

# adraba

## DOIGTS

Pain Esh - tahini, fenugrec, tatbila*	7
Harif - piments marinés faits maison (SPICY)	4
Ikra Noire - pâte d'oeufs de poisson, oignon Roscoff	9
Shlomoza - oeuf, amba*, pomme de terre et aubergine glacées	10
Horta - blettes, kale, épinards, aneth et persil, thi-gourt, schug yéménite	13

## BOUCHE

La Crevette de Lucas - bacon, labné, zaatar	17
Tabula Rasa 4^ - mehamara, prunes, noix, menthe séchée, mélasse	16
Tartare Baladi - agneau, pignons de pin, shushka, citron confit, mouffleta	19
Celerimi - sashimi de sérieole, céleri x 4, jaune d'œuf au soja, doa*	18
Agvanya - tomate, tapenade d'olives syriennes, tulum*, pitzuh'im	17

## CŒUR

Manti - ravioles d'aubergines au charbon, sauge, yaourt de brebis, kishke	26
Dag Al Hagan - sérieole, labné, artichaut, fèves vertes, jus de tomates brûlées	31
Chop Chop - côtelettes d'agneau mûrées, carottes braisées, salsa gezer	34
Mamie Tanny - langoustines, 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, creme 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

### Doa

noix et d'épices égyptiennes

### Shifka

poivrons verts marinés

### Amba

mangue verte fermentée d'Irak

### Tulum

fromage de brebis turc

### Mastiha

Sève ligneuse grecque

# adraba

## FINGERS

Esh Bread - fenugreek, tahini, tatbila*	7
Harif - homemade pickled chilis	4
Black Ikra - fish egg paste, Roscoff onion	9
Shlomoza - egg, amba*, harissa glazed potato & eggplant dice	10
Horta - chard, kale, spinach, dill & parsley, thi-gourt, Yemenite schug	13

## MOUTH

Lucas's Shrimp - bacon, labné, zaatar	17
Tabulé Rasa 4^ - mehamara, prunes, walnuts, dried mint, dibs molasse	16
Tartare Baladi - lamb kibbeh nayeh, pine-nuts, shushka, cured lemon	19
Celerimi - yellowtail sashimi, celery x 4, soy cured egg yolk, doa*	18
Agvanya - tomato, syrian olive tapenade, tulum*, pitzuh'im	17

## HEART

Manti - Turkish reviolis of smoked eggplant & sage, sheep yogurt, kishke powder	26
Dag Al Hagan - yellowtail, labné, artichoc, green fava beans, burnt tomato sauce	31
Chop Chop - aged lamb-chops, charcoal roasted carrots, gezer salsa	34
Granny Tanny - langoustines, 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

### Doa

egyptian nuts & spice mix

### Shifka

marinated green peppers

### Amba

spice mix from Iraq

### Tulum

turkish sheep's milk cheese

### Mastiha

Greek woody sap