

المآزآ الباردة و الساخنة

١. حمص
حمص مع الطحينة و عصير الليمون
٢. متبل باذنجان
باذنجان مشوي و مطحون مع الطحينة و عصير الليمون
٣. سلطة الراهب
باذنجان مشوي مع عصير الليمون و الفلفل
٤. تبولة
بقدونس، برغل، بندورة، بصل مع عصير الليمون و زيت الزيتون
٥. فتوش
خس، بندورة، بصل أخضر، خبز مقلي يقدم مع دبس الرمان و السمآق
٦. سلطة مشكلة
خس أنديف، فطر، بقلة مع صلصة خل البالساميك
٧. سلطة الروكا و الزعتر
روكا، زعتر، بقلة مع صلصة الحامض و زيت الزيتون
٨. كبيس، مكدوس باذنجان
كبيس خيار، لفت، و مكدوس باذنجان صغير
٩. ورق عريش
ورق عريش ملفوف بالبقدونس. ارز، بندورة، بصل مع عصير الحامض و الزيت
١٠. رقآقات بالجينة
رقآقات محشية بخليط من أنواع الجينة الفاخرة
١١. بطاطا حرة
قطع بطاطا صغيرة مقلية تقدم مع الكزبرة و البهارات
١٢. بطاطا مقلية
بطاطا مقطعة شرائح و مقلية بالزيت
١٣. مسقعة
باذنجان مطبوخ، بندورة، حمص حب، بصل و فليفلة خضراء
١٤. كمونة بندورة
بندورة مطحونة، برغل و خليط من الأعشاب
١٥. مجردة
عدس مطبوخ مع البهارات العربية

المآزآ البحرية

١٦. سلطة الكراب
سلطعون طازج مع صلصة الحامض و الزيت
١٧. بزري (حسب الموسم)
سمك البزري مقلي مع البهارات و عصير الليمون
١٨. طاجن سمك
سمك مع صلصة الطحينة
١٩. بطرخ بالزعتر
بطرخ مجفف مع الزعتر، الثوم و زيت الزيتون
٢٠. بطرخ بالثوم
بطرخ مجفف مع الثوم و زيت الزيتون

جميع الأسعار تخضع لرسوم السياحة ٦٪
* تحتوي على الكحول

cold and hot mézzes

1. hoummos
chick pea puree with sesame oil and lemon juice
2. moutabbal batinjan
grilled aubergine puree with sesame seed oil and lemon juice
3. raheb
grilled aubergine, green and red pepper with lemon and olive oil
4. tabbouleh
parsley, crushed wheat, tomatoes, onions with lemon and olive oil
5. fattoush
mixed herbs, tomatoes, spring onions, fried arabic bread with sumac dressing
6. mixed salad
endive, mixed leaf, mushroom with balsamic dressing
7. roccah zaatar salad
rocket, thyme, purslane with special home dressing
8. kabiss, makdous batinjan
combination of pickled baby aubergine, cucumber and turnip
9. warak arich
rice, tomatoes, onions with lemon and olive oil wrapped in vine leaves
10. rakakat with cheese
fine combination of cheese wrapped in filo pastry
11. batata harra
potatoes diced and cooked with coriander and spices
12. batata maklieh
home made french fries
13. moussaka'a
sautéed aubergine, tomato, chick pea, onion and green pepper
14. kamoune't banadoura
fresh tomato puree, cracked wheat and a combination of fresh herbs
15. mujaddara hamra
lentils cooked with Arabic spices

seafood mézzes

16. crab salad
fresh crab meat served with lemon dressing
17. bizri (seasonal)
white bait marinated in spices, lemon juice and deep fried
18. tajen samak
fish with sesame purée
19. batrakh bi zaatar
dried fish roe with thyme and olive oil
20. batrakh bi toum
dried fish roe with sliced garlic and olive oil

all prices are subject to a 6% tourism fee
* contains alcohol

21. tuna tartar fresh raw tuna with lemon, olive oil and dill	٢١. تونا تارتار سمك التونا الطازج مع الحامض وزيت زيتون والشومر
22. hommous bi samak chick pea purée with diced fish, sesame oil and lemon juice	٢٢. حمص بالسمك حمص مع قطع السمك، زيت السمسم و الليمون
23. sabbidej bil hiber squid sautéed in a black ink marinade	٢٣. صبيدج بالحبر صبيدج مطبوخ مع الحبر الأسود
24. smoked salmon smoked salmon with capers, dill and olive oil	٢٤. سلمون مدخن سلمون مدخن مع القبار، الثوم و زيت الزيتون
25. kibbet samak maklieh fish and cracked wheat shells filled with seasoned minced fish and onion, deep fried	٢٥. كبّة سمك مقلية كبّة سمك مقلية مع البصل
26. samke harra fish ratatouille with tomato, hot green pepper, hot red pepper, onion and coriander	٢٦. سمكة حرّة سمك مع البندورة، فلفل أحمرحار، بصل وكزبرة
27. samke nayeh fish of the day carpaccio with red peppercorns and olive oil	٢٧. سمكة نيّة شرائح السمك مع حب الفلفل الأحمر و زيت الزيتون
28. croquettes prawn, gruyere cheese and bread crumbs, deep fried	٢٨. كروكيت قريدس مطحون مع الجبنة ومغلف بالكعك
29. rakakat samak combination seafood wrapped in filo pastry	٢٩. رقائقات سمك رقائقات محشية بالمأكولات البحرية
30. calamar (grilled) squid marinated in lemon juice and oil, charcoal grilled	٣٠. كالامار(مشوي) صبيدج منقوع بعصير الحامض و زيت الزيتون و مشوي على الفحم
31. calamar (fried) squid with seasoned batter deep fried	٣١. كالامار(مقلي) صبيدج مغلف بالطحين و مقلي *
32. calamar (provençal)* squid sauteed with garlic and coriander	٣٢. كالامار(بروفنسيال) صبيدج مقلي مع الثوم والكزبرة *
33. kraydes (provençal)* prawns sauteed with garlic and coriander	٣٣. قريدس (بروفنسيال) قريدس مقلي مع الثوم والكزبرة
34. kraydes (chevre cheese) prawns sauteed with olive oil, served with creamy goat's cheese	٣٤. (قريدس) جبنة الماغر قريدس مقلي بزيت الزيتون يقدم مع جبنة الماغر
35. kraydes (fried) prawns with seasoned bread crumbs, deep fried	٣٥. (قريدس) مقلي قريدس مغلف بالكعك و مقلي *
36. makanek samak* lebanese fish sausage sautéed in lemon and pome granit	٣٦. مقانق سمك مقانق سمك مع عصير الليمون ودبس الرمان على الطريقة اللبنانية *
37. sojok samak* lebanese fish sausage with house spices sauteed in tomato sauce	٣٧. سجق سمك سجق سمك مع صلصة البندورة على الطريقة اللبنانية
38. fish shawarma diced hammour with spices and pinenuts	٣٨. شاورما السمك هامور مقطع مع البهارات و الصنوبر
39. fish taouk fish cubes marinated with lemon, garlic and olive oil, charcoal grilled	٣٩. طاووق سمك قطع سمك منقوعة بالحامض، الثوم و زيت الزيتون، مشوية على الفحم
40. kafta samak meshwi minced fish skewers with parsley and onions, charcoal grilled	٤٠. كفتة سمك مشوية شيش سمك مخلوط بالبقدونس و البصل مشوي على الفحم
41. fish falafel hammour with herbs and spices wrapped with sesame seeds deep fried	٤١. فلافل سمك هامور مع الأعشاب والبهارات مغلف بالسمسم

الأطباق الرئيسية

براد السمك و لائحة المأكولات

كل المأكولات البحرية المعروضة على واجهة البراد تحضر حسب الطلب. الرجاء اختيار السمك و طريقة الطبخ. الأسعار بالكيلو غرام

طرق الطبخ:

على الفحم، مقلي بالزيت، على التتورمع البهارات المجلية أو بالفرن
جميع الأطباق تقدم مع تشكيلة من الصلصات: حرّة، طراطور، طرابلسيّة، عصير الحامض مع الثوم

٤٢. سمك بالملح (السعر بالكيلو غرام) (يُضاف ٢٠ درهم)
سمك حسب الاختيار مطبوخ بالملح الصخري بالفرن (مدة التحضير ٣٠ دقيقة)

٤٣. سمك مقلي مشكل
سمك مقلي مشكل مع صلصة الطرطور

٤٤. سمك ستروغونوف*
وصفتنا الخاصة

٤٥. فلوكا فيش آن تشيس
سمك مغلف بالكعك مقلي يُقدّم مع البطاطا المقلية

٤٦. فليليه اليوم
من اختيار الشيف

٤٧. مول مارينير*
محر مطبوخ بالفطر، الثوم و الكريما

أطباق الرز و الباستا

٤٨. صياديّة
سمك مشوي يُقدّم مع الرز و البصل المقلي

٤٩. مكبوس
رز مطبوخ مع السمك و البهارات المحلية

٥٠. برياني بالخضار
رز معطر بالزعفران و مطبوخ مع الخضار المشكّلة و البهارات

٥١. رافيولي سمك البحري
رافيولي طازج مع السمك البحري وصلصة الطماطم

٥٢. رافيولي مع السبانخ والريكوتا
رافيولي طازج المحشي بالريكوتا والسبانخ مع صلصة الطماطم

main courses

from the ice display and à la carte

all the fish and shellfish from the ice display are cooked to order. please make your choice and choose your method of cooking. price by the kilo.

cooking methods:

charcoal grill, deep fried, cooked in the tannour with local spices or oven baked.
all dishes come with a selection of sauces: harra, tarator and traboulsie .

42. samak bil meleh: price by the kilo (additional 20 Dhs.)
fish (from the ice display) cooked in rock salt, oven baked (please allow 30 mins cooking time)

43. samak mekli mixed
a combination of small size fish served with tarator, deep fried

44. fish stroganoff*
house recipe

45. flooka fish and chips
fried in our special batter

46. filet of the day
please ask your waiter for chef's choice

47. moules marinière*
mussels cooked with mushrooms, garlic and cream

rice and pasta dishes

48. sayadiyeh
grilled fish with rice, walnuts and almonds

49. machbous
local rice dish cooked with fish and regional spices

50. vegetarian biriyani
saffron flavored rice cooked with mixed vegetables and spices

51. seafood ravioli
fresh ravioli with seafood and pomodoro sauce

52. spinach and ricotta ravioli
fresh ravioli stuffed with ricotta and spinach with pomodoro sauce

desserts

53. mixed helou
a combination of arabic sweet

54. raha biscot
turkish delight and biscuits

55. exotic fruit salad
with fresh orange juice

56. ice creams and sorbets
dabbouza ice cream, ashta ice cream, funky monkey ice cream, green apple sorbet, lemon gelato,
mango sorbet and raspberry sorbet

الحلويات

٥٣. حلو مشكل
حلويات عربية مشكلة

٥٤. راحة و بسكويت
راحة تركية مع البسكويت

٥٥. سلطة الترويكال
سلطة الفواكه الطازجة

٥٦. البوظة و السوربيه
بوظة دبوسة، بوظة بالقشدة، بوظة الفنكي منكي، سوربيه بالتفاح الأخضر
جيلاتو الحامض، سوربيه المانغو و سوربيه التوت البري