

# MOROCCAN

## STARTERS | ENTRÉES

### Chorba seafood (D)

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

### Harira marrakchia (G, D)

Traditional Moroccan soup  
*Soupe traditionnelle Marocaine*

### Shlada maghribia (VG, N)

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 legumes*

### 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, N)

Amanjena's signature chicken and basil cream fried pie  
*Chausson frit signature d'Amanjena au poulet et à la crème de basilic*

### Kefta artichoke

Minced beef, confit artichoke, peas, saffron  
*Boeuf haché, artichaut confit, petits pois, safran*

## 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, N)

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

### Djaj M'aamer

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

## MAIN COURSES | PLATS

### Tanjia marrakchia (D)

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

### Green couscous (V, G, D)

Peas, broad beans, artichoke, courgette  
*Petits pois, fèves, artichaut, courgette*

### Lamb couscous (G)

Seven vegetables, chickpeas, caramelized onions and raisins  
*Sept légumes, pois chiches, oignons caramélisés et raisins*

### Seabass tajine

Prawns, pepper, potatoes, olives, chermoula  
*Crevettes, poivron, pommes de terre, olives, chermoula*

### Lamb tajine (N, D)

Dried figs, cinnamon, walnuts, sesame  
*Figues sèches, cannelle, noix, sésame*

### Chicken tajine

Baby potatoes, green olives, candied lemon  
*Pommes de terre nouvelles, olives vertes, citron confit*

### Beef tajine (D)

Aubergine, chickpeas, candied tomatoes  
*Aubergine, pois chiches, tomates confites*

### Berber tajine (VG)

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

(V) Vegetarian, (VG) Vegan, (N) Nuts, (G) Gluten, (D) Dairy

*All prices are in MAD and include 10% service charge and 10% government tax*

*Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information*

*Our choice of suppliers and local produce – including fish, meat, dairy, fruits and vegetables – is informed by our commitment to sustainability*

# ITALIAN

## GLI ANTIPASTI | STARTERS | ENTRÉES

### Tartelletta di manzo (G, D)

Beef tartare, egg yolk, pickled vegetable salad  
*Tartare de bœuf, jaune d'œuf, salade de légumes marinés*

### Insalata di polpo

Grilled octopus, Taggiasca olives, potatoes, celery  
*Poulpe grillé, olives Taggiasche, pommes de terre, céleri*

### Caprese (V, G, D)

Buffalo mozzarella, tomato, capers, black olives, tomato focaccia  
*Mozzarella de bufflonne, tomates, câpres, olives noires, focaccia à la tomate*

## LE PASTE | PASTA | PÂTES

### Linguine ai frutti di mare (G, D)

Homemade linguine, prawns, octopus, tomato sauce  
*Linguine maison, crevettes, poulpe, sauce tomate*

### Ravioli alla fiorentina (V, G, D, N)

Homemade ravioli, cream cheese, spinach, hazelnuts  
*Pasta fraîche aux œufs, fromage frais, épinards, noisettes*

### Pappardelle al ragù di agnello (G, D)

Homemade pasta, lamb ragout, Parmigiano, chilli powder  
*Pappardelle maison, ragoût d'agneau, Parmigiano, piment*

### Rigatoni alla bolognese (G, D)

Beef ragout, Parmigiano Reggiano  
*Ragoût de bœuf, Parmigiano Reggiano*

## SECONDI | MAINS | PLATS

### Cotoletta alla milanese (G)

Breaded veal cutlet, rocket and cherry tomato salad  
*Côte de veau panée, salade de roquette et tomates cerises*

### Filetto di branzino (D)

Local seabass fillet, white beans, fish eggs, white butter sauce  
*Filet de bar local, haricots, œufs de poisson, sauce 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  
*Filet de Saint-Pierre, fenouil, olives Taggiasca, citron confit*

### Pollo alla piastra (D)

Roasted farm chicken, sauteed mushrooms, chicken jus  
*Poulet fermier rôti, poêlée de champignons, jus de poulet*

### Sedano rapa e mela verde (VG)

Roasted celeriac, green apple, celeriac juice  
*Céleri-rave rôti, pomme verte, jus de céleri-rave*

### Giardino di pomodori (V, G, D)

Tomato garden, tomato ice cream, Parmigiano crumble  
*Jardin de tomates, glace à la tomate, crumble au parmesan*

### Vellutata di piselli (V, G, D)

Peas, goat cheese, mint  
*Petit pois, fromage de chèvre, menthe*

### Risotto allo zafferano e midollo (G, D)

Saffron risotto, fried bone marrow  
*Risotto au safran, moelle frite*

### Risotto agli scampi (G, D)

Carnaroli rice, langoustine tartare, bisque  
*Riz Carnaroli, tartare de langoustine, bisque*

### Gnocchi cacio e pepe (V, G, D)

Homemade potato gnocchi, Pecorino, black pepper  
*Gnocchi de pommes de terre maison, Pecorino, poivre noir*

### Cannelloni ai funghi (V, G, D)

Homemade pasta, ricotta, morilles, Parmigiano, leek puree  
*Cannelloni maison, ricotta, morilles, Parmigiano, purée de poireaux*

## CONTORNI | SIDES | GARNITURES

### Spinaci (VG)

Sauteed spinach  
*Poêlée d'épinards*

### Insalata verde (VG)

Greensalad  
*Salade verte*

### Purée di patate (V, D)

Mashed potato  
*Purée de pommes de terre*

### Funghi trifolati (V, D)

Sauteed mushrooms  
*Poêlée de champignons*

### Insalata di pomodori (VG)

Tomato salad  
*Salade de tomates*

### Patatine fritte (G)

Homemade fries  
*Frites maison*