

Festive Menu

21 Dec - 05 Jan

Bites

Baba Ganoush (V) (S) Smoked eggplant purée green oil pita bread	9,00	Lobster Roll Lobster chunks avocado chili cocktail sauce lemon zest	17,00
Lebanese Hummus (V) (S) Smoked paprika oil za'atar pita bread	10,00	Cajun Fried Chicken Mango salsa chili sauce	12,00
Truffle Cubes (GF) Tapioca pearls black truffles parmesan cheese miso mayonnaise	12,00	Roasted Eggplant (GF) (S) Tahini sauce harissa sesame seeds chives	11,00
Fried Halloumi (GF) (S) Salsa verde pickled jalapeño red onion	10,00	Zoku Guacamole (V) Avocado purée nacho chips chili	11,00
Sweet Potato Fries (GF) (S) (S) Grated parmesan spicy cumin mayonnaise	12,00	Labneh (GF) (S) Padron peppers green oil	11,00

Starters

Foie Gras (A) (S) Homemade foie gras Maghreb spices brioche bread with figs date and cinnamon chutney pistachio shards	20,00	Lamb Tagine (A) (S) Slow-cooked tender lamb shank Moroccan spices dried figs apricots blanched almonds Tafarnout bread	30,00
Scallop Carpaccio (S) (GF) Thinly sliced marinated scallops citrus pomegranate molasses sumac olive oil	18,00	Roasted Royal Sea Bream (S) (GF) Whole roasted sea bream chermoula sauce za'atar-roasted baby potatoes	33,00
Truffle Baba Ganoush (GF) (A) (S) Smoked aubergine purée black truffle roasted pine nuts homemade pita bread	16,00	Roasted Cauliflower (V) (S) (GF) Roasted cauliflower ras el hanout spices cumin-spiced carrot purée pomegranate seeds	25,00

Desserts

Clementine Basbousa (GF) (A) Semolina cake clementine syrup orange blossom whipped cream	11,00	Chestnut Blackcurrant Tart (GF) (A) (S) Chestnut cream blackcurrant compote chestnut whipped cream caramelized chestnut shards	12,00
---	-------	--	-------

THE LIVING KITCHEN

Any allergies? Please let a Sidekick know.

(V) Vegetarian (GF) Gluten free (A) Contains dairy (S) Contains nuts (S) Spicy

Menu De Fin D'année

21 Dec - 05 Jan

Apéritif

Baba Ganoush   Purée d'aubergines fumées huile verte pain pita	9,00	Lobster Roll Sauce cocktail piquante dés de homard avocat zeste de citron	17,00
Houmous Libanais   Arrosé d'huile fumée au paprika zaa'ter pain pita	10,00	Poulet Cajun Frit Salsa mangue chili	12,00
Dés de Truffe  Perles de tapioca truffes noires parmesan mayonnaise miso	12,00	Aubergine Rôtie   Salsa tahini harissa graines de sésames ciboulette	11,00
Halloumi Frit   Salsa verte piment oignons rouges marinés	10,00	Zoku Guacamole  Purée d'avocat nacho chips chili	11,00
Frites de patate douce    Parmesan râpé mayonnaise pimentée au cumin	12,00	Labneh   Poivrons de padron huile verte	11,00

Entrées







Foie Gras   Foie gras maison pain brioché aux figues chutney de dattes et cannelle éclats de pistache	20,00	Tajine d'Agneau   Souris d'Agneau fondante épices marocaines figues séchées abricots amandes émondées pain Tafarnout	30,00
Carpaccio de Saint-Jacques   Tranches fines de Saint-Jacques marinées agrumes mélasse de grenade huile d'olive au sumac	18,00	Daurade Royale Rôtie   Daurade entière rôtie sauce chermoula pommes de terre grenailles au zaa'ter	33,00
Baba Ganoush Truffé    Purée d'aubergines fumées truffe noire pignons de pin torréfiés pain pita maison	16,00	Chou-Fleur Rôti    Chou-fleur rôti épices ras-el-hanout purée de carottes au cumin graines de grenade	25,00

Desserts

Basboussa à a Clémentine   Basboussa sirop de clémentine crème montée fleur d'oranger	11,00	Tarte Châtaigne Cassis    Crème de châtaigne confit de cassis crème montée châtaigne éclats de châtaigne caramélisés	12,00
---	-------	---	-------

THE LIVING KITCHEN

Des allergies? Faites-en part à nos Sidekicks

 Végétarien  Vegan  Contient fruits secs
 Sans gluten  Contient lait  Épicé