

ת פ ר י ט ב ה ר צ ה

STARTERS

Moroccan Frena Matbuha, roasted eggplant, seasoned olives	29
Roasted Pepper Smoked and fried with lemons and fresh zaatar	39
Leeks Grilled over coals, olive oil and celery salt.	39
Fresh Greens Lettuce salad, young green, baby radishes, nectarines, Pickled lemon vinaigrette and Jale	56
Fish Tartare Frena on the grill, aioli ili and salad mashwia	69
Rump Lightly cured, olive oil, shallot, chilli pepper and tomato seeds.	62
Bruschetta Sirloin Marinated sirloin, mixed spices, shifka aioli, zaaluk peppers	71

MID ENTREE

Tuna Shashimi Olive oil , tomato seed and finger lime	72
Beef Tartare Zaatar cracker, Tabasco, bone marrow aioli.	69
Bruschetta Tongue Seared Pickeld beef tongue,garlic aioli, caramalised onions	67
Lamb neck kataif Pickled vegetables and amba tahini	79
Corn ribs Chipotle vinaigrette and lime	47

פתיחים

פרנה מרוקאית מטבוחה, חציל קלוי, זיתים מתובלים
פדרון מסוגן מעושן, לימון וזעתר טרי.
כרישה צלוויה בגחלים, שמן זית ומלח סלרי.
עלים סלט חסות, עלים צעירים, צנוניות, נקטרינות,בצל סגול ויניגרס לימון כבוש וגי'עלה
טרטר דג פרנה על הגריל, איולי אילי,סלט משווייה
שייטל בכבישה עדינה, שמן זית, שאלוט, פלפל חריף וזרעי עגבניה.
ברוסקטה סינטה סינטה כבושה בראב תבלינים,איולי שיפקה וז'עלוק פלפלים
ראשונות - ביניים
ששימי טונה שמן זית , זרעי עגבניה ופינגר ליים
טרטר בקר קרקר זעתר, טבסקו, איולי מח עצם.
ברוסקטה לשון לשון כבושה וצרובה, איולי שום, בצל מקורמל.
קטאיף צוואר טלה ירקות מוחמצים וטחינה עמבה
צלעות תירס ויניגרס צ'יפוטלה וליים

MAINS

<p>Smoked Cabbage Cream of eggplant, freekeh, greens and eggplant gastrique</p>	72	<p>כרוב מעושן קרם חציל, פריקי, ירוקים וגסטריק חציל.</p>
<p>Grilled Fish Charcoal grilled sea bass, herb oil and thin thin chips</p>	129	<p>דג בגריל לברק שלם בגחלים, שמן עשבים וצ'יפס דקדק</p>
<p>Chicken Skewer Chicken thigh skewer, lamb fat and purple onion, chilli glaze, Grilled tomato salsa and hot tahini.</p>	89	<p>סיח עוף שיפוד פרנית, ליה ובצל סגול, גלייז שאטה, סלסה עגבניות גריל וטחינה חמה.</p>
<p>Lamb spareribs Bochui and green veg</p>	127	<p>ספיריבס טלה בוקצ'וי וירוקים</p>
<p>Beef Fillet Roasted jerusalem artichoke, jerusalem artichoke cream, black garilc, king oyster mushrooms and brown chicken broty</p>	203	<p>פילה בקר ארטישוק ירושלמי צלוי בגחלים, קרם ארטישוק ירושלמי, קרם שום שחור, פטריות מלך היער וציז עוף חום.</p>

AGED CUTS

Flat Iron Steak 330 gm	138	פלאט איירון סטייק 330 גרם
Vegas Cut	132	וגאס קאט
Sirloin	138	סינטה
Picania	147	פיקנייה
Entrecote 430 gm	197	אנטריקוט 430 גרם
Entrecote 330 gm	174	אנטריקוט 330 גרם
*Prime Rib	72	*פריים ריב על עצם

* Price per 100 gm

* מחיר ל-100 גרם

תוספת לבחירה: פירה מ/ירוקים/קרעי תופח אדמה.

Sides: Pomme Cassis/ Green Veg /Fried Potatoes

