

adraba

DOIGTS

Pain Esh - tahini, fenugrec, tatbila*	7
Harif - piments marinés faits maison (SPICY)	4
Bagdad - pickles maison marinés à la poudre d'amba*	5
Ikra Noire - pâte d'oeufs de poisson, oignon Roscoff	9
Shlomoza - oeuf, amba, pomme de terre et aubergine glacées	10
Rina Shola - arancini bouchari, salsa yéménite au basil, sardine, kishke	13

BOUCHE

La Crevette de Lucas - bacon, labné, zaatar	17
Tabula Rasa 3.0 - herbes, boulgour, cerises, pistaches, mélasse de grenade	16
Tartare Baladi - agneau, pignons de pin, shushka, citron confit, mouffleta	19
Celerimi - sashimi de sériole, céleri x 4, jaune d'œuf au soja, doa*	18
Aubergino - baby aubergines, harissa, pruneaux, tulum*, cajoux caramélisées	16

CŒUR

Bourekas Sage - manti d'épinards, kashkaval, beurre de tomates à l'ouzo, doa	25
Dag Al Hagan - sériole, labné, artichaut, fèves vertes, jus de tomates brûlées	28
Chop Chop - côtelettes d'agneau mûrées, carottes braisées, salsa gezer	34
Mamie Tanny - langoustine, calamar, bouillabaisse réduite, estragon, shifka*	32
Yam Yabasha - poulpe, ris de veau, skordilla, fenouil, céleri, amandes	29

POINT-G

Éternel Été - abricot, limonouzo, fenouil, verveine	12
Limonit - tarte citron perse, crème anglaise cardamom	13
Wonka - chocolat, chocolat, chocolat, harissa & sel	15
Nuit Blanche - mastiha*, fleur d'oranger, labné, pistaches, fraises au sumac	14

Tatbila

sauce citronnée, aillée et épicée

Amba

mangue verte fermentée d'Irak

Doa

noix et d'épices égyptiennes

Tulum

fromage de brebis turc

Shifka

poivrons verts marinés

Mastiha

Sève ligneuse grecque

adraba

FINGERS

Esh Bread - fenugreek, tahini, tatbila*	7
Harif - homemade pickled chilis	4
Bagdad - homemade pickles with amba* powder	5
Black Ikra - fish egg paste, Roscoff onion	9
Shlomoza - egg, amba, harissa glazed potato & eggplant dice	10
Rina Shola - buchari arancini, yemenite basil salsa, homemade sardine, kishke	13

MOUTH

Lucas's Shrimp - bacon, labné, zaatar	17
Tabula Rasa 3.0 - herbs, boughour, cherries, pistachios, pomegranate molasses	16
Tartare Baladi - lamb kibbeh nayeh, pine-nuts, shushka, cured lemon	19
Celerimi - yellowtail sashimi, celery x 4, soy cured egg yolk, doa*	18
Aubergino - baby eggplant, harisa, dried plams, tulum*, caramelized cashews	16

HEART

Bourekas Wisdome - spinach, tulum & kashkaval manti, ouzo-tomato butter, doa	25
Dag Al Hagan - yellowtail, labné, artichoc, green fava beans, burnt tomato sauce	28
Chop Chop - aged lamb-chops, charcoal roasted carrots, gezer salsa	34
Granny Tanny - langoustine, calamari, bouillabaisse reducto, taragon, shifka*	32
Yam Yabasha - octopus, sweetbreads, skordillia, fennel, almonds	29

G-SPOT

Eternal Summer - apricot, limonouzo, fennel, verbena	12
Limonit - persian lemon tart, anglaise cardamom, meringue	13
Wonka - chocolate, chocolate, chocolate, harisa & salt	15
White Night - mastiha*, orange blossom, labne, pistachios, sumac strawberries	14

Tatbila
lemony, garlicky and spicy sauce

Amba
spice mix from Iraq

Doa
egyptian nuts & spice mix

Tulum
turkish sheep's milk cheese

Shifka
marinated green peppers

Mastiha
Greek woody sap