

# DINNER

19.00 - 22.00

Embark on a culinary journey through the Levant and Maghreb, where a vibrant tapestry of spices and textures dances on your palate, promising an unforgettable dining adventure.

## SHARING DISHES




|  |       |
|--|-------|
| Shish barak  | 23,00 |
| With cumin jameed sauce. Served with saffron pilaf rice.   |       |
| Kefka skewers                   | 22,00 |
| With yogurt sauce, harissa & zaalouk.  |       |
| Marinated octopus  | 25,00 |
| With sweet potato mash, broccolini & date honey.   |       |
| Chicken tagine with olives 2.0  | 24,00 |
| With potato espuma & sumac.  |       |
| Oven-roasted cauliflower      | 19,00 |
| With ras el hanout, garlic & cumin. Served with challah bread.   |       |
| Mediterranean shakshuka       | 22,00 |
| Stewed tomato sauce with red & yellow peppers, onions, grilled pita, herbed labneh, & baked egg.                 |       |

## THE FEAST *(weekends only)*

Serves 2 people. Including the Perfect Pairing of: Almond-flaked couscous, fattoush salad & zaalouk.

|  |        |
|--|--------|
| Royal seabream 1.4kg                           | 75,00  |
| With mediterranean marinade & chermoula sauce. |        |
| French rib of beef 1.2kg                       | 105,00 |
| With timut pepper & chimichurri sauce.         |        |

## DESSERTS

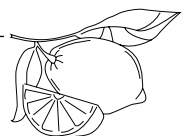
|   |       |
|---|-------|
| Mille-Feuilles           | 11,00 |
| With vanilla diplomat cream, fig coulis & fresh figs.   |       |
| Flavors of my childhood  | 12,00 |
| Pistachio sweet pastry, mouhalabia cream with orange blossom, orange jam & candied orange peels.            |       |
| Chocolate fondant        | 10,00 |
| With sesame pralines & whipped cream.   |       |



## BAR BITES & MEZZE

|  |       |
|--|-------|
| Baba ganoush     | 9,00  |
| Smoked eggplant purée, green oil, pita bread.  |       |
| Lebanese hummus    | 10,00 |
| Smoked paprika oil, za'atar, pita bread.   |       |
| Truffle cubes   | 12,00 |
| Tapioca pearls, black truffles, parmesan cheese & miso mayonnaise.   |       |
| Fried halloumi     | 10,00 |
| With salsa verde, pickled jalapeño & red onion.  |       |
| Sweet potato fries    | 12,00 |
| With grated parmesan & spicy cumin mayonnaise.   |       |
| Lobster roll   | 17,00 |
| With lobster chunks, avocado, chili cocktail sauce & lemon zest.   |       |
| Cajun fried chicken  | 12,00 |
| With mango salsa & chili sauce.  |       |
| Roasted eggplant     | 11,00 |
| With tahini sauce, harissa, sesame seeds & chives.   |       |
| Zoku guacamole    | 11,00 |
| Avocado puree, nacho chips & chili.  |       |
| Labneh    | 11,00 |
| With padron peppers & green oil.   |       |
| Spicy smoked pastrami sandwich   | 14,00 |
| With caramelized onions, honey mustard & cucumber.   |       |

## THE LIVING KITCHEN



 Vegan    Vegetarian    Spicy  
 Gluten free    Contains nuts

Any allergies? Please let our Chef or Sidekick know.  
Prices include VAT and service charges.

# DÎNER

19 H 00 - 22 H 00

Partez pour un voyage culinaire à travers le Levant et le Maghreb, où un mélange vibrant d'épices et de textures dansent sur vos papilles, promettant une aventure gastronomique inoubliable.



## À PARTAGER

|  |       |
|--|-------|
| Shish Barak  | 23,00 |
| Sauce jameed au cumin. Servi avec du riz pilaf safrané.  |       |
| Brochettes Kefta   | 22,00 |
| Sauce yaourt, harissa & Zaalouk  |       |
| Poulpe mariné  | 25,00 |
| Purée de patate douce, broccolini & mélasse de dattes.   |       |
| Tajine de poulet aux olives 2.0  | 24,00 |
| Espuma de pommes de terre & sumac.   |       |
| Chou-fleur rôti  | 19,00 |
| Chou-fleur au four, ras al hanout, ail & cumin.<br>Servi avec du pain challah.                             |       |
| Shakshuka méditerranéenne  | 22,00 |
| Sauce tomate mijotée aux poivrons rouges et jaunes, oignons, pita grillé, labneh aux herbes & œuf cocotte. |       |

## LE FESTIN DES GRANDS *(juste le weekend)*

*Pour 2 personnes. Y compris les Accompagnements Parfait: Couscous aux amandes effilées, salade fattoush & zaalouk.*

|   |        |
|---|--------|
| Daurade royale 1.4 kg                       | 75,00  |
| Marinade méditerranéenne & sauce chermoula. |        |
| Côte de bœuf française 1.2kg                | 105,00 |
| Poivre de timut & sauce chimichurri.        |        |

## DESSERTS

|  |       |
|--|-------|
| Mille-Feuilles   | 11,00 |
| Pâte filo, crème diplomate à la vanille, coulis de figes & figes fraîches.                                       |       |
| Saveurs de mon enfance   | 12,00 |
| Pâte sucrée pistache, crème de mouhalabia à la fleur d'oranger, confiture d'orange & écorces d'oranges confites. |       |
| Fondant chocolat   | 10,00 |
| Praliné amande sésame & chantilly.   |       |

## APÉRITIF

|   |       |
|---|-------|
| Baba ganoush  | 9,00  |
| Purée d'aubergines fumées, huile verte & pain pita.               |       |
| Houmous libanais  | 10,00 |
| Arrosé d'huile fumée au paprika, zaa'ter & pain pita.             |       |
| Dés de truffe   | 12,00 |
| Perles de tapioca, truffes noires, parmesan & mayonnaise miso.    |       |
| Halloumi frit   | 10,00 |
| Salsa verte, piment & oignons rouges marinés.                     |       |
| Frites de patate douce  | 12,00 |
| Parmesan râpé & mayonnaise pimentée au cumin.                     |       |
| Lobster roll  | 17,00 |
| Sauce cocktail piquante, dés de homard, avocat & zeste de citron. |       |
| Poulet cajun frit   | 12,00 |
| Servi avec une salsa mangue chili.                                |       |
| Aubergine rôtie   | 11,00 |
| Salsa tahini, harissa, graines de sésames & ciboulette.           |       |
| Zoku guacamole  | 11,00 |
| Purée d'avocat, nacho chips & chili.                              |       |
| Labneh  | 11,00 |
| Poivrons de padron & huile verte.                                 |       |
| Sandwich pastrami épicé   | 14,00 |
| Oignons caramélisés, salsa miel moutarde & concombre.             |       |

## THE LIVING KITCHEN

🌱 Végane   🌿 Végétarien   🌶️ Épicé  
🌾 Sans gluten   🥜 Contient fruits secs

Des allergies ? Faites-en part à nos Sidekicks.  
Prix TTC et service inclus.