

FLÂNER

Кухня Тель-Авива основана на симбиозе еврейских традиций. Северная Африка, Египет, Ливия, Греция, Турция, Польша, Россия и Украина. Сложите все ароматы и характерные ингредиенты, добавьте философию шейринга и фланерскую атмосферу Тель-Авива — и вот он, вкусовой код города.

СТАРТЕРЫ

**ДОМАШНИЙ ХЛЕБ С 2 ВИДАМИ
СОУСОВ: ТОМАТЫ НА ГРИЛЕ И СХУГ** 170 РУБ
Деревенский пшенично-полбяной хлеб

ДЗАДЗИКИ 490 РУБ
Традиционная греческая закуска из густого йогурта и сметаны с обжаренными кабачками и чесноком конфи

ХУМУС 520 РУБ
Нежный крем из нута с тахини-пастой и чесноком

ПАШТЕТ ПО-ИЗРАИЛЬСКИ С ЛУКОМ-ФРИ 520 РУБ
Утиная и куриная печень в сливочном масле с карамелизированным луком

МХАМРА 690 РУБ
Сирийская намазка из гриль перцев Рамиро, гречких орехов, гранатового сиропа и свежемолотых специй

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

ТАРТАР В СТИЛЕ “ТАБУЛЕ” 980 РУБ
Дикий дорадо, турецкий булгур, крем из цветной капусты с греческим йогуртом

СЕВИЧЕ “ПО ТЕЛЬ-АВИВСКИ” 900 РУБ
Морской красный снеппер, авокадо, свежая сальса из фенхеля, красного лука, кинзы и оливкового масла

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 690 РУБ
Карамелизированный лук, каперсы, овечий сыр Пекорино, домашний майонез и чеснок конфи. Подается с запеченными булочками

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ ЧЕРРИ С ФЕТОЙ 640 РУБ
Подается с зернами граната, оливками каламата, жареными кедровыми орехами и восточным виноградным красным уксусом

ХРУСТЯЩИЙ ЗЕЛЕНЬЙ САЛАТ 650 РУБ
Молодой французский козий сыр, соус из анчоусов, мед, редис, красный лук и дробленый фундук на листьях романо

СУПЫ И ГАРНИРЫ

МЕСАБАХА-СУП С БЕЛОЙ ФАСОЛЬЮ 460 РУБ
Плотный овощной суп с солью из томатов черри

РЫБАЦКИЙ СУП «ЯФФО» 750 РУБ
Сибас, итальянские томаты пелати, орзо, белое вино и красное чили-масло

ЗЕЛЁНЫЕ ОВОЩИ 400 РУБ
Стручковая фасоль, брокколи и шпинат в белом вине

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ 360 РУБ
Цуккини, Рамиро перцы, красный лук, Скордалья, заатар

ГРИЛЬ

ЧИКЕН-БУРГЕР «МАГРЕБ» 630 РУБ
Приготовленное на углях куриное бедро, маринованное в миксе специй для классической шавермы, на бриоши, с томатами, зелёным чили, маринованными огурчиками и домашним майонезом

РЫБА ХРАЙМЕ 1180 РУБ
Филе дикой форели в остром североафриканском соусе

ДИКИЕ КРЕВЕТКИ 1400 РУБ
Биск из белого вина, Арака, чеснока, чили, сливочного масла. Подается на бруснетте со свежим шпинатом

КАЛЬМАР СО СКОРДАЛИЕЙ 690 РУБ
Греческий густой крем на миндально-чесночной основе с заатаром и кальмаром

**СТЕЙК ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ
С СЫРОМ ТУЛУМ** 690 РУБ
Подается на тхине с солью из помидоров черри и заатар-миксом

КЮФТА 860 РУБ
Фрикадельки из ягнёнка и телятины с картофелем и свежей кинзой

УТИНАЯ ГРУДКА 790 РУБ
Хумус крем, салат Эзме, кедровые орехи, свежая зелень

СТЕЙК НА УГЛЯХ 1190 РУБ
Стейк Нью-Йорк

ЦЕЛЫЙ МОРСКОЙ СИБАС 4800 РУБ
Подается с карамелизированным сливочным маслом с каперсами, чесноком

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

АРАИС С ЯГНЕНКОМ 680 РУБ
Открытая пита, томленный ягненок, густой йогурт

ЩЕЧКИ ПО-ПЕРСИДСКИ 1050 РУБ
Тушеное в течение 10 часов мясо, молодая морковь, крем из корня сельдерея

АЛИОЛИ СПАГЕТНИ 650 РУБ
Морской кальмар, тапенад из оливок, белое вино, свежая зелень

ФРЕЕКЕН - РИЗОТТО 480 РУБ
Каша из копченой молодой зеленой пшеницы с жареным белым луком, белым вином и овечьим сыром Пекорино

ДЕСЕРТЫ

МУСС FLANER 420 РУБ
Шоколадный муссовый крем с кунжутным крекером

КНАФФЕ-СУЛГУНИ 750 / 1150 РУБ
Слоеный десерт из теста катаифи с тремя сырами (сулгуни, моцареллой и турецкой фетой) с розовой водой и иранскими фисташками

МЕДОВЫЙ ТАРТ С КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ 550 РУБ
Песочное тесто, мед, сливки, кедровые орехи, цедра лимона. Подается с густой сметаной

ТОРТ ИЗ ФИНИКОВ МАДЖУЛЬ 620 РУБ
Мягкий пряный корж с шоколадными финиками, орех пекан, взбитые сливки и карамель со специями