

A collage of Moroccan dishes including tagine, tagines, bread, and fries, with a central text overlay. The background features a variety of traditional Moroccan food: a tagine with green olives and vegetables, a tagine with meat and onions, a bowl of fries, a bowl of bread, and a bowl of meat with sesame seeds. A central text overlay in a decorative, scalloped frame contains the word 'أرغان' in Arabic script, 'ARGAN' in English, and 'Menu' in a stylized font.

أرغان
ARGAN

Menu

Starters

Moroccan Selection Salad 80

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 25

Minced Cucumber, Tomato, Red Onion, Coriander, Vinegar, Lemon Pickle, Cumin and Olive Oil

Barba Salad 25

Beetroot Marinated in Moroccan Spices

Carrot Salad 25

Traditional Carrot Marinated with Moroccan



...Starters

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

Briouats With Cheese 25

Deep Fried Moroccan Briouats with Mix Cheese Served with Mix Salad

Soup

Harira 35

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



Main Courses

Seafood Pastilla 70

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

Chicken Pastilla 65

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 85

Marinated Fresh Hamour with Seasonal Vegetable and Lemon Pickle

Tagine Dejjaj 65

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

Tagine Laham 85

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



...Main Courses

Refissa With Chicken 65

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, Ginger, Cumin, Paprika, Thyme and Topped with Sunny Side Up Egg

Tagine Mekfoul 85

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

Lamb Tangia 80

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

Mixed Grill 90

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



Couscous

Lamb Couscous 70

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

Royal Couscous 90

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

Chicken Couscous 70

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

Vegetable Couscous 55

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 30

Rolled Dough Stuffed with Almond Paste

Fruit Platter 30

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 Oil, and Topped with Icing Sugar

Msemmen 30

Semolina Pancake Served with Butter and Honey

Jawhara 30

Crispy Puff Pastry, Milk Crème and Mix Nuts

Moroccan Sweet Platter 40

Mixed Sweets Platter



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

Tea

Dilma Teas	24
English Breakfast • Japanese Green Early Grey • Chamomile • Peppermint	

	S	M	L
Classic Moroccan Tea	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.



...Tea

Moroccan Tea With Orange Blossom 25

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 25

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

Local Mineral Water 1,5l 18

Acqua Panna 1L / 500ml 24/18

Sparkling Water

San Pellegrino 1L / 500ml 24/18



Soft Drinks

Coca Cola • Coca Cola Light 18
Fanta Orange • Sprite

Fresh Juices

Orange • Mango • Pineapple 25
Watermelon • Carrot

Mocktails

Argan Signature 35
Dried Dates, Cinnamon, Milk, Blossom,
Rose Water

Ginger Cooler 25
Fresh Ginger, Fresh Lemon Juice, Fresh Mint,
Raspberry Puree, Lemon Grass, Sprite

Lemon Mint 25
Fresh Mint, Lemon Juice, Sugar, Water

Virgin Pinacolada 25
Pineapple Juice, Cream, Coconut Syrup

Tropical Cooler 25
Pineapple Juice, Orange Juice,
Passion Fruit Syrup

Mojito 25
Fresh Mint Leaves, Sugar Sprite, Ginger, Lemon





مقبلات

٢٥ **سلطة بطاطة بالشمولة**
بطباطس مسلوقة منقوعة مع ثوابل مغربية

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

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

شوربة

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

مقبلات

٨٠ إختيار من السَّلَطَات المغربية

مزيج من زعلوك ، بقولة ، بطاطا ، جزر ، تكتوكة ، و سلطة الباربة

٢٥ زعلوك

بادنجان مشوي منقع مع ثوابل مغربية

٢٥ تكتوكة

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

٢٥ سلطة مغربية

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

٢٥ سلطة الباربة

شمندر منقوع مع ثوابل مغربية

٢٥ سلطة خيزو بالشرمولة

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

أطباق رئيسية

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

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

٨٥ طاجين مقفول
لحم مطهو مع قرفة، زنجبيل، ثوم طازج، سمينة، لوز. يقدم مع بصل معسل، طماطم و سمس

٨٠ طنجية لحم
موزة لحم الغنم مطبوخة ببطء مع مخلل الليمون والكمون مع شعيرات الزعفران.

٩٠ مشاوي مشكلة
كفتة لحم متبل ، صدر دجاج ، لحم بقري تندلويين ، وأصلاع خروف تقدم مع مزيج من السلطة والبطاطا المشوية



أطباق رئيسية

٧٠ **بسطيلة ثمار البحر**
ثمار البحر مشكلة مع شعيرية، ثوم طازج، فلفل حار،
ليمون مخلل، زيتون أخضر محشوة في فيلو باستري.
تقدم مع جبن تشيدار

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

٨٥ **طاجين سمك**
سمك طري مع الشرمولة والخضر والليمون المخلل

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

٨٥ **طاجين لحم**
لحم مطهو مع خوخ مجفف، قرفة، سمنة، سمس و
راس الحنوت



حلويات

٣٠ كعب غزال

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

٣٠ طبق فاكهة

فاكهة موسمية طازجة

٣٠ مهلبية مغربية

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

٣٠ بريوات اللوز

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

٢٨ غريبة

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

٣٠ مسمن

مسمن مغربي يقدم مع زبدة و عسل

٣٠ جوهرة

فيلو الجلاش بكريمة الحليب والمكسرات

٣٠ صحن حلويات

تشكيلت حلويات مغربية



كسكس

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

٩٠ **كسكس ملكي**
كسكس تقليدي أصيل يقدم مع الخضار، الدجاج،
لحم الضأن، نقانق مرقاز، لحم الضأن مغطى بالبصل
المكرومل واللوز

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

٥٥ **كسكس خضار**
كسكس تقليدي المغربي مع سمنة. يقدم
مع خضار و مرق

أطباق جانبية

١٥ رز بالزعفران
١٥ كسكس سادة
١٥ تفاية بالبصل والزبيب
١٥ بطاطس مقلية



مشروبات غازية

١٨ كوكاكولا • كوكاكولا لايت • فانتا برتقال • سبرايت

العصائر الطازجة

٢٥ برتقال • مانجو • أناناس • بطيخ • جزر • ليمون

موكتيلات

٣٥ **موكتيل أرغان المميز**
الثمر المجفف، القرفة، الحليب، و ماء الزهر

٢٥ **الزنجبيل**
الزنجبيل الطازج و عصير الليمون الطازج والنعناع،
التوت ، عشب الليمون، سبرايت

٢٥ **ليمون بالنعناع**
النعناع الطازج ، عصير الليمون، السكر والماء

٢٥ **بينا كولا دا**
عصير الأناناس، وكريم، وشراب جوز الهند

٢٥ **تروبيكال**
عصير الأناناس، عصير البرتقال، عصير الفواكه العاطفة

٢٥ **موختو**
أوراق النعناع الطازجة، السكر، سبرايت، الزنجبيل،
الليمون



شاي...

٢٥ 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.

٢٥ شاي مغربي مع زنج البرتقال
استمتع بمزيج فريد من الشاي المغربي التقليدي مع فاكهي جذاب اختلط نكهة مع طعم برتقالي لطعم أكثر

مياه معدنية

٨/١٨ مياه معدنية محلية التتر/ ٣٣٠ مل
١٨/٢٤ اكوا بانا التتر/ ٥٠٠ مل

مياه فوارة

١٨/٢٤ سان بيلجرينو التتر/ ٥٠٠ مل



قهوة

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

شاي

٢٤	شاي ديالما
	إفطار إنجليزي • أخضر ياباني • رمادي مبكر البابونج • النعناع

صغير متوسط كبير

الشاي المغربي الكلاسيكي ٢٤ ٣٠ ٣٨

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 الحلو.

أرغان
ARGAN