

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.	

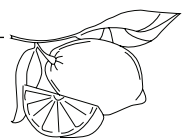
DESSERTS

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.	

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, brocolini & 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. 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 figues & figues 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 verde, 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.	

THE LIVING KITCHEN

🌱 Végane 🌿 Végétarien 🌶️ Épicé

🌾 Sans gluten 🚫 Contient fruits secs

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