

FALATOK ÉS KÖRETEK

Olíva	1.500.-
Spanyol és kalamata válogatás	
Aromák & Fűszerek	1.900.-
Harissa, zöld shug & csípős shifka 5,12	
Batata Harrah	2.500.-
Sült burgonya csilivel, fokhagymával, korianderrel és piros paprikával 1,9	
Kukorica	2.500.-
Grillezve vajjal és zöldfűszerekkel 7	
Padron Paprika	2.500.-
Faszénen sütvé, zöld tahinivel tálalva 1,6,10	

MEZZÉK ÉS KENYEREK

Bazaar Kenyérkosár	2.500.-
Pita & focaccia a grillről, paradicsom salsával tálalva 1	
Labneh Za'atar	2.000.-
Házi joghurtkrém, konfitált fokhagyma, Za'atar Jaffából & olívaolaj 7	
Sharon's Baba ghanoush	2.000.-
Parázson sült padlizsán, konfitált fokhagyma, római kömény, majonéz & fenyőmag 3,5	
Paprika Hummus (vegán)	2.100.-
Pirított paprika, csics eriborsó krém, tahini, fokhagyma és hazai fűszerpaprika 1,8,11	
Zöld Tahini (vegán)	2.100.-
Fokhagymás szezámkрем, rengeteg zöldfűszer, paradicsom salsa & citromlé 8,11	

ELŐÉTELEK

Fattoush saláta Galileából	5.100.-
Hagyományos paradicsomos kenyérsaláta, labneh, pita za'atar kockák, mini uborka, petrezselyem, bazsalikom, menta & koriander 1,7	
Souk Parmigiana	4.900.-
Grillezett és pankóban sült padlizsán, koriander, meleg paradicsommártáson tálalva labneh-val 1,3,5,7	
Csicseriborsó saláta	3.600.-
Friss zöldfűszerekkel, uborkával, datolyaparadicsommal, gránátalma melasszal, és citrom vinaigrette-tel 4,11	
Csicseriborsó saláta	3.600.-
Friss zöldfűszerekkel, uborkával, datolyaparadicsommal, gránátalma melasszal, és citrom vinaigrette-tel 4,11	
Ropgós tintahal	4.500.-
Chipotle majonézen tálalva 1,3,11,14	
Marha Tabuleniya	6.500.-
Tatár bélszín bulgurral & zöldfűszerek, égetett paradicsomon tálalva, szárított tojássárgája & kapribogyó 1,3,10	
Cékla Euphoria Carpaccio	4.200.-
Sült cékla, menta, kecskesajt hab, datolya & gránátalma coulis & pirított kesudió 7,8	
Csirkeszárnyak	5.100.-
Házilag füstölve, fűszeres BBQ szósz köntösben 1,6,9,10	

FŐÉTELEK

Csirkecomb nyárs 6.500.-

Omlós csirkecomb sumac-kal fűszerezve, labneh-val és zöld salátával tálalva 7

Füstös marhaszegy 12.990.-

A BBQ ételek koronázatlan királya a saját smokerünkől. Batata Harrah-val és a házi BBQ sszósunkkal tálalva 1,6,10

Fisherman's Catch 8.100.-

Közepesre sült tonhal steak, fekete fokhagymás majonéz & friss saláta 3

Grillezett karfiol 5.900.-

Zöld tahinin tálalva, paradicsom salsa & pirított fenyőmag 5,11

Chuck Roll Steak 9.900.-

250 gr ízekben gazdag steak a marha nyakrészéből, padron paprikával és zhuggal tálalva

Merguez 7.800.-

Marokkói fűszeres báránykolbász, labneh-val és friss zöldségekkel 7

Tenderloin Steak 13.900.-

250 gr Premium bélszín, grillezett kukorica & zhug 7

Pulled Pork 5.600.-

Szaftos pulled pork lepénykenyérben 1,6,10

DESSZERTEK

Rose Malabi (vegán) 3.100.-

Kókuszos panna cotta stílusú krém, kókuszpehellyel és gránátalmával

Bazaar rizstorta 3.000.-

Sült tejberizs torta narancs-, és citromsziruppal, törökmézzel 7

Tiramisu 3.300.-

Kis testvérünkől, a Pastamore-ból 1,7

Allergének / Allergens

1: **Glutén / Grain**

2: **Rákfélék / Crustaccans**

3: **Tojás / Eggs**

4: **Hal / Fish**

5: **Földimogyoró / Peanuts**

6: **Szójabab / Soy**

7: **Tej / Milk**

8: **Diófélék / Treenuts**

9: **Zeller / Celery**

10: **Mustár / Mustard**

11: **Szezámmag / Sesame Seed**

12: **Szulfitek / Sulfites**

13: **Csillagfürt / Lupin**

14: **Puhatestűek / Molluscs**

A total od 15% service charge will be added to the mount of the invoice, and our prices stated in HUF. The price includes VAT.

A számla végösszegéhez 15% szervízdíjat számítunk fel, és áraink forintban értendők. Az árak tartalmazzák az ÁFA-t.