

## Fez Expérience Menu For Two Persons

## قائمة طعام فاس لشخصين

Traditional Starters (G)(D)(E).  
Soup (N)  
Selection of Briouates (V)(D)(N)  
Pastilla (S)(F)(E)  
Tagine (S)(G)(E)(F)(D)  
Couscous (V)(E)(N)(D)  
Dessert (N)(D)

مقبلات تقليدية  
حساء  
تشكيلة من بريوات  
بسطيل  
طاجين  
كوسكوس  
حلا

520 SAR

520 SAR

## Marrakech

## مراكش

### For two persons

### لشخصين

Traditional Starters

مقبلات تقليدية

### Harira Soup (G)(D)(E)(S)

### حساء الحريرة

Meat, Chickpeas, Lentil, Tomato

لحم، حمص، عدس وطماطم

### Salads (N)(V)

### سلطة

Zaalouk, Pumpkin, Potato, Shakshuka,  
Zucchini M'charmél

زعلوق، قرع، بطاطا، شكشوكة  
كوسة ومشرمل

### Selection of Briouates (G)(D)(E)

### تشكيلة من بريوات

Meat with Cheese

لحم وجبن

### Tagines

### طاجين

Tangia Marrakechia Veal (G)(V)  
from Salt, Cumin, Pure  
Saffron Vegetables Couscous

طاجين لحم العجل المراكشي  
ملح، كمون، افخر أنواع الزعفران  
وكسكسي خضار

### Dessert (V)(E)(N)(D)

### الحلا

Cream Caramel with Fruit Salad, Milk,  
Pure Saffron, Sugar Blossom Water  
with Moroccan Sweets

كريم كراميل مع سلطة الفواكه  
وحليب مع الزعفران وماء الزهر  
حلويات مغربية

420 SAR

420 SAR

## A la carte Menu

## قائمة طعام معدة مسبقا

### Moroccan Traditional Starters

### مقبلات مغربية تقليدية

<b>Fez Salad (V)(N)</b> Honey, Orange Blossom, Almonds, Tomato	48	سلطة فاس عسل، زهر البرتقال، لوز وطماطم
<b>Zaalouk (V)</b> Eggplant, Tomatoes, Garlic, Olive Oil and Spices	35	زعلوق الباذنجان، طماطم، ثوم زيت زيتون مع التوابل
<b>Shakchouka (V)</b> Tomato, Green Pepper, Moroccan Spices, Garlic, Olive Oil, Lemon Jus	29	شكشوكة طماطم، فلفل اخضر، توابل مغربية، ثوم زيت زيتون وعصير الليمون
<b>Brain M'Charmolic</b> Garlic, Coriander, Parsley, Paprika, Cumin, Olive Oil	60	نخاعات شرمولا ثوم، كزبرة، بقونس، بيريكا، كمون، زيت زيتون
<b>Potato Salad (V)</b> Potato, Parsley, Olive Oil, Cumin	29	سلطة بطاطس بطاطا، بقونس، زيت زيتون وكمون
<b>Carrots Salad (V)</b> Orange Jus, Carrot, Sugar	40	سلطة الجزر جزر، عصير برتقال وسكر
<b>Soup</b>		حساء
<b>Harira Soup (G)(D)(E)(S)</b> Chickpeas, Lentil, Moroccan Spices, Meat	63	حريرة حمص، عدس، توابل مغربية ولحم
<b>Bessara Soup (V)</b> Olive Oil, Beans, Sweet Red Pepper	52	بسارة زيت زيتون، فاصولياء، فلفل احمر حلو
<b>Selections of Briouates</b>		تشكيلة من بريوات
<b>Chicken Briouates (G)(D)(E)</b> Parsley, Ginger, Cumin, Hot Pepper, Vermicelli	52	دجاج بريوات بقونس، زنجبيل، كمون، فلفل حار وشعيرية
<b>Kefta Briouates (D)(E)(V)(G)</b> Moroccan Spices, Coriander, Parsley, Olive Oil, Onion, Eggs	104	كفتة بريوات توابل مغربية، كزبرة، بقونس زيت زيتون، بصل وبيض

<b>Cheese Briouates</b> (E)(G) White cheese, Arabic Glue	46	جبنة بريوات جبنة بيضاء و صمغ عربي
<b>Vegetarian Briouates</b> (D)(G) Carrots, Zucchini, Onion Cabbage, Parsley, Coriander, Moroccan Spices	55	خضار بريوات جزر، كوسة، بصل، ملفوف، بقونس، كزبرة وتوابل مغربية
<b>Pastilla</b>		بسطيليا
<b>Chicken Pastilla</b> (E)(N)(G) Almonds, Eggs, Onion, Pure Saffron, Arabic Gum, Cinnamon, Orange Blossom, Butter, Sugar	138	دجاج بسطيليا لوز، بيض، بصل، زعفران صمغ عربي، قرفة، زهرة البرتقال زبدة والسكر
<b>Seafood Pastilla</b> (E)(N)(G)(S)(F) Fish, Shrimp, Squid, Vermicelli, Hot Spices, Black Mushrooms, Cheese	148	بسطيليا ثمار البحر سمك، جمبري، سبيط، شعيرية، توابل حارة، فطر اسود وجبنة
<b>Tagine</b>		طاجين
<b>Chicken Tagine with Lemon and Olive</b> Lemon, Coriander, Parsley, Garlic, Cumin, Ginger	161	طاجين الدجاج بالليمون والزيتون ليمون، كزبرة، بقونس، ثوم، كمون وزنجبيل
<b>Lamb Tagine with Prunes</b> (N) Cinnamon, Ginger, Honey, Almonds, Pure Saffron	213	طاجين لحم بالبرقوق القرفة، الزنجبيل، العسل، اللوز، الزعفران
<b>Tagine Marrakchia</b> (D) Lemon Confit, Garlic, Pure Saffron, Cumin	219	طاجين مراکش كونفيت الليمون، الثوم، الزعفران والكمون
<b>Shrimp Tagine</b> (S) Tomato, Red Pepper, Green Pepper, Yellow Pepper, Chermoula	247	طاجن الجمبري طماطم، فلفل احمر، فلفل اخضر فلفل اصفر، شرمولا

<b>Fish Tagine with Bell Pepper</b> (F)(V)	134	طاجين السمك بالفلفل الحلو
Tomato, Potato, Chermoula, Green Pepper		طماطم، بطاطا، شرمولة وفلفل اخضر
<b>Couscous</b>		كسكس
<b>Bidaoui Couscous</b> (V)(D)		كسكس بيداوي
Lamb 7 Vegetables Moroccan Spices	178	لحم ضأن او بتلو،
Veal 7 Vegetables Moroccan Spices	190	سبع أنواع خضراوات وتوابل مغربية
<b>Tfaya Couscous</b> (N)	155	كسكس طفافية
Chicken, Onion, Raisins, Sugar, Moroccan Spices		دجاج، بصل، زبيب، سكر وتوابل مغربية
<b>Royal Couscous</b> (N)	201	الكسكس الملكي
Lamb, Chicken, Sausages, 7 Vegetables Moroccan Spices, Onion, Raisins, Sugar		لحم، دجاج، نقانق، سبع أنواع خضراوات، توابل مغربية، بصل، زبيب وسكر
<b>Vegetarian Couscous</b> (V)	109	كسكس نباتي
7 Vegetables, Moroccan Spices		سبع أنواع خضراوات وتوابل مغربية
<b>Dessert</b>		الحلا
<b>Jawhara</b> (E)(N)(D)	79	الجوهرة
Pastilla Paper, Milk, Arabic Gum Cinnamon, Almonds		ورق بسطيليا، حليب، صمغ عربي قرفة ولوز
<b>Orange Salad</b> (V)	65	سلطة البرتقال
Orange Blossom, Cinnamon, Sugar		زهر البرتقال، القرفة والسكر
<b>Baghrir with vanilla ice cream</b>	75	بغريير مع ايس كريم فانيليا
Honey, Almond, Cinnamon (G)(E)(N)(D)		عسل، لوز وقرفة
<b>Cream Caramel</b> (G)(E)(D)	69	كريم كراميل
Ginger and Saffron		الزنجبيل والزعفران