

# Messob

Messob kallas den vackra, bordsliknande brödkorgen som står mitt emot restaurangens ingång. Den är gjord av palmbast och dekorerad med mönster i rött, grönt och gult. Traditionellt förvarar man där "injera", de typiska surdegs-fladerna som är basen i varje etiopiska och eritreanska måltid. Vid festligheter används korgen som både bord och tallrik, från vilken flera personer äter gemensamt.

Brödkorgen "Messob" står för den goda gemenskapen som uppstår när man äter tillsammans med familj och vänner. Den är en symbol för framgång, välmående och tryggad försörjning i de eritreanska och etiopiska samhällen.





### *Restaurangen*

Restaurangen Messob är ett familjeföretag. Den startades av bröderna Kaleb och Eyasu Kifleyesus tillsammans med deras mor Genet. Det är Genet som noggrant komponerade alla rätter.

2019 fick de motta UNT:s hederspris Guldkajan för sin insats att hängivet och i många år serverat Uppsalaborna vällagade och smakfulla traditionella rätterna från Eritrea och Etiopien.

Sedan 2019 drivs restaurangen av familjen Weldemicael med samma höga krav på service, urval av råvaror och noggrannhet vid tillagningen. Ambitionen är att servera traditionell eritreansk-etiopiska mat av högsta kvalitet.



### *Maten*

Rätterna från det etiopiska och eritreanska köket består av olika sorters grytor, både med kött och veganska. Traditionellt äter man maten med injera, syrliga, pannkaksliknande brödflyder. Istället för bestick tar man upp maten med hjälp av mindre brödbitar. Personalen förklarar gärna hur man gör. Kom bara ihåg att tvätta händerna innan måltiden! Har du allergier? Fråga oss då gärna om innehållet i maten!

### *Öl och vin*

Ölerna och vinerna är noggrant 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, samt utvalda viner från Sydafrika. Vinet direktimporteras och går inte att köpa på Systembolaget. Det kan bara avnjutas här på Messob.

### *Kaffe och te*

Etiopiskt kaffe är nationaldrycken i både Eritrea och Etiopien. Det är ryggraden i den etiopiska ekonomin och av oskattbart värde för det sociala livet i dessa två länder. Här på Messob kan du njuta den intensiva, mustiga smaken av vad många anser vara världens bästa kaffe. För våra gäster som föredrar en välsmakande kopp varmt te bereder vi etiopiskt te på traditionellt sätt, kryddat med kardemumma, kryddnejlika, kanel och ingefära.

Vi hoppas att du kommer att uppleva en trivsamt stund på Messob med trevlig gemenskap och goda samtal.

*Smaklig måltid önskar,  
Familjen Weldemicael*



*Förrätter*

**Sambussa**

78 SEK

Friterade filodeg fyllda med kryddad nötfärs, grön chili och lök. Serveras med husets yoghurt

**Vegetarisk Sambussa**

78 SEK

Friterade filodeg fyllda med bruna linser, grön chili och lök. Serveras med husets yoghurt



### *Huvudrätter*

Alla rätter serveras med injera, det traditionella surdegsbrödet, tillverkat av olika sädeslag, bl.a. teff, samt jäst och vatten.

### *Mix-tallrikar*

Våra populära mix tallrikar låter dig kombinera flera rätter. Du kan välja antingen två kött- och två grönsaksgrytor eller fyra grönsaksgrytor. Två eller fler personer har även möjlighet att äta på ett traditionellt sätt, tillsammans. Rätterna serveras då på ett enda stort fat.

### **Messob mix**

Du väljer två kött- och två grönsaksgrytor från de separata rätterna på nästa uppslag.

Separat tallrik	214 SEK/pers.
Stort fat (minst 2 pers.)	207 SEK/pers.

### **Messob vegansk mix**

Du väljer fyra grönsaksgrytor från de separata rätterna på nästa uppslag.

Alla grönsaksgrytor är veganska.

Separat tallrik	204 SEK
Stort fat (minst 2 pers.)	199 SEK/pers.

*Har du någon allergi? Fråga gärna oss om innehållet i maten.*



### Separata rätter

De separata rätterna serveras med injera antingen som självständiga huvudrätter eller som inkluderade i Messob Mix och Messob Vegan Mix (se föregående sida).

### Nötkött

#### **Zigni/Key Wot** 144 SEK

Nötgryta tillagad i berberesås\* och husets kryddsmör.

Serveras med vitkålsallitcha. *Medelstark.*

Lokalt kött från Lövsta Kött. 

#### **Minshetabish** 144 SEK

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

Lokalt kött från Lövsta Kött. 

#### **Tibs/Kulwa** 154 SEK

Grytbitar i lök, tomat, grön chili, vitlök, samt husets kryddsmör.

Serveras med vitkålsallitcha. *Mild.*


Lokalt kött från Lövsta Kött. 

### Kyckling

#### **Dorho Tsebhi/Doro Wot** 144 SEK

Kyckling tillagad i berberesås\* & husets kryddsmör.

Serveras med hårdkokt ägg & vitkålsallitcha. *Medelstark.*

Svensk kyckling från Kronfågel. 

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



*Veganska rätter*

<b>Blandad allitcha</b>	132 SEK
Kokt klyftpotatis, morötter, paprika & haricotsverts i mild kryddad örtsås. <i>Mild.</i>	
<b>Vitkålsallitcha</b>	132 SEK
Strimlad vitkål, morötter och paprika stekt i örter & vitlök. <i>Mild.</i>	
<b>Tintimo/ Misir</b>	132 SEK
Gula linser i en blandning av lök, vitlök & örter. <i>Mild.</i>	
<b>Shiro</b>	132 SEK
Den östafrikanske bondens vardagsrätt. Kikärtsgryta tillagad i mildare berberesås*. <i>Mild.</i>	
<b>Silsi/Tsom wot</b>	132 SEK
Berberesås* med lök, tillagad med Messobs kryddor. <i>Medelstark.</i>	
<b>Hamli/ Gomen</b>	132 SEK
Färsk spenat stekt i vitlöksolja och milda örter. <i>Mild.</i>	
<b>Sojagryta</b>	132 SEK
Soya bitar i berberesås*. <i>Medelstark.</i>	
<b>Sojafärsgröta</b>	132 SEK
Soyafärs i en blandning av lök, vitlök och örter. <i>Mild.</i>	

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



*Tillbehör*

**Ayib**

25 SEK

Traditionell smulost. Passar bra till de medelstarka rätterna

**Komidere/Timatim selata**

65 SEK

Traditionell tomatsallad med färska tomater, lök och chili, samt färskpressad citron, olja och örter.





## Desseter

### Den glada giraffen

70 SEK

Mango och passionssorbet. Frisk!

Veganvänlig. Ekologisk glass från Kalas Glass.



### Tartufu choklad

78 SEK

Chokladglass med ett inre av zabaglione crème\*  
täckt med hasselnötter och kakao.

### Tartufu citron

78 SEK

Citronglass med ett inre av limoncellocrème  
täckt med finthackad maräng. Frisk!

### Messob Avec

150 SEK

Välj bland utbudet av avec (4 cl).

Med etiopiskt kaffe och chokladtryffel.

### Choklad tryffel

25 SEK

Mörk chokladtryffel.

*\*Zabaglione crème är en italiensk dessert gjord av äggulor, socker och söt likör.*



## Drycker

### Varma

Etiopiskt kaffe	32 SEK
Espresso enkel	27 SEK
dubbel	32 SEK
Etiopiskt chai-te	32 SEK
Rooibos, rött te	32 SEK
Grönt te	32 SEK

### Cider

Savanna Dry, Sydafrika

*Halvtorr cider med frisk äppelsmak.*

33 cl, 5,5% 85 SEK

### Ale

Morocco Ale

*Mustigt med kryddiga inslag av kardemumma och ingefära.*

50 cl, 5,5% 89 SEK

### Kalla

Läsk	30 SEK
Iste, mangosmak	30 SEK
Tropisk juice	30 SEK
Apelsinjuice	30 SEK
Loka citron	30 SEK
Alkoholfri/lättöl	35 SEK

### Stouts

Guinness, Foreign Extra

*Karaktär av rostad malt och mörka bär.*

Nigeria, 33 cl, 7,5% 85 SEK

Lion Stout

*Fyllig, stark med tydliga inslag av kaffe och kakao.*

33 cl, 7,5% 85 SEK

Owusu dark, Benin

*Fruktiga smaker av citrus, papaya och mango.*

33 cl, 6,5% 85 SEK



## Öl

### Ljusa

Asmara Lager, Eritrea

*Aromer av socker och honung, med toner av citrus*

33 cl, 5,0 % 85 SEK

Casablanca Premium, Marocko

*Lätt bitterhet med smak av korn och karamell*

33 cl, 5,0% 85 SEK

Habesha Beer, Etiopien

*Lent med lagom humlebeska*

33 cl, 5,0% 85 SEK

Gulder Premium, Nigeria

*Bryggt på Durra, en nigeriansk grässort, med behaglig maltsötma*

60 cl, 5,2% 97 SEK

Star Premium Lager, Nigeria

*Lätt maltig smak med ton av örter*

60 cl, 5,1% 97 SEK

St. Georges Beer, Etiopien

*Fruktigt med liten beska*

33 cl, 4,5% 82 SEK

Windhoek Lager, Namibia

*Lätt söt med inslag av humlebeska*

33 cl, 4,0% 82 SEK

Tusker, Kenya

*Uppfriskande med smak av citrus*

50 cl, 4,2% 87 SEK

### Mellanmörka

Akosombo, Premium Lager, Ghana

*Kraftigt med toner av apelsin*

33 cl, 5,5% 85 SEK

### Specialöl

Coconut-Beer, Ghana

*Frisk smak av citrus med en liten, angenäm ton av kokosnöt*

33 cl, 5,5% 85 SEK

Serengeti-Beer Mango, Tanzania

*Lätt sötma kombinerad med inslag av citrus och mango*

33 cl, 5,1% 85 SEK



## Vin

### Röda viner

Cellar Road, Shiraz

Western Cape, Sydafrika

*Mjuk och rund. Doft av vilda bär och kryddor. Fruktig smak av mörka plommon och körsbär med behaglig tanninhalt och en trevlig eftersmak. Gott till grytorna*

75/295 SEK

Darling Cellars Cabernet-Merlot

Western Cape, Sydafrika

*Medelfylligt allroundvin med toner av blåbär, skogshallon och ljus choklad. Gott till våra vegetariska rätter och som sällskapsvin*

305 SEK

Darling Cellars Premium

Pinotage

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*

310 SEK

### Vita viner

Darling Cellars Chenin Blanc-

Sauvignon Blanc

West Coast, Sydafrika

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

75/295 SEK

Cellar Road, Chardonnay

Western Cape, Sydafrika

*Fruktigt och lätt exotiskt med toner av fläder, krusbär, svartvinbärsblad och nässlor. Utmärkt sällskapsvin och passar bra till våra förrätter.*

310 SEK

### Mousserande

Pongrácz, Brunt

Western Cape, Sydafrika

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

390 SEK



## Starksprit

*Välj mellan 4 cl eller 6 cl*

### **Whisky**

Talisker 10 årig, Storbritannien

27 SEK/cl

Lagavulin 16 årig, Storbritannien

30 SEK/cl

### **Cognac**

Larsen, Frankrike

25 SEK/cl

Braastad VS, Frankrike

27 SEK/cl

### **Rom**

El Dorado, 15 årig, Guayana

30 SEK/cl

Plantation, 20 årig, Trinidad

30 SEK/cl

### **Grappa**

Barabera, Italien

25 SEK/cl



## Guldkajans hederspris 2019

*Tilldelades Messob med motiveringen:*

”Att stiga in i restaurangen är att resa långt men utan flygskam. Vällagade och smakrika traditionella rätter som går i takt med tiden servas med omtänksamhet. Messobs genuina mat har under många år gett Uppsalaborna chans att smaka på och uppleva Etiopien och Eritrea med alla sina sinnen.”



Familjerna Kifleyesus och  
Weldemicael vid prisutdelningen.

*Foto: Staffan Claesson*