



# A JOURNEY THROUGH MEDITERRANEAN FLAVOURS AND LEVANTINE CUISINE.

**Every evening, the Bistrot of 21 Way Of Living invites you to discover the proposals of chef Sigora Roy, born in Jerusalem and grown in Tel Aviv, to take you to a journey through Levantine flavours, typical of Lebanon, Syria, Israel, Jordan, Turkey and Greece.**

*Our dishes are made with an eye to seasonality, trying to rediscover raw materials that were once considered "poor", which in our proposal are combined with sought-after ingredients.*

## IN VIAGGIO TRA I SAPORI MEDITERRANEI E LA CUCINA LEVANTINA.

**Il Bistrot di 21 Way Of Living vi invita a scoprire ogni sera le proposte dello chef Sigora Roy, nato a Gerusalemme e vissuto a Tel Aviv, per accompagnarvi in un viaggio nei sapori levantini, tipici di Libano, Siria, Israele, Giordania, Turchia e Grecia.**

*I nostri piatti sono costruiti all'insegna della stagionalità, cercando di riscoprire materie prime un tempo considerate "povere", che nella nostra proposta si combinano a ingredienti ricercati.*

Chiedi al nostro staff per consultare la lista completa degli allergeni e segnalare eventuali allergie e intolleranze.

*Please ask our staff for allergen and intolerances information for all our dishes. Remember to speak to a staff member if you have any allergy.*



## MEZZEH CLASSICHE

### THE CLASSICS

#### Hummus

Ceci, tahina, olio di oliva, prezzemolo, limone, paprika

*Chickpeas, tahina, olive oil, parsley, lemon, paprika*

**8.00**

#### Falafel

Ceci, coriandolo, aglio, cumino, con Tahina

*Chickpeas, coriander, garlic, cumin, with Tahina*

**8.00**

#### Melanzane allo yogurt

Melanzane, yogurt, cipolla croccante, pomodorini, paprika

*Eggplants, yogurt, crispy onion, cherry tomatoes, paprika*

**8.00**

## MEZZEH SPECIALI

### THE SPECIALS

#### Tzatziki con pane Khobez

Salsa allo yogurt, cetrioli e aglio, con pane Khobez

*Yogurt, cucumber and garlic sauce, with Khobez bread*

**6.00**

#### Frittura araba

Calamari e gamberi in pastella, sommacco, con maionese allo zatar

*Squid and shrimp in batter, sumac, with zatar mayonnaise*

**13.00**

#### Jerusalem Tartare

Tartare di manzo, bulgur, acqua di pomodoro, semi di coriandolo, con salsa yogurt e senape

*Beef tartare, bulgur, tomato water, coriander seeds, yogurt and mustard sauce*

**9.50**



**Prenota il tuo tavolo**  
***Book your table***

## PER CONTINUARE

### I PIATTI PRINCIPALI

*Our journey goes on with  
the main dishes.*

#### **Ravioli shish Burrak**

Ravioli ripieni di carne, semi di coriandolo, curcuma, con salsa yogurt tiepida, pomodoro grattugiato e jalapeños

*Ravioli stuffed with beef, coriander seeds, turmeric, with lukewarm yogurt sauce, grated tomatoes & jalapeños*

**12.00**

#### **Burek**

Pasta fillo, spinaci, feta e caprino

*Filo pastry, spinach, feta, goat cheese*

**10.00**

#### **Moussaka di 21WOL**

Melanzana, patate, besciamella, caciocavallo e ragù di Asado

*Eggplant, potatoes, béchamel sauce, caciocavallo cheese, Asado meat sauce*

**12.00**

#### **Insalata fattoush**

Insalata, halloumi fritto, ravanelli, cetrioli, pomodori, pane croccante con vinaigrette di limone

*Salad, fried halloumi, radishes, cucumber, tomatoes, crispy bread with lemon vinaigrette*

**14.00**

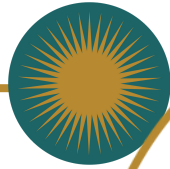


**Prenota il tuo tavolo**

**Book your table**

## PIATTI UNICI

### ONE-POT MEALS



#### Freekeh

Il freekeh è un grano antico nato in Galilea più di 2000 anni fa, usato come base o accompagnamento per piatti di carne o di verdure.

*Freekeh is an ancient grain born in Galilee more than 2000 years which is used as a base or accompaniment for meat or vegetable dishes.*

#### Freekeh di pollo

Freekeh con cosce di pollo, paprika, limone confit

*Freekeh with chicken thighs, paprika, confit lemon*

15.00

#### Freekeh vegetariano

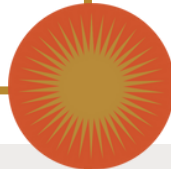
Freekeh con sciroppo di datteri, verdure di stagione stufate, spezie levantine

*Freekeh with date syrup, stewed seasonal vegetables, Levantine spices*

13.00

## STREET FOOD LEVANTINO

### LEVANTINE STREET FOOD



#### Gyros di pollo

Pane Khobez, cosce di pollo alla paprika, misticanza, cipolla rossa, pomodoro e salsa Tahina, con patate al sale

*Khobez bread, chicken thighs with paprika, misticanza salad, red onion, tomato and Tahina sauce, with potatoes*

11.00

#### Gyros Planted

Pane Khobez, Kebab vegetale, misticanza, cipolla rossa, pomodoro e salsa Tahina, con patate al sale

*Khobez bread, Planted kebab, mixed salad, red onion, tomato and Tahina sauce, with potatoes*

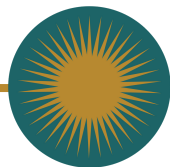
11.00



[Prenota il tuo tavolo](#)  
[Book your table](#)

## I PIATTI DELLA TRADIZIONE MEDITERRANEA

*Traditional Mediterranean dishes.*



### **La nostra Cotoletta**

Cotoletta di vitello italiano, pomodorini, patate, con maionese all'harissa

*Italian veal "Cotoletta", cherry tomatoes, potatoes, with harissa mayonnaise*

**20.00**

### **Insalata Estiva**

Misticanza, petto di pollo, pesche, zucchine, pomodorini e vinaigrette di lamponi

*Mixed salad, chicken breasts, peaches, zucchini, cherry tomatoes & raspberry vinaigrette*

**14.00**

### **Insalata di pasta, il comfort food dell'estate**

*Pasta salad, summer's comfort food*

**12.00**



**Prenota il tuo tavolo**  
**Book your table**



**PER ACCOMPAGNARE**  
**SIDE DISHES.**

**Patate croccanti al sale**   
*Crispy salt cooked potato wedges*

**4.00**

**Insalatina misticanza**   
*Mixed salad with cherry tomatoes*

**4.00**

**Verdure del giorno** 

**5.00**

Contorno di verdure fresche del mercato.

*Farmer's market veggies of the day.*

**Coperto** **2.50**

**Acqua 0.75, refill illimitati** **2.00**



**Prenota il tuo tavolo**  
**Book your table**



**PER CONCLUDERE**  
**DESSERTS**

**Malabi**

Budino al latte, acqua di rosa, pistacchi  
caramellati

*Milk pudding, rose water, caramelized  
pistachios*

**3.50**

**Panna cotta alla frutta**

Panna cotta, frutta di stagione

*Panna cotta, seasonal fruit*

**5.50**

**Semifreddo all'halva**

Mousse con granella al pistacchio

*Mousse with chopped pistacchio*

**5.00**



**Prenota il tuo tavolo**  
**Book your table**

# **IL TUO VIAGGIO NON FINISCE AL DOLCE.**

**Puoi venire a trovarci ogni giorno anche  
per colazione, pranzo, aperitivo e cocktail.**

# **YOUR JOURNEY DOESN'T END WITH DESSERT.**

**You can come visit us every day for  
breakfast, lunch, aperitif and cocktails.**



**Find us on Instagram**  
*@21wayofliving*