

MAIN MENU

Garaa M'Assela قرعة معسلة Caramelized pumpkin with honey, cinnamon and orange blossom القرع المكرمل مع العسل والقرفة وزهر البرتقال	40.00	مقبلات باردة COLD APPETIZERS
Taktouka Salad سلطة تكتوكة Smoked capsicum seasoned with chermoula sauce and topped with croutons فلفل مدخن متبل بصلصة شرمولة و مغطى بقطع خبز محمص	45.00	
Khizzou M'Chermal خيزو مشرمل Grilled carrots with chermoula sauce topped with roasted pumpkin seeds جزر مشوي متبل بصلصة الشرمولة مع بذور اليقطين المحمص	50.00	
Zaalouk Mille-feuille زعلوك ميلفيه Eggplant puree with chermoula sauce and crispy eggplant chips هريس الباذنجان متبل بصلصة الشرمولة مع رقائق الباذنجان المقرمشة	50.00	
The Citrus Garden Salad سلطة السيترس غاردن Bulgur salad with orange vinaigrette topped with feta crumble, dry fruits and almonds سلطة البرغل مع صلصة الخل بالبرتقال مغطاة بفتات الفيتا والفواكه المجففة واللوز	55.00	
Moroccan-Spiced Chicken Salad سلطة الدجاج بالتوابل المغربية Moroccan grilled chicken breast with quinoa, greens, red olives, avocado and lemon vinaigrette صدر دجاج مشوي على الطريقة المغربية مع كينوا وخضر وزيتون أحمر والأفوكادو وصلصة الخل بالليمون	65.00	
Beetroot Burrata with Argan oil جبنة البوراتا مع الشمندر وزيت الأركان Burrata cheese with beetroots marinated in Argan oil seasoned with mustard vinaigrette جبنة البوراتا مع الشمندر متبلة بزيت الأركان و خل الخردل	75.00	
Briouate Assortment تشكيلة البريوات Chicken Briouate, Kafta Briouate, Cheese and Spinach Briouate بريوات الدجاج، بريوات الكفتة، بريوات الجبنة والسبانخ	40.00	مقبلات ساخنة HOT APPETIZERS
Chicken Briouate بريوات الدجاج Filo pastry stuffed with chicken with Ras Alhanout spices topped with honey and almond flakes عجينة فيلو محشوة بالدجاج بهارات راس الحانوت ومغطاة بالعسل ورفائق اللوز	45.00	
Cheese and Spinach Briouate بريوات الجبنة والسبانخ Filo pastry filled with white cheese and spinach served with our yogurt sauce عجينة فيلو محشوة بالجبنة البيضاء و السبانخ مع صلصة الزبادي	45.00	
Kafta Briouate بريوات الكفتة Filo pastry stuffed with minced meat served with a Moroccan Harissa sauce عجينة فيلو محشوة باللحم المفروم مع صلصة بالهريسة المغربية	50.00	
Harira Fassia Soup شوربة الحريرة الفاسية Moroccan tomato soup with meat cubes, lentils and chickpeas served with Ch'Bakkia and dates شوربة طماطم مغربية مطهوه مع مكعبات اللحم والعدس والحمص تقدم مع حلوة الشباكية والتمر	65.00	
Traditional Vegetable Couscous كسكس تقليدي بالخضار Traditional Moroccan Couscous with seasonal vegetables كسكس مغربي تقليدي بالخضار الموسمية	75.00	كسكس COUSCOUS
Lamb Couscous كسكس بلحم الغنم Traditional Moroccan Couscous with lamb and seasonal vegetables كسكس مغربي تقليدي بلحم الغنم والخضار الموسمية	95.00	
Grilled Chicken with T'Faya دجاج مشوي مع تفاية Grilled chicken breast served with Moroccan caramelized onions, sauteed and mashed potatoes صدر دجاج مشوي يقدم مع بصل مكرمل على الطريقة المغربية مع بطاطا سوتيه ومهروسة	95.00	أطباق السلهام الخاصة A'SELHAM SPECIALS
Lambshank M'Rouzia with Pecans مروزية بلحم الخروف وجوز البقان Lambshank cooked with caramelized onion and M'Rouzia spices served with raisins and pecans لحم عرقوب خروف مطهو مع البصل المكرمل وتوابل المروزية المغربية يقدم مع جوز البقان والزبيب	195.00	

القائمة الرئيسية

طواجن TAJINES

- 65.00 Traditional Vegetables Tajine | طاجين الخضار التقليدي
Seasonal vegetables cooked with Moroccan spices and preserved lemons
خضروات موسمية مطبوخة بالبهارات المغربية والليمون المصير
- 70.00 Shrimp Tajine | طاجين ربيان
Shrimps cooked in a rich tomato sauce with green capsicum and cumin
ربيان مطبوخ بصلصة الطماطم الغنية مع الفلفل الأخضر و الكمون
- 85.00 Chicken Tajine with L'Msayar | طاجين الدجاج بالليمون المصير
Chicken cooked with lemon confit, green olives, saffron and Moroccan spices
دجاج مطهو مع الليمون المخلل والزيتون الأخضر والزعفران والبهارات المغربية
- 95.00 Beef Tajine with B'arkouk | طاجين اللحم بالبرقوق
Beef cooked with Moroccan spices, caramelized prunes and roasted almonds
لحم البقر مطهو مع البهارات المغربية والبرقوق المكرمل واللوز المحمص

أطباق أصيلة AUTHENTIC DISHERS

- 80.00 Chiken R'Fissa | رفيسة بالدجاج
Shredded Moroccan Trid bread topped with chicken cooked with spices and lentil
دجاج مطبوخ بالبهارات والعدس مع خبز التريد المغربي المبشور
- 95.00 The Royal Chicken Pastilla | بسطيلة الدجاج الملكية
Moroccan pie stuffed with chicken with dry fruit chutney, cinnamon and orange blossom
فطيرة مغربية تقليدية محشوة بالدجاج مع صلصة الفواكه الجافة والقرفة وزهر البرتقال
- 110.00 L'Mkxhania Seafood Pastilla | بسطيلة الحوت المخزنية
Moroccan pie stuffed with seafood, mushrooms and vermicelli
فطيرة مغربية تقليدية محشوة بالفواكه البحر والفطر والشعيرية الصينية
- 135.00 L'Marrakchia Beef Tanjia | الطنجية المراكشية بلحم البقر
Slow cooked beef marinated in lemon confit, garlic, saffron
لحم البقر مطهو ببطء متبل بالليمون المخلل والثوم والزعفران

أطباق جانبية SIDES

- 30.00 Homemade French fries | بطاطة مقلية منزلية
- 45.00 Pilaf Rice | أرز بيلاف
- 45.00 Sauted Vegetables with Moroccan Spices | خضار سوتيه بالبهارات المغربية
- 45.00 Moroccan Seffa vermicelli with almonds and raisin | شعيرية السفة المغربية باللوز

حلويات DESSERT

- 50.00 M'Hancha | المَحْنَشَة
Moroccan pastry with almond and honey paste served with homemade vanilla ice-cream
عجينة فيلو مقرمشة محشوة بعجينة اللوز والعسل مغطاة بأيس كريم الفانيليا
- 55.00 Homemade Moroccan Pastry Assortment | تشكيلة الحلويات المغربية المنزلية
Our selection of Kaab A'Lghazal, Ghryba, Fakkas, and more
اختيارتنا من كعب الغزال، فُقاس والمزيد
- 55.00 Tafilalt Chocolate Tarte | تارت شوكولاتة تافيلالت
A decadent chocolate mousse with a rich caramel sauce and almond praline on a crunchy chocolate crust
موس شوكولاتة ذائبة مع صلصة كراميل غنية و لوز برالينيه على قاعدة مقرمشة من الشوكولاتة
- 60.00 L'Johara Milk Pastilla | بسطيلة الجوهرة
Filo puff topped with cinnamon cream, diced apples and caramelized almond
فطيرة فيلو مغطاة بكريمة القرفة ومكعبات التفاح واللوز المكرمل

أيس كريم ICE CREAM

- 45.00 Fes | فاس
Cinnamon Ice cream
أيس كريم بنكهة القرفة
- 50.00 Agadir | أغادير
Amlou Ice cream
أيس كريم بنكهة الأملو