

BREAKFAST MENU

M'Smen مُسْمَن	30.00	مخبزنا المغربي
Traditional Moroccan flatbread served with honey or jam فطيرة مغربية تقليدية تقدم مع العسل أو مربى		
M'Smen with Khelii مُسْمَن بالخليخ	35.00	OUR MOROCCAN BAKERY
Flatbread stuffed with Moroccan-style dried meat فطيرة محشوة باللحم المجفف على الطريقة المغربية		
B'Ghrir بغيرير	35.00	
Moroccan semolina pancakes served with our special sauce بان كيك مغربي بسميد القمح مع صلصتنا الخاصة		
Harcha حَرْشَة	35.00	
Traditional Moroccan cake made with semolina فطيرة مغربية تقليدية معدة بسميد القمح		
M'Smen with vegetables مُسْمَن بالخضار	40.00	
Flatbread stuffed vegetables and Moroccan spices فطيرة محشوة بالخضار والبهارات المغربية		
Zaatar Harcha حَرْشَة بالزعتر	40.00	
Traditional Moroccan cake made with semolina and zaatar فطيرة مغربية تقليدية معدة بسميد القمح والزعتر		
Scrambled Eggs with cheese بيض مخفوق مع الجبن	55.00	أطباق البيض
Fried eggs with Argan oil بيض مقلي بزيت الأركان	55.00	EGG DISHES
Eggs Tajine with tomato sauce طاجين بيض مع صلصة الطماطم	60.00	
Eggs Tajine cooked with Khelii طاجين بيض مع الخليخ	75.00	
Taktouka Avocado Toast تكتوكة أفوكادو توست	55.00	توستات السلهام
Avocado toast with Taktouka capsicum topped with a fried egg توست الأفوكادو مع فلفل تكتوكة مع بيض مقلي		ALL THINGS TOAST
A'Selham's French Toast توست فرنسي السلهام	65.00	
Homemade Brioche infused with orange blossom served with cinnamon icecream خبز البريوش المحضر منزلياً ممزوج بزهر البرتقال يقدم مع آيس كريم القرفة		
Khelii and Eggs on Toast بيض وخليخ على توست	75.00	
Poached eggs with Khelii and mushrooms topped with a creamy parmesan cheese sauce بيض مسلوق مع اللحم المغربي المجفف والفطر مغطى بصلصة جبنة البارميزان الكريمة		
Tangier's Bissara Soup حساء بيسارة طنجة	45.00	أطباق الفطور
Traditional Bissara soup made with dried green peas and cumin شوربة بيسارا تقليدية مصنوعة من البازلاء والكمون المجففة		BREAKFAST BOWLS
The Sahara Porridge بوريدج الصحراء	55.00	
Organic oats with almond milk, dry fruits, caramelized apples, nuts and raw honey شوفان عضوي مع حليب اللوز مغطى بالفواكه الجافة والتفاح المكرمل والمكسرات والعسل الخالص		
Moroccan Garden Porridge بوريدج الحديقة المغربية	60.00	
Organic oats with almond milk, berries, grilled orange blossom seeds, raw honey and bee pollen شوفان عضوي مع حليب اللوز والتوت وبنذور زهر البرتقال المشوية مع العسل الخالص وحبوب لقاح النحل		
Argan Oil زيت أركان	35.00	أطباق جانبية
Amlou آملو	35.00	ACCOMPANIMENTS
Amlou Jar جرة آملو	60.00	

Please inform our team if you have any food allergies or special dietary needs.
يرجى إبلاغ فريقنا إذا كانت لديك أي حساسية غذائية أو احتياجات غذائية خاصة.

قائمة الفطور

EXPLORE MOROCCAN BREAKFAST THROUGH OUR SET MENUS
اكتشف الفطور المغربي من خلال اختياراتنا المشكّلة

Eggs Tajine cooked with tomato sauce served with a selection of Stuffed M'semen with vegetables, Harcha and Zaatar Harcha served with Fresh Orange Juice and Moroccan tea or coffee
طاجين بيض مع صلصة الطماطم مع تشكيلة من المُسمّن بالخضار والحُرشة والحُرشة بالزعرتر يقدم مع عصير البرتقال الطازج وشاي مغربي أو قهوة

95.00

A'SELHAM HEALTHY

السلهام الصحي

Eggs Tajine cooked with Khelii served with a selection of B'ghrir, M'semen and Harcha, Fresh Orange Juice and your choice of Moroccan tea or coffee
طاجين بيض بالخليع مع تشكيلة من البغرير، المُسمّن والحُرشة يقدم مع عصير البرتقال الطازج وشاي مغربي أو قهوة

105.00

A'SELHAM TRADITIONAL

السلهام الأصيل