

## Starters

## مقبلات

**MOROCCAN SELECTION SALAD** 80  
Combination of Zaalouk, Bakoula, potato, carrot, 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** 25  
Minced cucumber, tomato, red onion, coriander, vinegar, lemon pickle, cumin & olive oil

**BARBA SALAD** 25  
beetroot marinated in moroccan spices

**CARROT SALAD** 25  
Traditional carrot salad marinated with moroccan spices

**POTATO SALAD** 25  
Boiled potato marinated with moroccan spices

**BAKOULA** 25  
Blanched spinach marinated with ginger powder, fresh garlic, lemon pickle, olive oil, cumin, chili flakes and sliced green olive

**BRIOUATE WITH CHEESE** 25  
Deep fried moroccan Briouatte with mix cheese served with mix salad

**MOROCCAN VEGETABLE ROLL** 40  
Roll stuffed Seasonal sautéed vegetable with lemon pickle and herbs

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

**زعلوك**  
بأذنجان مشوي منقع مع توابل مغربية

**تكتوكة**  
فلفل مشكل مشوي منقع مع شرمولة (طماطم، معجون طماطم، ثوم طازج، بصل، كزبرة، كمون، فلفل أحمر و زيت زيتون

**سلطة مغربية**  
خيار مفروم مع طماطم، بصل أحمر، كزبرة، خل، ليمون مخلل، كمون و زيت زيتون

**سلطة الباربة**  
شمندر منقوع مع توابل مغربية

**سلطة خيزو بالشمولة**  
سلطة جزر منقوع مع توابل مغربية ( كزبرة، ثوم طازج، ليمون مخلل، خل، فلفل حار، كمون، سكر و زيت زيتون

**سلطة بطاطة بالشمولة**  
بطاطس مسلوقة منقوعة مع توابل مغربية

**بقولة**  
سبانخ مسلوقة منقوعة مع زنجبيل ثوم طازج كزبرة، ليمون مخلل، كمون، فلفل حار، زيت زيتون و زيتون أخضر

**بريوات جبن**  
بريوات مغربية جبن ملفوفة، محشوة بجبن ريكوطة، بقدونس، طماطم كرزية و خس

**لفة الخضار المغربية**  
لفة محشوة بالخضروات الموسمية مع مخلل الليمون والأعشاب

## Soup

## شوربة

**HARIRA** 35  
Traditional moroccan soup with minced lamb, lentil, vermicelli & herbs, Served with dates & lemon wedges

**BISSARA** 30  
Creamy fava beans with fresh garlic, cumin, chili flakes and olive oil

**شوربة الحريرة**  
شوربة تقليدية مع لحم غنم، شعيرية و أعشاب تقدم مع تمر و ليمون

**البيصارة**  
شوربة كريمة الفول مع ثوم، كمون، فلفل حار و زيت زيتون





## Main Courses

## الأطباق الرئيسية

### MOROCCAN MIXED GRILL

marinated lamb Kofta, chicken breast, beef tenderloin, lamb rack served with mix salad and roasted potato

90

### SEAFOOD PASTILLA

Assorted seafood with vermicelli, parsley, fresh garlic, chili flakes, pickle lemon & green olives stuffed in filo pastry topped with cheddar cheese

70

### CHICKEN PASTILLA

Chicken strips braised with ginger, butter ghee, almond, nutmeg powder, cinnamon & blossom orange water, stuffed in filo pastry topped with icing sugar

65

### مشاوي مغربية

مشاوي مغربية تقدم مع البطاطا المحمرة و صلته الخس

### بسطيلة ثمار البحر

ثمار البحر مشكلة مع شعرية، ثوم طازج، فلفل حار، ليمون مخلل، زيتون أخضر محشوة في فيلو باستري تقدم مع جبن تشيذا

### بسطيلة دجاج

دجاج مقطع مع زنجبيل، سمينة، لوز، قرفة، مسحوق جوز الطيب، ماء الزهر محشو في عجين فيلو تقدم مع مسحوق السكر





## ...Tajine

## طاجين ...

### TAJINE SOUSSE

Traditional moroccan vegetable stew with paprika, cumin, ras al hanout, fresh garlic, and chili flakes, coriander and onion.

55

### TAGINE SAMAK

marinated fresh hamour with seasonal vegetable and lemon pickle

85

### TAGINE DEJAJ

Braised chicken with preserved lemon, saffron, ginger, fresh garlic, olive oil, ras al hanout, butter ghee and green olive

65

### TAGINE LAHAM

Slow cooked lamb shank with dried prunes, cinnamon powder, butter ghee, sesame seed and ras al hanout

85

### طاجين سوس

طاجين تقليدي مغربي بالخضار و الفلفل الأحمر، الكمون راس الحنوت، ثوم طازج، فلفل حار، كزبرة و بصل

### طاجين سمك

سمك طري مع الشرمولة والخضر والليمون المخلل

### طاجين دجاج

دجاج مطهو مع ليمون مخلل، زعفران، زنجبيل، ثوم طازج، زيت زيتون، راس الحنوت، زمنة و زيتون أخضر

### طاجين لحم

لحم مطهو مع خوخ مجفف، قرفة، سمينة، سمس و راس الحنوت





## ...Tajine

## ...طاجين

### REFISSA WITH 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 & olive oil

65

### LAMB TANJIA

Slow cooked lamb shank with lemon pickle and cumin with saffron pure

80

### TAJINE KOFTA

Minced lamb with tomato sauce, fresh garlic, ginger, cumin, paprika, thyme and topped with sunny side up egg

65

### TAJINE MEKFOUL

Slow cooked lamb shank with cinnamon, ginger, fresh garlic, butter ghee, almond and served with caramelized onion, tomato and sesame seeds

85

### رفيسة الدجاج

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

### طنجية اللحم

لحم مطهو مع ليمون مخلل، كمون و زعفران

### طاجين كفتة

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

### طاجين مقفول

لحم مطهو مع قرفة، زنجبيل، ثوم طازج، سمطة، لوز يقدم مع بصل معسل، طماطم و سمس



# Couscous

# كسكس

## LAMB COUSCOUS

Traditional moroccan semolina steamed with butter ghee, served with lamb and vegetables and a side of broth

70

## CHICKEN COUSCOUS

Traditional moroccan semolina steamed with butter ghee, served with chicken and vegetables and a side of broth

70

## VEGETABLE COUSCOUS

Traditional moroccan semolina steamed with butter ghee, served with vegetables and a side of broth

55

## ROYAL COUSCOUS

Traditional authentic couscous served with vegetables, chicken, lamb shank, lamb merguez, lamb rack topped with caramelized onion & almond

90

## كسكس لحم

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

## كسكس دجاج

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

## كسكس خضار

كسكس تقليدي المغربي مع سمنة يقدم مع خضار و مرق

## الكسكس الملكي

الكسكس الأصيل التقليدي يقدم مع الخضار، الدجاج، لحم الضأن، عرقوب لحم الغنم، نقانق، مع لحم الغنم بالبصل المعسل و اللوز

# Side dishes

# أطباق جانبية

SAFFRON RICE 15 رز بالزعفران

STEAMED COUSCOUS 15 كسكس سادة

TFAYA 15 تفاية  
Caramelized Onions بالبصل والزبيب

FRENCH FRIES 15 بطاطس مقلية



# Dessert

# حلويات



**KAAB GHEZAL**  
Rolled dough stuffed with almond paste

30

**MHENSHA**  
Crispy filo pastry stuffed with almond paste

30

**DATE TART**  
Date tart with almond crème served with vanilla ice crème and Raspberry coulis

30

**APPLE TART**  
Apple rose tart with almond crème served with vanilla ice crème and raspberry coulis

30

**FRUIT PLATTER**  
seasonal fresh fruit

30

**MOROCCAN MOHALABIYA**  
Milk crème with blossom orange water, raisin, and dry coconut topped roast almond & pistachio

30

**MELOUI**  
Moroccan pan cake with Arabic Keshta & honey

40

**ICE CREAM**  
Mix vanilla, chocolate, strawberry bowl topped roasted almond

30

**BRIOUATTE LOUZE**  
Filo pastry stuffed with almond paste, glazed with honey and sesame seeds

30

**GHRAYBA**  
Traditional moroccan cookies made with flour, sugar, grated coconut, butter, almond, corn oil, and topped with icing sugar

28

**MSEMMEN**  
Semolina pancake served with butter and honey

30

**JAWHARA**  
crispy puff pastry, milk crème and mix nuts

30

**MOROCCAN SWEET PLATTER**  
Mixed sweets platter

40

## كعب غزال

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

## محنشة

فيلو بيستري محشوة باللوز، مسحوق سكر، قرفة، زبدة، بيض، ماء الزهر

## طورته التمر

طورته التمر بكريمه اللوز تقدم مع مثلج الفانيليا و صلصه الثوت

## طورته التفاح

طورته التفاح بكريمه اللوز تقدم مع مثلج الفانيليا و صلصه الثوت

## طبق فاكهة

فاكهة موسمية طازجة

## مهلبية مغربية

حليب حليب بماء زهر برتقال ، زبيب ، وجوز الهند مغطس باللوز المشوي والفسق

## ملوي

ملوي بالجبن والعسل

## مثلجات

كريم الفانيليا ، الشيكولاتة ، والفراولة ، يعلوه شراب الكراميل واللوز المحمص

## بريوات اللوز

فيلو بيستري محشوة باللوز، مسحوق سكر، قرفة، زبدة، بيض، ماء الزهر، تقدم مع عسل و سمس

## غريبة

غريبة تقليدية مغربية مع جوز الهند مبشور، زبدة، مسحوق اللوز، زيت و مسحوق سكر

## مسمن

مسمن مغربي يقدم مع زبدة و عسل

## جوهرة

فيلو الجلاش بكريمه الحليب والمكسرات

## صحن حلويات

تشكيلة حلويات مغربية



**COFFEE**

|                 |    |
|-----------------|----|
| Filter Coffee   | 22 |
| Americano       | 22 |
| Decaffeinated   | 22 |
| Mocha           | 25 |
| Macchiato       | 25 |
| Cappuccino      | 22 |
| Café Latte      | 22 |
| Espresso        | 22 |
| Turkish coffee  | 25 |
| Double Espresso | 24 |

**DILMA TEAS**

English breakfast – Japanese Green – Early Grey - Chamomile – Peppermint

**CLASSIC MOROCCAN TEA  
SMALL / MEDIUM / LARGE**

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 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!

**قهوة**

|                 |    |
|-----------------|----|
| قهوة مصفاة      | 22 |
| أمريكانو        | 22 |
| منزوعة الكافيين | 22 |
| موكا            | 25 |
| ماكياتو         | 25 |
| كابوتشينو       | 22 |
| كافيه لاتيه     | 22 |
| إسبرسو          | 22 |
| قهوة تركية      | 25 |
| إسبرسو مزدوج    | 24 |

**شاي ديلما**

إفطار إنجليزي - أخضر ياباني - رمادي مبكر البابونج - النعناع

**الشاي المغربي الكلاسيكي  
صغير | متوسط | كبير**

في المغرب، شرب الشاي معا هو دعوة للمشاركة في جزء مهم من الثقافة. استمتع بهذا المزيج الغني والمثير من أوراق النعناع المنعشة و الشاي الصيني والباردة مع رشفة رائعة وممتعة. موصى به للغاية لتقديم الحلوى.

**الشاي المغربي  
مع ماء زهر البرتقال**

استمتعوا بهذا الشاي المغربي التقليدي مع لمسة من زهر البرتقال. لديها جدا نكهة فريدة من نوعها تعطي لمسة فريدة من مزيج الشاي المغربي التقليدي مشهورة جدا في الجزء الشمالي من المغرب.

**شاي مغربي  
مع زنج البرتقال**

استمتع بمزيج فريد من الشاي المغربي التقليدي مع فاكهي جذاب اختلط نكهة مع طعم برتقالي لطعم أكثر



# Drinks

# مشروبات



## STILL WATER

Al Rayyan 1,5l / 330ml

Evian 750ml / 330ml

Aqua Panna 750ml / 330ml

18/8

24/18

28/18

## SPARKLING WATER

Badoit 750ml / 330ml

San Pellegrino 1l / 330ml

24/18

28/18

## SOFT DRINKS

Coca Cola

Coca Cola Light

Fanta Orange

Sprite

18

18

18

18

## FRESH JUICES

Orange, Mango, Pineapple,

Watermelon, Carrot

25

## MOCKTAILS

### ARGAN SIGNATURE

Dried dates, cinnamon, milk, blossom, rose water

25

### GINGER COOLER

Fresh Ginger, Fresh Lemon Juice, Fresh Mint,

Raspberry Puree, Lemon Grass, Sprite

25

### LEMON MINT

Fresh mint, Lemon juice, Sugar, Water

25

### VIRGIN PINACOLADA

Pineapple juice, Cream, Coconut syrup

25

### TROPICAL COOLER

Pineapple juice, Orange juice, Passion fruit syrup

25

### MOJITO

Fresh mint leaves, Sugar Sprite, Ginger, Lemon

25

## مياه معدنية

الريان لتر / ٣٣٠ مل

ايضيان ٧٥٠ مل / ٣٣٠ مل

اكوا بانا ٧٥٠ مل / ٣٣٠ مل

## مياه فوارة

بادواه ٧٥٠ مل / ٣٣٠ مل

سان بيليجرينو لتر / ٣٣٠ مل

## مشروبات غازية

كوكاكولا

كوكاكولا لايت

فانتا برتقال

سبرايت

## تشكيلة من العصائر الطازجة

برتقال، مانجو، أناناس،

بطيخ، جزر، ليمون

## موكتيل

موكتيل أرغان المميز

التمر المجفف، القرفة، الحليب، و ماء الزهر

## الزنجبيل

الزنجبيل الطازج و عصير الليمون الطازج والتنعناع، التوت،

عشب الليمون، سبرايت

## ليمون بالتنعناع

التنعناع الطازج، عصير الليمون، السكر والماء

## بيناكولادا

عصير الأناناس، وكريم، و شراب جوز الهند

## تروبيكال

عصير الأناناس، عصير البرتقال، عصير الفواكه العاطفة

## موخيتو

أوراق التنعناع الطازجة، السكر، سبرايت، الزنجبيل، الليمون