



SIGNATURE COCKTAILS

210

Smoky Sour

Smoked Ardbeg Whisky, Turmeric, Angostura

Hot Collins

Gin Hendricks, Cucumber, Ginger, Lemon, Swiss Mountain tonic

If Hemingway was in Marrakech

Cardamom infused Rum Bacardi Blanco, Moroccan Mint Soda

Pink Sunset

Campari, Cointreau, Pink Grapefruit, Rose and Hibiscus

Atlas Breeze

Grey Goose Vodka, Lemon, Orange Blossom, Almond, Cinnamon

Desert Fashioned

Argan Oil infused Bulleit Bourbon Whisky, Dates

Oriental Jena

Rosemary infused Dewar's Whisky 12y, Campari, Red Vermouth

007 – Amanjena Mission

Amanjena Olive Oil infused Bombay Gin, Vermouth, Rosemary

Mexico & Clementines

Tequila Patron Silver, Clementine, Orange, Salt and Paprika

Marrakech Mule

Bombay Gin, Gingerbread, Red Berries, Lemon, Mountain Tonic

Sidi Basil

Havana 7y, Passion Fruit, Lemon, Basil

Lavantini

Grey Goose Vodka, Lavender, Lemon

Kahwatini

Tequila Patron Silver, Cream of Cacao, Espresso Coffee

Martini Fiero Spritz

Martini Fiero, Prosecco, Fresh Ginger

酒

SAKE

	Carafe 200ml	Bottle
Dassai 45 Junmai Daiginjo, 45%	900	2700
Dassai 39 Junmai Daiginjo, 39%	1350	4050
Dassai 23 Junmai Daiginjo, 23%	2160	6600
Ozeki Nigori, 70%	420	1680

V = vegetarian Vg = vegan G = contains gluten N = contains nuts D = contains dairy

Prices net in Moroccan Dirham. Taxes and inclusive of taxes and service charge

Prix net en Dirham Marocain. Taxes et services inclus

Menu

Nama means “raw”

This menu is created and designed for sharing and conviviality. It is inspired by the traditional Japanese cuisine "Washoku" based on balance and harmony of flavour.

Nama signifie “cru”

Ce menu met l’accent sur le partage et la convivialité, Il s’est inspiré de la cuisine traditionnelle japonaise "Washoku" basée sur l’équilibre et l’harmonie des saveurs.

前菜 - Starters

枝豆 - Edamame (vg)	90
Green soybeans with fleur de sel de Guerande	
<i>Soja vert à la fleur de sel de Guérande</i>	

新しいスタイルの握 - Nama new style nigiri (g)	480
with Aman Caviar	

Crispy sushi rice with spicy tuna tartare topped with Aman caviar

Riz à sushi croustillant avec tartare de thon épicé et caviar Aman

サーモンタルタル - Salmon tartare (g)	255
Diced salmon, avocado, wakame, sesame ginger sauce	
<i>Dés de saumon, avocat, wakame, sauce gingembre sésame</i>	

鯖たたき - Maguro tataki (g)	255
Seared tuna, ponzu jelly, fried leeks, chilli, lime	
<i>Thon snacké, gelée de ponzu, poireau frit, piment, citron vert</i>	

はまち薄造り – Yellowtail usuzukuri (g)	360
Sliced hamachi, yuzu ponzu, radish, shiso	
<i>Fines tranches de sériole, yuzu ponzu, radis, shiso</i>	

天麩羅 – Tempura

海老天婦羅 - Ebi tempura (g)	360
5 pieces of prawn, tentsuyu dipping sauce	
<i>5 pièces de gambas, sauce tentsuyu</i>	

野菜天麩羅盛り合わせ- Yasai tempura (vg, g)	240
Assorted vegetables, tentsuyu dipping sauce	
<i>Légumes assortis, sauce tentsuyu</i>	

天婦羅盛り合わせ - Tempura moriawase (g)	330
Assorted prawns, mixed seasonal vegetables, tentsuyu sauce	
<i>Assortiment de gambas et légumes de saison, sauce tentsuyu</i>	

サラダ – Salads

グリーンサラダ - Green salad (vg, g)	90
Green leaf salad, asparagus, avocado, miso roasted tomato, Japanese dressing	
<i>Salade verte mixte, asperges, avocat, tomates rôties au miso, vinaigrette japonaise</i>	

海藻サラダ – Seaweed salad (vg, g)	210
Simmered konbu seaweed, sweet soy sauce, sesame seeds, goma wakame	
<i>Algue konbu mijoté, sauce soja sucrée, graines de sésame, goma wakame</i>	

ほうれん草の胡麻和え – Goma-ae (vg, g)	156
Spinach, shitake mushrooms, sesame dressing	
Épinards, champignons shitake, dressing au sésame	

温製料理 – Hot	
-------------------	--

銀だら西京焼き - Black cod saikyo yaki	660
Black cod marinated in sweet miso, green vegetables	
<i>Morue charbonnière marinée au miso sucré, légumes</i>	

照り焼きチキン-- Tori teriyaki (g)	372
Pan fried chicken glazed with teriyaki sauce	
<i>Poulet poêlé nappé de sauce teriyaki</i>	

鮭 – Shake teriyaki (g)	405
Pan-fried salmon fillet glazed with teriyaki sauce	
<i>Filet de saumon poêlé nappé de sauce teriyaki</i>	

なす田楽 - Nasu dengaku (v, g, n)	186
Steamed aubergine glazed with miso, mixed leaves, hazelnuts, pickled onions	
<i>Aubergine à la vapeur laquée au miso, salade de pousses, noisettes, pickles d’oignons</i>	

野菜のオープン焼き – Yasai no ōbun (v, g)	198
Oven-roasted seasonal vegetables, miso sauce	
<i>Légumes de saison rôtis au four, sauce au miso</i>	

鰻井 - Unagi don (g)	396
Grilled marinated eel served on sushi rice, eel sauce, white sesame	
<i>Anguille marinée et grillée servie sur du riz à sushi, sauce à l’anguille, sésame blanc</i>	

ろばた – Robata

焼き鳥 – Yakitori (g)	210
Grilled chicken skewers glazed with teriyaki sauce	
<i>Brochettes de poulet grillée nappée de sauce teriyaki</i>	

本日の焼き魚 - Yaki zakana	372
Charcoal grilled fish of the day, shitake mushrooms, pak choi, green beans, lime	
<i>Poisson du jour grillé au charbon, champignons shitake, pak choi, haricots, citron vert</i>	

牛フィレステーキ- Gyu fillet steak (g)	372
Charcoal grilled beef fillet, shitake mushrooms, pak choi, agedashi aubergine, su miso sauce	
<i>Filet de bœuf grillé au charbon, champignons shitake, pak choi, aubergine agedashi, sauce su miso</i>	

焼き野菜 – Yaki yasai (vg)	156
Grilled asparagus, sweet potatoes	
<i>Asperges grillées, patates douces</i>	

スープ/付け合わせ - Soups & garnishes	
--	--

味噌汁 - Misoshiru	96
Miso soup, wakame, spring onions, tofu	
<i>Soupe miso, wakame, cébettes, tofu</i>	

海老スープ – Ebi iri udon soup	225
Prawn soup, wakame, vegetable stock	
<i>Soupe de gambas, wakame, bouillon de légumes</i>	

鶏味噌ラーメン - Tori miso ramen (g)	282
Wheat noodles, chicken miso broth, bamboo shoots, ginger, spring onions, ajitama egg	
<i>Nouilles de blé, bouillon de poulet au miso, gingembre, pousses de bambou, cébettes, œuf ajitama</i>	

ご飯 – Rice (vg)	90
White rice	
Riz blanc	

刺身寿司 – Sashimi et Nigiri		
	Sashimi 5pcs	Nigiri 2pcs

Salmon - Saumon	285	180
Tuna - Thon	300	195
Eel - Anguille		216
Prawn - Gambas		186
Yellowtail – Sériole	396	240
Seabass - Bar	285	180
Toro - Ventrèche de thon	360	210
Tamago - Omelette (v)		90

シェフのお勧め - Chef Moriawase

Sashimi selection	8 / 12 Pcs	480 / 720
Nigiri selection	8 / 10 Pcs	672 / 885
Combo sashimi & nigiri (14 Pcs)		996
Combo maki, sashimi & nigiri (34 Pcs)		1950

巻き寿司ロール - Sushi rolls

Amanjena ロール – Amanjena roll (g)	600
Beef fillet, eel, avocado, topped with Aman caviar	
<i>Filet de bœuf, anguille, avocat, garni avec du caviar Aman</i>	

スパイシーツナ – Spicy tuna	300
Tuna, avocado, spicy mayo	
<i>Thon, avocat, mayonnaise épicée</i>	

サーモン／アボカド - Salmon avocado	300
Salmon, avocado, mayo	
<i>Saumon, avocat, mayonnaise</i>	

エビフライ - Crispy prawns (g)	336
Panko prawns, avocado, spicy mayo	
<i>Gambas frites, avocat, mayonnaise épicée</i>	

うなぎゅう – Eel Cucumber (g)	285
BBQ eel, cucumber	
<i>Anguille grillée, concombre</i>	

カリフォルニア – California	336
Prawn, avocado, tobiko	
<i>Gambas, avocat, oeufs de poisson volant</i>	

野菜 – Yasai (vg)	180
Carrot, asparagus, cucumber, mushroom, avocado	
<i>Carotte, asperges, concombre, champignon, avocat</i>	