



SHIRVAN

Voyage sur la Route de la Soie
Journey along the Silk Road

POUR COMMENCER / TO START

Black Houmous 15€
Tomate brûlée
Homemade grilled tomatoes humus

Shir’Nan Burger 25€
Naan garni de bœuf, sauce raïta, tomates cheddar, oignons
Naan filled with beef, raïta sauce, tomatoes, cheddar, onions

Chermoulah d’huîtres, *Gillardeau n°2*
Citron confits, caviar de saumon
Oysters chermoulah, lemon confit, salmon caviar
2 pièces 14€
4 pièces 24€

Tacos à l’agneau 22€
Miel, sauce raïta à l’avocat brûlé, pêches, coriandre
Lamb with honey, raïta with grilled avocado, peaches, coriander

Tartare de Thon Rouge 26€
Tahini, sésame noir, citron, piment
Red Tuna Tartare, tahini, black sesame, lemon, pepper

Ceviche de Daurade au parfum de roses 25€
Amandes, grenade, piment
Seabream ceviche, almonds, pomegranate, pepper

Tikki 25€
Croquettes de pomme de terre, champignons, mozzarella
Potatoes croquettes, mushrooms, mozzarella

Tempura de Courgettes 18€
Zucchini tempura

Sultan César 28€
Poulet mariné, muesli, croutons maison, copeaux de parmesan
Marinated chicken, muesli, homemade bread croutons, parmesan

Salade de lentilles 14€
Vinaigrette tamarin, tomates, pastèque, oignons rouges, coriandre
Lentil salad, tamarind vinaigrette, tomatoes, watermelon, red onions, coriander

Aubergine Shirvan Style 17€
Aubergines panée, chapelure verte, sauce au pignon de pin
Breaded eggplant, green bread-crumbs, pine-nuts sauce

Gaspacho de Concombre 15€
Soupe froide de concombre, pistaches torréfiées
Cucumber cold soup, roasted pistachios

Brocoli Rôti 23€
Tahini, pistaches, pétales de roses
Roasted Broccoli, tahini, pistachios, rose petals

Feta Filo 19€
Herbes fraîches, miel
Feta cheese, fresh herbs, honey

HÉRITAGE AZERI TRADITIONNAL AZERI DISHES

Et Qutab 25€
Crêpe grillée à l’agneau, sumac, sirop de grenade
Azerbaijani grilled crepe with lamb, sumac, pomegranate syrup

Göy Qutab 20€
Crêpe grillée aux herbes
Azerbaijani grilled crepe with fresh herbs

Dolma Agneau & Epinard 38€
Feuille d’épinard farcie à l’agneau
Lamb dolma with spinach leaf

Xingal de Bœuf 22€
Ravioles de bœuf haché, sauce grenade
Beef dumplings, pomegranate sauce

Bastirma Kabab 55€
Côte de veau marinée avec herbes & oignons
Veal rib marinated with herbs & onions

Tabaka Toyuq 43€
Poulet, sauce tomate, ail
Chicken with tomato sauce, garlic

PLAT / DISHES

Côtelettes d'Agneau marinées à l'Harissa maison 45€

Pistaches, yaourt grecque

Lamb chops marinated with homemade harissa, pistachios,
greek yogurt sauce

Tandir de Poulet 41€

Cuit au four tandoor, yaourt aux herbes

Tandir chicken, yogurt sauce with herbs

Gambas Kadaïf 47€

Raïta à la noix de coco, pesto tomate brûlée

King pwans, coconut raïta, grilled tomato pesto

Souris d'Agneau confite 55€

& croûte de lait

Lamb shank & milk crust

Daurade Massala 49€

Filet de daurade royale massala,

cuit en feuille de bananier, sauce tamarin

Seabream massala filets, banana leaves, tamarind sauce

Linguine au Homard 54€

Lobster Linguine

Pastilla de homard 57€

Pastilla croustillante, homard snacké, champignons,

nouilles de riz, bisque de homard

Lobster pastilla, crispy pastilla, snacked lobster, mushrooms,
rice noodles, lobster bisque

PRODUIT D'EXCEPTION SPECIAL PRODUCTS

L'Incontournable Épaule d'Agneau Confite & Croûte de Lait 160€

Slow Braised Lamb Shoulder & milk crust

Côte de Bœuf Black Angus Accompagné de 2 garnitures 210€

Prime Beef Rib Black Angus served with 2 sides

Filet Wagyu Accompagné de 2 garnitures & 2 sauces 250€

Wagyu Fillet Served with 2 sides & 2 sauces

Caviar de 30g accompagné de son naan au Tourteau & crème fraîche 95€

Caviar 30g accompanied by Crab naan & sour cream

ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

Dhal Tarka 15€
Curry de lentilles
Yellow lentil curry

Spicy Potatoes 15€

Haricots verts & Quinoa 15€
Green beans & Quinoa

Belle salade 11€
Fresh salad

Route des épices 15€
Piments verts, piments rouge, harissa maison
Spicy experience, green peppers, red peppers, homemade harissa

Riz Plov 12€
Riz basmati infusé aux herbes fraîches et safran
Basmati rice, infused with fresh herbs, saffron

Tahdig 15€
*Galette de riz croustillant Iranien, amandes, pistaches,
pétales de rose*
Iranian crispy rice cake, almonds, pistachios, rose petals

PAINS / BREADS

Naan Cheddar 10€

Naan Beaufort 12€

Naan au tourteau & crème fraîche 13€
Bread with Crab & sour cream

Naan Nature 6€
Plain bread

Pain sans gluten 7€
Gluten free bread

Pita Frina 10€
Zaatar, herbes fraîches
Bread with Zatar & fresh herbs

