

Buuna

ማኑ

በ750 CE በከፋ ክፍለ ሃገር አንድ የፍየል ጠባቂ ፍየሉ ቀይ ፍሬ ከበላ በኋላ ሲደሰት እና ሲጨፍር አየው ጠባቂው የፍየሉ መለወጥ ካየ በኋላ እሱም ፍየሉ የበለውን ፍሬ ቀመሰው፤ ከቀመሰው በኋላ የጥንካሬ ስሜት ተሰማው ይሄን ለውጥ ሲያይ ጠባቂው በጥድፊያ ወደ መንደሩ መነኩሴ አመራ ምክንያቱም ፍሬው የሃጥያት ፍሬ ነው ብሎ በማሰብ፤ መነኩሴውም ፍሬውን ተቀብለው አሳት ውስጥ ይከቱታል ከዛ ከፍሬው ጭስ የተለየ ማዕዛ ወጣ በወጣው መዓዛ የተማረኩት መነኩሴ ፍሬውን ጠበሰው ኢድቀው ሙቅ ውሃ ውስጥ አሟሙት፡፡ ከዛን በአለም የመጀመሪያ የሆነ የሰኒ ቡና ፈጠሩ፡፡

በአሁኑ ጊዜ ቡና በኢትዮጵያ ባህላዊ ስነ-ስርዓት ሆኖ ቀርቷል፡፡ የኛ አላማ የኢትዮጵያን ባህል፣ ወግ እና ስርዓት የጠበቀ ቡና ማቅረብ ነው፡፡

የኛ ቡና እንዲያስደስታችሁ ምኞታችን ነው፡፡

ቡና

ኤስፕራሶ
ማካቺቶ
አሜሪካኖ
ላቸ
ካፕቺኖ

ሻይ እና ተጨማሪ

ሻይ
ትኩስ ቸኩሊት
ቀይ, ነጭ, ሮዝ

ጭማቂ

ብርቱካናማ
አበባ
ዝንጅብል
ወቅታዊ

ቀዝቃዛ መጠጦች

ኢስቴት አሜሪካን ቡና
አረንጓዴ ቡና
አየር ወለድ
አረንጓዴ ሻይ
ቢሬ

መክሰስ

ኬክ
ኬክ
ኩኪዎች
ዮዳርት እና ግራኖላ
ፒዛ
የተቀቀለ አንቁላል
ፍሬ

Menu

Autour de 750 après J.-C., un éleveur de chèvres de la région de Kaffa, en Éthiopie, remarqua l'agitation de ses chèvres, qui se mettaient à danser après avoir mangé des baies rouge vif. Après avoir mâché le fruit, il en ressentit également les effets énergisants, et s'empessa d'aller le raconter aux moines de son village. Considérant les baies comme une drogue, les moines les jetèrent au feu, ce qui produisit une odeur familière de graines torréfiées. Intrigués par cet arôme, les moines récupérèrent alors les graines dans les braises dorées, décidèrent de les moultre et de les dissoudre dans de l'eau chaude, produisant ainsi la première tasse de café au monde.

Aujourd'hui, le café, ou “Buunna”, demeure un rituel collectif et vital en Ethiopie. Notre mission est de vous servir du café tout en préservant la réputation, la tradition et l'héritage éthiopiens.

Nous espérons que notre café vous donnera envie de danser.

Café

Espresso	2000
Macciato	2500
Café allongé	2000
Café au lait	3000
Cappuccino	3500

Thé et Plus

Thé	2000
Chocolat chaud	2500
Vin Rouge, Blanc, Rosé	4500

Jus

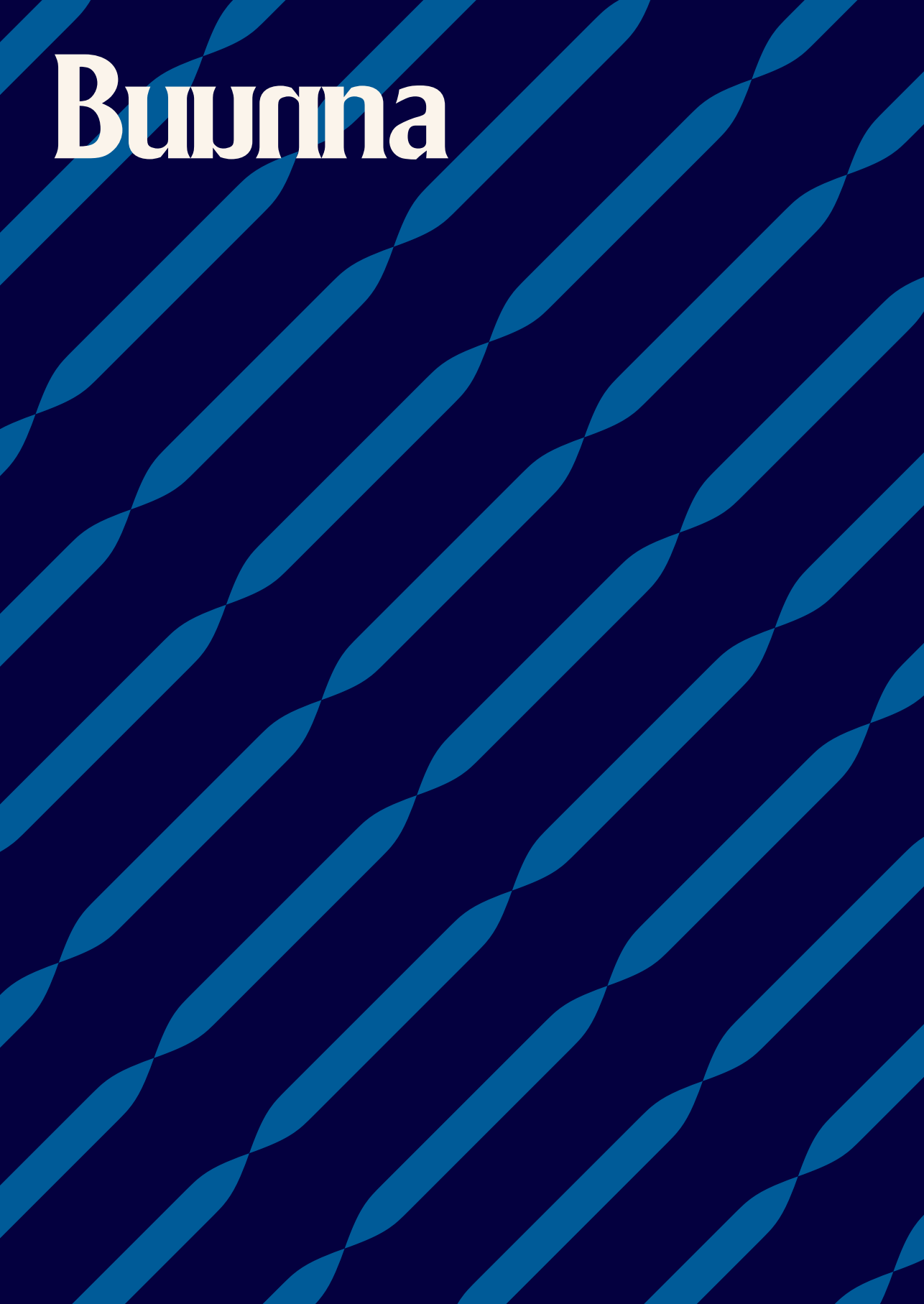
Orange	3000
Bissap	2000
Gingembre	2000
Fruits de saison	2500

Boissons Fraîches

Café allongé glacé	2000
Café au lait glacé	2500
Moka glacé	3000
Thé glacé	2000
Bière	2500

Snacks

Viennoiserie	1000
Gâteau	3000
Biscuits	2000
Yaourt & granola	3500
Foccacia	3500
Œuf dur	1000
Fruit	1000



Buuna

ማኑ

በ750 CE በከፋ ክፍለ ሃገር አንድ የፍየል ጠባቂ ፍየሉ ቀይ ፍሬ ከበላ በኋላ ሲደሰት እና ሲጨፍር እየው ጠባቂው የፍየሉ መለወጥ ካየ በኋላ እሱም ፍየሉ የበላውን ፍሬ ቀመሰው፤ ከቀመሰው በኋላ የጥንካሬ ስሜት ተሰማው ይሄን ለውጥ ሲያይ ጠባቂው በጥድፊያ ወደ መንደሩ መነኩሴ አመራ ምክንያቱም ፍሬው የሃጥያት ፍሬ ነው ብሎ በማሰብ፤ መነኩሴውም ፍሬውን ተቀብለው አሳት ውስጥ ይከፉታል ከዛ ከፍሬው ጭስ የተለየ ማዕዛ ወጣ በወጣው መዓዛ የተማረኩት መነኩሴ ፍሬውን ጠበሰው አድቀው ሙቅ ውሃ ውስጥ አሟሙት፡፡ ከዛን በአለም የመጀመሪያ የሆነ የሰኒ ቡና ፈጠሩ፡፡

በአሁኑ ጊዜ ቡና በኢትዮጵያ ባህላዊ ስነ-ስርዓት ሆኖ ቀርቷል፡፡ የኛ አላማ የኢትዮጵያን ባህል፣ ወግ እና ስርዓት የጠበቀ ቡና ማቅረብ ነው፡፡

የኛ ቡና እንዲያስደስታችሁ ምኞታችን ነው፡፡

ቡና

ኤስፕራሶ
ማካቺቶ
አሜሪካኖ
ላቲ
ካፕሻኖ

ሻይ እና ተጨማሪ

ሻይ
ትኩስ ቸኩሊት
ቀይ, ነጭ, ሮዝ

ጭማቂ

ብርቱካናማ
አበባ
ዝንጅብል
ወቅታዊ

ቀዝቃዛ መጠጦች

ኢስቴት አሜሪካን ቡና
አረንጓዴ ቡና
አየር ወለድ
አረንጓዴ ሻይ
ቢሬ

መክሰስ

ኬክ
ኬክ
ኩኪዎች
ዮዳርት እና ግራኖላ
ፒዛ
የተቀቀለ አንቁላል
ፍሬ

Menu

Sometime around 750 CE, a goat herder from the Kaffa region in Ethiopia noticed his goats becoming excited and dancing after eating bright red berries. After chewing on the fruit himself, he too felt the energizing effects and rushed home to tell the village monks. Deeming the berries a sinful drug, the monks tossed them into the flames, an action followed by the all too familiar smell of roasting beans. Intruiged by the aroma, the monks then raked the roasted beans from the golden embers, ground them and dissolved them in hot water, yielding the world’s first cup of coffee.

Today, coffee or “Buunna” remains a vital communal ritual in Ethiopia. Our mission is to serve you coffee maintaining the reputation, heritage and tradition of Ethiopian coffee.

We hope our coffee makes you want to dance.

Coffee

Espresso	2000
Macchiato	2500
Americano	2000
Latté	3000
Cappuccino	3500

Tea & More

Tea	2000
Hot Chocolate	2500
Wine Red, White, Rose	4500

Juice

Orange	3000
Hibiscus	2000
Ginger	2000
Seasonal Fruit	2500

Cold Drinks

Iced Americano	2000
Iced Latte	2500
Iced Mocha	3000
Iced Tea	2000
Beer	2500

Snacks

Pastery	1000
Cake	3000
Cookies	2000
Yogurt & Granola	3500
Foccacia	3500
Boiled Egg	1000
Fruit	1000