

Menu dégustation 75

Accord vin 55

Mezzés

Mezzé matinal du chef Labneh au pourpier Aubergine frit à la grenadine Hummus au za'atar Hindbeh de pissenlit avec feta	25	Carottes rôties au miel, labneh et dukkah	19
Salade fattouch	24	Halloumi grillé	21
Plateau de fatayer (agneau et akkawi)	22	Salade de fèves tiède façon fowl moudammas	21
Tartare d'agneau façon kibbeh nayyeh	25	Saucisse d'agneau syrienne grillée et hummus	25

Signatures régionales et grillades

Fattet hummus	24	Faux-filet grillé et oeufs ottomans (8 oz prime)	48
Sliders de taouk frit, pastirma, oeuf de caille	15 -28	Bar grillé, salade de betteraves rôties	45
Omelette à l'aubergine fumée	28	Shish taouk, pommes de terre épicées à l'ail	38
Casserole d'oeufs menemen Langues d'agneau confites et patates aux herbes Soujouk et graviera Champignons et feta	32	Kebab d'agneau à l'aubergine, sauce tomate au beurre	39

Du côté sucré

Halawet El-jeben	15	Kunafa	20
Crème glacée à l'ashta	14	Pain doré au halva	23



Tasting menu 75

Wine pairing 55

Mezzes

Chef's morning mezze 25 Purslane labneh Fried eggplant with pomegranate Za'atar hummus Dandelion hindbeh with feta	Honey-roasted carrots 19 labneh and dukkah
Fattouch salade 24	Grilled halloumi 21
Fatayer platter 22 (lamb and akkawi)	Warm fava bean salad 21 (foul Moudammas)
Kibbeh nayyeh 25 lamb tartare	Grilled syrian lamb sausage 25 and hummus

Regional signatures and charcoal grills

Fattet hummus 24	Grilled ribeye 48 and ottoman eggs (8 oz prime)
Crispy taouk sliders, 15 pastirma, quail eggs -28	Grilled sea bass, roasted beet salad 45
Smoked eggplant omelette 28	Shish taouk, 38 spicy garlic potatoes
Menemen egg casserole 32 Lamb tongue confit and herb potatoes Sujok sausage and graviera cheese Mushroom and feta	Eggplant lamb kebab, 39 butter tomato sauce

On the sweeter side

Halawet El-jeben 15	Kunafa 20
Ashta ice cream 14	Halva french toast 23