



MENÚ

SERVICIO DE PAN

Kubaneh Yemenita horneado al momento, jitomate con comino, chilito serrano en aceite de oliva y mantequilla de tehina \$160

HUMMUS

Tradicional. Aceite de oliva, cilantro, paprika y comino \$170

Masabacha con berenjena frita. Hummus con garbanzo entero, pimienta verde, ajo, limón, tehina, piñones y aceite de oliva \$185

Hummus de pimientos. Pimientos rojos rostizados acompañados de vegetales salteadas con vinagreta de baharat y finalizado con berenjena frita. \$220

Ajo rostizado, pepinillos, nuez de la india y limón persa negro \$185

Cordero a las brasas, alubias, piñón y cebolla con albahaca \$260

SALATIM

Selección de 7 salatim \$380

- Tehina
 - Baba ganoush. Berenjena a las brasas, tehina, perejil, cebolla y limón
 - Jitomate con berenjena, ciruela agri dulce, vinagre, hierbabuena, miel y piñones
 - Betabel encurtido con tamarindo, limón, comino, semilla de mostaza y hojas de lima de kaffir
 - Lentejas, garbanzos, limón, pimienta árabe, rábano y cebolla morada
 - Tabouleh Israelí
- Labneh hecho en casa, za'atar y aceite de oliva
 - Matbucha. Pimiento, jitomate, ajo y chile
 - Aceitunas Kalamata, jitomate cherry, queso feta, aceite de oliva, limón y eneldo
 - Calabacitas con labneh y avellanas tostadas

SOPAS

Matza ball soup. Caldo de pollo, fideos y mini croutons \$198



NISHNUSHIM

Coliflor rostizada, za'atar, yogurt con menta \$200

Berenjena a las brasas, tehina, vinagreta de za'atar, piñones, garbanzo frito y cilantrillo \$200

Tzatziki del abuelo, mil hojas de berenjena crujiente, paprika y eneldo \$230

Simit, pan relleno de queso mozzarella acompañado de las deliciosas koftas (albóndigas de cordero) con arandano, acelga roja cebolla morada y yogurth con menta. \$ 350

Hojas de parra rellenas de cordero y arroz con yogurt al limón \$205

Bourekas de Jerusalem, Empanadas de hojaldre rellenas de espinaca y queso feta con labneh hecho en casa, za'atar y aceite de oliva \$220

Kibbe crudo de la casa, La receta de mama, caña de res, perejil, cilantro , trigo hidratado, limón ,pimienta, serrano, aceite de oliva, ras el hanout, acompañado con pan pita dorado.\$330

Shishbarak. Tradicionales ravioles iraquíes rellenos de carne de res cocinados en labneh y servidos calientes en su caldo de cocción \$295

PLATOS PRINCIPALES

Pescado con agristada, (180 grms) tradicional salsa de los judíos sefaraditas a base de limón amarillo, acompañado de pasta orzo, cebollita frita e hinojo \$440

Araye a las brasas, pan pita relleno de carne de res y cordero con especias, tehina verde con menta, yerbabuena y chilito serrano \$280

Chamorro de cordero, sobre arroz persa a la mantequilla con salsa de dátil y chabacano acompañado de frutos seco y cilantrillo \$650

Filete de caña, (200grms),acompañado con papa gajo, pimientos salteados con tomate cherry, chile guero y pan beduino \$450

Pita con shawarma de pavo, hummus, ensalada de cilantrillo, cebolla morada y piña asada, \$295

Reuben Sándwich. Corned Beef hecho en casa, mostaza, sauerkraut, pepinillos y pan con alcaravea, \$550

Pollo entero a las brasas marinado con harissa y acompañado de hojas fritas de coles de Bruselas y labneh \$520

Kebab de carne Wagyu de Durango a las brasas, baharat y ensalada de colas de cebolla \$420

Costillas de cordero. Sazonada con café turco y sal, acompañado de pure de papa verde y frijol verde salteado recomendado en termino medio. \$400

Pesca Del Dia, (200 grms), acompañado de sofrito de vegetales con lentejas y limón eureka grillado. \$ 390

Pregunta por nuestras guarniciones para complementar tus platos fuertes

Todos nuestros precios incluyen 16% de IVA



POSTRES

Flan. Flan de cajeta con una montada de labhne, adornado con brotes de menta. \$ 210

Tabla de Halvá Al Arz (100 gmrs.). Importada directamente de Israel, sabores a elegir.

Acompañada de queso Camembert, higos frescos y pan tostado de Jalá \$330

Knafeh de Jerusalem con rosas y helado de pistache \$200

French toast de Babka de chocolate con helado de halvá, miel de dátiles y piñones \$190

Caminos de leche y miel, Delicioso enjambre de pasta kataifi sobre un granizado de labneh y miel con helado de frutos rojos y compota de frutos rojos y jarabe de jerez. \$ 180

Tarta de dátiles y nuez con granizado de naranja, helado de vainilla \$190

El famoso Babka de chocolate de Merkavá. Entero para llevar \$240

Panque de la abuela, Panque de naranja con aceite de olivo con riquísimo helado de aceite de oliva y pimienta rosa. \$ 170

ARAK (bebida anisada tradicional del Levante Mediterráneo)

Arak Fakra. Kfardebian, Líbano \$240

Elite Ha´Arak. Tirat Carmel, Israel \$215

Arack Mabrouka. Israel \$240

Arak Askalon. Hulda, Israel \$225

Zachlawi Fig Arak. Nueva York, Estados Unidos \$260

BEBIDAS PARA LA SOBREMESA

Shrab al loz. Bebida refrescante a base de almendras y agua de rosas, espolvoreada con pistache \$180

Café Turco. Preparado al momento en su mesa, con azúcar mascabado y cardamomo

Jarrita para dos tazas \$110

Jarrita para seis tazas \$280

Café Nespresso

Americano \$50

Espresso \$50

Cappuccino \$60

Macchiato \$65

Té marroquí. Té verde, menta fresca y pétalos de rosas

Jarrita para cinco vasos \$170

Carajillo de la casa. Licor 43 y Café Turco \$240

Carajillo. Licor 43 y café espresso \$240

Espresso Martini. Ketel One, espresso y licor de café \$240



MENU (ENGLISH)

BREAD SERVICE

Freshly baked Kubaneh (Yemenite Jewish bread), served with tomato and cumin, serrano chili in olive oil and tehina butter. \$160

HUMMUS

Traditional. Olive oil, cilantro, paprika and cumin \$170

Masabacha with fried eggplant. Hummus with whole chickpeas, green pepper, garlic, lime, tehina, pine nuts and olive oil \$185

Hummus red bell pepper. Roasted red bell pepper, sauteed vegetables with baharat vinaigrette and fried eggplant \$220

Roasted garlic, pickles, cashews and Persian black lemon \$185

Grilled lamb, white beans, pine nuts and onions with basil \$260

SALATIM

Choice of 7 salatim \$380

- Tehina
- Baba ganoush. Grilled eggplant, tehina, parsley, onion and lime
- Tomato and eggplant, sweet and sour plums, vinegar, spearmint, honey and pine nuts
- Pickled beets with tamarind, lime, cumin, mustard seed and kaffir lime leaves
- Lentils, chickpeas, lime, Arabic pepper, radish and red onion
- Israeli Tabouleh
- Homemade labneh, za’atar and olive oil
- Matbucha. Red pepper, tomato, garlic and chili
- Kalamata olives, cherry tomatoes, feta cheese, olive oil, lime and dill
- Zucchini with labneh and toasted hazelnuts

SOUPS

Matzo ball soup. Chicken broth, egg noodles and mini croutons \$198



NISHNUSHIM

Roasted cauliflower, za'atar, yogurt and mint \$200

Grilled eggplant, tehina, za'atar vinaigrette, pine nuts, fried chickpeas and coriander \$200

Grandpa's Tzatziki, crunchy eggplant "mille-feuille", paprika and dill \$230

Simit. Bread filled with mozzarella cheese accompanied by delicious koftas (lamb meatballs) with cranberry, chard, red onion and yogurth with mint. \$350

Grape leaves filled with lamb and rice with yogurt and lime zest \$205

Jerusalem Bourekas. Savory puff pastries filled with spinach and feta cheese with homemade labneh, za'atar and olive oil \$220

Raw Kibbi, mom's recipe, beef shank, parsley, cilantro, hydrated wheat, lemon, pepper, serrano, olive oil, ras el hanut, accompanied with Golden pita bread \$330

Shishbarak. Traditional Iraqi ravioli filled with ground beef cooked in labneh and served hot in their cooking broth \$295

MAIN DISHES

Fish with Agriada, (180grms) traditional lemon sauce from Sephardic Jewish cuisine, served with orzo pasta, fried onion and dill \$440

Grilled Araya, pita bread filled with ground lamb and beef with spices, green tehina with mint, peppermint and serrano chili \$280

Braised lamb shank, on buttered Persian rice with date and apricot sauce accompanied by dried fruits and cilantro. \$650

Beef steak, (200grms), accompanied by potato wedges, peppers sauteed with cherry tomatoes, yellow hot chili pepper and bedouin bread \$450

Turkey shawarma, pita bread, hummus, coriander, red onion and roasted pineapple salad \$295

Reuben Sandwich, Homemade Corned Beef, mustard, sauerkraut, dill pickles and bread with caraway, \$550

Wood-fired chicken marinated with harissa served with fried brussel sprouts and labneh \$520

Wagyu beef kebab grilled with Baharat and served with spring onion and chili flakes salad \$420

Lamb Rack. Seasoned with turkish coffee and salt, accompanied by Green mashed potatoes and sauteed Green beans recommended medium rare \$400

Catch of the day, (200 grms), accompanied by sauteed vegetables with lentils, mint sauce and grilled eureka lemon. \$390



DESSERTS

Flan. Cajeta flan (custard) toping labhne with mint

Halva Al Arz (3.5 oz). Imported directly from Israel, choice of flavors.

Served with Camembert cheese, fresh figs and Challah toast \$330

Knafeh from Jerusalem, served with roses and pistachio ice cream \$200

Chocolate Babka French toast, Halva ice cream, date syrup and pine nuts \$190

Date & Walnut tart, served with orange granita and vanilla ice cream \$190

The famous Merkavá hocolate babka. Whole chocolate Babka to go \$240

Milk and honey paths, delicious kataifi pasta swarm on a labneh and honey granita with wild berries ice cream wild berries compote and sherry syrup \$ 180

Granadma´s cake, orange cake wiyh olive oil and delisious olive oil ice cream and pink pepper \$170

ARAK (Distilled Levantine spirit of the anise drinks family)

Arak Fakra. Kfardebian, Líbano \$240

Elite Ha´Arak. Tirat Carmel, Israel \$220

Arack Mabrouka. Israel \$240

Arak Askalon. Hulda, Israel \$225

Zachlawi Fig Arak. Nueva York, Estados Unidos \$260

AFTER MEAL DRINKS

Shrab al loz. Refreshing beverage made with almonds, rose water and toasted pistachios \$180

Turkish Coffee. Freshly brewed at your table with raw sugar and cardamom

Coffee pot for two servings \$110

Coffee pot for six servings \$280

Nespresso Coffee

Americano \$50 Espresso \$50 Cappuccino \$60 Macchiato \$65

Moroccan tea. Green tea, fresh mint and rose petals

Tea pot for five servings \$170

House Carajillo. Licor 43 and Turkish Coffee \$260

Carajillo. Licor 43 and espresso coffee \$240

Espresso Martini. Ketel One, espresso and coffee liquor \$240