

apéritifs

- Olives aux citrons confits et piment (vg, gf) / 6
- Pastrami de betterave en brochettes, pickle de concombre, moutarde (v, gf) / 9
- Escabèche aux carottes fumées à l'huile de cascabel (vg, gf) / 7
- Pain pita, sauce tahini (vg) / 5
- Pain ka'ak aux graines, huile d'olive (v) / 6

à partager

- Houmous de fèves, pickle de champignons (vg, gf) / 18
 supplément truffe noire / 7
- Artichaut mammole grillé, tarator de noix, zhoug vert (vg, gf) / 22
- Poireau rôti, crème au yuzu, oseille, amandes fumées (v, gf) / 16
- Chou grillé, tahini de tournesol, shatta vert, bergamote (v, gf) / 15
- Lángos, beurre à l'ail noir, Chällerhocker (v) / 15
- Gambero rosso grillée, salade de pamplemousse, aioli aux feuilles de curry (gf) / 36 les deux pièces
- Carpaccio de bœuf, pickle de topinambour, labneh (gf) / 22
- Shawarma de céleri-rave, pita, bkeila, tomate fermentée (v) / 17

légumes

- Carottes braisées, légumes verts aux épices hawaij, pickle de kumquat (v, gf) / 26
- Champignons grillés, pickles maison, oignons baharat, pita (vg) / 32

viandes et poissons

- Kofta de poisson, sauce tomate au carvi, huile de piment ancho / 38
- Épaule d'agneau, croûte à la rose et cardamome, labneh au fenouil (gf, p) / 58
- Coquelet, soja et coco, tomatillos, cacahuètes (gf) / 55
- Turbot entier, beurre berbère, aubergines brulées, câpres (gf) / 120

accompagnements

- Feuilles de salade d'hiver, vinaigrette au yuzu (v, gf) / 8
- Pommes de terre Agria, beurre à la livèche et citron confit (v, gf) / 12
- Légumes verts braisés à l'ail, zeste de citron (vg, gf) / 12

nibbles

- Olives, preserved lemon and chilli (vg, gf) / 6
- Beetroot pastrami skewers, pickled cucumber, mustard (v, gf) / 9
- Smoked carrots escabeche, cascabel chilli oil (vg, gf) / 7
- Pita bread, tahini sauce (vg) / 5
- Seeded ka'ak bread, olive oil (v) / 6

to start or to share

- Fava bean hummus, pickled mushrooms (vg, gf) / 18
 black truffle supplement / 7
- Grilled mammole artichoke, walnut tarator, green zhoug (vg, gf) / 22
- Roasted leek, yuzu cream, sorrel, smoked almond (v, gf) / 16
- Grilled cabbage, sunflower tahini, green shatta, bergamot (v, gf) / 15
- Lángos, black garlic butter, Chällerhocker (v) / 15
- Grilled gambero rosso, grapefruit salad, curry leaf aioli (gf) / 36 for two pieces
- Beef carpaccio, pickled Jerusalem artichoke, labneh (gf) / 22
- Celeriac shawarma, pita, bkeila, fermented tomato (v) / 17

vegetables

- Braised carrots, hawaij greens, pickled kumquat (v, gf) / 26
- Mushroom mixed grill, home pickles, baharat onions, tahini, pita (vg) / 32

meat & fish

- Fish kofta, caraway tomato sauce, ancho chilli oil / 38
- Lamb shoulder, rose and cardamom crust, fennel labneh (gf, p) / 58
- Baby chicken, soy and coconut, tomatillos, peanuts (gf) / 55
- Whole turbot, berbere butter, burnt aubergine, capers (gf) / 120

sides

- Winter salad leaves, yuzu vinaigrette (v, gf) / 8
- Agria potatoes, lovage and preserved lemon butter (v, gf) / 12
- Braised green vegetables, garlic, lemon zest (vg, gf) / 12