilapia découpés en cubes, mijotés avec des oignons, des tomates, de l'ail, du gingembre et des piments jalape...	\$17.00
Shrimp Tibs (Full) Crevettes poêlées avec des oignons, tomates fraîches, ail et piments jalapeño, parfumées à l'awaze et au romarin frais.	\$19.00

Misir Wot (Side)- (Spicy) Red Lentils Stewed in Rich Berbere Sauce	\$5.00
Lentilles rouges divisées mijotées dans une sauce berbere épicée.	
Dinich Wot (Side)- (Spicy) Chopped Potatoes Stewed in Spicy Berbere Sauce	\$5.00
Chopped potatoes stewed in a rich and spicy berbere sauce.	
Kik Alichà (Side)- Yellow Peas, Onions, Garlic and Jalapeños	\$5.00
Split yellow peas stewed with onions, garlic and seeded jalapeños.	
Shiro (Side)- Mixed Legumes, Ginger, Rue, Bishops Weed, Garlic	\$5.00
Un mélange de légumineuses parfumé au gingembre, accompagné de rue et d'évêque, avec une touche d'ail pour rehausser les...	
Gomen (Side)- Collard Greens, Onions, Garlic and Ginger	\$5.00
Collard greens slow cooked with onions, garlic and ginger.	
Quosta (Side)- Spinach with Onions, Tomatoes, Garlic and Ginger	\$5.00
Feuilles d'épinards mijotées avec des oignons, tomates, ail et gingembre.	
Tikle Gomen (Side)- Cabbage, Carrots, Onions, Garlic, Ginger, Turmeric, Jalapeños	\$5.00
Chopped cabbage and carrots slow cooked with onions, garlic, ginger and turmeric and seasoned with seeded jalapeños.	
Yatkilt Wot (Side)- Carrots, Green Beans, Potatoes, Squash, Zucchini, Onions, Garlic, Ginger	\$5.00
Mixed vegetables of carrots, green beans, potatoes, squash and zucchini, stewed with onions, garlic and ginger.	
Kayseer Tibs (Side)- Garden Beets, Carrots, Cinnamon	\$5.00
Un savoureux mélange de betteraves et carottes du jardin, délicatement sautées avec une touche de cannelle.	
Doro Wot (Side)	\$7.00
Poulet Amish mijoté dans une sauce berbere épicée, présenté avec l'os, accompagné d'un œuf dur et d'un peu de fromage ay...	
Doro Alichà (Side)	\$7.00
Amish chicken mijoté dans une sauce alichà, servi avec un os et accompagné d'un œuf dur et d'ayib, un fromage fermier.	
Doro Tibs (Side)	\$7.00
Amish chicken breast sautée avec des oignons, ail, tomates, jalapeño peppers et fresh rosemary.	
Siga Wot (Side)	\$7.00
Tender cubed beef cooked in a rich and spicy berbere sauce.	
Siga Alichà (Side)	\$7.00
Morceaux de bœuf tendres mijotés dans une sauce alichà parfumée.	
Siga Tibs (Side)	\$7.00
Awaze Tibs (Side)	\$7.00
Morceaux de bœuf tendre sautés avec des oignons, de l'ail et des piments jalapeños, relevés d'une sauce awaze épicée.	
Regular Kitfo (Side)	\$7.00
Ethiopian steak tartare with herbed butter sauce, mitmita and side of ayib (farmer's cheese).	
Special Kitfo (Side)	\$7.00
Ethiopian steak tartare mixed with ayib (farmer's cheese) and collard greens.	
Ye-Beg Wot (Side)	\$7.00
Morceaux de morceaux d'agneau avec os mijotés lentement dans une sauce berbere épicée.	
Ye-Beg Alichà (Side)	\$7.00
De tendres morceaux d'agneau avec os mijotés lentement dans une sauce alichà douce et délicatement parfumée.	
Lega Tibs (Side)	\$7.00
Morceaux d'agneau sautés avec oignons, tomates, ail, piments jalapeño, awaze et une touche de romarin.	
Derek Tibs (Side)	\$7.00
Dry sautéed lamb with onions, garlic, rosemary and sliced jalapeño peppers.	
Ye-Asa Leb Leb (Side)	\$7.00
Tilapia filets, cubed and cooked with onions, tomatoes, garlic, ginger, and seeded jalapeño peppers.	
Shrimp Tibs (Side)	\$7.00
Crevettes sautées accompagnées d'oignons, de tomates fraîches, d'ail, de piments jalapeño, d'awaze et de romarin.	

Side House Salad	\$4.00
1pc Teff Injera false	\$2.00
1pc Injera	\$1.50
Side Ayib (Large)	\$4.00
Side Ambasha false	\$4.00
Sub Teff Injera false	\$3.00
Side Awaze \\(false\\)	\$0.50
Side Mitmita	\$0.50
Side Honey Awaze	\$0.50
Extra Hard Boiled Egg false	\$1.00

Online Menu - Desserts

ITEM	PRICE
Flourless Chocolate Torte	\$8.00
Tiramisu false	\$9.00
Key Lime Pie	\$8.00
Coconut Pie	\$8.00

Online Menu - Sodas & Juices

ITEM	PRICE
Ginger Beer false	\$4.00
Coke false	\$3.00
Diet Coke false	\$3.00
Sprite	\$3.00
Perrier	\$3.00
Mango Juice false	\$3.00
Cranberry Juice	\$3.00
Pineapple Juice false	\$3.00
Orange Juice	\$3.00

Online Menu - Soda & Sparkling

ITEM	PRICE
Ginger Beer (Online Menu - Soda & Sparkling)	\$4.00
Coke (Online Menu - Soda & Sparkling) false	\$3.00
Diet Coke (Online Menu - Soda & Sparkling) false	\$3.00
Sprite (Online Menu - Soda & Sparkling) false	\$3.00
Perrier (Online Menu - Soda & Sparkling)	\$3.00