

## שבת המלכה

### מנות ראשונות

כל המנות מוגשות למרכז שולחן

נאן ברברי - לחם פרסי בניחוח כורכום וקינמון

ירקות טעם

בשר טלה ושעועית לבנה עם יוגורט נענע

מטבוחה עגבניות תמר וצ'ולי

טבולה סלק ועשבים

חומס וגרגרים חמים

יוגורטחינה וחציל שרוף

### מנות עיקריות

מנה לבחירה

קיפודי טלה בתבשיל דלעת ושזיפים לחים

קוסקוס טלה וירקות

ג'וג'ה קבב, שיפוד פרגית במשרה יוגורט וזעפרן

תבשיל לחי עגל, פלפל שושקה, גרגרי חומס וחצילים

כופתאות גונדי מאיספהאן בציר עוף, כורכום ולימון פרסי

פילה בר-ים, תבשיל ארטישוק ירושלמי עם זעפרן ותרד אורגני

קוסקוס טבעוני

### תוספות לבחירה

אורז פרסי

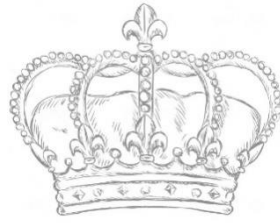
חסה ועשבי תבלין

פירה

145 ₪ לאדם

# ALENA

Including VAT – Excluding service charge



# Shabbat Hamalka

## STARTERS

Sharing dishes - Served to centre of the table

Turmeric & cinnamon infused Persian flatbread (Barbary)

Seasonal vegetable plate

Minced lamb and fava beans with mint infused yogurt

Plum tomatoes and chili matbucha

Fennel, fresh grapefruit & pecan salad

Beetroot tabbouleh with parsley & mint

Humous with whole warm chickpeas

Grilled aubergine with tahini & herbed yoghurt

## MAINS

One dish per person

Lamb porcupines with rice in pumpkin & prune stew

Homemade couscous with lamb Ossobuco and vegetables

Joojeh kebab – marinated chicken skewer in saffron & yougurt

Ox cheek stew with chickpeas, aubergine & sweet shushka peppers

Esfahan ghondi balls in chicken stock, turmeric and zesty Persian lemon

Seabass with Jerusalem artichoke, saffron and organic spinach stew

Homemade couscous with vegan vegetable stew

## SIDE DISHES

Persian rice

Lettuce & Greens

Purée

**145 nis per person**

# ALENA

Including VAT – Excluding service charge