



## שבת המלכה

### מנות ראשונות

סלסלת לחם עם שמן זית פתורה  
סלט משוואיה  
מרמומה טוניסאית  
טלה עם מרווה, תרד ויוגורט נענע  
סלט ירקות טוניסאי, זיתים, תפוז"א באריסה ואנשובי  
חומוס גרגירים חמים וסחוג

### מנות עיקריות

קוסקוס בעבודת יד, בר ים ומולים עם ירקות חורף בציר ים  
בריק שרימפס קריסטל, תפוז"א, אריסה, זיתים וחלמון כתום  
פסטה שחורה, קלמרי, שום, כוסברה ובוטררגה  
תבשיל פקיילה של עלי סלק ומנגולד עם שעועית, עשבי תבלין וטלה בבישול ארוך  
גונדי איספהאן עם ירקות, לימון פרסי, תרד וציר כורכום

### שלישיית קינוחים

₪ 73

מרציפן שקדים ופיסטוק עם עלי ורדים ופטל מיובש  
ספינג' עם גלידת עלי דפנה ותותים  
עוגת שקדים, סירופ טרגון עם שמנת חמוצה ומרמלדת אשכולית אדומה

149 ₪ לאדם לכל המנות הראשונות ומנה עיקרית לבחירה

89 ₪ לאדם לכל הראשונות ללא מנה עיקרית

ALENA

Including VAT – Excluding service charge



## Shabbat Queen

### Starters

Bread basket with Ptora olive oil

Mashwaya salad

Tunisian spicy marmouma

Lamb, spinach & mint yogurt

Djerba vegetables & anchovy salad

Alena humous & warm chickpeas

### Mains

Traditional fish & mussel couscous

Burik stuffed with crystal shrimp, potato & harissa

Squid-ink pasta with calamari, bottarga & coriander

Lamb stew with beet leaves & spinach pkaila

Esfahan chicken ghondi balls in zesty Persian lemon & tumeric soup

### Dessert Trio

73 nis

Marzipan petit fours

Sfinge doughnut with bay leaf ice cream

Almond cake, sour cream & grapefruit marmalade

149 nis per person for all starters & main dish of your choice

89 nis per person for all starters without main dish

# ALENA

Including VAT – Excluding service charge