DAR ZELLIJ

NEW YEAR'S EVE 2027

2200 MAD

GNAWA 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

MOROCCAN SALAD TASTING WITH ITS CHARMOULA DELICATE BRAISED LIVER
&
MOROCCAN SPECIALTY PHYLLO PASTRY "MHENCHA" GARNISHED WITH MONKFISH & SHRIMP CHARMOULA

FES STYLE BEEF SHANK TANGIA WITH ITS CONFIT ONIONS AND BABY POTATOES
&
LACQUERED COCKEREL, DELICATELY STUFFED WITH HOUSE-MADE CANDIED GINGER AND TENDER MNABHA BARLEY

BEETROOT ELYXIR, SPICY CUCUMBER SORBET

KNAFEH, ORANGE BLOSSOM & CARDAMOM CREAM WITH CARAMELIZED PISTACHIOS

GOURMET COFFEE OR MINT TEA & TRADITIONAL MOROCCAN PASTRIES

MEDAILLON OR MOGADOR WINE 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 2027

2200 MAD

APÉRITIF SUR LA TERRASSE:
COCKTAIL SIGNATURE
LAYALI MARRAKECH OU LONG ISLAND ICE TEA AU SAFRAN

JOYEUSES ET CROUSTILLANTES MISES EN BOUCHE BRIOUATES
FROMAGE DU PAYS & AROMATES, LEGUMES, POULET FAÇON PASTILLA

DÉGUSTATION DE NOS CHIOUATTES, SALADES MAROCAINES ET NOTRE FOIE BRAISÉ

MHENCHA DE LOTTE ET CREVETTES À LA CHARMOULA MAROCAINE

TANGIA DE JARRET DE BŒUF FAÇON FASSIE, ACCOMPAGNÉE D'OIGNONS CONFITS ET DE PETITES POMMES DE TERRE.
&
COQUELET LAQUÉ, DÉLICATEMENT FARCI DE GINGEMBRE CONFIT MAISON ET D'ORGE TENDRE DE MNABHA.

JUS DE BETTRAVE FRAIS, SORBET DE CONCOMBRE ÉPICÉ

KNAFEH, CRÈME DE LAIT INFUSÉE À LA FLEUR D'ORANGER ET CARDAMOME, PISTACHES CARAMELISÉES

CAFÉ OU THÉ GOURMAND ET SES MIGNARDISES

VIN MEDAILLON OU MOGADOR BLANC, ROSÉ OU ROUGE SERVIS À DISCRÉTION

UNE COUPE DE CHAMPAGNE À MINUIT

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