

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 Rosscof	9
Shlomoza - oeuf, amba, pomme de terre et aubergine glacées	10
Rina Shola - riz bouchari, schug* yéménite au basil, sardine maison, kishke	13

BOUCHE

La Crevette de Lucas - bacon, labné, zaatar*	16
Tabula Rasa 2.0 - taboulé, agrumes, pistaches, mélasse de grenade	15
Tartare Baladi - agneau, pignons de pin, shushka, citron confit	19
Celerimi - sériole, céleri x 4, jaune d'œuf au soja, doa*	18
Aubergino - aïoli de harissa, pruneaux, tulum*, cajoux caramélisées	16

CŒUR

Kreplach - pdt carbonisées, hilbé*, crumble de Roscoff, yaourt, aneth	23
Dag Al Hagan - sériole mûré, hawaiedje*, ragoût d'olives et de poivrons	27
Pikachu - picanha mûré, carottes braisées, salsa de coriandre	28
Mamie Tanny - noix de St-Jacques, bouillabaisse réduite, estragon, shifka	31
Yam Yabasha - poulpe, ris de veau, skordilla, fenouil, amandes	29

POINT-G

Éternel Été - pomme, limonouzo, fenouil, verveine	13
Crack Pie - clémentine Orri, nuage de yaourt, doa	12
Wonka - chocolat, chocolat, chocolat, harissa	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

Schug

slasa verte / pesto yéménite

Doa

noix et d'épices égyptiennes

Tulum

fromage de brebis turc

Hawayej

mélange d'épices yéménites

Hilbé

pâte de fenugrec yéménite

Kishke

Pierre de yaourt séchée

Ezmé

salade turque rôtie au charbon

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, Roscof onion	9
Shlomoza - egg, amba, harissa glazed potato & eggplant dice	10
Rina Shola - Buchari rice, Yemenite basil schug*, homemade sardine, kishke	13

MOUTH

Lucas's Shrimp - bacon, labné, zaatar*	16
Tabula Rasa 2.0 - herbs, citrus, pistachio, pomegranate molasses	15
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

Kreplach - carbonized potato, hilbe*, Roscoff crumble, yogurt, dill	23
Dag Al Hagan - matured yellowtail, hawayej*, olive & bellpeppers stew	27
Pikachu - aged picanha, charcoal roasted carrots, coriander salsa	28
Granny Tanny - scalops, bouillabaisse reducto, taragon, shifka	31
Yam Yabasha - octopus, sweetbreads, skordillia, fennel, almonds	29

G-SPOT

Eternal Summer - apple, limonouzo, fennel, verbena	13
Crack Pie - clementine, doa, yogurt cloud	12
Wonka - chocolate, chocolate, chocolate, harisa & magic sparkles	15
White Night - mastiha, orange blossom, labne, pistachios, sumac strawberries	14

Tatbila

lemony, garlicky and spicy sauce

Amba

spice mix from Iraq

Schug

Yemenite herbal salsa / pesto

Doa

egyptian nuts & spice mix

Tulum

turkish sheep's milk cheese

Hawayej

yemenite spice mix

Hilbé

yemeni fenugreek paste

Kishk

dried yoghurt stone

Ezmé

turkish grilled salad