



Barbari Bread 2.5

Smoked Almonds & Olives [V] 4

Padrón Peppers, Maldon Salt [V] 5

Tarama and Chips 8

Za'atar potato chips, bottarga, parsley oil

Muhammara [V] 7

Florina peppers, walnuts, pomegranate molasses

Asparagus [V] 14

Almond tarator, fresh chervil

Charred Seasonal Greens [V] 14

Kenya beans, baby broccoli, pickled grapes, tahini

Courgette Salad [V] 14

Pistachio, kale, mint, urfa pepper

Bloody Mary Burrata [V] 15

Cherry tomatoes, olive oil

Wild Mushroom Skewer [V] 14

Hummus, pickled grapes

Roasted Carrots [V] 10

Dukkah, labneh with herbs, seasonal fruits

Red Snapper Crudo 16

Tomato water, ras el hanout, coriander cress

Crispy Pork Belly 18

Chermoula, fresh herb salad, pickles

Grilled Shrimps* 20

Aleppo pepper, garlic brown butter

Buttermilk Fried Chicken 20

Toum, spicy honey, pickles

Butterfly Grilled Sea Bass 23

Tahini tarator

Dry-aged Flap Steak 25

Sumac butter sauce, asparagus, broccoli, sesame

Patata Harra [V] 7

Lemon aioli, tomato sauce

Green Salad [V] 5

Chocolate Crèmeux 9

Cardamom, espresso, caramelized hazelnut

White Chocolate Yoghurt Mousse 9

Sumac strawberry, meringue, lime

DINNER

19:00- 23:30

*frozen product



Ψωμί Barbari 2.5

Καπνιστά Αμύγδαλα & Ελιές [V] 4

Padrón Πιπεριές, Αλάτι Maldon [V] 5

Ταραμάς 8

Πατατάκια με ζατάρ, αυγοτάραχο, λάδι
μαϊντανού

Muhammara [V] 7

Πιπεριές Φλωρίνης, καρύδια, μελάσα ροδιού

Σπαράγγια [V] 14

Ταρατόρ αμυγδάλου, φρέσκα μυρβόνια

Καψαλισμένα Λαχανικά [V] 14

Φασολάκια Κένυας, baby μπρόκολο,
πίκλα σταφύλι, ταχίνι

Σαλάτα Κολοκύθι [V] 14

Φυστίκι, kale, δυόσμο, πιπέρι urfa

Bloody Mary Burrata [V] 15

Ντοματίνια, crumble από ελιές

Καλαμάκια Μανιταριών [V] 14

Χούμους, πίκλα σταφύλι

Ψητά Καρρότα [V] 10

Dukkah, labneh με μυρωδικά, φρούτα
εποχής

Φαγκρί Crudo 16

Χυμός ντομάτας, gas el hanout, φύτρες
κόλιανδρου

Τραγανή Πανσέτα Χοιρινού 18

Cheermoula, σαλάτα φρέσκων
μυρωδικών, πίκλες

Ψητές Γαρίδες* 20

Πιπέρι alerpo, καμμένο βούτυρο με
σκόρδο

Τηγανητό Κοτόπουλο Buttermilk 20

Toum, μέλι με τσίλι, πίκλες

Λαβράκι Butterfly 23

Tarator ταχίνι

Ξηρής Ωρίμανσης Flap Steak 25

Σάλτσα με sumak και βούτυρο,
σπαράγγια, μπρόκολο, σουσάμι

Πατάτες Harra [V] 7

Aioli λεμόνι, σάλτσα τομάτας

Πράσινη Σαλάτα [V] 5

Crèmeux Σοκολάτας 9

Espresso, κάρδαμο, καραμελωμένο
φουντούκι

Μους Λευκής Σοκολάτας & Γιαουρτιού 9

Φράουλες με sumac, μαρέγκα, lime

DINNER

19:00- 23:30

*κατεψυγμένο προϊόν