



DAR CHERIFA
AlHenna

8, DERB CHORFA LAKBIR, MOUASSINE TÉL : 00 212 (0) 5 24 42 64 63
WWW.MARRAKECH-RIADS.COM @MARRAKECH-RIADS @DARCHERIFAOFFICIAL

OUR MENUS

VEGETARIAN MENU

260 MAD

MENU VEGETARIEN

TRADITIONAL HARIRA SOUP OR SELECTION OF MOROCCAN SALADS
HARIRA TRADITIONNELLE OU ASSORTIMENT DE SALADES MAROCAINES

VEGETARIAN COUSCOUS OR BERBER TAJINE
COUSCOUS VÉGETARIEN OU TAJINE BERBÈRE

CINNAMON ORANGE
ORANGE À LA CANNELLE

IN THE HEART OF THE SOUKS, LAYS SECRET HOUSE OF THE XVITH CENTURY
WHERE HISTORY CAN BE READ IN THE LACE OF STUCCO AND CARVED
WOODS...

DAR CHÉRIFA WELCOMES TRAVELERS EAGER FOR KNOWLEDGE AND
ENCOUNTERS BY REGULARLY ORGANIZING EXHIBITIONS, WORKSHOPS,
CONCERTS, AND EVENTS.

YOU WILL SAVOR A CUISINE PERFECTLY COMBINING BERBER, JEWISH, AND
ARAB-ANDALUSIAN INFLUENCES!

DAR CHERIFA MENU

350 MAD

MENU DAR CHERIFA

SELECTION OF MOROCCAN SALADS OR BIROUATES
ASSORTIMENT DE SALADES MAROCAINES OU BIROUATES

BEEF SHANK TANJIA MARRAKCHIA OR LAMB TAGINE WITH FIGS & WALNUTS
TANJIA MARRAKCHIA OU TAJINE D'AGNEAU AUX FIGUES ET NOIX

SAFFRON CRÈME BRULÉE
CRÈME BRÛLÉE AU SAFRAN

AU CŒUR DES SOUKS, IL EST UNE DEMEURE SECRÈTE DU XVIÈME
SIÈCLE OÙ L'HISTOIRE SE LIT DANS LA DENTELLE DES STUCS ET DU BOIS
SCULPTÉ...

DAR CHÉRIFA ACCUEILLE LES VOYAGEURS AVIDES DE CONNAISSANCES
ET DE RENCONTRES EN ORGANISANT RÉGULIÈREMENT
EXPOSITIONS,ATELIERS, CONCERTS, ET ÉVÉNEMENTS.

VOUS Y SAVOUREREZ UNE CUISINE AUSSI FÉCONDE EN ÉCHANGES,
ENTRE INFLUENCES BERBÈRES, JUIVES ET ARABO-ANDALOUSES!

COLD BEVERAGES

WATER

EAU	
STILL & SPARKLING WATER 75 CL	35 MAD
EAU PLATE ET GAZEUSE 75 CL	
STILL & SPARKLING WATER 50 CL	20 MAD
EAU PLATE ET GAZEUSE 50 CL	

FRESHLY SQUEEZED JUICES

JUS FRAIS PRESSÉS	
ORANGE JUICE	40 MAD
JUS D'ORANGE	
LEMON JUICE	40 MAD
JUS DE CITRON	
GINGER JUICE	50 MAD
JUS AU GINGEMBRE	

COCKTAIL & DETOX

COCKTAIL ET JUS DETOX	
NUIT DE MARRAKECH : CARROT, BEET, APPLE, LIME	60 MAD
CAROTTE, BETTERAVE, POMME, CITRON VERT	
BONNE MINE: CUCUMBER, MINT, LIME	60 MAD
CONCOMBRE, MENTHE FRAICHE, CITRON VERT	
VITALITY: CARROT, CABBAGE, APPLE, ORANGE	60 MAD
CAROTTE, CHOUX VERT, POMME, ORANGE	
DAR CHERIFA : SEASONAL FRUITS MIX	60 MAD
MÉLANGE DE PLUSIEURS FRUITS DE SAISON	
VIRGIN MOJITO	60 MAD
MOJITO SANS ALCOOL	
COCA-COLA, COCA ZERO, FANTA LEMON, HAWAI	40 MAD
SCHWEPPE LEMON, SCHWEPPE TONIC, SPRITES	

TO FINISH ...

OUR DESSERTS

NOS DESSERTS	
CINNAMON ORANGE	50 MAD
ORANGE À LA CANELLE AU PARFUM DE SES FLEURS	
SAFFRON CRÈME BRULÉE	80 MAD
CRÈME BRÛLÉE AU SAFRAN	
MORROCAN PASTRIES	80 MAD
PÂTISSERIES MAROCAINES	
HOMEMADE CAKE	55 MAD
CAKE MAISON	
SEASONAL FRUITS WITH ORANGE BLOSSOM WATER	60 MAD
ASSIETTE DE FRUIT DE SAISON À LA FLEUR D'ORANGER	
FRUIT PASTILLA	130 MAD
PASTILLA AU FRUITS	
TIRAMISU	90 MAD
TIRAMISU	
NOUGAT GLACÉ	80 MAD
IFROZEN NOUGAT	

TO START ...

OUR STARTERS

NOS ENTRÉES

SOUP OF THE DAY
SOUPE DU JOUR

65 MAD

SELECTION OF MOROCCAN SALADS
ASSORTIMENT DE SALADES MAROCAINES

80 MAD

SELECTION OF BRIOUATES
SELECTION DE BRIOUATES

90 MAD

TRADITIONAL HARIRA SOUP
SOUPE HARIRA TRADITIONNELLE

60 MAD

BERKOUKS TABBouleH WAY
BERKOUKS FAÇON TABOULÉ

80 MAD

ANTIPASTI OF VEGETABLES WITH PESTO
SANTIPASTI DE LÉGUMES AU PESTO

90 MAD

CHERIFA SALAD

CHICKEN, LETTUCE, BEETROOT, CUCUMBER,, CARROT, RADISH, HARD BOILED EGG, CROUTONS, BALSAMIC VINAIGRETTE.

SALADE CHERIFA

POULET, SALADE VERTE, BETTERAVE, CONCOMBRE, CAROTTE, RADIS, OEUFS DUR, CROÛTONS DE PAIN, VINAIGRETTE BALSAMIQUE.

120 MAD

TO CONTINUE ...

OUR MAIN COURSES

NOS PLATS

CHICKEN COUSCOUS WITH VEGETABLES
COUSCOUS AUX LÉGUMES ET POULET

150 MAD

VEGETARIAN COUSCOUS
COUSCOUS VÉGÉTARIEN

130 MAD

TFAYA COUSCOUS WITH BEEF AND DRIED GRAPES
COUSCOUS TFAYA AU BOEUF ET AUX RAISINS SECS

180 MAD

BEEF SHANK TAJIA MARRAKCHIA
TAJIA MARRAKCHIA AU JARRET DE BOEUF

220 MAD

BERBER TAJINE WITH ARGAN OIL
TAJINE BERBÈRE A L'HUILE D'ARGAN

130 MAD

LAMB TAGINE WITH FIGS AND WALNUTS
TAGINE D'AGNEAU AUX FIGUES SÈCHES ET NOIX

220 MAD

LAMB TAGINE WITH PRUNES OR DRIED APRICOTS
TAGINE D'AGNEAU AUX PRUNEAUX OU ABRICOTS SECS

220 MAD

KEFTA TAJINE WITH EGGS
TAJINE DE KEFTA AUX OEUFS

145 MAD

CHICKEN TAJINE WITH PRESERVED LEMONS
TAJINE DE POULET AU CITRON CONFIT

170 MAD

SEAFOOD PASTILLA WITH MONKFISH
PASTILLA AUX FRUITS DE MER À LA CHAIR DE LOTTE

220 MAD

HOME-MADE GINGER CHICKEN
POULET AU GINGEMBRE MAISON

190 MAD

ADD-ONS : COUSCOUS SEMOLINA WITH HERBS 30 MAD, SAUTED VEGGIES 40 MAD
SUPPLÉMENT : SEMOULE AUX FINE HERBE 30 DHS, LÉGUMES SAUTÉ 40 DHS

HOT BEVERAGES

TRADITIONAL CHICKEN PASTILLA WITH ALMONDS 220 MAD
PASTILLA AU POULET ET AUX AMANDES SUCRÉES

VEGETABLES PENNE 120 MAD
PENNE AUX LÉGUMES

KIDS MENU 140 MAD

MENU ENFANT

BOLOGNESE SPAGHETTI + YOGURT
SPAGHETTI BOLOGNAISE + YAOURT

1/2 CHICKEN COUSCOUS + YOGURT
1/2 COUSCOUS AU POULET + YAOURT

CRISPY CHICKEN + MASHED POTATOES + FRUIT SALAD
POULET PANÉ + PURÉE MAISON + SALADE DE FRUIT

SPECIAL DISHES - MADE TO ORDER

PLATS SPECIAUX - SUR COMMANDE

MENU À COMMANDER 48 HEURES À L'AVANCE AVEC UN ACOMPTÉ DE 40% À LA RÉSEVATION
MENU TO BE ORDERED 48 HOURS IN ADVANCE WITH A DEPOSIT OF 40% AT THE RESERVATION

LAMB MÉCHOUI 450 MAD/PERS
MÉCHOUI D'AGNEAU (MIN 2 PPL)

ROYAL TRID WITH CHICKEN (MIN 2 PPL) 250MAD/PERS
TRID ROYAL AU POULET (MIN 2 PERS)

CALF'S TROTTERS WITH WALNUTS AND DATES (MIN 2 PPL) 300DHS/PERS
PIEDS DE VEAU AUX DATTES ET NOIX (MIN 2 PERS)

RABBIT WITH RAISINS AND POTATOES (MIN 2 PPL) 250DHS/PERS
LAPIN AUX RASINS SECS ET SES GRENAILLES (MIN 2 PERS)

OUR HOT DRINKS

NOS BOISSONS CHAUDES

MINT TEA 30 MAD
THÉ À LA MENTHE

DAMASK ROSE TEA 50 MAD
THÉ A LA ROSE DE DAMAS

VERBENA 30 MAD
VERVEINE

NESPRESSO COFFEE. 40 MAD
CAFÉ NESPRESSO

MOROCCAN COFFEE WITH HERBS 40 MAD
CAFÉ MAROCAIN AUX HERBES

COFFEE LATTE 45 MAD
CAFÉ AU LAIT

HOT CHOCOLATE 40 MAD
CHOCOLAT CHAUD

CAPPUCINO 45 MAD
CAPPUCINO

ICED COFFEE 40 MAD
CAFÉ FRAPPÉ