



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.

DAR
CHERIFA

16TH CENTURY LITERARY
CAFE & RESTAURANT

MAIN COURSE

BERBER TAJINE  150
slow cooked vegetables in argan oil.

BEEF TAJINE 230
*with a choice of dried apricots & sesame or dried prunes & almonds or figs & walnuts.
served with a side of cinnamon infused couscous or sauteed vegetables.

LAMB TAJINE 230
*Seasonal Lamb Tagine salty tender Moroccan staple
served with a side of cinnamon infused couscous or sauteed vegetables.

CHICKEN PASTILLA 200
sweet-savory chicken stuffing enveloped in a thin, crispy filo pastry called "warqa".

FISH PASTILLA 230
seafood stuffing enveloped in a thin, crispy pastry called "warqa".

M'ROUZIA LAMB SHANK 250
prepared with argan oil-infused sweet paste, served with figs & nuts.

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

DAR
CHERIFA

CAFÉ LITTÉRAIRE ET
RESTAURANT DU XVI^e SIÈCLE

PLATS

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

DESSERTS

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

LES CLASSIQUES

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



www.marrakech-riads.com

TOUS NOS PLATS SONT CONFECTIONNÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS NATURELS ET LOCAL