TALERZE

Hummus 27
grillowana rzodkiewka, bób,
ponzu, mięta, wasabi, parmezan

Labneh 29
wędzone pomidory, palone masło
harissa, zaatar, olej sezamowy

Bakłażan 37
tzatziki z zielonego *pomidora*,
tahini miso, zioła

Halloumi 35
feta crumble, arbuz, glazura
baharat, zaatar, kolendra

Chawanmushi 32
krem jajeczny na parze, labneh,
konfitowane pomidory, zaatar,
sumak, olej nori

Ziemniak 34
palone masło, labneh z czosnkiem,
nasiona kopru włoskiego, koper

Frytki 37
kawior z ryby latającej, ajoli
z kiszonymi cytrynami

Czerwona kapusta 35
umeshu, glazura miso, dukkah,
furikake, tahini, granat

Zielone szparagi 27
sos ponzu-sumak, labneh,
zaatar, rzodkiewka, mięta

Kurczak karaage 37
glazura gochujang, yuzu,
kimchi ranch dip, sezam

Okonomiyaki 44
jagnięcina, palona cebula, harissa,
majonez, granat, katsuobushi

Smashed kofty 44
baranina, wołowina, yuzu, zioła
z ogórkiem, green shoug, zaatar,
furikake

Ośmiornica 67
hummus, dashi, olej nori, sos
nitsuke, syrop z granatu (piątek-
niedziela)

Zabajone umeshu 32
truskawki, mirin, palone masło,
fenkuł, kruszonka shokupan,

Pączki twarogowe 32
konfitura jagodowa, tahini

BRUNCH

Weekend 9:00-13:00

Tost shokupan 41
custard tiramisu, tahini toffee, krem waniliowy, kruszonka, konfitura

Jaja na labneh 44
szpinagi, groszek, zioła, glazurą miso, chili crunch, dukkah, bajgiel

Kremowa jajecznica 37
suszone i wędzone żółtko, sałatka z pomidorów żółtych i bawole serce, labneh, zioła, sos cytrynowy z sumakiem, bajgiel

Croque shokupan 47
wołowina w winie i miso, comte, bechamel, musztarda, jajo, sos Robert z doen jang, green shoug, chili crunch, sałatka z ogórka małosolnego

PLATES

Hummus 27
grilled radish, broad beans, ponzu, mint, wasabi, parmesan

Labneh 29
smoked tomatoes, harissa brown butter, zaatar, sesame oil

Eggplant 37
green tomatoes tzatziki, tahini miso, hebrs

Halloumi 35
feta crumble, watermelon, baharat glaze, zaatar, coriander

Chawanmushi 32
steamed egg custard, nori oil, labneh, confit tomatoes, zaatar

Potato 34
brown butter, garlic labneh, fennel seeds, dill

Fries 37
flying fish roe, preserved lemons aioli

Red cabbage 35
umeshu, miso glaze, dukkah, furikake, tahini, pomegranate

Green asparagus27
ponzu-sumac sauce, labneh, zaatar, radish, mint

Karaage chicken 37
gochujang glaze, yuzu, kimchi ranch dip, sesame

Okonomiyaki 44
lamb, charred onion, mayonnaise, pomegranate, harissa, zaatar, katsuobushi

Smashed koftas44
lamb, beef, yuzu, herbs, cucumber, green shoug, zaatar, furikake

Octopus 67
hummus, dashi, nori oil, nitsuke sauce, molases (Friday-Sunday)

Umeshu zabajone 32
strawberries, mirin, brown butter, fennel, shokupan crumble

Cottage cheese paczki 32
blueberry compote, tahini

BRUNCH

Weekend 9:00-13:00

Shokupan toast 41
tiramisu custard, tahini toffee,
vanilla cream, crumble, compote

Labneh eggs 44
asparagus, peas, herbs, miso glaze,
chili crunch, dukkah, bagel

Creamy scrambled eggs 37
dried and smoked egg yolk, yellow
tomato and oxheart tomato salad,
labneh, herbs, lemon sauce, bagel

Croque shokupan 47
beef in wine and miso, comte, egg,
bechamel, mustard, Robert sauce with
doen jang, green shoug, chilli crunch,
lightly pickled cucumber salad