



**Tamarind**  
תמרנד



English  
Français  
Русский

## S t a r t e r s

*Cumin and Carrot Bisque with Caramel Drizzle and Green Peppercorns*  
21.00

*Simple Tossed Salad of Young Greens in Preserved Lemon Vinaigrette  
with Flatbread Croutons*  
23.00

*Marinated Young Eggplant stuffed with Tabbouleh, Za'atar laced Lamb Chili and  
a Marinated Olive and Honey Salad*  
36.00

*Grilled Crispy Skinned Barbunia Fillets on Crusty Bread with Grated Radish  
and Saffron sauce*  
42.00

*Curried Palamida Tartar with Pickled Red Onions, Chickpea Falafel,  
mashed Avocado and Cilantro Oil*  
40.00

All prices in N.I.S



Tamarind

*Tunisian-style Salmon and Quail Egg "Cubes" on Turnip Salad  
with a light Peppered Mayonnaise*  
40.00

*Home made Curry Dumplings stuffed with Foie Gras and topped with Orange  
Carrot sauce with Raisins, Nut Oil and Crispy Shallots*  
48.00

*Terrine of Foie Gras stuffed with Dates, with Pomegranate Vinaigrette, Crackling  
Bread and a Salad of Confit Duck*  
52.00

All prices in N.I.S



## M a i n C o u r s e

*Vegetable Besteya - Crispy Rolled Pilo Pastry stuffed with Roasted Vegetables and  
a Sweet Eggplant Relish served on a Stew of Red Beans and Four Onion Salsa*  
62.00

*Whole Braised Spring Chicken served with Green Olives and Preserved Lemon,  
Saffron Potatoes and Carrots*  
68.00

*Quick Braised Fillet of Butterfish on a bed of Raisins and Onions with Chickpea  
sticks and Garlic Spinach*  
70.00

*Crispy Confit and Roasted Half Duck, Slow Roasted Fennel Puree Shaved Fennel,  
and Sumac Oil*  
70.00

*Charmoula Marinated White Palamida Fillet, grilled and served on a bed of green  
Beans with Crispy Breaded Eggplant and Tomato Fondue*  
68.00

All prices in N.I.S



*Whole Charred Royal Sea Bream with Salt Baked New Potatoes, Braised Cabbage,  
Pickled Vegetable Sauce and Mustard*  
76.00

*Wood Grilled Rib of Veal with Sweet Potato Fondant, hot salad, Green Pepper  
Relish and Tamarind Jus*  
92.00

*Harissa Marinated Beef Ribeye (350 gr.) - Wood Grilled and served on a Tomato  
Pepper Piperade, with a Salad of Grilled Romaine and Crispy Red Onion Rings*  
95.00

*Tagine of Lamb Shoulder seasoned with Dried Lime with Pasta Pearls and Roasted  
Rack of Lamb Chops*  
92.00

*Oven Roasted Peppered Beef Filet on a Chickpea Brioche with Baby Artichokes,  
Caper Sauce, Rosemary and Garlic*  
95.00

All prices in N.I.S



## D e s s e r t s

*A Bittersweet Chocolate Fondant with Spiced Orange Sauce*  
22.00

*Assortment of North African inspired Sorbets: Preserved Lemon,  
Coconut and Mint Tea*  
22.00

*Sweet Biesteya with Roasted Banana Cream and Caramel*  
20.00

*Almond Soufflé with Almond Caramel and Almond Milk Sorbet*  
22.00

*A Casserole of Honey Roasted Apples with Balsamic Fig Syrup*  
26.00

All prices in N.I.S



**E n t r é e s**

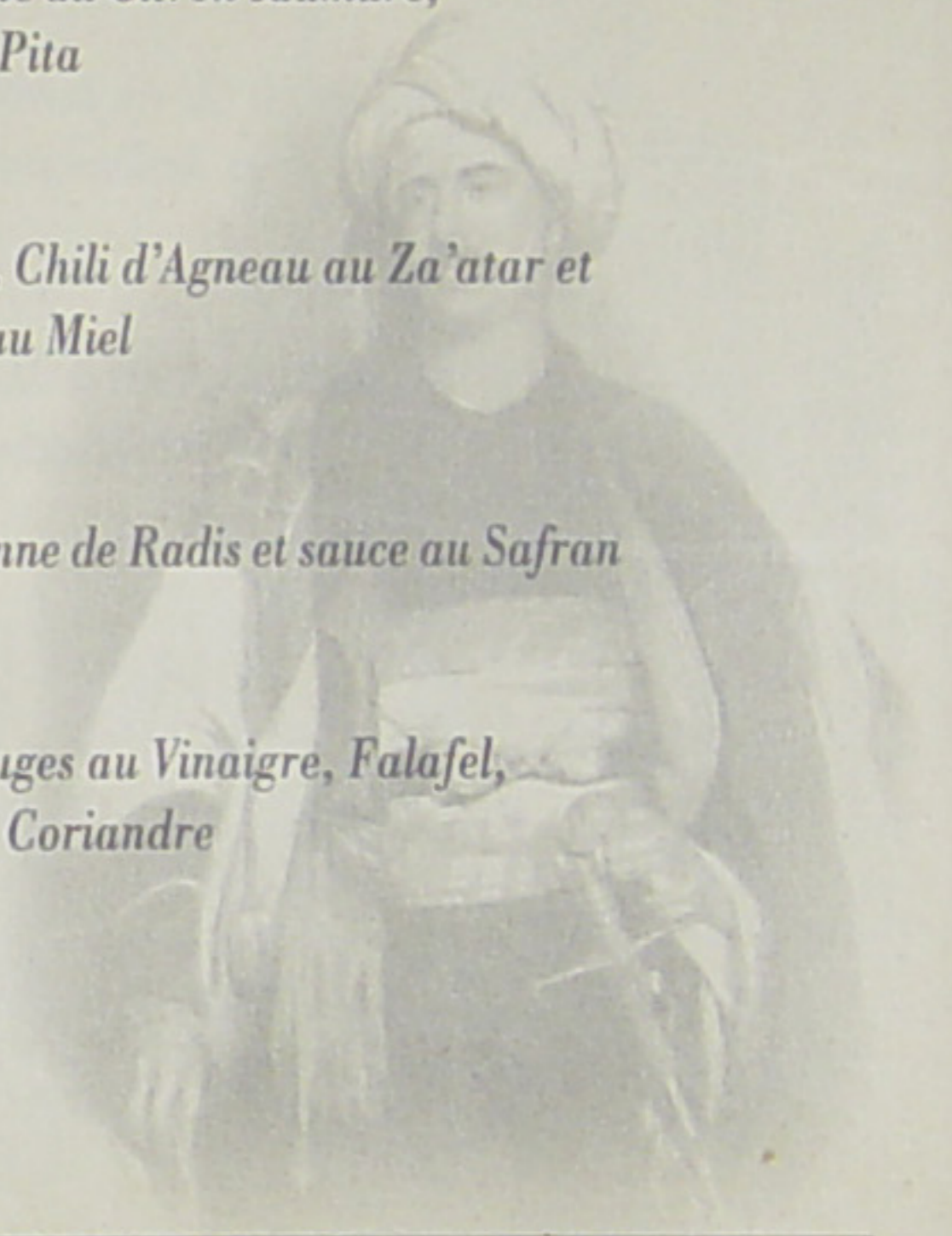
*Bisque de Carottes au Cumin garnie de Caramel aux Grains  
de Poivre vert*  
21.00

*Salade verte agrémentée d'une Vinaigrette au Citron saumuré,  
garnie de Croûtons de Pita*  
23.00

*Jeunes Aubergines marinées, farcies de Taboulé, Chili d'Agneau au Za'atar et  
Salade d'olives marinée au Miel*  
36.00

*Filets de Rouget grillés sur Pain croustillant, Julienne de Radis et sauce au Safran*  
42.00

*Tartare de Palamida au Curry, Oignons rouges au Vinaigre, Falafel,  
concassé d'Avocat et huile de Coriandre*  
40.00

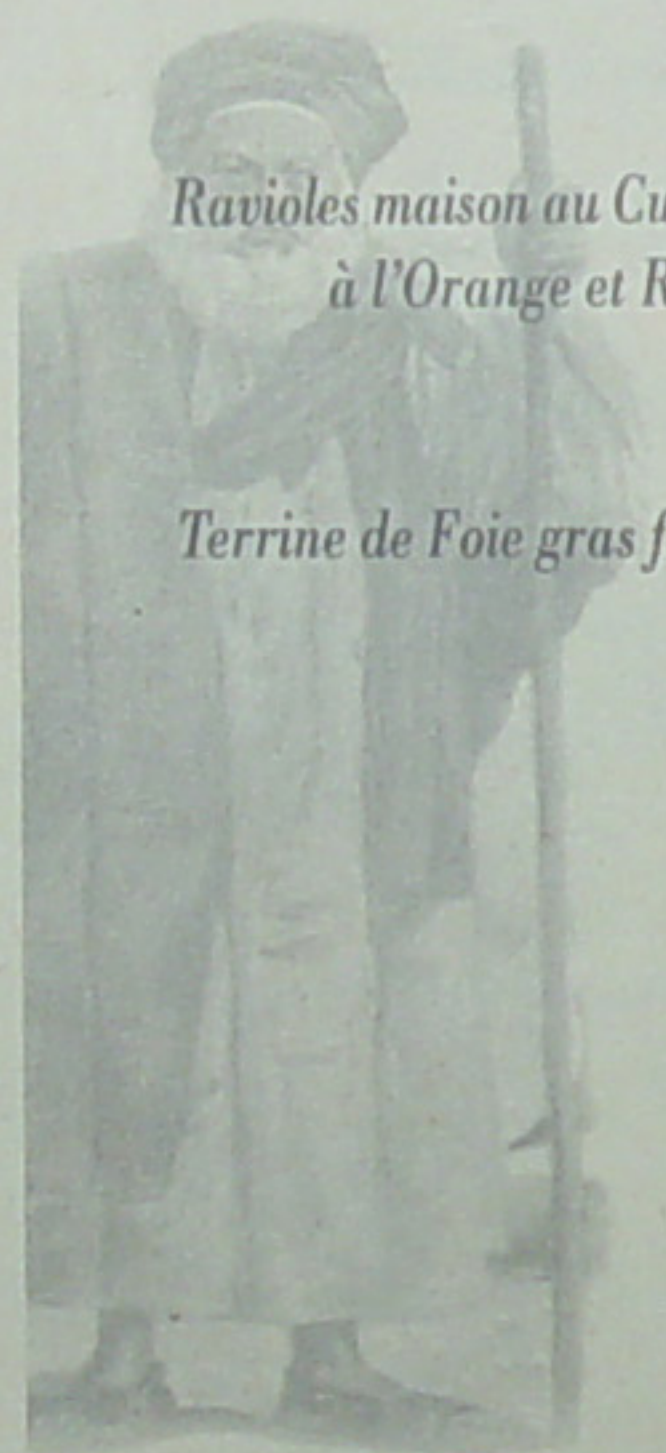


Tous les prix sont en shekels.



*Briques au Saumon et Oeufs de Caille à la Tunisienne sur nid de  
Salade de Navets et Mayonnaise légère poivrée*

40.00



*Ravioles maison au Curry, farcies de Foie gras et nappées d'un velouté de Carottes  
à l'Orange et Raisins secs, huile de Noix et Echalotes croustillantes*

48.00

*Terrine de Foie gras fourrée Dattes, Vinaigrette à la Grenade, Pain croustillant  
et salade au Confit de Canard*

52.00

Tous les prix sont en shekels.



Tamarind

## **P l a t s   p r i n c i p a u x**

*Bisteeya de Légumes - Roulade de Pâte Phyllo croustillante farcie de Légumes  
grillés, Caviar d'Aubergines sur un braisé de Haricots rouges et Salsa aux  
Quatre Oignons*

62.00

*Poulet de Grain braisé, agrémenté d'Olives vertes et de Citron en saumure,  
Pommes de terre et Carottes au Safran*

68.00

*Filet de Poisson "Beurre" légèrement braisé, sur lit de Raisins secs et Oignons,  
bâtonnets croustillants de Pois Chiches et Epinards à l'Ail*

70.00

*Demi-Canard confit et rôti, Purée de Fenouils grillés, Julienne de Fenouils  
et huile de Sumac*

70.00

*Filet de Bonite blanche marinée à l'huile, grillée et servie sur lit de Haricots  
verts, Aubergines panées et fondant de Tomates*

68.00

Tous les prix sont en shekels.



Tamarind

*Dorade royale grillée, Pommes de terre au four, cuites au Sel, Chou braisé, sauce de Légumes marinés et Moutarde*

76.00

*Côte de Veau grillée au feu de bois, Patates douces fondantes, Salade chaude, sauce au Poivre vert et Jus de Tamarin*

92.00

*Entrecôte marinée à l'Harissa (350 gr.), grillée au feu de bois, Pipérade de Tomates et Poivrons, Romaine grillée et beignets d'Oignons rouges croustillants*

95.00

*Tajine d'Épaule d'Agneau relevée au Citron vert séché, perles de Pâtes et Côtelettes d'Agneau grillées*

92.00

*Filet de Bœuf au Poivre, rôti au four, Brioche légère aux Pois Chiches, Artichauts primeurs, sauce aux Câpres, Romarin et Ail*

95.00

Tous les prix sont en shekels.



Tamarin

## D e s s e r t s

*Gâteau fondant au Chocolat doux-amer sur sauce aux Oranges épicées*

22.00

*Assortiment de Sorbets aux saveurs Nord-Africaines: Citron, Noix de Coco et Menthe*

22.00

*Bisteeya à la crème de Bananes rôties et Caramel*

20.00

*Soufflé aux Amandes, Caramel aux Amandes et Sorbet au Lait d'Amandes*

22.00

*Casserole de Pommes caramélisées au Miel et Sirop de Figues balsamique*

26.00

Tous les prix sont en shekels.



Tamarin

П  
Р  
У  
С  
С  
К  
И  
Й

## Первые блюда

*Морковный суп с тмином, карамелью и зернами зеленого перца.*

21.00

*Листья зеленого салата с гренками в лимонном соусе.*

23.00

*Маринованные баклажаны, фаршированные табуле, чабером, чили из барашка, маринованными маслинами и медом.*

36.00

*Филе очищенной от кожи сушеной рыбы барбуни на поджаренном хлебе с тертым редисом и шафранным соусом.*

42.00

*Рыба паламида в соусе тартар с приправой карри. Подается с головками консервированного лука, шариками фалафеля, пюре авокадо и кориандровым маслом.*

40.00

*Все цены указаны в израильских шекелях.*





Лососина с перепелиными яйцами по-тунисски в перченом майонезе. Подается с реповым салатом.

40.00

Домашние тефтели из гусиной печени в тесте с добавлением карри. Подаются в апельсинно-морковном соусе с изюмом, ореховым маслом и луком "шалот".

48.00

Блюдо из гусиной печени фаршированное финиками и гранатовым соусом. Подается с хрустящим хлебом и ломтиками копченой утки.

52.00



Все цены указаны в израильских шекелях.



## О с н о в н ы е б л ю д а

Овощная "Бистея" - блинчики из тонкого теста с жареными овощами в сладком баклажанном соусе. Подаются вместе с пюре из красных бобов с подливкой из четырех

сортов лука.

62.00

Тушеный цыпленок с оливками и лимоном. Подается с морковью и картофелем, сдабриваемым имбиром.

68.00

Слегка потушенное рыбное филе, подающееся с луком, изюмом, обжаренным турецким горохом, шпинатом и чесноком.

70.00

Половинка утки с хрустящей кожей, печеной в собственном соку. Подается с поджаренным фенхелем (сладким укропом), тертым свежим фенхелем и сумачовым маслом.

70.00

Филе белой маринованной в соусе "Шармула" рыбы паламиды, жаренное в гриле. Подается с панированными баклажанами, томатным "фондю" и зелеными бобами.

68.00

Все цены указаны в израильских шекелях.



Целиком запеченная морская рыба с гарниром из печеного молодого картофеля и тушеной капусты. Подается с соусом из соленьев и горчицей.

76.00

Телятина, жаренная на решетке на древесных углях, с гарниром из сладкого картофеля, горячего салата, соусом из зеленого перца и тамаиндовым соком.

92.00

Маринованная говядина, поджаренная в гриле. Подается с тушеными помидорами в стиле "пиперад" перцем, зеленым салатом и колечками жареного лука.

95.00

Баранья лопатка с сушеным плодом лайм, макаронными жемчужинами и кусочками жареной баранины.

92.00

Перченое говяжье филе, жаренное в гриле. Подается с хлебом из турецкого гороха, молодыми артишоками, каперовым соусом, розмарином и чесноком.

95.00

Все цены указаны в израильских шекелях.



## Д е с е р т ы

Воздушный шоколадный торт с горько-сладким шоколадом. Подается с апельсиновым соусом.

22.00

Ассортимент шербетов в северо-африканском стиле: лимонный, кокосовый и мятный.

22.00

Сладкие блинчики с кремом из жареных бананов и карамели.

20.00

Миндальное суфле с карамелью и шербетом из миндального молока.

22.00

Запеченные в меду яблоки с сиропом из бальзамических фиг.

26.00

Все цены указаны в израильских шекелях.



## ק י נ ו ח י ם

טורט שוקולד מריר - מתוק ברוטב תפווים מתובלים

22.00

מגוון סורבטים בהשראת צפון אפריקה: לימון, קוקוס ומנטה

22.00

ביסטיה מתוקה עם קרם בונה אפוייה וקרמל

20.00

סופלה שקדים עם קרמל שקדים וסורבט חלב שקדים

22.00

קדרת תפוחים אפויים כדבש עם סירופ תאנים בלסמי

26.00



המחדים נקנים בשקלים חדשים



## מנות עיקריות

ביסטיה ירקות - בצק פילו פריד מגולגל ממולא ירקות צלויים ורוטב חצילים מתוק.

מוגש על נויד שעועית אדומה וסלסת בצלים

62.00

עוף צעיר שלם בתוספת ירקות ירוקים במיץ לימון, עם תפוחי אדמה וגור כועפרון

68.00

פילה דג חמאה מבושל קלות על מצע של צימוקים ובצל עם טוגני חומוס

ותרד עם שום

70.00

חצי ברווז קונפי פריד, עם שומר מגורר, מחית שומר צלוי ושמן סומך

70.00

פילה פלמידה לבנה במרינדת שמן שרמולה על הגריל מוגשת על מצע חצילים פריכים

מצופים פרורי לחם בתוספת פונדו עגבניות ושעועית ירוקה

68.00

המחירים נקובים בשקלים חדשים



דג אברומה רויאל שלם צלוי עם תפוחי-אדמה אפויים במלח, כרוב מוקפץ,

רוטב ירקות כבושים וחרדל

76.00

בשר עגל צלוי על גחלים עם תפוחי אדמה מתוקים, סלט חם, רוטב פלפל ירוק ומיץ תמר הודי

92.00

ורד הצלע (350 גרם) במרינדת חריסה, צלוי בגריל ומוגש בפיראד עגבניות ופלפל, עם סלט חסה

ערבית צלויה וטבעות בצל סגול פריכות

95.00

תבשיל כתף טלה ולימונית יבשה עם שבלולי פסטה וצלעות טלה צלויות

92.00

פילה בקר בפלפל, צלוי בתנור, עם בריוש נרגי חומוס וארטישוק צעיר, רוטב צלפים, רוטרין ושום

95.00

המחירים נקובים בשקלים חדשים



## מנות ראשונות

מרק גור וכמוון עם קרמל ונרגידי פלפל ירוק

21.00

סלט חסה ירוקה ומסולסלת ברוטב וינגרט של לימונים כבושים ובתוספת קרוטונים

23.00

חצילים במרינדה ממולאים בטבולה, ועתר, צילי של בשר טלה

וסלט ויתים במשרת דבש

36.00

פילה ברבנויה קלוף ופריך עשוי בגריל על לחם קלוי עם צנונת מגוררת ורוטב ועפרון

42.00

דג פלמידה בקארי בנוסח טרטור עם בצלים סגולים כבושים, כדורי פלאפל, מחית

אבוקדו ושמן כוסברה

40.00

כריק דג סלמון וכיצי שליו בנוסח תוניסאי, מוגשים על מצע של סלט לפת ומיונו קל

מתובל בפלפל חריף

40.00

כופתאות קארי מעשה יד במלוי כבד אוו, ברוטב גור ותפוחים עם צימוקים, שמו

אגוזים ובצללים פריכים

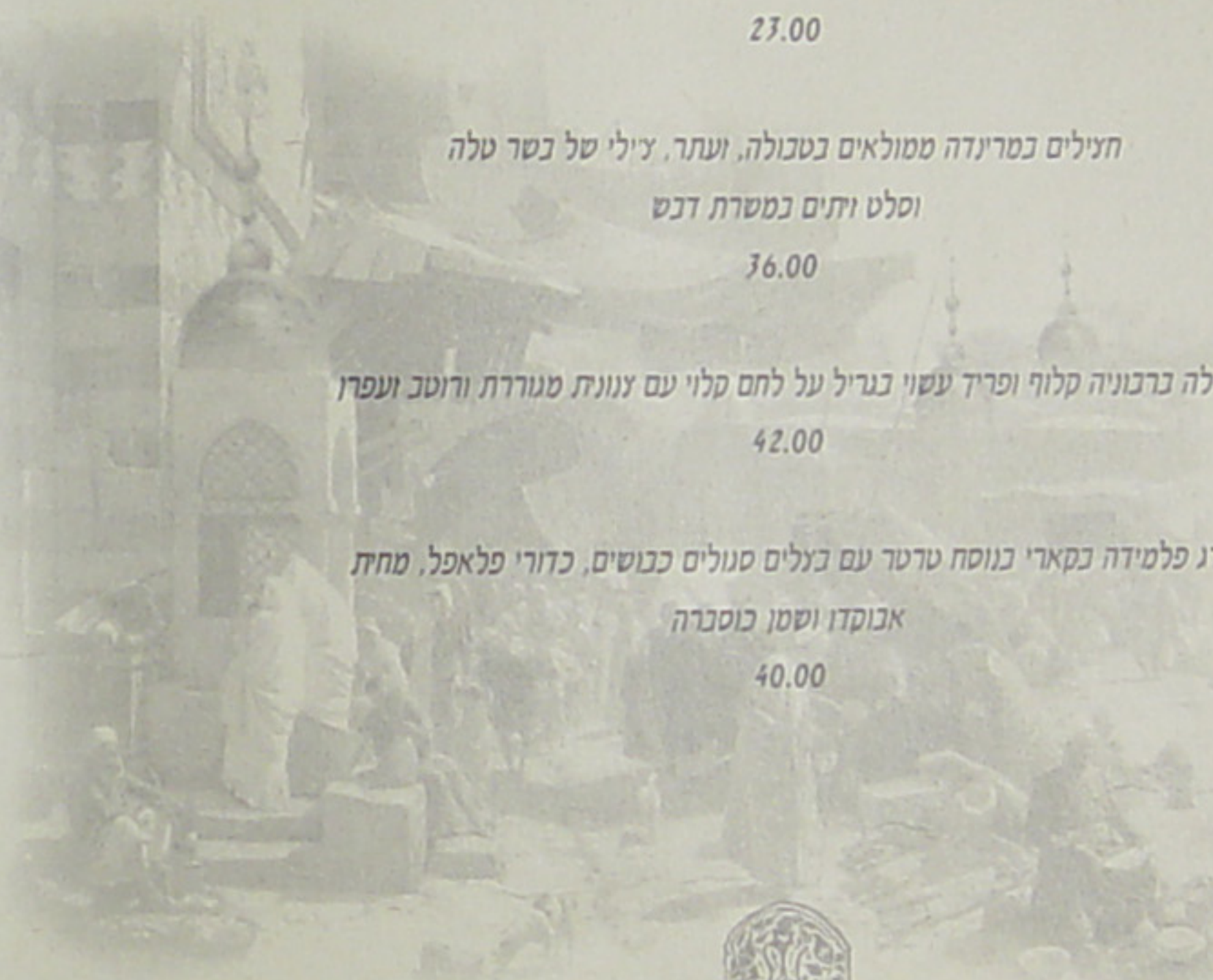
48.00

טרין כבד אוו במלוי תמרים עם וינגרט רימונים, לחם פריך וסלט קונפי ברוו

52.00

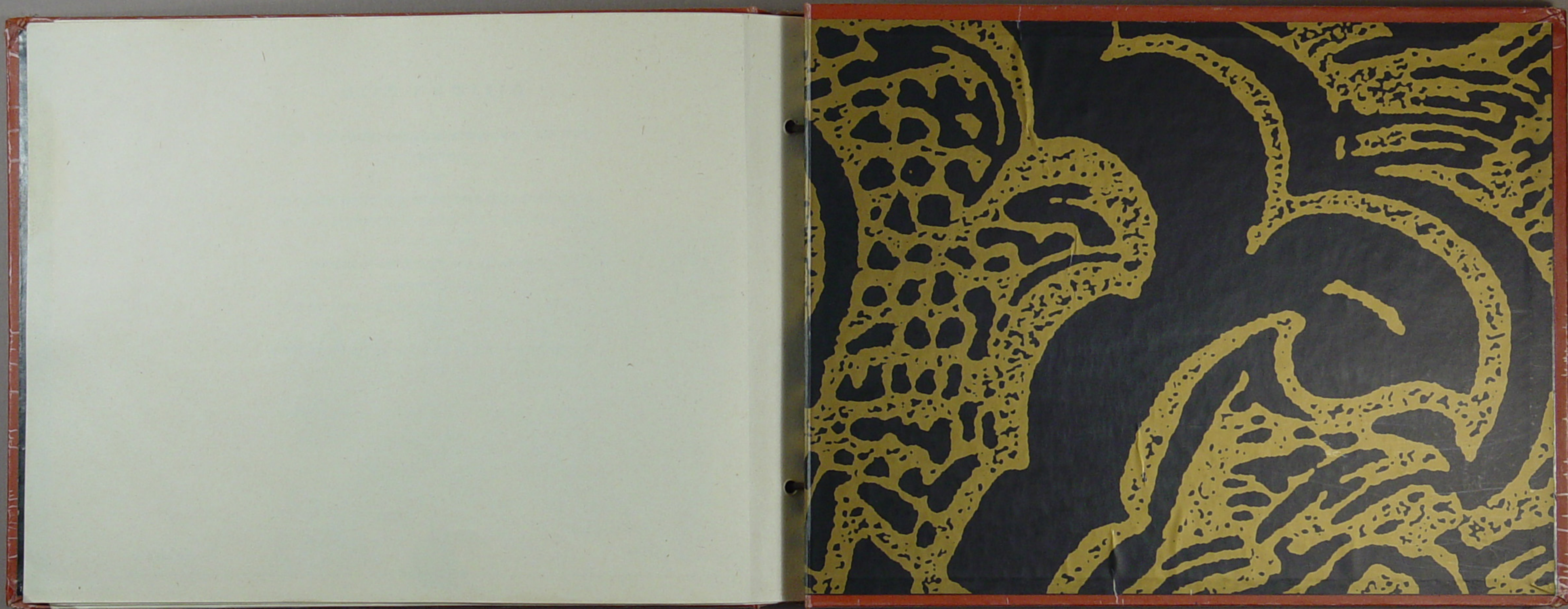


המחדים נקבים בשקלים חדשים



המחדים נקבים בשקלים חדשים







**HERODS**  
*Sheraton Resort*  
*Eilat*

מ.א.צ. ע.א.י. א.י.כ.א.ב.