

MOROCCAN CUISINE

HARIRA MARRAKCHIA

Traditional Moroccan soup
Soupe Marocaine traditionnelle

SHLADA MAGHRIBIA

Selection of Moroccan salads
Sélection de salades Marocaines

BRIOUATES

Selection of moroccan briouates
Selection de briouates marocaine

CHICKEN PASTILLA

Chicken pastilla with almonds and cinnamon
Pastilla poulet, aux amandes et cannelle

AMANJENA PASTILLA

Seafood pastilla
Pastilla aux fruits de mer

TANJIA MARRAKCHIA

Slow cooked shin of beef, Taliouine saffron
Cuisson lente de jarret de bœuf, safran de Taliouine

AMANJENA ROYAL COUSCOUS

Royal Couscous with beef sausage, chicken, lamb, vegetables and caramelized onions
Couscous Royal avec agneau, saucisses, poulet, légumes et oignons caramélisés

SIDI BOUOTHMANE CHICKEN TAJINE

Chicken tajine with baby potatoes, olives and candied lemon
Tajine de poulet garni de pommes nouvelles, olives et citron confit

LAMB SHANK TAJINE

Lamb shank tajine with walnuts and dry fruits
Tajine d' agneau aux amandes et oignons confits

MONKFISH OR SEABASS TAJINE

Monkfish or seabass tajine with argan oil and chermoula
Tajine à la lotte ou au bar à l'huile d'argan, poivrons et chermoula

VEGETABLE TAJINE

Tajine de légumes
