

## المقبلات

- 2 سلطة مغربية  
خليط تقليدي من الخضروات
- 2 زعلوق  
سلطة الباذنجان والطماطم المطبوخة
- 2 سلطة بطاطس  
مشرقة وعطرية مع البقدونس الطازج
- 2 تكتوكة  
سلطة مغربية بالفلفل الأخضر والطماطم

## الحساء

- 2.3 حريرة  
شورية معطرة بالطماطم مع الحمص والعدس
- 2 شوربة الخضار بالكريمة  
شورية لذيذة ومليئة بنكهات الخريف

## الطبق الرئيسي

- 6.2 طاجين اللحم بالبرقوق  
مزيج كلاسيكي حلو ولذيذ مع الخوخ المطهي  
والشمش
- 5.8 كسكسي بلحم الغنم والخضار  
لحم غنم طري بالخضار مع صلصتك اللذيذة
- 5.4 كسكسي بالدجاج والخضار  
كسكسي الدجاج التقليدي على البخار مع مجموعة من  
الخضار المشكلة
- 6.5 بسطيلة  
البسطيلة البحرية المغربية العطرية
- 5.6 دجاج بالزيتون  
دجاج متبل مع زيتون وليمون
- 5.8 رفيصة  
دجاج وعدس بنكهة الحلبة

## التحلية

- 2.6 باستيلا  
معجنات بالكاسترد
- 2.8 موس الشوكولاتة المغربية  
معزز بالقرفة والكمون
- 2.6 حلوى التمر  
قطع التمر باللوز والهيل
- 2.8 سلطة الفواكه  
فواكه موسمية مشكلة



## STARTERS

<b>Moroccan salad</b>	2
Traditional vegetarian mixed	
<b>Zaalouk</b>	2
Cooked eggplant & tomato salad	
<b>Potato salad</b>	2
Bright and aromatic with plenty of fresh parsley	
<b>Taktouka</b>	2
Green Peppers and Tomatoes Moroccan Salad	

## SOUP

<b>Harira soup</b>	2.3
Fragrant tomato-based soup with chickpeas and lentils	
<b>Creamy vegetable soup</b>	2
Delicious and filled with autumn flavors soup	

## MAIN COURSE

<b>TAGINE LAMB PLUMS</b>	6.2
Classic sweet & savory combination with stewed prunes and apricots.	
<b>COUSCOUS LAMB VEGETABLE</b>	5.8
Your tender meat vegetable and your flavorful sauce	
<b>Couscous chicken vegetable</b>	5.4
Traditional steaming chicken couscous with a variety of mixed vegetables	
<b>PASTILLA</b>	6.5
Aromatic Moroccan Seafood Pastilla	
<b>DJAJ BI ZEITOUN (CHICKEN &amp; LEMON)</b>	5.6
Spice enhance chicken with Olives and Preserved Lemon	
<b>RFISSA</b>	5.8
Fenugreek flavored Chicken and lentils	

## DESSERTS

<b>Bastilla</b>	2.6
Pastry with crème anglaise	
<b>Moroccan chocolate mousse</b>	2.8
Cinnamon & cumin enhanced	
<b>Date Bonbons</b>	2.6
Almonds & Cardamom-spiced date bites	
<b>Fruit Salad</b>	2.8
Seasonal mixed fruits	

