

adraba

DOIGTS

Pain Esh – beurre samna* au fenugrec, tahini, tatbila*, aïoli d'aubergines fumées	8
Bagdad – sélection de légumes marinés à l'amba* faits maison	6
Ikra Noire – oeufs de lompe noirs fouettés, oignons Roscoff, huile d'olive tunisienne	9
Horta – croquettes de blettes, aneth, chou kale et oignon vert, tulum*, aïoli aux poivrons fumés	15

BOUCHE

Yam Yabasha – carpaccio d'agneau, coquillage au samna, mélasse de grenade, pistaches, kishke*	26
Mal(a)ka – panzarosalata* au bleu, betteraves glacées et grillées, cumin, bulgarit, noix grillées	21
Célerimi OMG – sérieole maturée, céleri x 4, labné, jaune d'oeuf soja, doa* noire	24
Octavious – shawarma de poulpe au charbon, glaçage à harissa, skordalia*, amandes grillées	27

CŒUR

Dag de Gan – bar braisé, yaourt grec, haricots au charbon de bois, poudre de sumac sauvage	33
Manti – ravioles d'aubergines au charbon, aubergines marinées au miel, beurre de sauge, tulum*	31
Olam Varod – côtelettes d'agneau, mehamara*, poireau grillé, raisins fumés, demi-glace	36

POINT-G

Chez Theodora – thé grec sauvage fouetté, granité de limonouzo, fenouil, raisins	16
Duvshanit – tarte au miel, figues noires rôties au charbon, chantilly de mascarpone et yaourt	15
Choco Loco – mousse de café turc, cardamome, crumble salé de cacao et d'amandes, tuile noire	17

Samna

beurre yéménite clarifié au fenugrec

Mehamara

pâte de poivrons syriens séchés

Skordalia

mezzé grec à base d'ail et amandes

Tatbila

sauce citronnée, aillée et épicée

Kishke

Poudre de yaourt séchée de Jérusalem

Panzarosalata

Mezze grec aux betteraves grillées

Amba

mangue verte fermentée d'Irak

Doa

noix et épices égyptiennes torréfiées

Tulum

fromage turc légèrement fermenté

adraba

FINGERS

Esh Bread – samna* butter, tahini, tatbila*, smoked eggplant salad	8
Bagdad – a selection of homemade pickled vegetables and chilis in amba*	6
Black Ikra – whipped black fish egg paste, Roscoff onions, Tunisian olive oil	9
Horta – croquettes of chard, dill, kale & green onion, tulum*, smokey pepper aïoli	15

MOUTH

Yam Yabasha – aged lamb carpaccio, samna sea shells, chicken demi-glaze, pistachios, kishke*	26
Mal(a)ka – blue cheese panzarosalata*, glazed & grilled beets, wild cumin, bulgarit, roasted nuts	21
Celerimi OMG – dry aged yellowtail, celery x 4, labné, soy cured egg yolk, black doa*	24
Octavious – charcoal octopus shawarma, pickled celery salsa, skordalia*, roasted almonds	27

HEART

Dag de Gan – fire braised seabass, Greek yogurt, charcoal beans, wild sumac powder	33
Manti – charcoal smoked eggplant raviolis, sage butter, honey pickled eggplants, tulum*	31
Olam Varod – lamb chops, mehamara*, charcoal leek, smoked grape salsa, demi glace	36

G-SPOT

Theodora's Tea Time – whipped wild Greek tea, limonouzo granité, fennel, grapes	16
Duvshanit – honey flan tart, charcoal-roasted & glazed black figs, fresh wild sumac	15
Choco Loco – cardamome & coffee mousse, cocoa almond salted crumble, dark tuile	17

Samna

Yemenite fenugreek clarified butter

Mehamara

Syrian dried and smoky pepper paste

Skordalia

Greek mezze with garlic and almonds

Tatbila

lemony, garlicky and spicy sauce

Kishke

dried yogurt powder from Jerusalem

Panzarosalata

Greek mezze of grilles beets

Amba

Iraqi fermented mango paste

Doa

roasted Egyptian nuts & spices

Tulum

Turkish sheep's milk cheese