

# adraba

## DOIGTS

Pain Esh - beurre samna* au fenugrec, tahini, tatbila*, salade d'oeufs fumés	8
Harif - sélection de légumes et de piments marinés faits maison (SPICY)	5
Ikra Noire - oeufs de poisson noirs, oignons Roscoff, huile d'olive tunisienne	9
Shlomoza - oeuf mollet, amba*, pomme de terre et aubergine glacées à l'harissa	12
Horta - blettes, kale, épinards, aneth et persil, thi-gourt, schug* yéménite vert	14

## BOUCHE

La Crevette de Lucas - bacon, labné, zaatar baladi sauvage	18
Tabula Rasa 4^ - mehamara*, figues au sumac, noix, menthe séchée, boulgour	17
Ramzi - carpaccio d'agneau, moules confits, mélasse de grenade, kishke*, pistaches	22
Oum Ami - thon rouge, clémentine, cedrat, jaune d'œuf au soja, doa* noire	21
Malizano - trio d'aubergines, noix de pécan caramélisées, tulum*, miel sauvage	19

## CŒUR

Dag Al Hagan - sériole, mejadra, yaourt grec, salsa d'oignons fumée, harissa	31
Shishbarak - siské de fenouil, champignons confits au fenugrec, sauge, kishke	29
Mamie Tanny - St. Jacques, citron confit, réduction de bouillabaisse, estragon	33
Sultana - kefta d'agneau, mouffleta, yaourt, oignon blanc au sumac, ezmé*, miel	32

## POINT-G

Chez Theodora - Granny Smith, limonouzo, fenouil, thé grec sauvage	15
Knafé - bri-cotta, cheveux d'anges, rose, pistaches, agrumes, poudre de labné	15
Choco Loco - mousse de café turc, crumble de cacao, tuile de chocolat noir	16

---

### Samna

beurre clarifié au fenugrec

### Schug

salsa yéménite aux herbes épicées

### Doa

noix et épices égyptiennes torréfiées

### Tatbila

sauce citronnée, aillée et épicée

### Mehamara

pâte de poivrons syriens séchés

### Tulum

fromage turc légèrement fermenté

### Amba

mangue verte fermentée d'Irak

### Kishke

yaourt séchée de Jérusalem

### Ezmé

légumes au charbon à la turque

# adraba

## FINGERS

Esh Bread - fenugreek samna* butter, tahini, tatbila*, smoky egg salad	8
Harif - a selection of homemade pickled vegetables and chilis (SPICY)	5
Black Ikra - whipped black fish egg paste, Roscoff onions, Tunisian olive oil	9
Shlomoza - soft egg, amba*, harissa glazed potato & eggplant dice, garlic cream	12
Horta - chard, kale, spinach, dill & parsley, thi-gourt, green Yemenite schug*	14

## MOUTH

Lucas's Shrimp - bacon rolled and deep fried shrimp, labné, wild zaatar	18
Tabulé Rasa 4^ - mehamara*, figs, pistachios, dried mint, pomegranate molasse	17
Ramzi - lamb carpaccio, confit mussels, pomegranate molasses, kishke*, pistachios	22
Oum Ami - red tuna, clementine, cedrat, labné, soy cured egg yolk, black doa*	21
Malizano - eggplant aioli, charcoal roasted & marinated eggplants, pecans, tulum*	19

## HEART

Dag Al Hagan - yellowtail, mejadra, smoky onion salsa, Greek yogurt, harissa	31
Shishbarak - fennel siské, mushrooms confit in samna, sage beurre-blanc, kishke	29
Mamie Tanny - charcoaled scallops, lemon curd, taragon bouillabaisse reduction	33
Sultana - lamb kefta, honey mouffleta, yogurt, sumac, ezmé*	32

## G-SPOT

Theodora's Tea Time - Granny Smith, limonouzo, fennel, wild Greek tea	15
Knafé - bri-cotta, kadaif, rose water, roasted pistachios, citrus cordial, labné snow	15
Choco Loco - Turkish coffee mousse, cacao crumble, dark chocolate tuile, ganache	16

---

### Samna

fenugreek seasoned clarified butter

### Schug

Yemenite spicy herb salsa

### Doa

roasted Egyptian nuts & spice mix

### Tatbila

lemony, garlicky and spicy sauce

### Mehamara

Syrian dried pepper paste

### Tulum

Turkish sheep's milk cheese

### Amba

fermented mango paste from Iraq

### Kishke

dried yogurt stone from Jerusalem

### Ezmé

Turkish charcoal roasted veggies