



# DAR ZELLIJ

NEW YEAR'S EVE 2025

2100 MAD

APÉRITIF ON THE ROOFTOP:  
SIGNATURE DAR ZELLIJ COCKTAIL

LAYALI MARRAKECH OR MOROCCAN SAFFRON LONG ISLAND ICE TEA

ASSORTED MISES-EN-BOUCHE BRIOUATES  
COUNTRY CHEESE & HERBS, LEGUMES, PASTILA CHICKEN

---

TRADITIONAL LEGUMES CHORBA WITH ARGAN OIL  
&  
MOROCCAN SPECIALTY PHYLLO PASTRY "MHENCHA" GARNISHED WITH  
MONKFISH & SHRIMP CHARMOULA

---

PINEAPPLE AND PEAR BEEF SHANK TAGINE  
&  
FRESH GINGER COCKEREL RAGOUT, DATES, OLIVES & PRESERVED  
LEMON STUFFING

---

BEETROOT ELYXIR, SPICY CUCUMBER SORBET

KNAFEH, ORANGE BLOSSOM & CARDAMOM CREAM WITH CARAMELIZED  
PISTACHIOS

---

GOURMET COFFEE OR MINT TEA & TRADITIONAL MOROCCAN  
PASTRIES

MEDAILLON WINE OR ECLIPSE WHITE, ROSÉ OR RED AT DISCRETION

A GLASS OF CHAMPAGNE AT MIDNIGHT

AN ANDALUSIAN TRIO AND FOLKLORIC GNAOUA TROUPE WILL ANIMATE YOUR  
EVENING, UNTIL THE STROKE OF MIDNIGHT.



# DAR ZELLIJ

## REVÉILLON 2025

2100 MAD

APÉRITIF SUR LA TERRASSE:

COCKTAIL SIGNATURE

LAYALI MARRAKECH OU LONG ISLAND ICE TEA AU SAFFRON

JOYEUSES ET CROUSTILLANTES MISES EN BOUCHE BRIOUATES

FROMAGE DU PAYS & AROMATE, LEGUMES, POULET FAÇON PASTILLA

---

CHORBA TRADITIONNELLE AUX LEGUMES DU JARDIN ET À L'HUILE D'ARGAN

&

MHENCHA DE LOTTES ET CREVETTE À LA CHARMOULA MAROCAINE

---

TAGINE DE JARRET DE BOEUF POIRE A L'ORIENTAL, AMANDES ET NOIX

&

RAGOÛT DE COQUELET AU GINGEMBRE FRAIS, DATTES FARCIE AUX OLIVES ET CITRON CONFIT

---

JUS DE BETTRAVE FRAIS, SORBET DE CONCOMBRE ÉPICÉ

KNAFEH, CRÈME DE LAIT INFUSÉ À LA FLEUR D'ORANGER ET CARDAMOME, PISTACHES CAMELISÉES

CAFÉ OU THÉ GOURMAND ET SES MIGNARDISE

VIN MEDAILLON OU ECLIPSE BLANC, ROSÉ OU ROUGE SERVI À DISCRÉTION

UNE COUPE DE CHAMPAGNE À MINUIT

TRIO ANDALOU ET TROUPE FOLKLORIQUE DE GNAOUAS ANIMERONT VOTRE SOIRÉE JUSQU'AUX DOUZE COUPS DE MINUIT