

STARTERS

Moroccan Frena Bean pesto, confit garlic, Moroccan olives	33
Dates carpaccio Nuts with baharat, Olive oil, Aioli iliy	41
Roasted Pepper Smoked and fried with lemons and fresh zaatar	42
Leeks Grilled over coals, with olive oil and celery salt.	43
Fresh Greens Lettuce salad, young green, baby radishes, nectarines, Pickled lemon vinaigrette and Jale	59
Fish Tartare Moroccan cookie, Tomato gazpacho, leaves.	69
Disassembled Meagre fish Grilled lettuce, shallot cream and crispy shallots	76
Rump Finely minced, olive oil, shallot, chilli pepper and tomato seeds.	64

MID ENTREE

Corn ribs Chipotle vinaigrette,panko anchovies and lime	52
Fish carpaccio Celery salad, shifka aioli	79
Grilled fish skewer Salsa lemons and herbs, Hijo cream	89
Beef Tartare Zaatar cracker, Tabasco, bone marrow aioli.	69
Bruschetta Tongue Seared Pickeld beef tongue,garlic aioli, caramalised onions	67
Lamb neck kataif Pickled vegetables and amba tahini	79

פתיחים

פרנה מרוקאית ססו שעועית, שום קונפי, זיתים מרוקאים.
קרפצ'ו תמרים אגוזים בברהרט, שמן זית, איולי אילי.
פדרון מסוגן מעושן, לימון וזעתר טרי.
כרישה צלויה בגחלים, שמן זית ומלח סלרי.
עלים סלט חסות, עלים צעירים, צנוניות, נקטרינות,בצל סגול ויניגרט לימון כבוש וניעלה.
טרטר דג עוגיית ריפ'עת, נספצ'ו עגבניות וירוקים.
מוסר ים מפורק חסה צלויה בגחלים, קרם שאלוט וקריספי שאלוט.
שייטל בכבישה עדינה, שמן זית, שאלוט, פלפל חריף וזרעי עגבניה.

ראשונות - ביניים

צלעות תירס ויניגרט צ'יפוטלה פנקו אנשובי וליים
קרפצ'יו דג סלטון סלרי, איולי שיפקה
שיפוד דג בגריל סלסה לימונים ועשבי תיבול, קרם חיז'ו
טרטר בקר קרקר זעתר, טבסקו, איולי מח עצם.
ברוסקטה לשון לשון כבושה וצרובה, איולי שום, בצל מקורמל.
קטאיף צוואר סלה ירקות מוחמצים וטחינה עמבה

MAINS

Smoked Cabbage Cream of eggplant, freekeh, greens and eggplant gastrique	72	כרוב מעושן קרם חציל, פריקי, ירוקים וגסטריק חציל.
Grilled Fish Charcoal grilled sea bass, herb oil and thin thin chips	131	דג בגריל לברק שלם בגחלים, שמן עשבים וצ'יפס דקדק
Chicken Skewer Chicken thigh skewer, lamb fat and purple onion, chilli glaze, Grilled tomato salsa and tahini.	89	סיח עוף שיפוד פרגית, ליה ובצל סגול, גלייז שאטה, סלסה עגבניות גריל וטחינה.
Lamb spareribs Bochui and green veg	127	ספיריבס טלה בוקצ'וי וירוקים
Beef Fillet Roasted jerusalem artichoke, jerusalem artichoke cream, black garilc, king oyster mushrooms and brown chicken broth	203	פילה בקר ארטישוק ירושלמי צלוי בגחלים, קרם ארטישוק ירושלמי, קרם שום שחור, פטריות מלך היער וציר עוף חום.

AGED CUTS

Sirloin	143	סינטה
Entrecote 330 gm	178	אנטריקוט 330 גרם
*Prime rib Price for 100gr	78	פריים ריב על העצם המחיר 100ל גרם

תוספת לבחירה: פירה / ירוקים/קרעי תפוחי אדמה.

Sides: Pomme Cassis/ Green Veg /Fried Potatoes