



Varmt välkommen till Messob!

Messob är den bordsliknande korgen du ser i vår logotyp. Den står för den goda gemenskapen som uppstår när man äter tillsammans med familj eller kära vänner.

Restaurangen Messob drivs av en familj. Vi är två söner som delar ansvaret. Själva idén med en afrikansk restaurang är vår mammas. Det är också hon som komponerar de olika maträtterna och står för recepten. Hon ställer höga krav på urvalet av råvaror och noggrannheten vid tillagningen. Hennes hjärta klappar både för maten och gästerna. Vi söner står för att bemötandet av kunderna håller samma höga nivå.

Maten som serveras är inspirerad av det etiopiska och eritreanska köket. Rätterna består ofta av olika sorters grytor, både kött och vegetariska. Vanligtvis äter man dem med injera, ett syrligt pannkaksliknande bröd, i stället för bestick. Vi förklarar gärna hur man äter på traditionellt sätt. Tänk på att tvätta händerna innan måltiden! Har du *allergier*? Fråga gärna oss om innehållet i maten!

Dryckerna är utvalda för att ge en total afrikansk upplevelse. Vi på Messob kan stolt presentera vår långa öllista, från Sydafrika i söder till Marocko i norr. Vår egen sommelier har valt ut de bästa vinerna från Sydafrika. Ölen direktimporterats och går tyvärr inte att köpa på Systembolaget. De kan bara avnjutas här på Messob.

Vi hoppas att du ska ha en trivsamt stund på Messob med bra gemenskap och goda samtal. Smaklig måltid!

Önskar Kaleb och Eyasu

I väntan på mat kan du fredagar och lördagar beställa fördrinkar.

Drink

Madagaskar (5 cl)	105 SEK
Ljus rom, Cola & pressad lime	
Zanzibar Breeze (5 cl)	105 SEK
Mango vodka, passoa, passionsfrukts juice	
Sweet Savanna (5 cl)	105 SEK
Malibu, ananas juice	
Tropical Blend (5 cl)	105 SEK
Bacardi Grand Melon, passionsfrukts juice	
Taste of Africa (5 cl)	105 SEK
Vaniljvodka, Sourz Pineapple, lime & sprite	
Banana republic (5 cl)	105 SEK
Vaniljvodka, bananlikör, Amarula, mjölk	
Coffee Annan (6 cl)	120 SEK
Whiskey, farinsocker, kaffe & grädde	
Moroccan Martini (6 cl)	120 SEK
Vodka, Kahlúa & espresso	

Förrätt

Sambussa rullar

72 SEK

Friterade smördegs rullar fyllda med kryddad nötfärs, grön chili & lök. Serveras med husets yoghurt

Vegetarisk Sambussa rullar

72 SEK

Friterade smördegs rullar fyllda med bruna linser, grön chili & lök. Serveras med husets yoghurt

Varmrätt

Alla rätter serveras med *injera** – det traditionella brödet

*Injera är pannkaksliknande bröd tillagad med olika mjölsorter, jäst & vatten

Messob mix

Bra för er som vill smaka lite av varje från det eritreanska/etiopiska köket. Två eller fler personer har möjlighet att äta som man traditionellt gör - tillsammans - där alla rätter serveras på ett enda stort fat

Välj två kött/kyckling rätter & två vegetariska* rätter

Separat tallrik 205 SEK/pers.

Stort fat (minst 2 pers.) 198 SEK/pers.

Messob vegetarisk mix

Välj fyra vegetariska* rätter

Separat tallrik 199 SEK/pers.

Stort fat (minst 2 pers.) 189 SEK/pers.

*Alla vegetariska rätterna är vegansk.

Kött/Kyckling

Zigni/Key Wot

132 SEK

Köttgryta tillagad i berberesås* & husets kryddsmör. Serveras med vitkåls allitcha. Medelstark

Lokalt kött från



Dorho Tsebhi/Doro Wot

132 SEK

Kyckling tillagad i berberesås* & husets kryddsmör. Serveras med hårdkokt ägg & vitkåls allitcha. Medelstark

Svensk fågel från



Minshetabish

132 SEK

Traditionell nötfärsgröta med smak av östafrikanska kryddor & husets kryddsmör. Serveras med hamli. Mild

Lokalt kött från



Tibs/Kulwa

142 SEK

Stekt nötbitar i lök, tomat, grön chili, vitlök, berberekrydda* samt husets kryddsmör.

Serveras med vitkåls allitcha. Mild

Lokalt kött från



Vegansk

Allitcha **120 SEK**

Kombination av kokt klyftpotatis, morötter, paprika & haricots verts i milt kryddad örtsås. Mild

Vitkåls allitcha **120 SEK**

Vitkål och strimlade morötter stekt i örter & vitlök. Mild

Timtimo/ Misir **120 SEK**

Gula linser i en blandning av lök, vitlök & örter. Mild

Shiro **120 SEK**

Den östafrikanske bondens vardags rätt. Malda kikärter tillagade i mildare berberesås* tillsammans med husets kryddor. Mild

Silsi/ Tsom wot **120 SEK**

Berberesås* med lök, tillagad med Messobs kryddor. Medelstark

Hamli/ Gomen **120 SEK**

Färsk spenat tillagad i olja & milda örter med smak av vitlök. Mild

* Berbere är en traditionell kryddblandning med bl.a. spansk peppar, chili, vitlök & lök

Sidorätt (Tillbehör till varmrätterna)

Ayib **23 SEK**

Traditionell smulost. Passar bra till exempelvis de medelstarka rätterna

Komidere/Timatim selata **60 SEK**

Traditionell tomatsallad med färska tomater, lök & chili, tillsammans med färskpressad lime, olja & örter

Dessert

Den glada giraffen

65 SEK

Mango och passions sorbet. Vegansk.

Ekologisk glass från



Selam

75 SEK

Citronparfait med marängbotten & bärsky

Tesfa

75 SEK

Mangoparfait med marängbotten & bärsky

Choklad glad

Hemmagjord glutenfri kladdkaka gjord på teffmjöl
serveras med ekologisk kokos galss & bärsky.

85 SEK

Ekologisk glass från



Messob Avec

Välj bland utbudet av stark sprit (4 cl)
samt etiopiskt kaffe och chokladtryffel.

135 SEK

Choklad tryffel

25 SEK

Drycker

Varma

Etiopiskt kaffe	30 SEK
Espresso enkel	25 SEK
dubbel	30 SEK
Etiopiskt Chai-te	30 SEK
Rooibost, rött te	30 SEK
Mint, grönt te	30 SEK

Kalla

Läsk	30 SEK
Iste, mangosmak	30 SEK
Tropisk juice	30 SEK
Apelsinjuice	30 SEK
Loka citron	30 SEK
Alkoholfri-/lättöl	30 SEK

Cider

Savanna Dry, Sydafrika 33 cl, 5.5% **74 SEK**
Halvtorr cider med frisk äppelsmak

Savanna Dark, mörk cider. Sydafrika 33 cl, 6.0% **77 SEK**

Ale

Monkey Wrench dark ale, 50 cl, 5,3% **77 SEK**
Mörkare med nyanser av frukt & kola

Morocco Ale, 50 cl, 5.5% **77 SEK**
Mustigt med kryddiga inslag av kardemumma & ingefära

Stout

Guinness, Foreign Extra, Nigeria, 33 cl, 7.5% **79 SEK**
Karaktär av rostad malt & mörka bär

Lion Stout, 33 cl, 7.5% **79 SEK**
Fyllig, stark med tydliga inslag av kaffe & kakao

Owusu dark, Benin, 33 cl, 6,5% **79 SEK**
Fruktiga smaker av citrus, papaya & mango

Coffee Stout, Virgin Islands, 50cl, 9.0% 87 SEK
Rekommenderas att drivas som den är eller som
efterrätt med choklad tryffel till.

Lager

Ljusa

Asmara Lager, Eritrea, 33 cl, 5.0 % 77 SEK
Aromer av socker & honung, med toner av citrus

Casablanca Premium, Marocko, 33 cl, 5.0% 77 SEK
Lätt bitterhet med smak av korn & karamell

Castle Beer, Etiopien ,33 cl,5.5% 77 SEK
Lent med lagom humlebeska

Castle Lager, Sydafrika, 33 cl, 5,0% 77 SEK
Frisk med lätt bitterhet

Eburni, Elfenbenskusten, 33 cl, 4,8% 72 SEK
God humlebeska

Gulder Premium, Nigeria, 60 cl, 5.2% 84 SEK
Brygt på Durra, en nigeriansk grässort, med behaglig maltsötma

Lion lager, 33 cl, 4,8% 72 SEK
Mild med torr avrundning

Nigeria Pal, Lager Beer, Nigeria, 33 cl, 5.0% 77 SEK
Lättdrucket med annorlunda smak

Palanca Negra, Angola, 33 cl, 5.0 % 77 SEK
Frisk, med låg beska & toner av ljust bröd & honung

Simba Lager, Kamerun, 33 cl, 4.8 % 72 SEK
Låg beska & brödiga undertoner

Star Premium Lager, Nigeria, 60 cl, 5.1% 82 SEK
Lätt maltig smak med ton av örter

St. Georges Beer, Etiopien, 33 cl, 4.5% 77 SEK
Fruktigt med liten beska

Tusker, Kenya, 50 cl, 4.2% 77 SEK
Uppfriskande med smak av citrus

Windhoek Lager, Namibia, 33 cl, 4.0% 72 SEK
Lätt söt med inslag av humlebeska

Mellanmörk

Akosombo, Premium Lager, Ghana, 33 cl, 5.5% 77 SEK
Kraftigt med toner av apelsin

Amber beer, Etiopien, 33 cl, 6% 78 SEK
Kraftigare med lång eftersmak

Special

Ljusa

Coconut-Beer, Ghana, 33 cl, 5.5% 77 SEK
Frisk smak av citrus med en liten angenäm ton av kokosnöt

Mbuyu Beer, Monkey Bread, Tanzania, 33 cl, 5.5 % 77 SEK
Kraftiga aromer av citrus

Serengeti-Beer Banan, Tanzania, 33 cl, 5.1% 77 SEK
Veteöl med smaker av citrus, gröna bananer & tutti frutti

Serengeti-Beer Mango, Tanzania, 33 cl, 5.1 % 77 SEK
Lätt sötma kombinerad med inslag av citrus & mango

Serengeti-Beer Palm, Tanzania, 33 cl, 5.1%

77 SEK

Rund med stor humlebeska & lätt söt eftersmak

Röda viner

Org de Rac

75 SEK glas / 295 SEK flaska

West Cape, Sydafrika, Ekologisk

Mycket fruktig smak med fatkaraktär, inslag av svarta vinbär, körsbär, choklad och peppar.

Gott till våra grytor på kött och fågel men funkar även utmärkt till de vegetariska rätterna.



Darling Cellars Cabernet-Merlot

80 SEK glas / 305 SEK flaska

West Coast, Sydafrika

Medelfylligt allroundvin med toner av blåbär, skogshallon och ljus choklad.

Gott till våra vegetariska rätter och som sällskaps vin.

Darling Cellars Premium Pinotage

320 SEK / flaska

Darling, Sydafrika

Elegant och smakrikt med toner av rök och rostade fat samt inslag av björnbär.

Passar bra till våra förrätter och mindre kryddiga varmrätter.

**Warwick The First Lady,
Cabernet Sauvignon**

350 SEK / flaska

Stellenbosch, Sydafrika

Fylligt & komplext med toner av svartvinbär, mocka, skogsbär & fat. Utmärkt till våra grytor & även gott att smutta på efter maten

Vita viner

Darling Cellars 75 SEK glas / 290 SEK flaska
Chenin Blanc-Sauvignon Blanc
West Coast, Sydafrika

Fruktig och balanserad med toner av gula äpplen, gräs och lime.
Passar både som aperitif och till de vegetariska rätterna.

Bush Vine Sauvignon Blanc 75 SEK glas / 290 SEK flaska
Darling, Sydafrika

Fruktigt och lätt exotiskt med toner av fläder, krusbär,
svartvinbärsblad och nässlor.
Utmärkt sällskaps vin och fint sällskap till våra förrätter.

Warwick Unoaked, Chardonnay 310 SEK / flaska
Stellenbosch, Sydafrika

Smakrikt & komplext med toner av nätmelon, gröna fikon & äpple.
Passar bäst till våra smakrika grytor som alternativ till rött vin

Mousserande

Pongrácz, Brunt 380 SEK / flaska
Western Cape, Sydafrika

Torr, något rostad smak med inslag av äpplen, nougat och
grapefrukt. Passar bra till våra förrätter, vegetariska rätter eller bara
som en fördrink.

Starksprit

Välj mellan 4 cl eller 6 cl

Whisky

Glen Grant , Skottland	24:-/ cl
John Walker Black , Storbritannien	24:-/ cl
Talisker 10årig, Storbritannien	27:-/ cl
Lagavulin 16 årig, Storbritannien	30:-/ cl

Cognac

Larsen , Frankrike	24:-/ cl
Braastad VS , Frankrike	27:-/ cl
Otard VSOP , Frankrike	30:-/cl

Rom

Old Captain 5 årig	24:-/ cl
Old Captain , 8 årig	27:-/ cl
El Dorado , 15 årig, Guayan	30:-/ cl
Plantation , 20 årig, Barbados	30:-/ cl

Grappa

Barabera , Italien	24:-/ cl
---------------------------	----------

Arak

Arak Touma , Libanon	24:-/cl
-----------------------------	---------