

## נאים

### קינג פיש פאני פורי 99

סביצ'ה אינטיאס, פירות טרופים ועשבי תבלין מתובלים בליים ואיולי קארי, מוגשים בכדור פאני פורי

### קרודו פילה בקר 102

נתחי עגל דקיקים, אורוגולה, נבטים, בצל, וינגרט בוטנים, איולי צ'ילי, בלסמי מצומצם ושברי קשיו קלוי

### טרטר דה בף 107

נתח פילה בקר קצוץ דק, ג'ינג'ר, שאלוטס, צנוברים, כמהין, צ'ילי, דיז'ון ובלסמי, מוגש על חסה ליטל ג'אם לצד רוטב פונזו תפוחי עץ

## ירקות

### ברולה חצילים 70

קרב חצילים מעושן, לחם קלוי, צ'טני שרי, קונפי שום, עלי חסה פריכים ומיקס זיתים

### סלט נבטים יפני 68

נבטים, שורשים, איולי קרמל צ'ילי, צנונית, מנגו בוסר, כוסברה, אפונת וואסבי, קשיו ושומשום שחור

## FIRE & WOK

### קו-סאמוי פרגית 137

מדליוני פרגית במרינדת מסמן קארי, עטופות ברוטב קארי חמאת בוטנים, מוגשים בליווי סלט ג'וליאן ירקות, ליים ובוטנים קלויים

### ממילא בורגר 127

המבורגר אנטריקוט, מוגש בלחמניית בריוש, לצד קרעי תפוח אדמה ואיולי צ'ילי

### טוקיו בורגר 127

המבורגר מחלקי בקר מובחרים נצלה על גריל פחמים, מוגש בלחמניית בריוש עבודת יד, עם קטשופ וואסבי, בצל לבן וכרוב סגול לצד קרעי תפוח אדמה וספייסי איולי

### סטייק טומהוק 82 ש"ח ל100 גרם

סטייק פרים ריב על העצם משוש ומיושן במקררי המלח של מלון ממילא, צלוי על גריל פחמי עצי תפוחים, מוגש על בוצ'ר עץ לצד קונפי שום, קרעי תפוח אדמה בצ'ימיצ'ורי וירקות גריל

## טאבון

### פוקאצ'ה מחמצת 52

נאפית בטאבון אבני שמוט, לצד מטבל שרי ושום קונפי, בלסמי ושמן זית

### כרוב טאנקה 69

רבעי כרוב צלוי בטאבון, טחינה סילאן, תמרהינדי, בצל ירוק, קרם שורשים מעושן ושומשום קלוי

### טאיקו סלמון 159

פילה סלמון נובו סטייל צלוי בקרמל מיסו ויין לבן, קראסט שומשום קלוי ופטריות כבושות בסויה מתוקה, קרם תירס

### קראנצ'י לאליק 69

מיקס עלי חסה רעננים, פרחי אנדיב, קולפניות גזר, פילה הדורים ושקדים קלויים בתיבול וינגרט תפוזים וחרדל

### סיאול קימצ'י 79

סלט קוריאני מרענן, מלפפון, שאלוטס, חזה עוף, כוסברה, בצל ירוק, נענע, בוטנים ושומשום קלוי מתובל בוינגרט חמאת בוטנים סויה וליים

### מיסו סירלוין 175

רוסט סינטה עגלה מקומית, מוברשת ומקורמלת במיסו יפני מוגשת על מח עצם צלוי, צ'ילי מותסס ובצל ירוק

### קבב קשמירי 128

קבב טלה, צ'אפטי, צ'טני עגבניות, איולי לימון פיקל וטחינה שחורה, עשבי תיבול, עגבניות שרי ובצל

### קנדאהר דמפלינג 112

כיסונים מאודים במילוי טלה ובצל מקורמל, מוגשים לצד רוטב תמרהינדי שזיפים

### תאי מאש וירוקים 142

איטריות מאש, ירקות ירוקים, טופו/פילה בקר, רוטב סויה ומירין

### שורטריבס אסאדו 117

שורט ריבס בבישול ארוך של 24 שעות, מפורק מהעצם, מוגש בלחמניית בריוש עם איולי סיראצ'ה, בצל כבוש, סלט מלפפונים ועשבי תיבול



# ROOFTOP

MAMILLA

## TABOON

### Sourdough Focaccia 52

Sourdough focaccia, baked in a stone oven, served with cherry tomatoes and garlic confit in balsamic and olive oil

### Tanka Cabbage 69

Taboon-roasted cabbage quarters, date syrup tahini, tamarind, green onion, smoked root cream and toasted sesame

### Taiko Salmon 159

Novo-style salmon filet roasted in miso and white wine caramel, toasted sesame crust, pickled mushrooms in sweet soy and corn cream

## RAW DISHES

### King Fish Pani Puri 99

Sea bream ceviche, tropical fruits, and herbs seasoned with lime and curry aioli, served in pani puri ball

### Beef Filet Crudo 102

Thin slices of veal, arugula, sprouts, onions, peanut vinaigrette, chili aioli, reduced balsamic, and roasted cashew

### Tartare De Boeuf 107

Finely chopped beef filet, ginger, shallots, pine nuts, truffles, chili, Dijon and balsamic, served on little gem lettuce with apple ponzu sauce

## VEGETABLES

### Crunchy Lalique 69

Mix of fresh lettuce leaves, endive flowers, carrot peels, citrus filet and roasted almonds with orange and mustard vinaigrette

### Seoul Kimchi 79

Refreshing Korean salad, cucumber, shallots, chicken breast, coriander, green onion and mint, peanuts and toasted sesame, seasoned with peanut butter soy and lime vinaigrette

### Eggplant Brûlée 70

Smoked eggplant cream, toasted bread, cherry tomato chutney, garlic confit, crispy lettuce leaves and mixed olives

### Japanese Sprout Salad 68

Sprouts, roots, chili caramel aioli, radish, green mango, cilantro, wasabi peas, cashews and black sesame

## FIRE & WOK

### Miso Sirloin 175

Local veal sirloin roast, brushed and caramelized with Japanese miso, served on roasted bone marrow, fermented chili and green onion

### Kashmiri Kebab 128

Lamb kebab, chapati, tomato chutney, lemon pickle aioli, black tahini, fresh herbs, cherry tomatoes and onion

### Kandahar Dumplings 112

Steamed dumplings filled with lamb and caramelized onion, served with tamarind plum sauce

### Thai Mash & Vegetables 142

Mung bean noodles, green vegetables, tofu/beef filet, mirin and soy sauce

### Short Ribs Asado 117

24-hour slow-cooked short ribs, deboned and served in a brioche bun with sriracha aioli, pickled onion, cucumber salad and herbs

### Ko-Samui Pullet 137

Pullet medallions in massaman curry marinade, wrapped in peanut butter curry sauce, served with julienned vegetable salad, lime and roasted peanuts

### Mamilla Hamburger 127

Entrecote hamburger, served in a brioche bun, with a side of potato wedge and spicy aioli

### Tokyo Burger 127

Burger made from premium beef cuts, grilled over charcoal, served in a handmade brioche bun, with wasabi Ketchup, white onion and Red cabbage, with a side of potato wedges and spicy aioli

### Tomahawk Steak 82 NIS for 100g

Prime rib steak on the bone, marbled and aged in Mamilla Hotel's salt refrigerators, grilled over apple wood charcoal, served on a wooden butcher block with garlic confit, potato wedges with chimichurri and grilled vegetables

