

## Cocktails

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

<b>LONDON MULE</b>	<b>110 dhs</b>
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.	
<b>PINK BELLINI</b>	<b>110 dhs</b>
Classique revisité à la rose. Liqueur de rose, prosecco, purée de fraise.	
<b>Cocktails sans alcool</b>	
<b>ELIXIR</b>	<b>90 dhs</b>
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.

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

Street food des marchés

<i>La cuisine du marché crée par un chef israélien, une influence du moyen orient et de la méditerranée</i>	
<b>Street food des marchés<span> </span>: Carmel market Tel-Aviv, Marché Central De Casablanca, Grand Bazaar D’istanbul, Kreta Ayer Wet Market Singapour, La Boqueria Barcelone, Mercado Central Chili.</b>	

### Poissons

<b>Daurade en croute de capres et parmesan,</b> <i>salades de tomates cerises, olives taggiasches</i>	<b>230 dhs</b>
<b>Tajine d'espadon,</b> <i>fenouil et poivrons rouges confit aux épices, aioli oriental</i>	<b>210 dhs</b>
<b>Thon rouge de Méditerranée,</b> <i>avocat chimichurri, tombé d'épinards.</i>	<b>165 dhs</b>
<b>Filet de sole,</b> <i>en croûte de noix de pécan, choux chinois, sauce meuniere.</i>	<b>220 dhs</b>
<b>Loup bar farci,</b> <i>cuit en feuille de bananier sur le grill au feu de bois.</i>	<b>245 dhs</b>
<b>Saumon en croute de sel,</b> <i>parfumé aux herbes aromatiques et citron confits.</i>	<b>185 dhs</b>
<b>Calamars farcis grillés,</b> <i>épinard sujuk et feta, caponata.</i>	<b>120 dhs</b>
<b>Crispy Calamari à la mode Indienne</b>	<b>145 dhs</b>
<b>Poulpe à la mode de Rhodes</b>	<b>189 dhs</b>
<b>Fish Kebab sur un lit de chakchouka caramélisé durant plusieurs heures</b>	<b>185 dhs</b>

### Pâte et risotto

<b>Risotto végétariens ,</b> <i>champignons de saison noix craquantes.</i>	<b>152 dhs</b>
<b>Spaghetti fruits de mer,</b> <i>crevettes, calamars, poulpes, crème de yaourt.</i>	<b>205 dhs</b>
<b>Paella crevettes tigrées,</b> <i>riz caramélisé, sauce aioli, yuzu. Pour 2 personnes, à partager</i>	<b>310 dhs</b>

Street food des marchés

<i>La cuisine du marché crée par un chef israélien, une influence du moyen orient et de la méditerranée</i>	
<b>If you never try you’ll never know</b>	
<b>Crème brûlée chocolat Oreo</b> <i>crème glacée marshmallow.</i>	<b>70 dhs</b>
<b>Cheese cake fruits rouges</b> <i>crème mascarpone à la rose.</i>	<b>70 dhs</b>
<b>Cigare mhalabia</b> <i>à l'eau de rose et sorbet cerise.</i>	<b>70 dhs</b>
<b>Baklawa pistaches</b> <b>«<span> </span>façon cheesecake<span> </span>»,</b> <i>Marmelade fruits rouges, sorbet yaourt.</i>	<b>80 dhs</b>
<b>Tarte tradition crème d'amandes et fruits secs,</b> <i>Glace cannelle.</i>	<b>60 dhs</b>

Street food des marchés

<b>Glace emblématique iranienne</b> <b>«<span> </span>Le Bastani<span> </span>»,</b> <i>accompagnée de fakkas noix et fakkas amandes caramélisés, pour 2 personnes à partager.</i>	<b>149 dhs</b>
<b>Brow-cookie,</b> <i>glace vanille, caramel beurre salé, noisettes caramélisées.</i>	<b>70 dhs</b>
<b>Kunefee,</b> <i>Nature, sorbet yaourt.</i>	<b>70 dhs</b>
<b>Assiette de fruits de saison et sorbets.</b>	<b>70 dhs</b>
<b>Umayya Cabaret</b> <i>pour 2 personnes</i>	<b>200 dhs</b>

Street food des marchés

<b>GINGERYU</b>	<b>110 dhs</b>
Composition remplie de fraîcheur. Sorbet yuzu, tequila, liqueur de gingembre.	
<b>HITASHI</b>	<b>110 dhs</b>
Parfumé à la coriandre et servi sur sa sphère glacée. Vodka, saké, liqueur de pêche et jus de citron frais.	

Street food des marchés

<b>ANIS EXOTIQUE</b>	<b>90 dhs</b>
Subtil mélange d’ananas frais et tige de fenouil adouci aux dattes.	

Street food des marchés

<b>Kubana</b>	<b>50 dhs</b>
<i>Pain Yéménite aux olives et à l’huile d’olive.</i>	

Street food des marchés

<b>Pita</b>	<b>5 dhs</b>
<i>Pain de street food typique au moyen orient.</i>	

Street food des marchés

<b>Viandes</b>	
<b>Biftekia mozzarella,</b> <i>( kefta de boeuf farci de fromage ) crème aigre, sauce tomates poivré,jaune d oeuf coulant.</i>	<b>160 dhs</b>
<b>Couscous au vert,</b> <i>semoule d'orge, légumes verts de saison, épaule d' agneau confite.</i>	<b>179 dhs</b>
<b>Crispy fried chicken,</b> <i>sauce cacahuètes.</i>	<b>139 dhs</b>
<b>Côte de bœuf Chimichurri,</b> <i>pour 2 personnes à partager. Millefeuille de pomme de terre croustillant.</i>	<b>359 dhs</b>
<b>Kabab de viandes à la Grecque</b>	<b>160 dhs</b>
<i>Réalisé avec les meilleurs morceaux du filet et du faux filet de boeuf, concassé de tomates confites, yaourt grec.</i>	

<b>Filet de bœuf aux saveur d’orient</b>	<b>230 dhs</b>
<b>Abulafia Burekas</b>	<b>169 dhs</b>
<i>Spécialité<span> </span>: Viande cuisinée avec beaucoup d’épices, pignons, pistaches, entourée d’une pâte à pain et cuit au four.</i>	
<b>Nos burgers XXL au Pain Challah</b> <i>Le pain challah est un pain brioché façonné à la main sur 48h</i>	
<b>Tous nos burgers sont accompagnés de chips faites maison</b>	
<b>Pur Bœuf 220grs de viande</b>	<b>169 dhs</b>
<b>Pastrami de volaille maison</b>	<b>160 dhs</b>
<b>Club sandwich boeuf,</b> <i>fine tranche de rôti de bœuf maturé, céleri rémoulade, russion sauce, pickles</i>	<b>189 dhs</b>
<i>gaufrette de pommes de terre.</i>	

Street food des marchés

<b>Glace emblématique iranienne</b> <b>«<span> </span>Le Bastani<span> </span>»,</b> <i>accompagnée de fakkas noix et fakkas amandes caramélisés, pour 2 personnes à partager.</i>	<b>149 dhs</b>
<b>Brow-cookie,</b> <i>glace vanille, caramel beurre salé, noisettes caramélisées.</i>	<b>70 dhs</b>
<b>Kunefee,</b> <i>Nature, sorbet yaourt.</i>	<b>70 dhs</b>
<b>Assiette de fruits de saison et sorbets.</b>	<b>70 dhs</b>
<b>Umayya Cabaret</b> <i>pour 2 personnes</i>	<b>200 dhs</b>

## Mezzes et Entrées

Assiettes à partager de différentes tailles dans un esprit de convivialité

<b>Arayes libanais,</b>	<b>70 dhs</b>
<i>pain pita farci de viandes haché aux épices, potatoes zaatar, sauce tahina pimentée .</i>	
<b>keftedes de courgettes et fêta,</b>	<b>90 dhs</b>
<i>labneh, cacahuètes, herbes fraîches .</i>	

<b>Carpaccio de sérioles,</b>	<b>129 dhs</b>
<i>mangues, papaye, pistaches .</i>	

<b>Gnocchi de betteraves rouge,</b>	<b>85 dhs</b>
<i>Sauge, parmesan, épices dukkah, câpres.</i>	

<b>Salade de pastèque et feta,</b>	<b>69 dhs</b>
<i>olives violettes ,graines de courge .</i>	

<b>Gambas entières en croûte de falafel,</b>	<b>69 dhs</b>
<i>Sauce tahina crevette.</i>	

<b>Falafels,</b>	<b>45 dhs</b>
<i>Tomates cerises au sumac, tahina, grenade.</i>	

<b>Muhammara Syrienne,</b>	<b>50 dhs</b>
<i>Poivrons rouge ,noix ,huile olive ,ail ,citron ,mélasse de grenade.</i>	

<b>Tartare de thon rouge,</b>	<b>70 dhs</b>
<i>Pickles kiwi, menthe fraîche, noisettes.</i>	

<b>Thon gras mi-cuit,</b>	<b>95 dhs</b>
<i>Toast Kubana, condiment Brocolis épicé.</i>	

<b>Carpaccio thon rouge mariné et poivrons grillés,</b>	<b>95 dhs</b>
<i>Capres frits, basilic.</i>	

<b>Tartare de daurade,</b>	<b>55 dhs</b>
<i>Tortilla, crème acidulée, sumac.</i>	

<b>Saumon croustillant,</b>	<b>95 dhs</b>
<i>Sauce yakitori, champignons.</i>	

<b>Kefta de Gaziantep,</b>	<b>70 dhs</b>
<i>Bœuf épicé, sauce yaourt, sumac.</i>	

<b>Salade d'aubergine grillée au feu de bois,</b>	<b>70 dhs</b>
<i>Kefta de bœuf épicé, tahini, tomates cerises, huile d’olive.</i>	

<b>Ravioles de sarrasin aux fromages frais,</b>	<b>99 dhs</b>
<i>Gratiné au vieux parmesan, pousse épinard, pisto de zhoug.</i>	

<b>Burrata crémeuse,</b>	<b>119 dhs</b>
<i>Confit de thon tomate.</i>	

<b>Carpaccio de betterave cuit en croute de sel,</b>	<b>50 dhs</b>
<i>Crème aigre douce aux épices Dukkah, capres frits.</i>	

<b>Baba ghanouj du Marché de Carmel</b>	<b>45 dhs</b>
<i>Aubergines grillées au feu de bois, tahina, mélasse de grenades, pistaches</i>	

<b>Cigares au sésame noir,</b>	<b>65 dhs</b>
<i>Farcis d’une sauce au yaourt, fêta et tomates confites</i>	

<b>Houmous Mesabecha,</b>	<b>45 dhs</b>
<i>Houmous de pois chiches</i>	

<b>Patatas bravas</b>	<b>45 dhs</b>
-----------------------	---------------

<b>Salade Sicilienne,</b>	<b>80 dhs</b>
<i>Romaine, sucrine, parmesan, pistaches torrêfiées</i>	