



16TH CENTURY LITERARY  
CAFE & RESTAURANT

## STARTERS

|  |       |
|--|-------|
| TRADITIONAL HARIRA SOUP  | 75    |
| a zesty, fragrant tomato-based soup with chickpeas & lentils served with chebakia (sweet pastry) & dates.          |       |
| MOROCCAN SALADS  | 90/75 |
| a selection of five or three different moroccan salads with seasonal vegetables.                                   |       |
| BRIOUATES  | 130   |
| a selection of five crispy Moroccan filo pastries stuffed with a variety of vegetables, chicken, cheese, and lamb. |       |
| SWEET POTATO & PARMESAN MOUSSE   | 120   |
| drizzled with truffle oil served with poached egg.   |       |
| HUMMUS   | 110   |
| served with sweet potato fries.  |       |
| QUINOA SALAD   | 145   |
| avocado & quinoa salad with an argan oil vinaigrette.  |       |

## MAIN COURSE

|  |     |                     |     |
|--|-----|---------------------|-----|
| BERBER TAJINE  | 150 | CHICKEN PASTILLA    | 200 |
| slow cooked vegetables in argan oil.   |     |                     |     |
| BEEF TAJINE  | 230 | FISH PASTILLA       | 230 |
| with a choice of dried apricots & sesame or dried prunes & almonds or figs & walnuts.<br>*served with a side of cinnamon infused couscous or sauteed vegetables. |     |                     |     |
| LAMB TAJINE  | 230 | M'ROUZIA LAMB SHANK | 250 |
| Seasonal Lamb Tagine salty tender Moroccan staple<br>*served with a side of cinnamon infused couscous or sauteed vegetables.                                     |     |                     |     |

## DESSERTS

|  |     |
|--|-----|
| MOROCCAN PASTRIES  | 90  |
| a selection of five traditional pastries.  |     |
| SAIKOUK  | 80  |
| sweetened semolina in buttermilk infused in orange blossom served with Amlou (almond butter mix with argan oil). |     |
| JAWHARA  | 90  |
| Moroccan pastry with orange blossom infused creme anglaise served with seasonal fruits & almonds.                |     |
| TARTE TATIN  | 120 |
| upside-down apple tarte served with homemade Moroccan spiced ice cream.  |     |
| SAFFRON CREME BRULEE   | 130 |
| Delicate saffron infused goodness  |     |

## THE CLASSICS

|   |     |
|---|-----|
| CAMEL KEFTA TAJINE  | 180 |
| ground camel meatballs cooked in homemade tomato sauce with eggs *served with bread.  |     |
| COUSCOUS  | 150 |
| steamed semolina, served with vegetables / add a choice of Chicken (+20) or Beef (+40).   |     |
| CHICKEN TAJINE  | 180 |
| slow cooked chicken with preserved lemon and olives<br>*served with a side of rosemary infused couscous or sauteed vegetables.  |     |
| Tangia Marrakchia   | 240 |
| Most emblematic Marrakech Staple Dish, Beef shank, homemade preserved Lemon, cumin seeds & confited garlic<br>*served with a side of cinnamon infused couscous or sauteed vegetables. |     |



www.marrakech-riads.com

ALL OF OUR FOOD IS PREPARED ON SITE USING NATURAL AND ORGANIC PRODUCE

# ENTRÉES

|  |       |
|--|-------|
| SOUPE HARIRA TRADITIONNELLE  | 75    |
| une soupe épicee et parfumée à base de tomates, pois chiches et lentilles, servie avec de la chebakia (pâtisserie sucrée) et des dattes. |       |
| SALADES MAROCAINES   | 90/75 |
| une sélection de cinq ou Trois salades marocaines différentes avec des légumes de saison.  |       |
| BRIOUATES  | 130   |
| une sélection de cinq feuilletés croustillants farcis avec une variété de légumes, de poulet, de fromage et d'agneau.                    |       |
| MOUSSLINE DE PATADE ET PARMESAN  | 120   |
| arrosée d'huile de truffe et servie avec un œuf poché.   |       |
| HUMMUS   | 110   |
| servi avec des frites de patates douces.   |       |
| SALADE DE QUINOA   | 145   |
| salade d'avocat et de quinoa servie avec une vinaigrette à l'huile d'argan.  |       |

# PLATS

|  |     |   |     |
|--|-----|---|-----|
| TAJINE BERBÈRE   | 150 | PASTILLA AU POULET  | 200 |
| légumes de saison à l'huile d'argan.   |     | farce de poulet sucrée-salée enveloppée dans une pâte filo fine et croustillante appelée « warqa ». |     |
| TAGINE DE BOEUF  | 230 | PASTILLA AUX FRUITS DE MER  | 230 |
| au choix: abricots secs et sésame, pruneaux et amandes ou figues et noix.<br>*servi avec un accompagnement de couscous infusé à la cannelle ou des légumes sautés. |     | farce aux fruits de mer enveloppée dans une pâte fine et croustillante appelée « warqa ».           |     |
| TAJINE D'AGNEAU  | 230 | M'ROUZIA DE SOURIS D'AGNEAUX  | 250 |
| Tagine D'agneau du pays M'hedra au légumes de saison<br>*servi avec un accompagnement de couscous infusé à la cannelle ou des légumes sautés.                      |     | souris d'agneaux confites infusées à l'huile d'argan, servies avec des figues et des noix.          |     |

# DESSERTS

|  |     |
|--|-----|
| PÂTISSERIES MAROCAINES   | 90  |
| une sélection de cinq pâtisseries traditionnelles.   |     |
| SAIKOUK  | 80  |
| semoule sucrée au beurre rance infusée à la fleur d'oranger, servie avec de l'Amlou (beurre d'amandes à l'huile d'argan).            |     |
| JAWHARA  | 90  |
| Pâtisserie marocaine accompagnée d'une crème anglaise infusée à la fleur d'oranger, servie avec des fruits de saison et des amandes. |     |
| TARTE TATIN  | 120 |
| tarte aux pommes caramélisées, servie avec une glace maison, parfumée aux épices marocaines.   |     |
| Creme Brûlée au Saffron  | 130 |
| Douceur infusée au saffron de taliouine  |     |

# LES CLASSIQUES

|  |     |
|--|-----|
| TAJINE KEFTA DE CHAMEAU  | 180 |
| boulettes de viande de chameau hachée, cuites dans une sauce tomate maison, servies avec un œuf poché.   |     |
| COUSCOUS   | 150 |
| semoule cuite à la vapeur, accompagnée de légumes / ajoutez un choix de Poulet (+20) ou de Boeuf (+40) (vous pouvez également remplacer la Semoule par de l'Orge).                                     |     |
| TAJINE DE POULET   | 180 |
| poulet mijoté au citron confit et olives *servi avec un accompagnement de couscous infusé à la cannelle ou des légumes sautés.   |     |
| Tangia Marrakchia  | 240 |
| Jarret de Boeuf cuit en douceurs, Saffron de taliouine, Msiyer Citron confit Maison grain de cumin et ail confit *servi avec un accompagnement de couscous infusé à la cannelle ou des légumes sautés. |     |

végétarien

vegan

@edarcherifaofficial

www.marrakech-riads.com



CAFÉ LITTÉRAIRE ET RESTAURANT DU XVI<sup>e</sup> SIÈCLE