

adraba

DOIGTS

Pain Esh - beurre samna* au fenugrec, tahini, tatbila*, salade d'oeufs fumés	8
Harif - sélection de légumes et de piments marinés faits maison (SPICY)	5
Ikra Noire - oeufs de poisson noirs, oignons Roscoff, huile d'olive tunisienne	9
Shlomoza - oeuf mollet, amba*, pomme de terre et aubergine glacées à l'harissa	12
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*, figues au sumac, noix, menthe séchée, boulgour	17
Ramzi - carpaccio d'agneau, moules confits, mélasse de grenade, kishke*, pistaches	22
Oum Ami - thon rouge, clémentine, cedrat, jaune d'œuf au soja, doa* noire	21
Malizano - trio d'aubergines, noix de pécan caramélisées, tulum*, miel sauvage	19

CŒUR

Dag Al Hagan - sériole, pantzarosalata, baby betteraves cuites au charbon, céleri	31
Shishbarak - siské de fenouil, champignons confits au fenugrec, sauge, kishke	29
Mamie Tanny - St. Jacques, citron confit, réduction de bouillabaisse, estragon	33
Sultana - kefta d'agneau, mouffleta, yaourt, oignon blanc au sumac, ezmé*, miel	32

POINT-G

Chez Theodora - Granny Smith, limonouzo, fenouil, thé grec sauvage	15
Knafé - bri-cotta, cheveux d'anges, rose, pistaches, agrumes, poudre de labné	15
Choco Loco - mousse de café turc, crumble de cacao, tuile de chocolat noir	16

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

Kishke

yaourt séchée de Jérusalem

Ezmé

légumes au charbon à la turque

adraba

FINGERS

Esh Bread - fenugreek samna* butter, tahini, tatbila*, smoky egg salad	8
Harif - a selection of homemade pickled vegetables and chilis (SPICY)	5
Black Ikra - whipped black fish egg paste, Roscoff onions, Tunisian olive oil	9
Shlomoza - soft egg, amba*, harissa glazed potato & eggplant dice, garlic cream	12
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*, figs, pistachios, dried mint, pomegranate molasse	17
Ramzi - lamb carpaccio, confit mussels, pomegranate molasses, kishke*, pistachios	22
Oum Ami - red tuna, clementine, cedrat, labné, soy cured egg yolk, black doa*	21
Malizano - eggplant aioli, charcoal roasted & marinated eggplants, pecans, tulum*	19

HEART

Dag Al Hagan - yellowtail, pantzarosalata, charcoal baby beetroots, celery	31
Shishbarak - fennel siské, mushrooms confit in samna, sage beurre-blanc, kishke	29
Mamie Tanny - charcoaled scallops, lemon curd, taragon bouillabaisse reduction	33
Sultana - lamb kefta, honey mouffleta, yogurt, sumac, ezmé*	32

G-SPOT

Theodora's Tea Time - Granny Smith, limonouzo, fennel, wild Greek tea	15
Knafé - bri-cotta, kadaif, rose water, roasted pistachios, citrus cordial, labné snow	15
Choco Loco - Turkish coffee mousse, cacao crumble, dark chocolate tuile	16

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

Kishke
dried yogurt stone from Jerusalem

Ezmé
Turkish charcoal roasted veggies