



Messob kallas den vackra, bordsliknande brödkorgen som står mitt emot restaurangens ingång. Den är gjort 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 eritreansk måltid. Vid festligheter används korgen som både bord och tallrik, från vilken flera personer äter gemensamt.

Brödkorgen “Messob” står för den goda gemen-skapen 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 Guldskålen 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 brödiflader. I stället 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 (3st)

87 SEK

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

Vegetarisk Sambussa (3st)

87 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	259 SEK/pers.
Stort fat (minst 2 pers.)	251 SEK/pers.

Messob vegansk mix

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

Alla grönsaksgrytor är veganska.

Separat tallrik	249 SEK/pers
Stort fat (minst 2 pers.)	241 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 189 SEK

Nötgryta tillagad i berberesås* och husets kryddsmör.

Serveras med vitkålsallitcha. *Medelstark.*

Lokalt kött från Lövsta Kött. 

Minshetabish 189 SEK

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

Lokalt kött från Lövsta Kött. 

Tibs/Kulwa 199 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 189 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

Blandad allitcha	159 SEK
Kokt klyftpotatis, morötter, paprika & haricotsverts i milt kryddad örtsås. <i>Mild.</i>	
Vitkålsallitcha	159 SEK
Strimlad vitkål, morötter och paprika stekt i örter & vitlök. <i>Mild.</i>	
Timtimo/ Misir	159 SEK
Gula linser i en blandning av lök, vitlök & örter. <i>Mild.</i>	
Shiro	159 SEK
Den östafrikanske bondens vardagsrätt. Kikärtsgryta tillagad i mildare berberesås*. <i>Mild.</i>	
Kikärtsgryta	159 SEK
Kikärter i berberesås* med lök tillagad med Messobs kryddor. <i>Medelstark.</i>	
Silsi/Tsom wot	159 SEK
Berberesås* med lök, tillagad med Messobs kryddor. <i>Medelstark.</i>	
Grön linsgryta	159 SEK
Gröna linser i en blandning av lök, vitlök och örter. <i>Mild.</i>	
Hamli/ Gomen	167 SEK
Färsk spenat stekt i vitlöksolja och milda örter. <i>Mild.</i>	



Veganska rätter

Sojagryta

167 SEK

Soya bitar i berberesås*. *Medelstark.*

Sojafärsgryta

167 SEK

Soyafärs i en blandning av lök, vitlök och örter. *Mild.*

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



Tillbehör

Ayib

30 SEK

Traditionell smulost. Passar bra till de medelstarka rätterna

Komidere/Timatim selata

75 SEK

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



Desserter

Den glada giraffen 72 SEK

Mango och passionssorbet. Frisk!

Veganvänlig. Ekologisk glass från Kalas Glass.



Tartufu choklad 82 SEK

Chokladglass med ett inre av zabaglione crème*

täckt med hasselnötter och kakao.

Tartufu citron 82 SEK

Citronglass med ett inre av limoncellocrème

täckt med finthackad maräng. Frisk!

Messob Avec 155 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

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% 89 SEK

Lion Stout

Fyllig, stark med tydliga inslag av kaffe och kakao.

33 cl, 7,5% 89 SEK

Owusu dark, Benin

Fruktiga smaker av citrus, papaya och mango.

33 cl, 6,5% 89 SEK



Öl

Ljusa

Asmara Lager, Eritrea

Aromer av socker och honung, med toner av citrus

33 cl, 5,0 % 87 SEK

Habesha Beer, Etiopien

Lent med lagom humlebeska

33 cl, 5,0% 87 SEK

Gulder Premium, Nigeria

Bryggt på Durra, en nigeriansk grässort, med behaglig maltsötma

60 cl, 5,2% 124 SEK

Star Premium Lager, Nigeria

Lätt maltig smak med ton av örter

60 cl, 5,1% 124 SEK

Windhoek Lager, Namibia

Lätt söt med inslag av humlebeska

33 cl, 4,0% 87 SEK

Tusker, Kenya

Uppfriskande med smak av citrus

50 cl, 4,2% 107 SEK

Mellanmörka

Akosombo, Premium Lager,

Ghana

Kraftigt med toner av apelsin

33 cl, 5,5% 89 SEK

Specialöl

Coconut-Beer, Ghana

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

33 cl, 5,5% 89 SEK

Serengeti-Beer Mango,

Tanzania

Lätt sötma kombinerad med inslag av citrus och mango

33 cl, 5,1 % 89 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

82/320 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

320 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

335 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.

82/320 SEK

Cellar Road, Chardonnay

Western Cape, Sydafrika

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

330 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	30 SEK/cl
Lagavulin 16 årig, Storbritannien	35 SEK/cl

Cognac

Larsen, Frankrike	30 SEK/cl
Braastad VS, Frankrike	30 SEK/cl

Rom

El Dorado, 15 årig, Guayana	35 SEK/cl
Plantation, 20 årig, Trinidad	35 SEK/cl

Grappa

Barabera, Italien	30 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