

# närenj

orange amère

## Entrées

- **Houmus Shawurma** agneau, sumac, huile de truffe **Supplément 1€.**
- **Yalangi Keredess** feuille de vignes farci, crevette basse temp.
- **Baba Ghanouj**, aubergine brulée, citron, tomate (vegan)
- **Mama Ghanoug** labneh (yaourt épais fermenté), boulgour, noix betterave confite en tranche fines (veg)
- **Moutabal** caviar d'aubergine fumé (veg)
- **Zahra bil tahineh** choux fleur, sauce tahineh cumin, (veg)

## Plats

- **Kharoof bil tamer** : jarret d'agneau, basse cuissons, sauce tamarin aux dates, riz. **Supplément 2€**
- **Chakrieh** sauce yaourt cuit, confit de bœuf, blé vert.
- **Chicken under a brick** *plat signature* : poulet pressé aux herbes, légumes de racines grillés, avec sa sauce émerveillante.
- **Falafel de Damas**, accompagné d'houmous (veg)

## Desserts

- **Riz Bil Halib** Crème de riz, pistache grillée, fleur d'oranger.
- **Warbat bil Ashta** pâte à filo crème maison
- **Bouza** Glace de Damas maison à la farine d'Orchidée
- **Halawa** de sésame, mollasses de karoub, pistache (végan)

**Menu 32€ par personne**

Entrée - Plat

Plat - Dessert "+15 minutes"

**Menu 39€ par personne**

Entrée - Plat - Dessert

-----

**Menu midi**

la carte du midi est séparément disponible sur une autre carte  
demandez (voir) la carte du jour

Entrée - Plat - Dessert **26€**

Entrée - Plat ou Plat - Dessert **21€**

La liste des allergènes est disponible sur demande,  
n'hésitez pas à nous faire part de votre allergie avant de  
commander