

MEZZE BAR

by Manf Raw

MEZZE

Oktopus Salat

Feige, eingelegte Tomate und Zitrone, Rucula,
Laban kishk /_{4,10}

5

Labaneh

Hausgemachter Käse mittlerer Osten /_{10,12}

3

Aubergine in Essig

Nord Afrika Salat mit Knoblauch und Koriander

3.5

Vegane Aioli

Mit Harissa und Ras El Hanut /_{soy}

2.5

Gravelax

Lachs gepökelt mit Kräutern , serviert mit Fenchel und
Sumac

4

Dekonstruierter Ochsenschwanz

Serviert mit Beef Jus, eingelegte Zwiebel und Senf /₄

5

Fisch Escabeche

Mariniert in Wein und Essig

4.5

Terechy

Tunisian Style Kürbis mit Harissa und Kreuzkümmel /₄

3

GERICHTE ZUM TEILEN

Roast Beef Carpaccio

Zwiebel Salsa, confierte Tomaten, Chili, Petersilie, Rucola,
Parmesan Käse /₁₀

12

Seafood Pasta

Knoblauch, Garnele, Hamachi, Sahnesauce, Basilikum,
Bottarga /_{11,10}

14

Fisch Crudo

Gurke, Chili, Schalotten, Koriander, Creme Fraiche, eingelegte
Zitrone, Zaatar /₁₀

14

Freekeh Risotto Style

Austern -Seitling auf einen warmen Freekeh, Lauchzwiebel,
Eigelb, Gemüsefond /_{10,12}

7.5

Rote Beete Salat

Feta Käse, Chili, Minze, Fenchel, Walnüsse, Silan - Tahini
Vinaigrette /_{11,10}

7.5

Lahoh

Yemenite Pfannkuchen, gezupfte Ente, Lauchzwiebel, Minze,
Chili, geriebene Tomate, Creme Fraiche /₁₂

8.5

DESSERTS

Chocolate Brownie

Gewürze und Vanille Eis /_{10,13}

7

Sorbet

Seasonal mit black tahini /₁₃

4

Levant Style Mille Feuille

Kadaif, Rosenwasser, Kardamom Crème, karamellisierte Feigen und
Pistazien Eiscreme

10

Chef: Ben Barabi