



LUMINA BY MEIR ADONI

תפריט ערב

Dinner Menu



LUMINA BY MEIR ADONI



LUMINA BY MEIR ADONI

**“לומינה מהווה עבורי את מי שאני-
שף ישראלי המשלב בין קולינריה
מודרנית לבין השורשים היהודים
עליהם גדלנו”**

מאיר אדוני

23.....בייגלה ירושלמי
מוגש לצד זעתר יבש, שמן זית וסומק

Jerusalem Bagel.....23
Za'atar, olive oil and sumac

27.....לחמי מחמצת
לחמי מחמצת ושיפון מוגשים לצד איולי פפריקה מעושנת

Sour Bread.....27
Served with smoked paprika aioli

29.....קובנה
לחם תימני מסורתי לצד סלסלת עגבניות וצ'ילי חריף

Kubana.....29
Yemenite brioche with tomato salsa and chili

**Lumina is the essence of
me. A combination of
traditional Jewish food
and modern technique**

Meir Adoni

Main Course

- Malaysia.....93/119**
Fried chicken / Atlantic bar fillet, red curry, coconut milk, lemon grass, coriander, eggplant, steamed rice and nuts
- Sea Bass fish fillet.....125**
Warm freekeh salad, eggplant cream, tahini, almonds, seared greens and parsley oil
- Pastia.....127**
lamb breast, spring chicken, lia, raisons, almonds, caramelized onion, tahini, date honey.
- Marrakech Pan.....137**
Confit goose leg, couscous, pumpkin, eggplant, celery, Bulgarian hummus, dried apricot, pine nuts and parsley
- Spring lamb spareribs.....177**
Spareribs in orange, honey and sedan glaze, baked sweet potatoes, spring salad and coconut chips.
- Memories From tuscany.....229**
roasted veal fillet, mushroom tortellini stuffed with oxtail raghu, cremes of white roots, ,apples, mushroom chips, macadamia nuts, porcini froth.
- Summer nights in Istanbul239**
Veal fillet in coffee , Foie gras parfait, grilled apple and maple, date and goose breast kormoski with onions, shallot, leek, Cocoa beans, pistachio cream.

מנות ראשונות

- 59.....טבולה לומינה סטייל**
סלט של חיטה, רימונים, שברי קשיו עם שאטה, פיתה קראנץ' וסוכר. סלטון של עלי סלרי, פטרוזיליה, נענע, כוסברה, ואורגנו ולימון כבוש.
- 69/89.....סלט סלקים**
סלקים מסולסלים, ספריבס עגל חלב קריספי, אנדיב, סלנובה, חמוציות זרש, משמש אוזבקי, אגוזי מלך, ג'ינג'ר, קינואה שחורה וויניגרט עוקצני
- 79/109.....סלט פפאיה**
לברק גריל, פפאיה ירוקה חיה, כרוב לבן, מלפפון, בוטנים, עגבניות שרי, שעועית ירוקה, צ'ילי אדום, כוסברה טרייה וויניגרט דגים וסוכר דקלים
- 91.....קרפצ'יו בניחוח גילי**
קרפצ'יו של חציל בלאדי, סילאן, טחינה גולמית, לימון פרסי, פיסטוקים קלויים וקרפצ'יו עגל.
- 97.....קרפצ'יו ים אסייתי**
דג לבן, שמן עלי קארי, במיה תאילנדית, שעועית ירוקה. רביולי קולורבי במילוי מנגו, נקטרינות ומשמש אוזבקי. קפיר ליים, זסט ליים

First Course

- Atayef.....53**
Lanb confit, caramelized onions, preserved lemon, radish salad
- Hungarian Crepe.....69**
Crepe filled with oxtail Ragu, apples and vanilla, smoked plums, pecans, forest mushrooms and thyme veal stock
- Atlas Mountains77**
Brain with smoked harissa, grilled organic carrots, lima beans cream, pickled lemon, cumin and olive oil. Garlic confit, lima beans chips and cilantro.
- "Arayes".....77**
Pita with entrecote seasoned with chopped pine nuts, parsley, Bharat and cumin, floured and fried eggplant and parsley Amba. Served with tahini and salad of Tinkerbelle pepper, fennel, green chili cumin and preserved lemon.
- Fish & Chips.....87**
Atlantic bar in beer batter, sauerkraut remoulade and smoked potato chips

מנות ביניים

- 53.....עטיף**
נתחי טלה מפורק עם עשבי תיבול, בצל מקורמל, לימון כבוש בתוך עטיף מטוגן. מוגש סלטון של צנוניות
- 69.....קרפ הונגרי**
ראגו זנב שור, תפוחי עץ בקרמל וניל, שזיפים מעושנים, פטריות שימאג'י בציר יין ואגוזי פקאן מתובלים
- 77.....הרי האטלס**
מוח בהריסה מעושנת, גזרים אורגניים צלויים, קרם שעועית לימה, לימון כבוש, כמון ושמן זית. שום קונפי, צ'יפס שעועית לימה וכוסברה.
- 77.....ערייס**
פיתות במילוי בשר אנטריקוט קצוץ בתיבול של צנוברים, פטרוזיליה, בצל מקורמל, בהרט וכמון, חציל מקומח ומטוגן ועמבה פטרוזיליה. טחינה וסלטון של פלפל טינקרבל, שומר, צ'ילי ירוק, כמון ולימון כבוש.
- 87.....פיש אנד צ'יפס**
נתחי בר ים מטוגנים בבילית בירה, רמולד כרוב כבוש ותפוצ'יפס בייתי מעושן

Appetizers

Tabula.....59

Pomegranate and Wheat salad with cashew pieces' celery leaves, parsley, mint, cilantro, oregano and Preserved lemon.

Beets Salad.....69/89

Organic beets, crispy spareribs, endive, salanova, Uzbek apricot, cranberries, walnuts, ginger, black quinoa and soy vinegar

Papaya Salad.....79/109

Grilled Sea Bass fillet, green papaya, white cabbage, cucumber, peanuts, green beans, red chili, fresh coriander and fish sauce vinegar

Carpaccio Teased Galille.....91

Eggplant carpaccio, date honey, tahini, pistachio, veal carpaccio.

Asian sea carpaccio97

White fish, curry oil, okra, green beans, Kohlrabi ravioli with mango, citrus, apricot, Citrus hystrix.

מנות עיקריות

93/119.....מלזיה

נתחי בר ים/עוף מטוגנים ב"חריימה" קארי אדום, חלב קוקוס, למון גראס, חציל בטמפורה, בוטנים וכוסברה מוגש לצד אורז מאודה וקוקוס

125.....פילה לברק

קרם חציל לבן, תבשיל חיטה מעושנת, ירוקים של אביב, שקדים מולבנים, ג'ינג'ר, קולי פטרוזיליה וויניגרט צ'יפוטלה

127.....פסטייה

חזה טלה, פרגית, ליה, צימוקים, שקדים מולבנים, דפי פילו, סילאן, טחינה גולמית וקינמון.

137.....מחבת מרקש

שוק אווז קונפי ב"ראס אל חנות", קוקוס, טרשי דלעת וחציל, סלרי, חומוס ספרדי, צנוברים, משמש אוזבקי, ציר ציידים ופטרוזיליה

177.....ספריבס טלה אביבי

גלייז של תפוזים, דבש וסילאן, בטטות אפיות, סלטון אביבי וצ'יפס קוקוס.

229.....זיכרונות מטוסקנה

פילה עגל צלוי, טורטיליני מבצק פסטה ופטרויות במילוי זנב שור ויין, קרם שורשים לבנים, תפוחי עץ סוויד, צ'יפס פטריות ג'ירול, אגוזי מקדמיה וקצף פורצ'יני.

239.....לילות קיץ באיסטנבול

פילה עגל באבקת קפה, פרפה כבד אווז, תפוח עץ גריל ומייפל, קורמוסקי תמר במילוי חזה אווז ובצל מקורמל, שאלוט, כרישה, פולי קקאו, אבקת טחינה, קרם מלבי וטחינת פיסטוק.