

THE RESTAURANT | DINNER

STARTERS | ENTRÉES

Harira Marrakchia (G, D)

Traditional Moroccan Soup
Soupe Traditionnelle Marocaine

Shlada Maghribia (VG, G, N)

Traditional Moroccan Salads
Salades Marocaines Traditionnelles

Briouates (G, D)

Moroccan Fried Pastries Filled with Shrimps, Beef Kefta, Chicken, Cheese, Vegetables
Nems Marocains Aux Crevettes, Kefta de Boeuf, Poulet, Fromage, Légumes

Calamar M’Ammer

Calamar Filled with Prawns, Chermoula Sauce
Calmar Farci aux Crevettes, Sauce Chermoula

Aubergine Mille-Feuille (G, D, N)

Layered Aubergine, Jben Cheese, Pomegranate, Coriander, Wallnuts
Aubergine en Millefeuille, Fromage Jben, Grenade, Coriandre, Noix Torréfiées

Chermoula Prawn Tartlets (G, D)

Fried Potatoes, Sweet and Sour Sauce
Pommes de Terre Frites, Sauce Aigre-Douce

Courgette M’Aamer

Stuffed Courgette, Lentils, Preserved Lemon
Courgette Farcie, Lentilles, Citron Confit

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, D)

Amanjena’s Signature Chicken, Orange, Almonds, Pistachios Fried Pie
Chausson Frit Signature Amanjena, Au Poulet, Amandes, Orange et aux Pistaches

MAIN COURSES | TAJINES

Seabass Chermoula (D)

Olives, Chermoula, Fennel, Rockfish Jus
Olives, Chermoula, Fenouil, Jus de Rascasse

Lamb Apricot (D, N)

Confit Five-Spice Lamb, Stuffed Apricot, Verbena, Almond
Confit d’Agneau aux Cinq Épices, Abricot Farci, Verveine, Amandes

Saffron Monkfish (D, N)

Raisins, Onions, Moroccan Spices, Almond
Raisins Secs, Crevettes, Oignons, Épices Marocaines

Berber Tajine (N)

Seasonal Vegetables Tajine, Argain Oil
Tajine de Légumes de Saison, Huile d’Argan

Lemon Chicken (D, G)

Preserved Lemon, Olives, Coriander
Citron Confit, Olives, Coriandre

Beef Safarjal (D)

Spiced Beef, Quince, Black Sesame
Boeuf Épicé, Coing, Sésame Noir

COUSCOUS

Seven Vegetables (VG, G)

Carrot, Zucchini, Pumpkin, Turnip, Chickpeas
Carottes, Courgettes, Potiron, Navets, Pois Chiches

Tfaya Chicken or Lamb (G, D, N)

Carrot, Pumpkin, Caramelized Onion, Chickpeas, Almonds
Carottes, Potiron, Oignons Caramélisées, Pois Chiches, Amandes

TO SHARE | À PARTAGER

Djaj M’Ammer

Stuffed Chicken, Saffron Potatoes
Poulet Farci, Pommes de Terre au Safran

Preparation Time: 45 Minutes
Temps De Préparation: 45 Minutes

Lamb Mechoui (D, N)

Confit Lamb Shoulder, Pan-fried Vegetables
Epaule d’Agneau Confite, Légumes Sautés

Preparation Time: 45 Minutes
Temps De Préparation: 45 Minutes

Mhamsa Seafood (D, G)

Saffron Risotto-style Fregola, Lobster, Octopus, Peas
Fregola au Safran Façon Risotto, Homard, Poulpe, Petit Pois

Preparation Time: 45 Minutes
Temps De Préparation: 45 Minutes

SIDES | ACCOMPAGNEMENTS

Lubia (VG)

White Beans, Tomato Sauce, Moroccan Spices
Haricots Blancs, Sauce Tomato, Épices Marocaines

Rice (VG)

Steamed White Rice
Riz Blanc à La Vapeur

Chermoula Potato (VG)

Potato Salad, Parsley, Coriander, Chili
Salade De Pommes De Terre, Persil, Coriandre, Piment

DESSERTS

Saffron Mille-Feuille (G, D)

Apple, Vanilla, Light Saffron Cream,
Green Apple Sorbet
Pomme, Vanille, Crème Légère au Safran, Sorbet à la Pomme Verte

Almond & Pistachio Briouates (G, D, N)

Sweet Almond and Pistachio Briouates,
Almond Milk
Briouates Sucrées aux Amandes et Pistaches, Lait d’Amande

Spiced Crème Brûlée (D, N)

Moroccan-style Crème Brûlée,
Vanilla Ice Cream, Chocolate Espuma
Crème Brûlée Façon Marocaine, Glace à la Vanille, Espuma au Chocolat

Moroccan Orange Salad (D, N)

Fresh Sliced Orange, Cinnamon Sauce,
Dates Cigar and Almonds
Oranges Fraîches Tranchées, Sauce à la Cannelle, Cigares aux Dattes et Amandes

Sweet Pastilla (G, D, N)

Rice Cream, Almond Praliné
Crème au Lait, Praliné aux Amandes

Chocolate Baghrir (G, D, N)

Moroccan Pancakes, Pear Confit,
Caramelized Walnuts, Amlou Ice Cream
Crêpes Marocaines, Confit de Poire, Noix Caramélisées, Glace à l’Amlou

(D) Dairy *Laitiers* (G) Gluten (N) Nuts *Fruits à Coque* (VG) Vegan *Végan*

All prices are in MAD and include 10% service charge and 10% government tax
Tous les prix sont en MAD et incluent 10 % de frais de service et 10 % de taxe gouvernementale.

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.
Veillez nous informer de toute allergie ou exigence alimentaire particulière, ou si vous souhaitez obtenir des informations complémentaires.

Our choice of suppliers and local produce – including fish, meat, dairy, fruits and vegetables – is informed by our commitment to sustainability.
Notre sélection de fournisseurs et de produits locaux – notamment le poisson, la viande, les produits laitiers, les fruits et les légumes – est guidée par notre engagement en faveur du développement durable.