

STARTERS

Moroccan Frena Bean pesto, confit garlic, Moroccan olives	32
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.	44
Fresh Greens Lettuce salad, baby radishes, fruits of the season, Pomegranate and blush vinaigrette and Jale	62
Fish Tartare Moroccan cookie, Tomato gazpacho, leaves	82
Saigon fish Lettuce hearts, cabbage salad and greens, dried fish, soy vinaigrette.	76
Rump Finely minced, olive oil, shallot, chilli pepper and tomato seeds.	71

MID ENTREE

Fish Sashimi Strawberry gastic, olive oil and fresh thyme	84
Grilled fish skewer Salsa lemons and herbs, Hijo cream	89
Beef Tartare Bone marrow and chips	77
Bruschetta Tongue Marinated and charred tongue, bruschetta, garlic aioli, Sumac Onion	69
Lamb neck kataif Pickled vegetables and amba tahini	81

פתיחים

פרנה מרוקאית פסטו שעועית, שום קונפי, זיתים מרוקאים
קרפצ'ו תמרים אגוזים בבהרט, שמן זית, איולי אילי
פדרון מסוגן מעושן, לימון וזעתר טרי.
כרישה צלוייה בגחלים, שמן זית ומלח סלרי.
עלים חסות, עלים צעירים, צנוניות, פרות העונה, בצל סגול, ג'עלה, ויניגרס רימונים וסומק.
טרטר דג סארטלט שבאקיייה, בצלים, ויניגרס שאטה.
סייגון דג לבבות חסה, סלטון כרוב וירוקים, דג מיובש, ויניגרס סויה.
שייטל שייטל בכבישה עדינה, ברוסקטה קלוייה, איולי שיפקה, ז'עלוק פלפלים.

ראשונות - ביניים

ששימי דג גסטריק תותים, שמן זית וזעתר טרי
שיפוד דג בגריל סלסה לימונים ועשבי תיבול, קרם חיז'ו
טרטר בקר מח עצם, צ'יפס דקדק
לשון לשון כבושה וצרובה, ברוסקטות, איולי שום, בצל סומק
קטאיף צוואר סלה ירקות מוחמצים וטחינה עמבה

MAINS

Smoked Cabbage Cream of eggplant, freekeh, greens and eggplant gastrique	76	כרוב מעושן קרם חציל, פריקי, ירוקים וגסטריק חציל
Grilled Fish A whole barak open on coals, mashwiya salad	124	דג בגריל לברק שלם פתוח על גחלים, סלט משווייה
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 Sweet potatoes in salt, Silan and greens and tahini	142	ספיריבס טלה בטטות במלח, סילאן ירוקים וטחינה
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	184	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