

MENU 72€ FOR THE BIG ONES

35€ FOR THE KIDS (5 TO 12 ANS) · FREE FOR THE LITTLE FOODIES UNDER 5 YEARS OLD

A generous selection of starters served directly to your table & one main dish per person
 An assortment of desserts and sweets at the counter & unlimited hot drinks and fruit juices

THE KAPARA SHOW

(ON THE TABLE)

- Hallah & dips** · Tahini, garlic confit, fresh cream, tomatoes & zhug
- Fattoush** · Cucumbers, tomatoes, feta, sumac
- Bish Bash** · Fennel, orange, kalamata olives
- Pastrami** · Ras el hanout mustard
- Bim Bam** · Corn ribs, gorgonzola aioli
- Burekas** · Spinach, feta, eggs
- Yaprah** · Stuffed vine leave, tahini, yogurt
- Sashimi** · Seabream, tzatziki

A LA CARTE

- Hallah Schnitzel** · Fried chicken, eggplants, matbucha, coriander
- Fish Kebab** · Fish shawarma, semolina, carrots, chick peas, cumin
- Shipud** · Chicken skewer, okra, artichokes, tomatoes & olives
- Shakshuka** · Green shakshuka, poached egg, comté cheese

For the kids & little foodies · Schnitzel, fries

ON OUR COUNTER

Cheeses · Desserts · Fresh fruits & roasted · Cereals & Nuts bar

WINES BY THE GLASS
SPARKLING

Greece · Amynteo · Rosé · La Bulle de Tomer · NM 12
 France · Champagne · Blanc · Bonnet Gilmert · La Réserve
 Blanc de Blancs · NM 21

WHITE WINE

Lebanon · Bekaa · Ksara · Merhwa · 2023 10
 France · Languedoc · Scamandre ·
 Terrasse d'Horten · 2024 14
 Israel · Galilee · Ya'acov Oryah · Queen of Hearts · 2023 26

ROSE

Israël · Plaines Côtières · Maia · Mare Pink · 2022 16

RED WINE

Grèce · Naoussa · Vaeni · Xinomavro · 2021 10
 Israël · Negev · Pinto · Wadi Shualim · 2022 15
 France · Rhône · Yann Chave ·
 Crozes Hermitage · 2023 18

ALCOHOL FREE WINE

France · Aubert et Mathieu · Kisume Rose Bulle · NM 9
 France · Moderato · Colombrad-Sauvigno Blanc · NM 9

Menu by chef Assaf Granit & Zohar Sasson

Famille: Zohar, Lee, Svet, Shayan, Jasmine, Lula, Udi, Sofiane, Lenny, Avi on, Antoine, Luca, Eva, Kay, Renia, Laurine, Charles, Aloum, Shablou, Haider, Yagouba, Fodié, Arif, Mama, Lucie, Cédric, Emilie, Jess, Gavri, Daniel, Shachar, Maxime, Clement, Traore, Jo, Jallal, Mukhtar, Tomer & Dan

Our meats are originated from the EU (France, Germany, UK, Belgium and Ireland)
 Please let us know of any allergies, intolerances or special dietary requirements. An allergen map is available.
 Net prices in euros- Taxes and services included.

MENU 72€ POUR LES GRANDS

35€ POUR LES PETITS (5 A 12 ANS) · GRATUIT POUR LES GLOUTONS DE MOINS DE 5 ANS

Une sélection généreuse d'entrées servies directement sur votre table & à volonté au comptoir
Un plat au choix par personne & des boissons chaudes et jus de fruits volonté

LE KAPARA SHOW

(SUR LA TABLE)

Hallah & dips · Tahini, ail confit, crème fraîche, tomates & zhug

Fattoush · Concombres, tomates, feta, sumac

Bish Bash · Fenouil, orange, olives de kalamata

Pastrami · Moutarde au ras el hanout

Bim Bam · Côtelettes de maïs, aioli de gorgonzola

Burekas · Epinards, feta, oeufs

Yaprah · Feuilles de vigne farcies, tahini, yaourt

Sashimi · Daurade, tzatziki

A LA CARTE
Hallah Schnitzel · Poulet frit, aubergines, matbucha, coriandre

Fish Kebab · Shawarma de poisson, semoule, carottes, pois-chiches, cumin

Shipud · Brochette de poulet, okra, artichauts, tomates & olives

Shakshuka · Shakshuka verte, oeuf poché, comté

Pour les petits & les gloutons · Schnitzel, frites

SUR NOTRE COMPTOIR

Fromages · Desserts · Fruits frais & rotis · Céréales & Bar à fruits secs

VINS AU VERRE
PÉTILLANT

 Grèce · Amynteo · Rosé · La Bulle de Tomer · NM 12
 France · Champagne · Blanc · Bonnet Gilmer · La Réserve
 Blanc de Blancs · NM 21

VINS BLANCS

 Liban · Bekaa · Ksara · Merhwa · 2023 10
 France · Languedoc · Scamandre ·
 Terrasse d'Hortens · 2024 14
 Israël · Galilée · Ya'acov Oryah · Queen of Hearts · 2023 26

ROSÉ

Israël · Plaines Côtières · Maia · Mare Pink · 2022 16

VINS ROUGES

 Grèce · Naoussa · Vaeni · Xinomavro · 2021 10
 Israël · Negev · Pinto · Wadi Shualim · 2022 15
 France · Rhône · Yann Chave ·
 Crozes Hermitage · 2023 18

VIN SANS ALCOOL

 France · Aubert et Mathieu · Kisume Rose Bulle · NM 9
 France · Moderato · Colombrad-Sauvigno Blanc · NM 9

Menu by chef Assaf Granit & Zohar Sasson

Famille: Zohar, Lee, Svet, Shayan, Jasmine, Lula, Udi, Sofiane, Lenny, Avi on, Antoine, Luca, Eva, Kay, Renia, Laurine, Charles, Aloum, Shablou, Haider, Yagouba, Fodié, Arif, Mama, Lucie, Cédric, Emilie, Jess, Gavri, Daniel, Shachar, Maxime, Clement, Traore, Jo, Jallal, Mukhtar, Tomer & Dan

Our meats are originated from the EU (France, Germany, UK, Belgium and Ireland)

Please let us know of any allergies, intolerances or special dietary requirements. An allergen map is available.

Net prices in euros- Taxes and services included.