

MÖ - MÖ



MEZZE

Hummus clásico 59
Garbanzos, tahini, comino

Hummus Calabaza 59
Calabaza, Garbanzos, tahini, avellanas tostadas

Hummus de remolacha 59
Remolacha a la parrilla, Garbanzos, tahini, comino

Babaganoush 75
Caviar de berenjena a la parrilla con piedra volcánica, tahini, menta, pistacho, avellanas tostadas y cilantro.

Puros Feta 95
Mermelada de tomate y miel ahumada

Falafel 95
Garbanzos, especias marroquíes, cilantro, sésamo.

ENTRANTES

La berenjena 95

Berenjena a la parrilla sobre piedra volcánica, yogur de tahini, cebollas encurtidas, menta, granada, ralladura de naranja

Carpaccio de remolacha y queso feta 95
Melaza de granada, gelatina de naranja, pistacho, menta, granada, miel

Buñuelos de calabacín 90
Feta, menta y labneh

Pastilla de verduras y queso de cabra 95
Juliana de verduras marinadas en especias marroquíes, queso de cabra, almendras tostadas con miel

PLATO PRINCIPAL

Kofte 140

Albóndigas picadas marinadas en especias, cebollas caramelizadas, tomates cherry, cilantro, chips de batata, salsa labneh

Chich Taouk 130

Pollo en rodajas cocinado sobre piedra volcánica, verduras a la parrilla, puré de zanahoria con especias de comino, salsa labneh de limón

Sardinas a la parrilla 120

Sardinas marinadas con especias y mantequilla de ajo, sal gruesa, verduras crujientes

Risotto de coliflor y crema de parmesano 125

Coliflor frita, coulis de perejil, pimentón, nuez moscada

ENSALADAS

Griego-Fatoush 105

Queso feta, garbanzos, pepino, rábanos, aceitunas negras, tomate, pimientos morrones, frambuesas, cebollas rojas, crutones de pan, hummus.

Gambas tabulé 125

Quinoa, gambas, aguacate, mango, frambuesas, menta y pesto de pistachos

Ensaladas marroquíes variadas 95

Taktouka, zanahorias con chermoula, zaalouk, tomate maasla con azahar

Tanjia Marrakech 145

Carne de res cocinada a fuego lento (7 horas), limón en conserva, puré de zanahoria con comino, verduras a la parrilla sobre piedra volcánica.

Tajine de pollo 130

Patatas nuevas, limón en conserva, cebollas caramelizadas, pasas, tomillo, romero, especias marroquíes.

POSTRES

Pastilla de frutos rojos 75

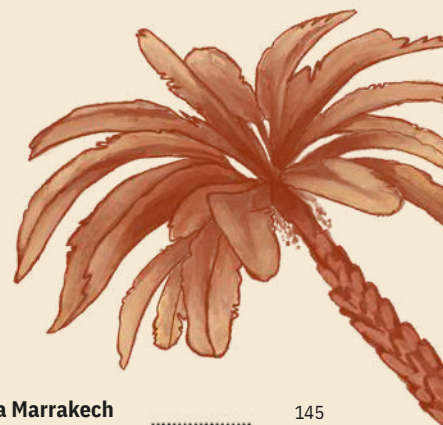
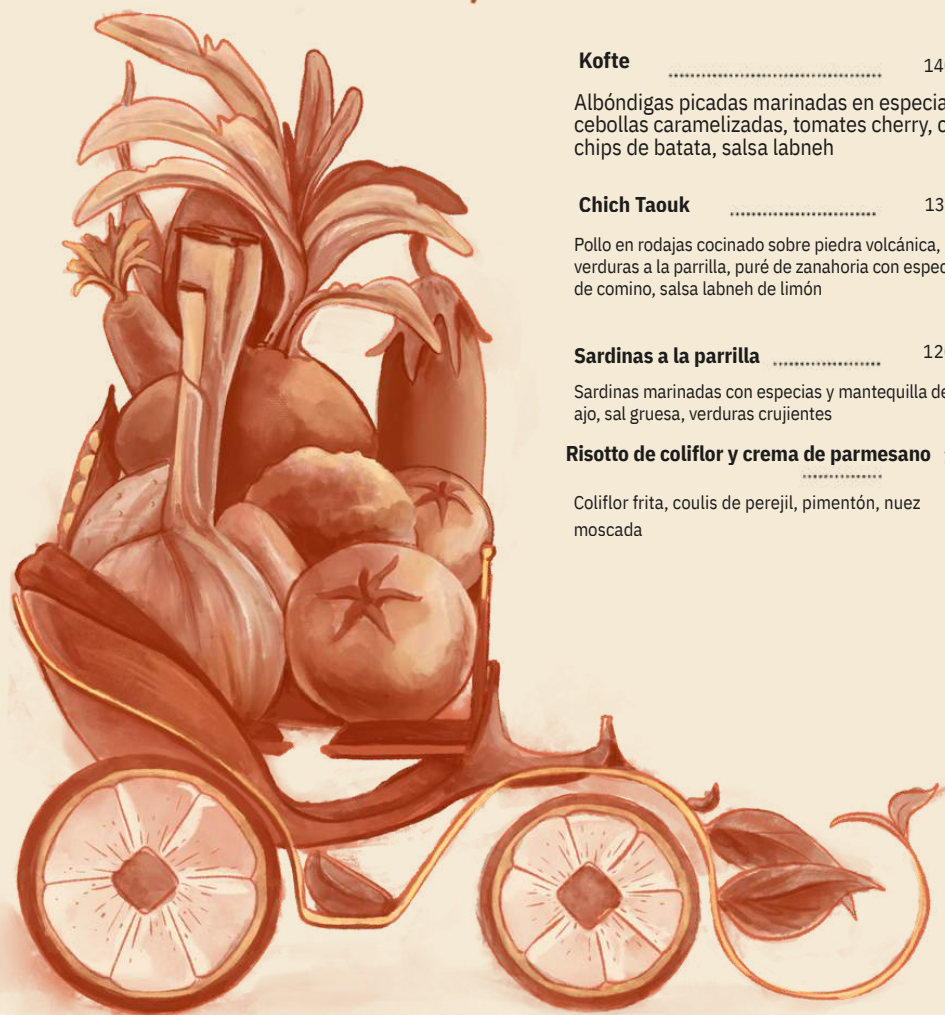
Crema de limón con frambuesas, arándanos, moras, canela y menta

Pera escalfada con azahar 75

Galletas bretonas, crema con infusión de verbena, coulis de cítricos, caramelo de pera, ralladura de naranja

Ganache de chocolate cremoso 75

Crumble de chocolate, caramelo salado, pasta de dátiles, avellanas tostadas



MÖ - MÖ



MEZZES

Hummus classico	59
Ceci, tahina, cumino	
Hummus Zucca	59
Ceci, Zucca, tahina, nocciole tostate	
Hummus di barbabietola	59
Ceci, Barbabietola grigliata, tahina, cumino	
Babaganoush	75
Caviale di melanzane grigliate con pietra lavica, tahina, menta, pistacchio, nocciole tostate, coriandolo, miele	
Sigari Feta	95
Marmellata di pomodori affumicati al miele	
Falafel	95
Ceci, spezie marocchine, coriandolo, sesamo	

INGRESSI

La melanzana	95
Melanzane grigliate su pietra lavica, yogurt tahina, cipolle sottaceto, menta, melograno, scorza d'arancia	
Carpaccio di barbabietola e feta	95
Melassa di melograno, gelatina d'arancia, pistacchio, menta, melograno, miele	
Frittelle di zucchine	90
Salsa feta, menta e labneh	
Pastilla di verdure e formaggio di capra	95
Julienne di verdure marinate in spezie marocchine, formaggio di capra, mandorle tostate al miele	

INSALATE

Greco-Fatoush	105
Formaggio feta, ceci, cetriolo, ravanelli, olive nere, pomodoro, peperoni, lamponi, cipolle rosse, crostini di pane, hummus	
Tabbouleh Gambas	125
Quinoa, gamberi, avocado, mango, lamponi, menta e pesto di pistacchi	
Insalate marocchine assortite	95
Taktouka, carote con chermoula, Zaalouk, pomodoro Maasla con fiori d'arancio	



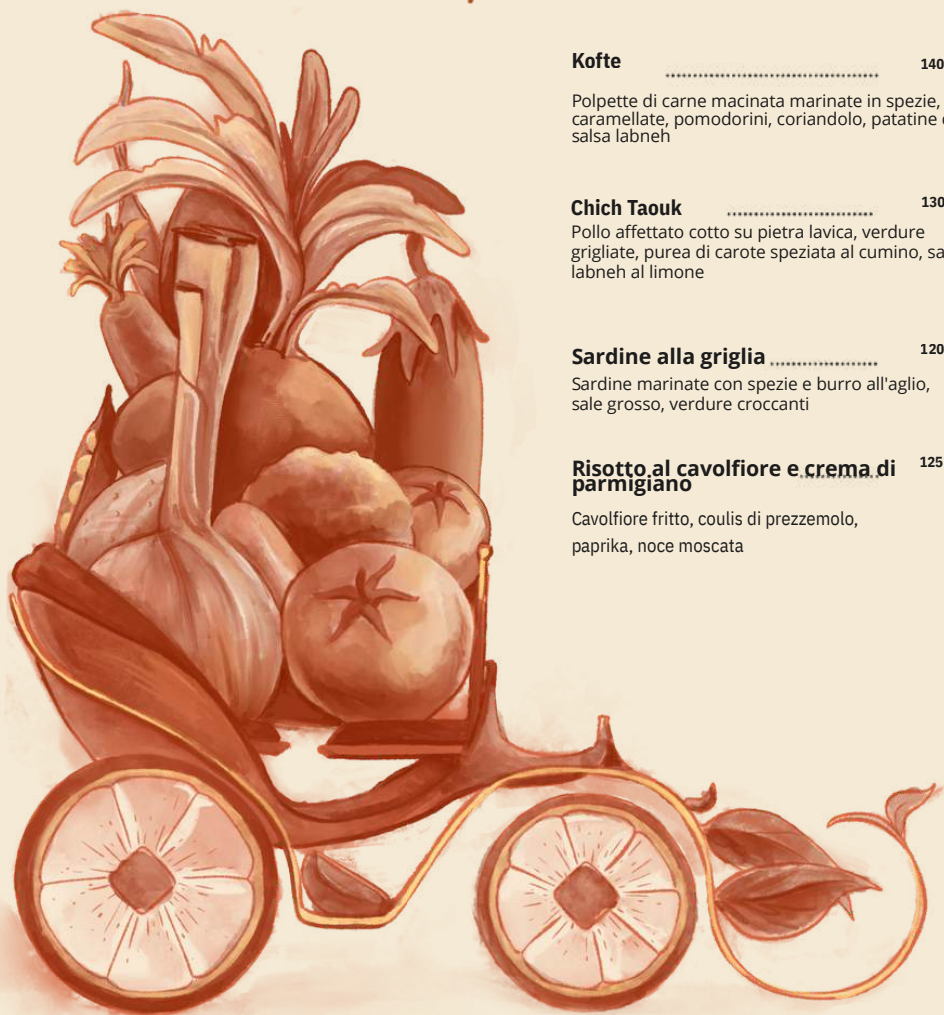
POSTO

Kofte	140
Polpette di carne macinata marinate in spezie, cipolle caramellate, pomodorini, coriandolo, patatine dolci, salsa labneh	
Chich Taouk	130
Pollo affettato cotto su pietra lavica, verdure grigliate, purea di carote speziata al cumino, salsa labneh al limone	
Sardine alla griglia	120
Sardine marinate con spezie e burro all'aglio, sale grosso, verdure croccanti	
Risotto al cavolfiore e crema di parmigiano	125
Cavolfiore fritto, coulis di prezzemolo, paprika, noce moscata	

Tanjia Marrakchia	145
Manzo cotto lentamente (7 ore), limone conservato, purea di carote speziate al cumino, verdure grigliate su pietra lavica	
Tajine di pollo	130
Patate novelle, conserva de limone, cipolle caramellate, uvetta, timo, rosmarino, spezie marocchine	

DOLCI

Pastilla ai frutti rossi	75
Crema al limone con lamponi, mirtillo, more, cannella e menta	
Pera cotta con fiori d'arancio	75
Frollini bretoni, crema alla verbena, coulis di agrumi, caramello di pere, scorza d'arancia	
Ganache cremosa al cioccolato	75
Crumble di cioccolato, caramello salato, pasta di datteri, nocciole tostate	





MEZZE

Klassischer Hummus	59
Kichererbsen, Tahini, Kreuzkümmel	
Humus und Eisen	59
Kürbis, Kichererbsen, Tahini, geröstete Haselnüsse	
Rote-Bete-Hummus	59
Gegrillte Rote Bete, Kichererbsen, Tahini, Kreuzkümmel	
Babaganoush	75
Gegrillter Auberginenkaviar mit Lavastein, Tahini, Minze, Pistazien, gerösteten Haselnüssen und Koriander	
Zigarren Feta	95
Zigarren Feta Geräucherte Honig-Tomaten-Marmelade	
Falafel	95
Kichererbsen, marokkanische Gewürze, Koriander, Sesam	

EINGÄNGE

Die Aubergine	95
Gegrillte Aubergine auf Lavastein, Tahini-Joghurt, eingelegte Zwiebeln, Minze, Granatapfel, Orangenschale	
Rote-Bete-Carpaccio & Feta	95
Granatapfelmelasse, Orangengelee, Pistazien, Minze, Granatapfel, Honig	
Zucchini-puffer	90
Feta-, Minz- und Labneh-Sauce	
Pastilla mit Gemüse und Ziegenkäse	95
Julienne-Gemüse, mariniert in marokkanischen Gewürzen, Ziegenkäse, honiggeröstete Mandeln	

SALATE

Griechisch-Fatoush	105
Feta-Käse, Kichererbsen, Gurke, Radieschen, schwarze Oliven, Tomaten, Paprika, Himbeeren, rote Zwiebeln, Brotwürfel, Hummus	
Tabbouleh Gambas	125
Quinoa, Garnelen, Avocado, Mango, Himbeeren, Minze und Pistazienpesto	
Verschiedene marokkanische Salate	95
Taktouka, Karotten mit Chermoula, Zaalouk, Tomaten-Maasla mit Orangenblüten	



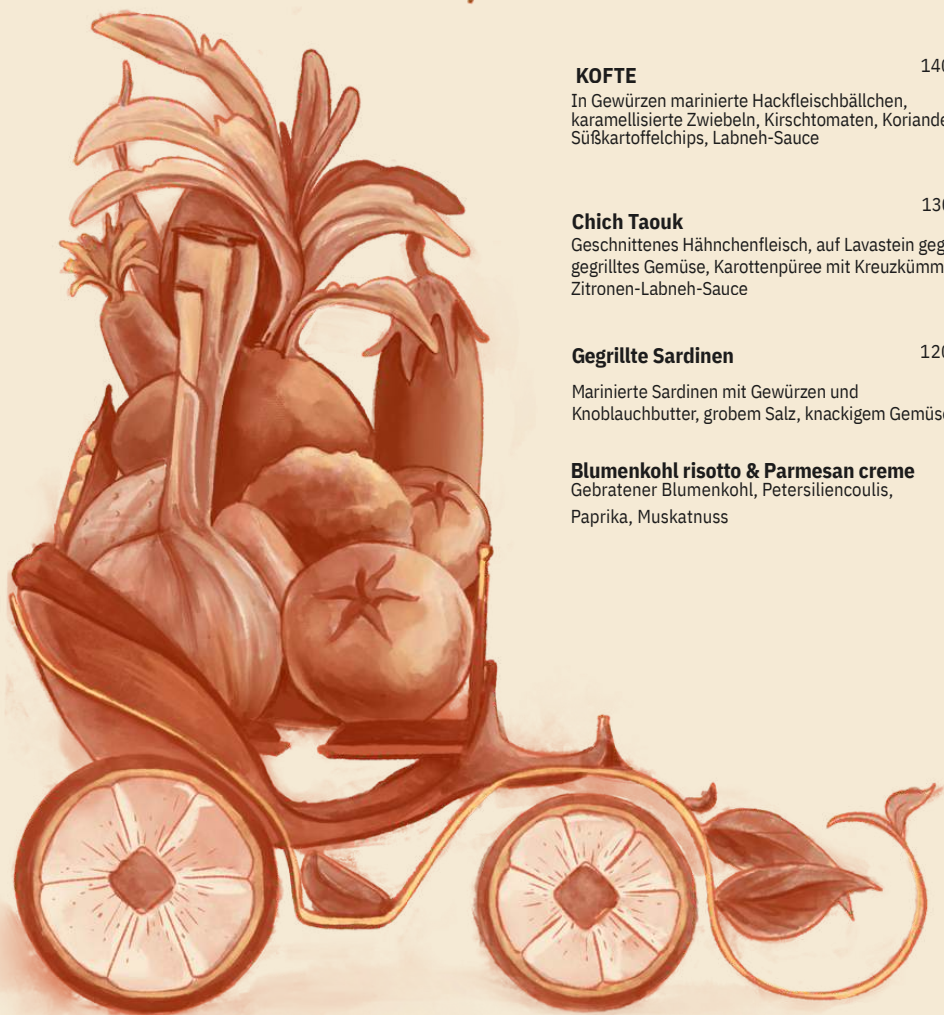
Hauptgericht

KOFTE	140
In Gewürzen marinierte Hackfleischbällchen, karamellisierte Zwiebeln, Kirschtomaten, Koriander, Süßkartoffelchips, Labneh-Sauce	
Chich Taouk	130
Geschnittenes Hähnchenfleisch, auf Lavastein gegart, gegrilltes Gemüse, Karottenpüree mit Kreuzkümmel, Zitronen-Labneh-Sauce	
Gegrillte Sardinen	120
Marinierte Sardinen mit Gewürzen und Knoblauchbutter, grobem Salz, knackigem Gemüse	
Blumenkohl risotto & Parmesan creme	125
Gebratener Blumenkohl, Petersiliencoulis, Paprika, Muskatnuss	

Tanjia Marrakchia	145
Langsam gegartes Rindfleisch (7 Stunden), eingelegte Zitrone, mit Kreuzkümmel gewürztes Karottenpüree, auf Lavastein gegrilltes Gemüse	
Hähnchen-Tajine	130
Neue Kartoffeln, eingelegte Zitrone, karamellisierte Zwiebeln, Rosinen, Thymian, Rosmarin, marokkanische Gewürze	

DESSERTS

Rote-Beeren-Pastilla	75
Zitronencreme mit Himbeeren, Blaubeeren, Brombeeren, Zimt und Minze	
Pochierte Birne mit Orangenblüte	75
Bretonisches Mürbeteiggebäck, mit Eisenkraut aromatisierte Sahne, Zitruscoulis, Birnenkaramell, Orangenschale	
Cremige Schokoladenganache	75
Schokoladenstreusel, gesalzener Karamell, Dattelpaste, geröstete Haselnüsse	



MÖ - MÖ



MEZZÉS

Houmous Classique 59
Pois chiche, tahini, cumin

Houmous Potiron 59
Potiron, pois chiche, tahini, noisettes torréfiées

Houmous Betteraves 59
Betterave grillée, pois chiche, tahini, cumin

Babaganoush 75
Caviar d'aubergine grillé à la pierre de lave, tahini, menthe, pistache, noisettes torréfiées, coriandre

Cigare Feta 95
Feuilles de briques, confiture de tomate au miel fumé

Falafel 95
Pois chiche, épices marocaines, coriandre, sésame

ENTRÉES

L'aubergine 95
Aubergine grillée à la pierre de lave, yaourt tahini, pickles d'oignons, menthe, grenade, zeste d'orange

Carpaccio de betterave & Feta 95
Mélasse de grenade, gelée d'orange, pistache, menthe, grenade, miel

Beignets de Courgette 90
Courgettes, Feta, menthe & sauce labneh

Pastilla aux Légumes & Fromage de chèvre 95
Julienne de légumes marinées aux épices marocaines, jben de chèvre, amandes torréfiées au miel

PLATS

Kofte 140
Boulettes de viande hachée marinées aux épices, oignons caramélisés, tomates, cerises, coriandre, chips de patate douce, sauce labneh

Chich Taouk 130
Émincé de poulet cuit à la pierre de lave, légumes grillés, purée de carottes au cumin, sauce labneh citronnée

Sardines Grillées 120
Sardines marinées aux épices et au beurre aillé, gros sel, légumes cru croquants

Risotto Chou-fleur & Crème de Parmesan 125
Riz, Chou-fleur frit, coulis de persil, crumble de parmesan, paprika, noix de muscade

SALADES

Grecko-Fatoush 105
Feta, pois-chiche, concombre, radis, olives noires, tomate, poivrons, framboise, oignons rouges, croûtons de pain, houmous coriandre

Tabouleh Gambas 125
Quinoa, gambas, avocat, mangue, framboises, menthe, pesto de pistache

Assortiments de Salades Marocaines 95
Taktouka, Carottes à la chermoula, Zaalouk, Tomate Maasla à la fleur d'Oranger

Tanjia Marrakchia 145
Bœuf mijoté 7h, citron confit, purée de carotte au cumin, légumes grillés à la pierre de lave

Tajine Poulet 130
Cuisse de poulet, Pommes de terre nouvelles, citron confit, oignons caramélisés, raisin sec, thym, romarin, épices marocaines

DESSERTS

Pastilla Fruits Rouges 75
Crème au citron, framboises, myrtilles, mûres, cannelle, menthe

Poire pochée Fleur d'oranger 75
Sablé breton, crème infusée à la verveine, coulis aux agrumes, caramel de poire, zeste d'orange

Ganache Crémeuse au Chocolat 75
Crumble chocolataulait, caramel beurré salé, pâte de dattes, noisettes torréfiées

