

adraba

DOIGTS

Pain Esh - beurre samna* au fenugrec, tahini, tatbila*, salade d'aubergines fumées	8
Bagdad - sélection de légumes et de piments marinés à l'amba faits maison	5
Ikra Noire - oeufs de poisson noirs, oignons Roscoff, huile d'olive tunisienne	9
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*, lytchee, pistaches rôties, radis, mélasse de grenade	17
Oum Ami - thon rouge, orange sanguine, labné*, jaune d'œuf au soja, doa* noire	22
Champix - shitaké et girolles braisés à l'urfa*, oeuf poché, manchego, harissa	21

CŒUR

Dag Al Hagan - sériole au baharat, mejadra, yaourt grec, salsa d'oignons fumés	31
Kreplach - pommes de terre et oignons fumés, beurre à la sauge, salsa ashkenaze, aneth	29
Terre Promise - côtelettes d'agneau, aïoli de coriandre, baby carottes glacées au charbon	33

POINT-G

Chez Theodora - Pink Lady, limonouzo, fenouil, thé grec sauvage fouetté	16
Madjnouna - cheesecake basque au mascarpone, coulis de mûres et mûres fraîches	15
Choco Loco - mousse de café turc, crumble de cacao aux amandes, tuile de chocolat noir	17

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

Urfa

Pâte de poivrons syriens séchés

Labné

Fromages de brebis et chèvre libanais

adraba

FINGERS

Esh Bread - fenugreek samna* butter, tahini, tatbila*, smokey eggplant salade	8
Bagdad - a selection of homemade pickled vegetables and chilis in amba*	5
Black Ikra - whipped black fish egg paste, Roscoff onions, Tunisian olive oil	9
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*, lytchee, roasted pistachios, radish, pomegranate molasse	17
Oum Ami - red tuna, blood orange, labné*, soy cured egg yolk, black doa*	22
Champix - charcoal urfa* marinated shitaké & girolles, poached egg, manchego, harissa	21

HEART

Dag Al Hagan - yellowtail in baharat*, mejadra, smoky onion salsa, Greek yogurt, harissa	31
Kreplach - smokey potatoes and onion tortellini, sage butter, Ashkenazi salsa, fresh dill	29
Promise Land - lamb chops, charcoal carrots, coriander aioli, carrot leaf chimichurri	33

G-SPOT

Theodora's Tea Time - Pink Lady, limonouzo, fennel, whipped wild Greek tea	16
Madjnouna - mascarpone Basque cheesecake, blackberries couli, fresh blackberries	15
Choco Loco - cardamome & coffee mousse, cocoa almond crumble, dark chocolate tuile	17

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

Urfa
Syrian dried pepper paste

Labné
Lebanese goat and sheep cheese