

**MENU**

## HUMMUS

KUBRI 9  
huile d'olive extra vierge, zaatar, dukka

SHIMEJI 13  
shimeji rôti, ail confit, oeuf poché

POULPE 15  
tomates confites, ravigote, huile crustacés, origan, pois chiches  
crispy

## MÉZA

LABNÉ 11  
feta, broccolini, olives noires, radis rose

SUJUK EN VOILE 12  
kashkaval, toum, confiture de tomate

HALLOUMI KATAIF 9  
miel pimenté, dukka

CHOU HISPI 13  
beurre piment d'Alep, shanklish, cacahuètes cri-cri, pickles abricot,  
origan

AGNEAU DE LAIT 16  
en tartare, bulgur kammouné, crème échalote, toum, radis, fines  
herbes, tlamé

KFC 13  
Kubri Fried Chicken, toum citron, salsa coriandre,  
chili crunch, cacahuètes cri-cri

FASSOLIYA 15  
joue de boeuf, jus sept épices, haricots géants, ciboulette chinoise,  
cannelle fumée

POTIMARRON 12  
crème échalote, noix, sumac, tahini, tempura d'épinard

VEAU LAQUÉ 15  
mélasse de dattes, grenades

GAMBAS 15  
beurre shawarma, crème sésame, coriandre

## TABAK pour 1 à 2 personnes

POULET LALA RÔTI 25  
toum, labné citron noir, jus de poulet citron

SAMKÉ HARRA 26  
lieu noir, tomate épiceée, poivrons, coriandre, labné

MAKANEK 33  
poitrine de veau, saucisse makaneq, crumble pignons,  
pignons, origan

### ACCOMPAGNEMENTS

/ lentilles, riz frit, oignons dorés, grenades 7

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

/ sucrine, labné, vinaigrette tahini, pickles échalote 7

## SOFRA à partager, pour 5 à 6 personnes

PLAT DE CÔTE - ÉPICES SHAWARMA 105  
tahini, tomates confites, persil, sumac, toum, khebez

## HELO

OSMALLIÉ 9  
crème ashta, poire rôti au verjus, miel caramélisé

NAMMOURA AMANDE CITRON 9  
labné au miel, écorces d'agrumes, calendula

GANACHE CHOCOLAT 9  
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.*

