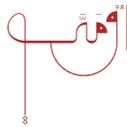


Menu

umayya
CORNICHE, 94



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 avec influence du moyer orient et de la méditerranée

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

Poissons

Daurade en croute de capres et parmesan, <i>salades de tomates cerises, olives taggiasches.</i>	230 dhs
Tajine d’espadon, <i>fenouil et poivrons rouges confit aux épices, aioli oriental.</i>	210 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
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 de saison noix craquantes.</i>	152 dhs
Spaghetti fruits de mer, <i>crevettes, calamars, poulpes, crème de yaourt.</i>	205 dhs
Paella crevettes tigrées, <i>riz caramélisé, sauce aiöli, yuzu.</i> Pour 2 personnes, à partager	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
Bigare mhalabia <i>à l'eau de rose et sorbet cerise.</i>	70 dhs
Baklawa pistaches « façon cheesecake » , <i>Marmelade fruits rouges, sorbet yaourt.</i>	80 dhs
Tarte tradition crème d’amandes et fruits secs, <i>Glace cannelle.</i>	60 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>	

Viandes	
Biftekia mozzarella,	160 dhs
<i>(kefta de boeuf farci de fromage) crème aigre, sauce tomates poivré, jaune d'oeuf coulant.</i>	
Couscous au vert, <i>semoule d'orge, légumes verts de saison, épaule d'agneau confite.</i>	179 dhs
Crispy fried chicken, <i>sauce cacahuètes.</i>	139 dhs
Côte de bœuf Chimichurri, <i>pour 2 personnes à partager.</i>	359 dhs
<i>Millefeuille de pomme de terre croustillant.</i>	
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>	

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
Club sandwich boeuf, <i>fine tranche de rôti de bœuf maturé, céleri rémoulade, russian sauce, pickles</i>	189 dhs
<i>gaufrette de pommes de terre.</i>	

Glace emblématique iranienne « Le Bastani », <i>accompagnée de fakkas noix et fakkas amandes caramélisés, pour 2 personnes à partager.</i>	149 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>	
Arayes libanais,	70 dhs
<i>pain pita farci de viandes haché aux épices, potatoes zaatar, sauce tahina pimentée .</i>	
keftedes de courgettes et fêta,	90 dhs
<i>labneh, cacahuètes, herbes fraîches .</i>	
Carpaccio de sérioles,	129 dhs
<i>mangues, papaye, pistaches .</i>	
Gnocchi de betteraves rouge,	85 dhs
<i>Sauge, parmesan, épices dukkah, câpres.</i>	
Salade de pastèque et feta,	69 dhs
<i>olives violettes ,graines de courge .</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 épiché.</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 épiché, sauce yaourt, sumac.</i>	
Salade d'aubergine grillée au feu de bois,	70 dhs
<i>Kefta de bœuf épiché, 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 tomaté.</i>	
Carpaccio de betterave cuit en croute de sel,	50 dhs
<i>Crème aigre douce aux épices Dukkah, capres frits.</i>	
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, fêta et tomates confites</i>	
Houmous Mesabecha,	45 dhs
<i>Houmous de pois chiches</i>	
Patatas bravas	45 dhs
Salade Sicilienne,	80 dhs
<i>Romaine, sucrine, parmesan, pistaches torréfiées</i>	