

Avril.2024

Pains & Lechem

CHALLAH

crème fraiche, tomate
10€

NOT FOR ASHKENAZI

PLATE
7€

FRENAVON

tahini de betterave
9€

Entrées

HAIM'S HARING

*hareng, cornichon, échalote,
aneth*
16€

SELEK-SVEKLA

betterave rôtie, crème de feta
16€

MAMALIGA

champignon & parmesan
19€

KAVED KATZUTZ

*foie de volaille, oignon
caramélisé, poivre noir*
17€

TARAMA

challah brulée & tomate
21€

HERBS SALAD

*coriandre, persil, raisin, amande,
crème de raifort*
15€

GRAVE-LAKS

*saumon, arak, aneth, pickle de
moutarde*
28€/38€

Plats

POTATOES PIEROGI

*pomme de terre, fromage frais, oignon
caramélisé, poivre noir*
26€

AGATHA CHRISTIE

*daurade, sabzi, olive & pignon de pin,
sauce yaourt*
36€

SCHNITZEL

*schnitzel de poulet, chou fermenté,
pommes de terre, moutarde*
29€

PTITIM RISOTTO

*épinard & poireau, feuille de betterave,
parmesan, poivre noir*
24€

CALAMARY

*calamars, demi-glace de poulet,
pois chiches, piment shifka*
34€

ENTRECÔTE

*300g boeuf de Salers, pommes de
terre, haricots vert, ajika*
47€

Desserts

TRADITIONNAL STRUDEL

14€

BENIMOUSSE

14€

PETROUSHKA

16€

LORIMER ST CHEESECAKE

16€

Floor : Tomer, Arthur, Adèle, Adel, Maxime, Karla, Thomas, Lisandro, Alexandre, Nolwenn, Chloé, Antoine, Soufiane, Nozanine, Timothée, Marion,
Marwan, Laurine, Rev & Rev
Stewarding : Abdul, Arif, Traoré, Boubakar, Diallo
Bar : Virgile, Maxime, Virgil, Michaël, Leonardo, Lucie, Aurélien, Jean, Nicolas
Kitchen : Itamar, Sabhya, Karol, Isabel, Petra, Ayoub, Ali, Sacha, Hichem, Abdoulaye, Juliana, Nathu, Ousmane, Raymond, Noorulah, Cyril, Paulo

Menu by chef Assaf Granit & Itamar Gargi

Please let our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances. Allergen menu available on request.
Prices are in euros, inclusive of tax and service charge