

KHEBEZ

KUBRI HUMMUS 8
huile d'olive extra vierge, zaatar, dukka

SHIMEJI HUMMUS 12
shimeji rôti, ail confit, oeuf poché

LABNÉ 10
feta, haricot vert grillé, radis rose

MÉZA

SUJUK EN VOILE 11
kashkaval, toum, confiture de tomate

HALLOUMI KATAIF 9
miel pimenté, dukka

SALADE DE MONTAGNE 9
sucrine, labné, vinaigrette tahini, pickles échalote

CHOU HISPI 10
beurre piment d'Alep, shanklish, cacahuètes cri-cri, pickles abricot, origan

AGNEAU 14
en tartare, bulgur kammouné, crème échalote, toum, radis, fines herbes, tlamé

KFC 12
Kubri Fried Chicken, toum citron, salsa coriandre, chili crunch, cacahuètes cri-cri

AUBERGINE RAHEB 10
labné, marmelade poivrons, ail confit, pickles échalote

VEAU LAQUÉ 15
mélasse de datte, grenades

GAMBAS 15
beurre shawarma, crème sésame, coriandre

TABAK

POULET LALA RÔTI 22
toum, labné citron noir, jus de poulet citron

CABILLAUD ARNABIYÉ 24
tahini agrumes, pignons, salsa orange, menthe

ENTRECÔTE, *Prince du sud* 45
beurre mashawi, échalote et ail confits, thym

KIBBEH D'AGNEAU 22
awarma, confiture échalote, concombre, yaourt

SIDES

/ lentilles, riz frit, oignons dorés, grenades 7

/ pommes grenailles, épices de tomate, coriandre, toum 7

/ riz en potimarron, curcuma, amandes grillées 7

SOFRA à partager, pour quatre personnes

PLAT DE CÔTE - ÉPICES SHAWARMA 98
tahini, tomates confites, persil, sumac, toum, khebez

HELO

OSMALLIÉ 8
crème ashta, poire rôti au verjus, miel caramélisé

NAMMOURA AMANDE CITRON 7
labné au miel, écorces d'agrumes, calendula

GANACHE CHOCOLAT 8
amandes, huile d'olive extra vierge, fleur de sel

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.

