

LUNEL MENU

U
N
D
E
R
5
0
@

- Kubaneh, tomato salsa, green schug and yogurt 38₪
- Sourdough bread, celery jam and schug butter 32₪
- Spicy condiments, pickled green pepper, red chili, garlic confit and shifka aioli 28₪
- Jachnun bruschetta, raw fish, tomato salsa, schug, pistachio and cream cheese (2 pcs) 48₪
- Lachuch taco with grilled chicken thigh, eggplant cream, pickled onion and cilantro 1 pc 38₪ / 2 pcs 72₪
- Zoom and Asid, siska meat wrapped in semolina, seasoned cold yogurt soup (2 pcs) 50₪
- Melon carpaccio, cocoa crumble, olive oil, cashews, onion and feta 42₪
- Roasted green beans, hawaij beurre blanc, pistachio and za'atar 46₪
- Gustina tomato plate, cucumber-cilantro vinaigrette and salty cheese 48₪
- Roasted zucchini, labneh-schug, pistachios and feta 48₪
- Cornflakes and milk, white corn kernels, samneh, shatta and labneh 48₪
- Baladi eggplant siniya, raw tahini, silan, rose water, feta and za'atar 48₪
- Roasted cabbage salad, ambana, schug, onion, feta, caramelized pistachio (served cold) 50₪
- Caesar salad, onion, croutons and parmesan 48₪
- Mini merguez, sunny-side egg, mustard and pickled onion 48₪
- Beef tartare, shifka aioli, brioche toast and gouda 50₪
- Steak yakitori, potato espuma and demi-glace 50₪

L
U
N
E
L
S
M
E
N
U

- Raw fish carpaccio, dukkah, hazelnuts, nigella seeds, cream cheese and za'atar 76₪
- Raw fish sashimi, strawberry vinegar, green oil, green almond and labneh 79₪
- Fish shawarma kataifi, ambana, cilantro and pickled onion 72₪
- Green salad, honey-lemon vinaigrette, onion, Pink Lady apple, cashews, goat cheese and croutons 69₪
- Shrimp and corn, shambalila butter, schug and salty cheese 94₪
- Eggplant raviolini, sesame beurre blanc with feta, eggplant cream and feta 92₪
- Pici pasta, samneh, black pepper, leek and pecorino 88₪
- Onion risotto, silan and red wine butter, green beans and parmesan 82₪
- Lunel burger, 200g smashed patty, cheddar, red wine aioli, pickles and fries 92₪
- Lamb spare ribs, potato, greens and demi-glace 108₪

S
W
E
E
T
S

- Chocolate nemesis, hazelnut cream and cocoa crumble 52₪
- Basque cheesecake, pistachio cream 52₪
- Mascarpone cream, apricot jam and crumble 44₪
- Crème brûlée, kaffir lime and lemongrass 52₪

קובנה, רסק עגבניות, סחוג ירוק ויוגורט 38₪
 מחמצת כוסמין, ריבת סלדי וחמאת סחוג 32₪
 חריפים, פלפל ירוק מוחמץ, ציילי אדום, שום קונפי ואיולי שיפקה 28₪

ברוסקטה ג'חנון, דג נא, רסק עגבניות, סחוג, פיסטוק וגבינת שמנת (2 יח') 48₪
 טאקו לחוח עם פרגית צלוייה, קרם חצילים, בצל מוחמץ וכוסברה - 1 יח' 38₪ 2 יח' 72₪
 זום ועסיד, בשר סיסקה עטוף בסולת, מרק יוגורט קר מתובל (2 יח') 50₪

קרפצ'ו מלון, קרמבל קקאו, שמן זית, קשיו, בצל ופטה 42₪
 שעועית ירוקה צלוייה, בר בלאן חוויאג', פיסטוק ועתר 46₪
 צלחת עגבניות גוסטינה, ויניגרט כוסברה-מלפפון וגבינה מלוחה 48₪
 זוקיני צלוי, לאבנה-סחוג, פיסטוקים ופטה 48₪
 קורנפלקס וחלב, גרגרי תירס לבן, סמנה, שאטה ולאבנה 48₪
 סינייה חציל בלאדי, טחינה גולמית, סילאן, מי ורדים, גבינת פטה ועתר 48₪
 סלט כרוב צלוי, עמבנה, סחוג, בצל, פטה, פיסטוק מקורמל (מוגש קר) 50₪
 סלט קיסר, בצל, קרוטונים ופרמזן 48₪
 מיני מרגו, ביצת עין, חרדל, בצל מוחמץ 48₪
 טרטור בקר, איולי שיפקה, טוסט בריוש וגאודה 50₪
 יקיטורי אנטריקוט, קציפת תפוא ודמי גלאי 50₪

קרפצ'ו דג נא, דואה, אגוזי לוז, קצח, גבינת שמנת ועתר 76₪
 ששימי דג נא, חומץ תותים, שמן ירוק, שקד ירוק ולאבנה 79₪
 קטאייף שווארמה דג, עמבנה, כוסברה, בצל כבוש 72₪
 סלט ירוקים, ויניגרט דבש-לימון, בצל, פינק לייד, קשיו, גבינת צאן וקרוטונים 69₪

שרימפס ותירס, חמאת שמבלילה, סחוג וגבינה מלוחה 94₪
 רבילוני חצילים, בר בלאן שומשום ופטה, קרם חצילים ופטה 92₪
 פסטה פיצי, סמנה ופלפל שחור, כרשה ופקוריני 88₪
 ריזוטו בצלים, חמאת סילאן ויין אדום, שעועית ירוקה, ופרמזן 82₪
 לונל בורגר, 200 ג' סמאש, צידר, איולי יין אדום, חמוצים וציפס 92₪
 ספירבס טלה, תפוא, ירוקים ודמי גלאס 108₪

נמסיס שוקולד, קרם אגוזי לוז, קרמבל קקאו 52₪
 עוגת גבינה באסקית, קרם פיסטוק 52₪
 קרם מסקרפונה, ריבת משמשים וקרמבל 44₪
 קרם ברולה, כפיר ליים ולמון גראס 52₪

20% הנחה על בקבוקי היין כל הערב !!!