

MEZZE Y TANNUR (Horno)

- Falafel, servido con labneh y tahina 12.-
- Hummus clásico 12.-
- Hummus de Jerusalén 14.-
- Babaganoush 12.-
- Kibbeh con piñones 12.-
Receta tradicional de carne especiada con trigo bulgur.
- Empanadas criollas (ud) 3.-
- Tiradito de lubina al estilo Yaffo 15.-
- Mezze FAYER 24.-
(Para dos personas)
- Bureka de queso 8.-
Masa filo rellena de ricotta, haloumi y feta.
- Lajmayin 12.-
Masa fina al horno con carne de ternera especiada, tomate, tamarindos y labneh.
- Sándwich de pastrón 17.-
Mostaza antigua, cebolla caramelizada y pepinillos en pan de amapolas.

ENSALADAS Y
GUARNICIONES

- Ensalada de Sandía 7,50-
Sandía, queso feta, kalamatas, albahaca y tomates.
- Ensalada Sabich 7.-
Berenjenas, tomate, garbanzos, huevo y alioli de mango encurtido.
- Escalivada Jatzil 9.-
Pimientos, berenjenas a las brasas, anacardos y uvas pasas.
- Ensalada Fatoush 9.-
Tomate, rabanito, pepino, queso feta, pan laffa y cilantro.
- Alcachofas a las brasas 14,50.-
- Brócoli crujiente con tahina ahumada y dukkäh 8.-
- Papas fritas 7.-

PARRILLA

- Entraña 25.-
"De la mejor"
- Ojo de bife 28.-
De novillos de la pampa argentina alimentados a pastura.
- Bife de Chorizo 28.-
De novillos de la pampa argentina alimentados a pastura.
- Molleja ahumada con Ras el hanout 22.-
- Koftas de cordero 22.-
Plato tradicional de carne molida y especiada, cocinada a la brasa.
- Picantón entero a la brasa 22.-
Marinado con zaatar, ras el hanout y limón encurtido.
- Pesca del día a la brasa 20.-

LUBINA ENTERA
FAYER

Marinada con Zhoug, servida con gremolata de albahaca, tomates secos y alcaparras
38.-

POSTRES

- Baklawa de almendra, pistacho y nueces 8.-
- Chocotorta 7.-
- Hummus de chocolate 7.-
- Panqueque con dulce de leche FAYER 7.-
- Helados 5.-

MEZZE Y TANNUR (Horno)

Falafel, served with labneh & tahina 12.-

Classic Hummus 12.-

Jerusalén Hummus 14.-

Babaganoush 12.-

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

Traditional meat empanadas (ud) 3.-

Yaffo style Sea Bass tiradito 15.-

Mezze selection 24.-
(For two people)

Cheese Borek 8.-
Filo pastry stuffed with ricotta, haloumi and feta cheese.

Lajmayin 12.-
Thin dough with spiced beef, tomatoes and tamarind.

Pastrami Sandwich 17.-
Old style mustard, caramelized onion and pickles in poppy seeds bread.

SALADS AND SIDES

Watermelon salad 7,50-
Watermelon, feta cheese, kalamata olives,
basil and tomato.

Sabich Salad 7.-
Eggplant, tomatoes, cheapeas, egg & pickled
mango alioli.

Escalivada Jatzil 9.-
Peppers, grilled eggplant, cashew nuts and
raisins.

Fatoush Salad 9.-
Tomatoes, cucumber, radish, feta cheese, laffa
bread and coriander.

Grilled artichokes 14,50.-

Crispy broccoli with smoked tahina and
dukkäh 8.-

French fries 7.-

GRILL

Skirt steak 25.-

Steak eye 28.-

Sirloin 28.-

Smoked heart sweetbreads with Ras el
hanout 22.-

Lamb koftas 22.-
Traditional minced and spiced lamb meat cooked
on the grill.

Cockerel 22.-
Macerated with zaatar, ras el hanout and pickled
lemon, cooked on the grill.

Grilled catch of the day 20.-

FAYER'S SEA BASS

Marinated with Zhoog, served with basil,
dried tomatoes and capers gremolata.
38.-

DESSERTS

Baklawa with almonds, pistachios & walnuts 8.-

Chocotorta 7.-

Chocolate Hummus 7.-

Panqueque with FAYER dulce de leche 7.-

Ice Cream 5.-