

Cocktails

L'eau est la prose des liquides, les cocktails en sont la poésie

LONDON MULE	110 dhs
Servi dans son mug en cuivre, subtil mélange de gin infusé aux agrumes, liqueur de gingembre, jus de citron frais et sa ginger beer maison.	
PINK BELLINI	110 dhs
Classique revisité à la rose. Liqueur de rose, prosecco, purée de fraise.	
Cocktails sans alcool	
ELIXIR	90 dhs
Une décharge de bien être. Jus de pomme frais, gingembre, cannelle, miel et vinaigre de cidre.	

De la boulangerie

Le bon pain prend du temps, et exige une attention particulière et beaucoup d’amour de la part de nos artisans.

Khachapuri	50 dhs
<i>Spécialité Georgienne, pain, fromage filant, œuf.</i>	
Challah bread	5 dhs
<i>Pain brioché façonné à la main sur 48h.</i>	
Bagel aux sésames	5 dhs

La cuisine du marché crée par un chef israélien, une influence du moyen orient et de la méditerranée

Street food des marchés : Carmel market Tel-Aviv, Marché Central De Casablanca, Grand Bazaar D’istanbul, Kreta Ayer Wet Market Singapour, La Boqueria Barcelone, Mercado Central Chili.

Poissons

Brochette d’espadon mariné et grillé au feu de bois , <i>cacahuètes, épinards, mousseline de pommes de terre.</i>	159 dhs
Loup bar farci , <i>cuit en feuille de bananier sur le grill au feu de bois.</i>	245 dhs
Saumon en croute de sel , <i>parfumé aux herbes aromatiques et citron confits.</i>	185 dhs
Spaghetti fruits de mer , <i>crevettes, calamars, poulpes, crème de yaourt.</i>	205 dhs
Paella crevettes tigrées , <i>riz caramélisé, sauce aioli, yuzu. Pour 2 personnes, à partager</i>	310 dhs
Calamars farcis grillés , <i>épinard sujuk et feta, caponata.</i>	120 dhs
Filet de Mérou simplement préparé au feux bois	175 dhs
Crispy Calamari à la mode Indienne	145 dhs
Crevettes au Calvados	135 dhs
Lotte à la sauge et haricots verts	195 dhs
Poulpe à la mode de Rhodes	189 dhs
Fish Kebab sur un lit de chakchouka caramélisé durant plusieurs heures	185 dhs

Les desserts

If you never try you’ll never know	
Orange cracke pie <i>crémeux à l’orange et tuile à la cardamone.</i>	70 dhs
Crème brûlée chocolat Oreo <i>crème glacée marshmallow.</i>	70 dhs
Cheese cake fruits rouges <i>crème mascarpone à la rose.</i>	70 dhs
Cigare mhalabia <i>à l’eau de rose et sorbet cerise.</i>	70 dhs
Pêches rôties au Miel, Gingembre et sorbet Yaourt , <i>pollen d’abeilles et amandes caramélisées salées.</i>	70 dhs

GINGERYU	110 dhs
Composition remplie de fraîcheur. Sorbet yuzu, tequila, liqueur de gingembre.	
HITASHI	110 dhs
Parfumé à la coriandre et servi sur sa sphère glacée. Vodka, saké, liqueur de pêche et jus de citron frais.	
ANIS EXOTIQUE	90 dhs
Subtil mélange d’ananas frais et tige de fenouil adouci aux dattes.	

Kubana	50 dhs
<i>Pain Yéménite aux olives et à l’huile d’olive.</i>	
Pita	5 dhs
<i>Pain de street food typique au moyen orient.</i>	

Côte de bœuf Chimichurri , <i>pour 2 personnes à partager. Frites de patates douces.</i>	359 dhs
Kebab de viandes à la Grecque	160 dhs
<i>Réalisé avec les meilleurs morceaux, filet de bœuf, agneau, aubergines et tahina.</i>	
Filet de bœuf aux saveur d’orient	230 dhs
Abulafia Burekas	169 dhs
<i>Spécialité : Viande cuisinée avec beaucoup d’épices, pignons, pistaches, entourée d’une pâte à pain et cuit au four.</i>	

Nos burgers XXL au Pain Challah <i>Le pain challah est un pain brioché façonné à la main sur 48h</i>	
Tous nos burgers sont accompagnés de chips faites maison	
Pur Bœuf 220grs de viande	169 dhs
Pastrami de volaille maison	160 dhs
Pastrami de bœuf maison	195 dhs

Kunefee <i>Nature , sorbet yaourt.</i>	70 dhs
Parfait Halva <i>tuile de sésame, sauce tahina et mélasse de grenadine.</i>	70 dhs
Assiette de fruits de saison et sorbets.	70 dhs
Umayya Cabaret <i>pour 2 personnes</i>	200 dhs

Mezzes et Entrées

<i>Assiettes à partager de différentes tailles dans un esprit de convivialité</i>	
Tartare de thon rouge , <i>Pickles kiwi, menthe fraîche, noisettes.</i>	70 dhs
Thon gras mi-cuit , <i>Toast Kubana, condiment Brocolis épicé.</i>	95 dhs
Carpaccio thon rouge mariné et poivrons grillés , <i>Capres frits, basilic.</i>	95 dhs
Tartare de daurade , <i>Tortilla, crème acidulée, sumac.</i>	55 dhs
Saumon croustillant , <i>Sauce yakitori, champignons.</i>	95 dhs
Kefta de Gaziantep , <i>Bœuf épicé, sauce yaourt, sumac.</i>	70 dhs
Labneh libanais , <i>Yaourt salé Libanais, tomates cerises rôties, zaatar, cacahuètes.</i>	50 dhs
Salade d’aubergine grillée au feu de bois , <i>Kefta de bœuf épicé, tahini, tomates cerises, huile d’olive.</i>	70 dhs
Pastèque et feta , <i>Graines de courge, olives mauves, caramel de balsamique.</i>	50 dhs
Burrata crémeuse , <i>Confit de thon tomate.</i>	119 dhs
Carpaccio de betterave cuit en croute de sel , <i>Crème aigre douce aux épices Dukkah, capres frits.</i>	50 dhs
Labneh et Artichauts rôtis	45 dhs
Assortiment de piments et Harissas	45 dhs
Baba ghanouj du Marché de Carmel <i>Aubergines grillées au feu de bois, tahina, mélasse de grenades, pistaches</i>	45 dhs
Cigares au sésame noir <i>Farcis d’une sauce au yaourt, féta et tomates confites</i>	65 dhs
Houmous Mesabecha <i>Houmous de pois chiches</i>	45 dhs
Patatas bravas	45 dhs
Safayech épinards <i>Petite pita farcie d’une préparation aux épinards et grillée au feu de bois</i>	45 dhs
Safayech Viande <i>Petite pita farcie d’une préparation à la viande et grillée au feu de bois</i>	60 dhs
Salade de poivrons rouge et Féta rôtie	119 dhs
Salade Sicilienne <i>Romaine, sucrine, parmesan, pistaches torréfiées</i>	80 dhs
Chicorée endive <i>Spécialité : endives , noix de pécan, miel de dattes, gingembre</i>	129 dhs
Taboulé Libanais aux fruits secs	45 dhs