

Cocktails

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</i> Georgienne, pain, fromage filant, œuf.	
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

Filet de bar , <i>bressaola, riz iranien safrané aux canneberges, beurre blanc aux capres.</i>	215 dhs
Thon rouge de Méditerranée , <i>avocat chimichurri, tombé d’épinards.</i>	165 dhs
Filet de sole , <i>en croûte de noix de pécan, choux chinois, sauce meuniere.</i>	220 dhs
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
Calamars farcis grillés , <i>épinard sujuk et feta, caponata.</i>	120 dhs
Crispy Calamari à la mode Indienne	145 dhs
Poulpe à la mode de Rhodes	189 dhs
Fish Kebab sur un lit de chakchouka caramélisé durant plusieurs heures	185 dhs

Pâte et risotto

Risotto végétariens , <i>champignons Matsutaké (le roi des champignons sauvage au Japon) noix craquantes.</i>	152 dhs
Spaghetti de courgettes façon carbonara , <i>lardons de canard, poivrons grillés, stracciatella.</i>	245 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

Les desserts

If you never try you’ll never know	
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
Cappuccino , <i>biscuit aux amandes, crème légère café, crème montée à la mascarpone.</i>	70 dhs
Halva « Maison » glacé , <i>fruits secs, biscuit café au chocolat blanc.</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>	

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>	
Viandes	
Côte de bœuf Chimichurri , <i>pour 2 personnes à partager. Millefeuille de pomme de terre croustillant.</i>	359 dhs
Kabab de viandes à la Grecque	160 dhs
<i>Réalisé avec les meilleurs morceaux du filet et du faux filet de boeuf, concassé de tomates confites, yaourt grec.</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>	
Kefta d’agneau ,	105 dhs
<i>Guacamole, labneh, feta.</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
Thon rouge de méditerranée , <i>mangue, oignons confits, choux rouge, russian sauce.</i>	129 dhs
Club sandwich boeuf , <i>fine tranche de rôti de bœuf maturé, céleri rémoulade, russian sauce, pickles gaufrette de pommes de terre.</i>	189 dhs

Strudel aux pommes , <i> pommes caramélisées, vanille cannelle, raisins secs et noix, crème glacée aux sarrasins.</i>	80 dhs
Brow-cookie , <i>glace vanille, caramel beurre salé, noisettes caramélisées.</i>	70 dhs
Kunefee , <i>Nature, sorbet yaourt.</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>	
Gambas entières en croûte de falafel	69 dhs
<i>Sauce tahina crevette.</i>	
Falafels ,	45 dhs
<i>Tomates cerises au sumac, tahina, grenade.</i>	
Muhammara Syrienne ,	50 dhs
<i>Poivrons rouge ,noix ,huile olive ,ail ,citron ,mélasse de grenade.</i>	
Tartare de thon rouge ,	70 dhs
<i>Pickles kiwi, menthe fraîche, noisettes.</i>	
Thon gras mi-cuit ,	95 dhs
<i>Toast Kubana, condiment Brocolis épicié.</i>	
Carpaccio thon rouge mariné et poivrons grillés ,	95 dhs
<i>Capres frits, basilic.</i>	
Tartare de daurade ,	55 dhs
<i>Tortilla, crème acidulée, sumac.</i>	
Saumon croustillant ,	95 dhs
<i>Sauce yakitori, champignons.</i>	
Kefta de Gaziantep ,	70 dhs
<i>Bœuf épicié, sauce yaourt, sumac.</i>	
Salade d’aubergine grillée au feu de bois ,	70 dhs
<i>Kefta de bœuf épicié, tahini, tomates cerises, huile d’olive.</i>	
Ravioles de sarrasin aux fromages frais ,	99 dhs
<i>Gratiné au vieux parmesan, pousse épinard, pisto de zhoug.</i>	
Burrata crémeuse ,	119 dhs
<i>Confit de thon tomate.</i>	
Carpaccio de betterave cuit en croute de sel ,	50 dhs
<i>Crème aigre douce aux épices Dukkah, capres frits.</i>	
Arayes libanais ,	65 dhs
<i>Pain pita farci de viande hachée aux épices douces, tahina, potatoes zaatar.</i>	
Assortiment de piments et Harissas	45 dhs
Baba ghanouj du Marché de Carmel	45 dhs
<i>Aubergines grillées au feu de bois, tahina, mélasse de grenades, pistaches</i>	
Cigares au sésame noir	65 dhs
<i>Farcis d’une sauce au yaourt, féta et tomates confites</i>	
Houmous Mesabecha	45 dhs
<i>Houmous de pois chiches</i>	
Patatas bravas	45 dhs
Safayech épinards	45 dhs
<i>Petite pita farcie d’une préparation aux épinards et grillée au feu de bois</i>	
Safayech Viande	60 dhs
<i>Petite pita farcie d’une préparation à la viande et grillée au feu de bois</i>	
Salade de poivrons rouge et Féta rôtie	119 dhs
Salade Sicilienne	80 dhs
<i>Romaine, sucrine, parmesan, pistaches torréfiées</i>	