

adraba

DOIGTS

Pain Esh – pain pita braisé au beurre samna*, tahini, tatbila*, aioli d'aubergines fumées	8
Bagdad – sélection de légumes marinés à l'amba* faits maison	6
Ikra Noire – notre signature pâte d'oeufs de lompe noirs fouettés, oignons Roscoff, huile d'olive	9
Qui C'est ?- croquettes de saison aux inspirations du chefs, amour, étincelle de folie	15

BOUCHE

Mazal Talé – carpaccio d'agneau, aioli d'os à moelle, demi-glace de poulet, pistaches, kishke*	26
Malaka – panzarosalata* au bleu, betteraves grillées, cumin, coriandre, bulgarit, noix rôties	21
Célerimi OMG – sériole maturée, céleri x 4, labné, jaune d'oeuf x soja, doa* noire torréfiée	24
Octavious – shawarma de poulpe au charbon, glaçage à harissa, skordalia*, amandes concassées	27

CŒUR

Mami Tanny – St. Pierre braisé, bouillabaisse reduite de Tanny, bagel grillé, aioli de shifka	34
Manti – ravioles d'aubergines, beurre blanc à la sauge, tulum*, pignons de pin croquants, shatta	31
Terra Nostra – côtelettes d'agneau (+6), champignons grillés à l'urfa, crème d'ail, chimichurri*	36

POINT-G

Au Revoir Shoshana – earl grey fouetté, granité d'arak, oranges sanguines, meringue au sumac	16
Ugatte Gvina – cheesecake basque (espagne) mi-cuit, crème anglaise au corn flakes et crumble	15
Shokolade – crumble de cacao au pignons, mousse chocafé, caramel d'huile d'olive, velours	17

Boizel – Ratafia de Champagne 14 – Muscat, Beumes de Venise 12 – Yarden 2T Porto 16

Samna

beurre yéménite clarifié au fenugrec

Chimichurri

salsa d'herbes, d'huile et de chili

Skordalia

mezzé grec à base d'ail et d'amandes

Tatbila

sauce citronnée, aillée et épicée

Kishke

poudre de yaourt séché de Jérusalem

Panzarosalata

mezze grec aux betteraves hachées

Amba

mangue verte fermentée d'Irak

Doa

noix et épices égyptiennes torréfiées

Tulum

fromage turc légèrement fermenté

adraba

FINGERS

Esh Bread – charcoal flat bread brushed with samna*, tahini, tatbila*, smoked eggplant salad	8
Bagdad – a selection of homemade pickled vegetables and chilis in amba*	6
Black Ikra – our signature whipped black fish egg paste, Roscoff onions, Tunisian olive oil	9
Guess Who ?- seasonal croquettes inspired by the chef, love, tenderness & a touch of madness	15

MOUTH

Mazal Talé – aged lamb carpaccio, bone-marrow aioli, chicken demi-glaze, pistachios, kishk*	26
Malaka – blue cheese panzarosalata*, glazed & grilled beets, wild cumin, bulgarit, crunchy nuts	21
Celerimi OMG – dry aged yellowtail, celery x 4, labné, soy cured egg yolk, roasted black doa*	24
Octavious – charcoal octopus shawarma, harissa, skordalia*, crushed almonds, fresh herbes	27

HEART

Mami Tanny – grilled John Dori, Tanny's reduced bouillabaise, grilled Jerusalem bagel, shifka aioli	34
Manti – charcoal smoked eggplant raviolis, sage beurre blanc, tulum*, shatta pepper spicy oil	31
Terra Nostra – charcoal lamb chops (+6), urfa mushrooms, garlic cream, Chef's chimichurri*	36

G-SPOT

Au Revoir Shoshana – whipped earl grey, arak and blood orange granité, sumac maringue	16
Ugatte Gvina – half baked cheesecake with mascarpone, corn flakes creme anglaise and crumble	15
Shokolade – cacao crumble with pine-nuts, chocoffee mousse, olive oil caramel, velvet tuile	17

Boizel – Ratafia de Champagne 14 – Muscat, Beames de Venise 12 – Yarden 2T Porto 16

Samna

Yemenite fenugreek clarified butter

Chimichurri

salsa of herbes, oil and chili

Skordalia

Greek mezze with garlic and almonds

Tatbila

lemony, garlicky and spicy sauce

Kishk

dried yogurt powder from Jerusalem

Panzarosalata

Greek mezze of mashed & grilled beets

Amba

Iraqi fermented mango paste

Doa

roasted Egyptian nuts & spices

Tulum

Turkish sheep's milk cheese