

MOROCCAN CUISINE

Starters

Moroccan Selection Salad
Combination of Zaalouk, Bakoula, Potato,
Carotte, Taktouka, Barba Salad



Zaalouk 25 Grilled Eggplant Marinated with Moroccan Spices

Taktouka 25
Grilled Capsicum Marinated with Charmoula,
Tomato Paste, Garlic, Onions, Coriander, Cumin,
Paprika and Olive Oil

Moroccan Salad

Minced Cucumber, Tomato, Red Onion, Coriander,

Vinegar, Lemon Pickle, Cumin and Olive Oil

Barba Salad
Beetroot Marinated in Moroccan Spices

Carrot Salad
Traditional Carrot Salad Marinated with
Moroccan Spices

Potato Salad
Boiled Potato Marinated with Moroccan Spices

Blanched Spinach Marinated with Ginger
Powder, Fresh Garlic, Lemon Pickle, Olive Oil,
Cumin, Chili Flakes and Sliced Green Olive

Briouats With Cheese 25
Deep Fried Moroccan Briouats with Mix Cheese
Served with Mix Salad

Soup

rira

Traditional Moroccan Soup with Minced Lamb, Lentil, Vermicelli and Herbs, Served with Dates and Lemon Wedges



Main Courses

Seafood Pastilla

Assorted Seafood with Vermicelli, Parsley,
Fresh Garlic, Chili Flakes, Pickle Lemon and
Green Olives Stuffed in Filo Pastry Topped with
Cheddar Cheese

Chicken Pastilla
Chicken Strips Braised With Ginger, Butter
Ghee, Almond, Nutmeg Powder, Cinnamon and
Blossom Orange Water, Stuffed in Filo Pastry

Topped with Icing Sugar

Tagine Samak

Marinated Fresh Hamour with Seasonal



Tagine Dejaj

Braised Chicken with Preserved Lemon, Saffron,
Ginger, Fresh Garlic, Olive Oil, Ras Al Hanout,
Butter Ghee and Green Olive

Tagine Laham
Slow Cooked Lamb Shank with Dried Prunes,
Cinnamon Powder, Butter Ghee, Sesame Seed
and Ras Al Hanout

Refissa With Chicken 65
Msemmen Bread Topped with Braised Chicken

Msemmen Bread Topped with Braised Chicken and Side of Lentil Gravy Cooked with Onion, Lentil, Coriander, Fenugreek, Fava Beans, Butter Ghee, Ginger, Ras Al Hanout and Olive Oil

Tagine Kofta 65
Minced Lamb with Tomato Sauce, Fresh Garlic,

Minced Lamb with Tomato Sauce, Fresh Garlic, Ginger, Cumin, Paprika, Thyme and Topped with Sunny Side Up Egg

Tagine Mekfoul
Slow Cooked Lamb Sha

Slow Cooked Lamb Shank with Cinnamon, Ginger, Fresh Garlic, Butter Ghee, Almond and Served with Caramelized Onion, Tomato and Sesame Seeds

Lamb Tangia
Slow Cooked Lamb Shank with Lemon Pickle

Slow Cooked Lamb Shank with Lemon Pickle and Cumin with Saffron Puree.

Mixed Grill

Marinated Lamb Kofta, Chicken Breast, Beef Tenderloin, Lamb Rack Served with Mix Salad and Roasted Potato

Couscous

and a Side of Broth

Lamb Couscous
Traditional Moroccan Semolina Steamed with
Butter Ghee, Served with Lamb, Vegetables

Royal Couscous

Traditional Authentic Couscous Served with Vegetables,

Traditional Authentic Couscous Served with Vegetables Chicken, Lamb Shank, Lamb Merguez, Lamb Rack Topped with Caramelized Onion & Almond



Chicken Couscous

Traditional Moroccan Semolina Steamed with Butter Ghee, Served with Chicken, Vegetables and a Side of Broth

Vegetable Couscous

Traditional Moroccan Semolina Steamed with
Butter Ghee, Served with Vegetables and a Side
of Broth

Side Dishes

Saffron Rice	15
Steamed Couscous	15
Tfaya (Caramelized Onions)	15
French Fries	15



Dessert

Kaab Ghezal
Rolled Dough Stuffed with Almond Paste

Fruit Platter
Seasonal Fresh Fruit

Moroccan Mohalabiya 30 Milk Crème with Blossom Orange Water, Raisin, and Dry Coconut Topped Roast Almond and Pistachio

Briouats Louze 30
Filo Pastry Stuffed with Almond Paste, Glazed with Honey and Sesame Seeds

Ghrayba 28
Traditional Moroccan Cookies Made with Flour,
Sugar, Grated Coconut, Butter, Almond, Corn

Msemmen 30 Semolina Pancake Served with Butter and Honey

Oil, and Topped with Icing Sugar



Jawhara Crispy Puff Pastry, Milk Crème and Mix Nuts

Moroccan Sweet Platter

MOROCCAN CUISINE

Coffee

Filter Coffee	2
Americano	2
Decaffeinated	2
Mocha	2
Macchiato	2
Cappuccino	2
Café Latte	2
Espresso	2
Turkish Coffee	2
Double Espresso	2

Tea

Dilma Teas	2
English Breakfast • Japanese Green	 Early Grey
Chamomile • Peppermint	

Classic Moroccan Tea S M L 24 30 38

In Morocco, Drinking Tea Together Is an Invitation to Witness and Participate in an Important Part of the Culture. Enjoy this Very Exciting and Refreshing Rich Blend of Fresh Mint Leaves and Chinese Gunpowder Tea With Very Refined and Pleasing Sip. Highly Recommended to Be Served Sweet.

Moroccan Tea With Orange Blossom
Enjoy this Traditional Moroccan Tea With a
Twist of Orange Blossom. It Has a Very Unique
Flavor that Gives a Unique Twist of Traditional
Moroccan Tea Blend and Is Very Famous in the

Northern Part of Morocco.

Moroccan Tea With Orange Zest
Enjoy a Unique Blend of This Traditional
Moroccan Tea with a Seductive Fruity Flavor
Mingled with Orange Taste for a More Refined
Taste and Freshness!

Still Water

Al Rayyan 1,51 / 330mi	18/8
Evian 750ml / 330ml	24/18
Aqua Panna 750ml / 330ml	28/18

Sparkling Water

Badoit 750ml / 330ml	24/18
San Pellegrino 1l / 330ml	28/18

Soft Drinks

Coca Cola • Coca Cola Light	1
Fanta Orange • Sprite	

Fresh Juices

Orange • Mango • Pineapple	25
Watermelon • Carrot	

Mocktails

Argan Signature
Dried Dates, Cinnamon, Milk, Blossom,
Rose Water

Singer Cooler
Fresh Ginger, Fresh Lemon Juice, Fresh Mint,
Raspberry Puree, Lemon Grass, Sprite

Lemon Mint				
Fresh Mint, Le	mon Juice,	Sugar,	Water	

/irgin Pinacolada	
'ineapple Juice, Cream, Coconut Syrup	

Tropical Cooler	
Pineapple Juice, Orange Juice,	
Passion Fruit Syrup	

Mojito				25
	_	C	· ·	

Fresh Mint Leaves, Sugar Sprite, Ginger, Lemon



MOROCCAN CUISINE

مقبلات

إختيار من السّلَطات المغربية مزيج من زعلوك ، بقولة ، بطاطا ، جزر ، تكتوكة ، و سلطة الباربة



بأذنجان مشوب منقع مع توابل مغربية

فلفل مشكل مشوب منقع مع شرمولة (طماطم، معجون

طماطم، ثوم طازج، بصل، كزّبرة، كمون، فلفل أحمر و زيت زيتون سلطة مغربية

خيار مفروم مع طماطم، بصل أحمر، كزبرة، خل، ليمون مخلل، کمون و زیت زیتون

> سلطة البارية شمندر منقعوع مع ثوابل مغربية

سلطة خيزو بالشرمولة سلطة جزر مُنقُوع مع ثُوابل مغربية(كزبرة، ثوم طازج، ليمون مخلل، خُلُ، فلفلُ حار، کمون، سکر و زیتُ زیتون

سلطة بطاطة بالشرمولة

بطباطس مسلوقة منقوعة مع ثوابل مغربية

سبانخ مسلوقة منقوعة مع زنجبيل ثوم طازج كزبرة، ليمون

مخُللٌ، كمونٌ، فلفل حَار، زيت زيتُونٌ و زيتُون أُخَضرُ

بريوات جبن ريوات مغربية جبن ملفوفة، محشوة بجبن ريكوطة، بقدونس، طماطم کرزیة و خس

شوربه

شوربة الحريرة

شوربة تقليدية مع لحم غنم، شعرية و أعشاب تقدم مع تمر



أطباق رئيسية

بسطيلة ثمار البحر ثمار البدر مشكلة مع شعربة، ثوم طازج،فلفل حار، ليمون مخلل،زيتون أخضر محشوة في فيلو باسترپ. تقدم مع جبن

بسطيلة دجاج حجاج مقطع مع زنجبيل، سمنة، لوز، قرفة، مسحوق جوز الطيب، ماء الزهر محشو في عجين فيلو. تقدم مع مسحوق السكر

طاجين سمك سمك طرب مع الشرموله والخضر والليمون المخلل



طاجین دجاج دجاج مطهو مع لیمون مخلل، زعفِران، زنجبیل، ثوم طازج، زیت زيتون، راس الحنوت، زمنة و زيتون أخضر

طاجين لحمر لحم مطهو مع خوخ مجفف، قرفة، سمنة، سمسم و راس

رفيسة الدجاج مسمن مقطع مع دجاج مطهو مع شوربة عدس (بصل، عدس، كزبرة، حلبة، فول، زنجبيل، راس الحنوت وزيت زيتون

طاجين كفتة لحم مفروم مع صلصة طماطم، ثوم، زنجبيل، كمون، فلفل أحمر، زعتر. يقدم مع بيض عيون

أطباق جانبية

رز بالزعفران

كسكس سادة

بطاطس مقلية

حلويات

فاكهة موسمية طازجة

مهلبية مغربية

المشوب والفستق

الزهر, تقدم مع عسل و سمسم

مسمن مغربي يقدم مع زبدة و عسل

فيلو الجلاش بكريمه الحليب والمكسرات

صحن حلويات تشكيلت حلويات مغربية

للوز، زیت و مسحوق سکر

بريوات اللوز

عجين محشوة باللوز، سكر، قرفة، زيدة، بيض، ماء الزهر

حليب ُ حليب بماءٌ زهر برتقال ، زيب ، وجوز الهند مغطس باللوز

فيلو بيستري محشوة باللوز، مسحوق سكر، قرفة، زيدة، بيض، ماء

كعب غزال

طبق فاكهة

تفاية بالبصل والزبيب

طاجين مقفول لحم مطهو مع قرفة، زنجيل، ثوم طازج، سمنة، لوز. يقدم مع بصل معسل، طّماطم و سمسم

طنجية لحمر موزةً لحم الغنَّم مطبوخة ببطء مع مخلل الليمون والكمون مع شعيرات الزعفران.

> مشاوى مشكلة كفتة لَّحْمُ متبل ، صدر حجاج ، لحم بقرب تندرلوين ، و أضلاع خروف تقدم مع مزيج من السلطة والبطاطا المشوية

کسکس

كسكس لحم كسكس تقليدي المغربي مع سمنة. يقدم مع لحم ،خضار و مرق

کسکس ملکی كسكس تقليد أب أصيل يقدم مع الخضار ، الدجاج ، لحم الضأن ، نقانق مرقاز ، لحم الضَّأن مغطبُ بالبصل المكرملُ واللوز



كسكس دجاج كسكس تقليدي المغربي مع سمنة. يقدم مع دجاج ، خضار و مرق

كسكس خضار كسكس تقليدي المغربي مع سمنة. يقدم مع خضاًر و مرق



MOROCCAN CUISINE

فهوة

قهوة مصفاة أمريكانو منزوعة الكافيين موكا ماكياتو كابتشينو كافيه لاتيه إسبرسو قهوة تركية إسبرسو مزدوج

شای

شاي ديلما إفطار إنجليزي • أخضر ياباني • رمادي مبكر غريبة تقليدية مغربيه مع جوز الهند مبشور، زبدة، مسحوق ألبابونج • النعناع

الشاي المغربي الكلاسيكي

في المغرب ، شرب الشاي معا هو دعوة للمشاركة في جزء مهم من الثقافة. استمتع بهذا المزيج الغنب والمثير من أوراق النعناع المنعشة و الشاب الصيني والباردة مع رشفة رائعة وممتعة. موصب به للغابة لتقديم الحلوب.

صغير متوسط كبير

الشاي المغربي مع ماء زهر البرتقال

استمتُّعُوا بهذاً الشابِّ المغربيِّ التقليدي مع لمسة من زهر البرتقال. لديها جدا نكهة فريدة من نوعها تعطي لمسة فريدة من مزيج الشاب المغربب التقليدب. مشهورة جدا في الجزء الشمالي من المغرب.

سان بیلیجرینو ۱ لتر / ۳۳ مل

شاي مغربي مع زنج البرتقال

مياه معدنية

الریان ۱ لتر / ۳۳ مل

ایفیان ۷۵۰ مل / ۳۳۰ مل

اکوا بانا ۷۵۰ مل / ۳۳۰ مل

استمتع بمزيَّج فريد من الشاّب المغربب التقليدي مع فاكهي جذاب اختلط نكهة مع طعم برتقالي لطعم أكثر

كوكاكولا • كوكاكولا لايت فانتا برتقال • سبرايت

برتقال • مانجو • أناناس بطيخ • جزر • ليمون

الثمر المحفف، القرفة،الَّحلب، و ماء الزهر

الزنجسل الزنجبيل الطازج و عصير الليمون الطازج والنعناع، التوت ، عشب الليمون، سبرايت

النّعناع الطازج ، عصير الليمون، السكر والماء بينا كولادا

أوراق النعناع الطازجة، السكر،سبرايت، الزنجبيل، الليمون

مياه فوارة **بادواه** ۷۵۰ مل / ۳۳۰ مل 37/11 11/71 مشروباش غازية

۸/\۸

37/1/

11/71

العصائر الطازجة

موكتيل أرغان المميز

ليمون بالنعناع

عصير الأناناس، وكريم،وشراب جوز الهند

تروييكال

عصير الأناناس، عصير البرتقال، عصير الفواكه العاطفة