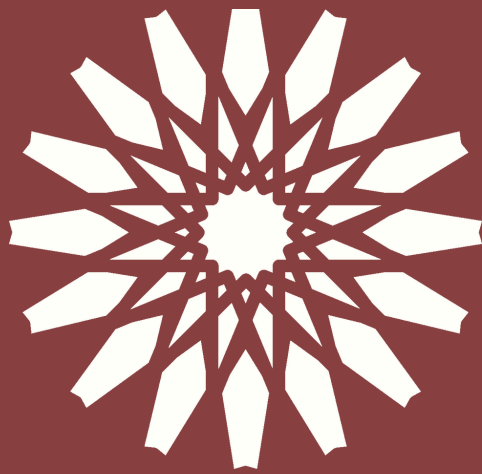


EST. 1999



MARRAKECH



I KAASOUR SIDI BENSLIMANE MARRAKECH
+212 (0) 524 38 26 27
@DARZELLIJ
RESERVATION@DARZELLIJ.COM



EST. 1999

DAR ZELLIJ

17TH CENTURY MOROCCAN RESTAURANT



ENTRÉES

CHIOUATTES de Dar Zellij Degustation de 6 fines salades marocaine de saison	140	Pastilla Dar Zellij au Pigeon feuilles de brick farci au pigeon	280
Mosaic de Briouattes Cinq Type, Boeuf, Poulet, Legumes, Poisson, Fromage du pays	160	Patilla aux Legumes feuilles de brick farci aux légumes de saisons	190
Harira Hamda Soup Traditionelle, Accompagner de dattes, oeuf de caille dur et Chebakia	120	Pastilla fruits de mer feuilles de brick farci aux crevettes et poissons blanc a la chermoula	260
Pastilla aux poulet feuilles de brick farci au poulet et amandes	210		

PLATS

Couscous Royal aux sept Legumes, Boeuf, poulet, Merguez	350	Tagine de Poulet Olives mslala au Citron confit	230
Couscous Boeuf Tfaya	240	Tagine de boeuf Abricots, Pruneaux et amandes	260
Couscous Agneau aux septes legumes	250	Tagine D'agneau de saison	270
Couscous au Poulet	220	Tangia Marrakchia Jarret de Boeuf au saffron de Taliouine	290
Couscous vegetarien	190	Tagine de Poisson Lotte mchermel au poivron du bled	280
Seffa medfouna un plat sucré-salé à base de vermicelles, cuits à la vapeur, poulet façon beldi et décorés de poudre de cannelle, Abricots et amandes • Option Vegetarian 190	240	Tagine de Legumes Infusée aux herbes du jardin et l'huile d'olives de l'Atlas	190

Tous nos Tagines sont accompagner avec de la semoule ou des legumes de saison





STARTERS

CHHIOUATTES Dar Zellij Tasting of 6 fine salads seasonal Moroccan	140	Chicken pastilla Thin filo pastry with a traditional almond and chicken filling.	210
Briouattes Five Type, Beef, Chicken, Vegetables, Fish, Local cheese	160	Dar Zellij Pigeon Pastilla Thin filo pastry with a traditional almond and Pigeon filling.	280
Harira Hamda Traditional Soup, Accompanied by dates, hard-boiled quail egg and Chebakia	120	Vegetarian PASTILLA Thin filo pastry with a traditional chermoula marinated veggies filling.	190
Seafood Pastilla Thin filo pastry with seafood & vermicelli	260		

MAIN

Royal Couscous with seven vegetables, Beef, chicken, Merguez	350	Chicken Tagine Mslala olives with candied lemon	230
Beef Couscous Tfaya	240	Beef Tagine With Prunes & almonds	260
Lamb Couscous with Seven Vegetables	250	Seasonal Lamb Tagine	270
Chicken Couscous	220	Tangia Marrakchia Marrakech staple Beef Shank with taliouine saffron	290
Couscous vegetarien	190	Fish tagine Marinated monkfish and countryside bell peppers	280
Seffa medfouna a subtle sweet dish made with vermicelli, steamed, beldi-style chicken and decorated with cinnamon powder, Apricots and almonds	240	Vegetable Tagine Infused with organic herbs and Atlas olive oil	190
• Vegetarian option 190			

All our Tagines are accompanied with semolina or seasonal vegetables



DESSERTS

Orange a la cannelle Supreme D'orange, cannelle et Sorbet a la fleur D'oranger	110	Tarte Tatin a l'oriental Tarte Tatin infuser aux epices de Ras El hanout, boule de Glace Maison	120
Pâtisserie Marocaine Cinq sortes de pâtisserie Maison	120	Jawhara au lait ou aux fruits Fines crepes croustillantes, creme au lait et amandes torréfiées	130
Thé ou cafe marocain et ses mignardise	140	Creme brûlée Creme brûlée au saffron de taliouine	140

PLATS SIGNATURE

PLATS CONVIVIALES MAROCAINS, DONT LE TRID ET LE MECHOU, DES ANCIENNE RECETTE TRANSMISE DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION, REFLET DE L'HISTOIRE ET DU PATRIMOINE CULINAIRE DE NOTRE PAYS.

TRIDE

320 DHS

Fines crêpes marocaines maison, poulet Facon fassi, amandes douce, oeuf de caille et grains de Nigelle

LE FAMEUX MECHOU DE DAR ZELLIJ

POUR 2 PERSONNES 850DHS

Epaule d'agneau cuit en douceur, Legumes de saison au four infuser au Thym et Herbes de notre jardins

DESSERTS

Cinnamon Orange

Orange slices, cinnamon and orange blossom
Ice cream

110

Tarte Tatin a l'oriental

120

Homemade puff pastry apple tarte,
caramelised with Ras el hanout spices served
with a scoop of ice cream

Moroccan pastries

Five kinds of homemade pastries

120

Almond & cream, Or fruit Jawhara

130

Thin crispy crepes, orange blossom infused
milk cream or fruits & roasted almonds

Moroccan Gourmet

tea or coffee

served with a trio of Moroccan pastries

140

Creme brûlée

140

Creme brûlée infused with taliouine saffron

SIGNATURE DISHES

MOROCCAN DISHES, INCLUDING TRID AND MECHOU, ARE ANCIENT RECIPES PASSED DOWN FROM GENERATION TO GENERATION, REFLECTING THE RICH HISTORY AND CULINARY HERITAGE OF OUR COUNTRY.

TRIDE

320 DHS

Thin homemade Moroccan pancakes, The Fessi way.
chicken, sweet roasted almonds, quail eggs and Nigella
seeds

THE FAMOUS DAR ZELLIJ MECHOU

FOR 2 PEOPLE 850DHS

Gently braised lamb shoulder, baked seasonal vegetables infused with
thyme and herbs from our gardens



MENU DECOUVERTE DAR ZELLIJ

490DHS PAR PAX

ENTRÉES

Chiouattes de Dar Zellij

Degustation de fines salades marocaine

Ou

Mosaic de Briouattes

Cinq Type, Boeuf, Poulet, Legumes, Poisson,

Fromage du pays

LES PLATS

Tous nos Tagines sont accompagner avec de la semoule ou des legumes de saison

Tagine de boeuf aux Pruneaux et amandes

Ou

Tagine D'agneau aux légumes de saison

OU

Tagine de Poulet au citron

Ou

Pastilla au poulet

Ou

Couscous Boeuf

ou Poulet

Tous nos Tagines sont accompagner avec de la semoule ou des legumes de saison

DESSERTS

Orange a la cannelle

supreme d'orange, Sorbet fleur d'oranger, cannelle

Ou

Jawhara au lait infuser a la fleur d'oranger

Ou

Jawhara au fruits

Ou

Thé ou cafe gourmands et ses mignardise



DAR ZELLIJ DISCOVERY MENU

490DHS PER PERSON

MAIN

Chiouattes de Dar Zellij

Or

Briouattes

DISHES

Beef tagine with Prunes and almonds

Or

Chicken tagine with preserved lemons

OR

Seasonal Lamb tagine

Or

Chicken pastilla

Or

Beef or Chicken Couscous

*All our Tagines are accompanied with semolina or seasonal vegetables

DESSERTS

Cinnamon Orange

Orange slices, cinnamon and orange blossom Ice cream

Or

Jawhara with orange blossom cream & almonds

Or

Jawhara with fruits

Or

Gourmet tea or coffee and Moroccan pastries



MENU VEGETARIAN DAR ZELLIJ

390DHS PAR PAX

ENTRÉES

Chiouattes de Dar Zellij

Degustation de fines salades marocaine

Ou

Soupe Harrira hamda

LES PLATS

Couscous Vegetarien

Ou

Tagine de Legumes de saison a l'huile d'olive de l'atlas et
nos herbes aromatic du jardin

OU

Seffa Beldi Vegetarienne

Ou

Pastilla au legumes

DESSERTS

Orange a la cannelle

supreme d'orange, Sorbet fleur d'oranger, cannelle

Ou

Jawhara au lait et fleur d'oranger amandes

Ou

Jawhara au fruits

Ou

Thé ou cafe gourmands et mignardise





MENU VEGETARIAN DAR ZELLIJ

390DHS PER PERSON

STARTERS

Chhiouattes from Dar Zellij

Tasting of fine Moroccan salads

Or

Harrira hamda soup

MAINS

Vegetarian Couscous

Or

Seasonal Vegetable Tagine

with Atlas olive oil and our aromatic herbs from the garden

OR

Seffa Beldi Vegetarian

Or

Vegetable pastilla

DESSERTS

Orange with cinnamon

orange supreme, orange blossom sorbet, cinnamon

Or

Jawhara with milk and orange blossom almonds

Or

Jawhara with fruits

Or

Gourmet tea or coffee and treats





MENU DEGUSTATION DAR ZELLIJ

760DHS PAR PAX

SELECTION DE SALADES MAROCAINES

&

ENTRÉES

Pastilla au poulet

Ou

Patilla aux Fruits de mer

LES PLATS

Tagine de boeuf aux Pruneaux et amandes

Ou

Tagine D'agneau aux légumes de saison

Ou

Tagine de poisson, Lotte Mchermel et poivron du bled

Ou

Tangia Marrakchia, Jarret de Boeuf au saffron de Taliouine

Ou

Couscous royal

DESSERTS

Creme Brûlée au Saffron

Ou

Jawhara au fruits

Ou

Jawhara au lait infusé à la fleur d'oranger

Ou

Tarte Tatin a l'oriental

&

Thé ou café gourmands et ses mignardise



DAR ZELLIJ TASTING MENU

760DHS PAR PAX

SELECTION OF MOROCCAN SALADS

&

STARTERS

Chicken Pastilla

Or

Seafood Pastilla

Or

Pigeon Pastilla

MAINS

Beef tagine Apricots Prunes and almonds

Or

Lamb tagine with seasonal vegetables

Or

Lottes Mchermel tagine and local pepper

Or

Tangia Marrakchia

Beef shank with Taliouine saffron Royal couscous

*All our Tagines are accompanied with semolina or seasonal vegetables



DESSERTS

Saffron Creme Brûlée

Or

Jawhara with fruits

Or

Oriental Tarte tatin

&

Gourmet tea or coffee

served with its Moroccan pastries

