

MEZZE Y TANNUR (Horno)

- Falafel, servido con labneh y tahina 14,50.-
- Hummus clásico 13,50.-
- Hummus de Jerusalén 16.-
- Babaganoush 14.-
- Kibbeh con piñones 12,50.-
Receta tradicional de carne especiada con trigo bulgur.
- Empanadas criollas (ud) 3,50.-
- Tiradito de lubina al estilo Yaffo 17.-
- Mezze FAYER 28.-
(Para dos personas)
- Bureka de queso 10.-
Masa filo rellena de ricotta, haloumi y feta.
- Lajmayin 14.-
Masa fina al horno con carne de ternera especiada, tomate, tamarindos y labneh.
- Provoleta 14.-
Con chimichurri de nueces, tomate seco y ajo asado.

ENSALADAS Y GUARNICIONES

- Berenjena a la brasa 12.-
Tahina, lombarda encurtida y dukkäh de pistachos.
- Escalivada Jatzil 12.-
Pimientos, berenjenas a las brasas, anacardos y uvas pasas.
- Ensalada Fatoush 11.-
Tomate, rabanito, pepino, queso feta, pan laffa y cilantro.
- Tabouleh de remolacha 11,50.-
Con hierbas frescas y labneh.
- Alcachofas a las brasas 18.-
- Brócoli crujiente con tahina ahumada y dukkäh de almendras 12.-
- Papas fritas 8.-

PARRILLA

- Entraña 28.-
"De la mejor"
- Ojo de bife 32.-
De novillos de la pampa argentina alimentados a pastura.
- Bife de Chorizo 32.-
De novillos de la pampa argentina alimentados a pastura.
- Molleja ahumada con Ras el hanout 25.-
- Koftas de cordero 25.-
- Koftas de pollo 23.-
- Pesca del día a la brasa 26.-
- Sándwich de pastrón 20.-
Mostaza antigua, cebolla caramelizada y pepinillos en pan de amapolas.

LUBINA ENTERA FAYER

Marinada con Zhoug, servida con gremolata de albahaca, tomates secos y alcaparras
42.-

POSTRES

- Baklawa de almendra, pistacho y nueces 9.-
- Hummus de chocolate 9.-
- Panqueque con dulce de leche FAYER 9.-
- Helados 6.-

MEZZE Y TANNUR (Horno)

Falafel, served with labneh & tahina 14,50.-

Classic Hummus 13,50.-

Jerusalén Hummus 16.-

Babaganoush 14.-

Kibbeh with tahina and pine nuts 12,50.-
Spiced minced meat and bulgur wheat.

Traditional meat empanadas (ud) 3,50.-

Yaffo style Sea Bass tiradito 17.-

Mezze selection 28.-
(For two people)

Cheese Borek 10.-
Filo pastry stuffed with ricotta, haloumi and feta cheese.

Lajmayin 14.-
Thin dough with spiced beef, tomatoes and tamarind.

Provoleta 14.-
Grilled cheese with baked garlic, sun-dried tomatos chimichurri.

SALADS AND SIDES

Chargrilled eggplant 12.-
Tahina, pickled cabbage and pistachio dukkäh.

Escalivada Jatzil 12.-
Peppers, grilled eggplant, cashew nuts and raisins.

Fatoush Salad 11.-
Tomatoes, cucumber, radish, feta cheese, laffa bread and coriander.

Beetroot Tabouleh 11,50.-
With fresh herbs and labneh.

Grilled artichokes 18.-

Crispy broccoli with smoked tahina and almonds dukkäh 12.-

French fries 8.-

GRILL

Skirt steak 28.-

Steak eye 32.-

Sirloin 32.-

Smoked heart sweetbreads with Ras el hanout 25.-

Lamb koftas 25.-

Chicken koftas 23.-

Grilled catch of the day 26.-

Pastrami Sandwich 20.-
Old style mustard, caramelized onion and pickles in poppy seeds bread.

FAYER'S SEA BASS

Marinated with Zhoog, served with basil, dried tomatoes and capers gremolata.
42.-

DESSERTS

Baklawa with almonds, pistachios & walnuts 9.-

Chocolate Hummus 9.-

Panqueque with FAYER dulce de leche 9.-

Ice Cream 6.-