

# Moroccan

## I Starters | Entrées

### **Chorba Seafood (d)**

Vegetable soup with white fish, prawns, garlic  
*Soupe de légumes au poisson blanc, crevettes, ail*

### **Harira Marrakchia (g)**

Traditional Moroccan soup  
*Soupe traditionnelle Marocaine*

### **Shlada Maghribia (vg)**

Traditional Moroccan salads  
*Salades Marocaines traditionnelles*

### **Briouates (g, d)**

Moroccan fried pastries filled with shrimps, beef kefta, chicken, cheese and vegetables  
*Nems Marocains aux crevettes, kefta de boeuf, poulet, fromage et légumes*

### **Seafood Pastilla (g, d)**

Crispy Moroccan seafood pie, shrimps, squid, white fish, vermicelli  
*Pastilla Marocaine croustillante aux fruits de mer, crevettes, calamars, poisson blanc, vermicelles*

### **Chicken Pastilla (g, d, n)**

Moroccan chicken and almond fried pie, cinnamon  
*Pastilla Marocaine frite au poulet et amandes, cannelle*

### **Kefta Bid Matecha**

Moroccan minced beef meat, fried egg, tomato sauce  
*Boulettes Marocaines de boeuf, œuf au plat, sauce tomate*

## I To Share | A Partager

To be pre-ordered 24H in advance  
*A précommander 24h en avance*

### **Darii M'aamer**

Whole sea bass stuffed with seasonal vegetables  
*Bar entier farci servi avec légumes de saison*

### **Lamb Mechoui (d)**

Confit lamb shoulder, pan-fried vegetables  
*Epaule d'agneau confite, légumes sautés*

### **Djaj M'aamer (d)**

Stuffed chicken with saffron potatoes  
*Poulet farci servi avec pommes de terre au safran*

## I Main Courses | Plats

### **Tanjia Marrakchia (d)**

Slow cooked beef 'ossobuco', Taliouine saffron  
*Ossobuco de bœuf braisé, safran de Taliouine*

### **Lamb Couscous (g, d)**

Seven vegetables, chickpeas, caramelized onions and raisins  
*Couscous d'agneau, sept légumes, pois chiches, oignons et raisins secs caramélisés*

### **Seven Vegetable Couscous (v, g, d)**

Chickpeas, caramelized onions and raisins  
*Couscous aux sept légumes, pois chiches, oignons et raisins secs caramélisés*

### **Seabass Tajine**

Prawns, peppers, potatoes, olives, chermoula  
*Tajine au bar, crevettes, poivrons, pommes de terre, olives, chermoula*

### **Lamb Tajine (n)**

Almonds, dry prunes  
*Tajine d'agneau, amandes, pruneaux secs*

### **Chicken Tajine (d)**

Baby potatoes, green olives, candied lemon  
*Tajine de poulet, pommes de terre nouvelles, olives vertes, citron confit*

### **Beef Tajine**

Eggplant, chickpeas, candied tomatoes  
*Tajine de boeuf, aubergine, pois chiche, tomates confites*

### **Berber Tajine (vg)**

Seasonal vegetables, green olives, argan oil  
*Tajine de légumes de saison, olives vertes, huile d'argan*

v = vegetarian vg = vegan p = contains pork g = contains gluten n = contains nuts d = contains dairy

Prices in Moroccan Dirham. Inclusive of taxes and service charge

Prix en Dirham Marocain. Taxes et frais de service inclus

# Italian

## I Gli Antipasti | Starters | Entrées

### Tartelletta di Manzo (g, d)

Beef tartare, egg yolk, vegetables

*Tartare de boeuf, jaune d'oeuf, légumes*

### Insalata di Polpo

Grilled octopus, Taggiasca olives, potatoes, celery

*Poulpe grillé, olives Taggiasca, pommes de terre, céleri*

### Caprese (v, d)

Buffalo mozzarella, tomato, basil, capers, black olives,

tomato focaccia

*Mozzarella de bufflonne, tomates, basilic, câpres, olives noires, focaccia à la tomate*

### Giardino di Pomodori (v, d)

Tomato garden, tomato ice cream, Parmigiano crumble

*Jardin de tomates, glace à la tomate, crumble au Parmigiano*

### Crema di Zucca (v, g, n, d)

Smoked pumpkin, goat cheese, hazelnuts, Parmigiano crumble

*Potiron fumé, fromage de chèvre, noisettes, crumble au Parmigiano*

## I Le Paste | Pasta | Pâtes

### Linguine Frutti di Mare (g)

Linguine, prawns, octopus, tomato sauce

*Linguine, crevettes, poulpe, sauce tomate*

### Tortelli di Zucca & Amaretto (g, n, d)

Pumpkin tortelli, amaretto, pumpkin seeds, beef jus

*Tortellis maison au potiron, amaretto, grain de courge,*

*jus de bœuf*

### Pappardelle al Ragù di Agnello (g, d)

Lamb ragout, Parmigiano, chili powder

*Ragoût d'agneau, Parmigiano, poudre de chili*

### Risotto allo Zafferano e Midollo (g, d)

Saffron risotto, fried bone marrow

*Risotto au safran, moelle frite*

### Raviolo al Topinambur (v, d)

Jerusalem artichoke raviole, egg yolk, coffee, Parmigiano

*Raviole de topinambours, jaune d'oeuf, café, Parmigiano*

### Gnocchi Cacio e Pepe (v, g, d)

Homemade potato gnocchi, Pecorino, black pepper

*Gnocchi de pommes de terre maison, Pecorino, poivre noir*

## I Secondi | Mains | Plats

### Cotoletta alla Milanese (g, d) (Suggested for 2 persons)

Breaded veal cutlet, rocket and cherry tomato salad

*Côte de veau panée, salade de roquette et tomates cerises*

### Filetto di Branzino (d)

Seabass fillet, white beans, fish eggs, white butter sauce

*Filet de bar, haricots blancs, œufs de poisson,*

*sauce au beurre blanc*

### Filetto di Manzo

Beef fillet, quince, parsley, purple artichokes

*Filet de boeuf, coing, persil, artichauts violets*

### San Pietro al Limone (d)

John dory fillet, fennel, Taggiasca olives, preserved lemon

*St Pierre, fenouil, olives Taggiasca, citron confit*

### Pollo alla Piastra

Roasted farm half chicken, sautéed mushrooms, chicken jus

*Demi-poulet fermier rôti, poêlée de champignons, jus de poulet*

### Sedano Rapa e Mela Verde (vg)

Roasted celeriac, green apple, celeriac jus

*Céleri-rave rôti, pomme verte, jus de céleri-rave*

## I Contorni | Sides | Garnitures

### Spinaci (vg)

Sautéed spinach

*Poêlée d'épinards*

### Insalata Verde (vg)

Green salad

*Salade verte*

### Purée di Patate (v, d)

Mashed potato

*Purée de pommes de terre*

### Funghi Trifolati (v)

Sautéed mushrooms

*Poêlée de champignons*

### Insalata di Pomodori (vg)

Tomato salad

*Salade de tomates*

v = vegetarian vg = vegan p = contains pork g = contains gluten n = contains nuts d = contains dairy

Prices in Moroccan Dirham. Inclusive of taxes and service charge

Prix en Dirham Marocain. Taxes et frais de service inclus