



ITRAN
إثران

Abu Dhabi - United Arab Emirates
Level 2, Souk Qaryat Al Beri, Shangri La
Email: itranad@itranrestaurant.ae
Tel. +971 2 642 0077

 @itranrestaurant  @itranrestaurant  @itranrestaurant

يمكنكم إرسال آرائكم ومقترحاتكم
Please send us your valuable feedback!
itranrestaurant@gmail.com



المطبخ المغربي

تجاوزت شهرته الحدود الوطنية، لما فيه من مميزات غذائية وتنوع مكوناته ويعتبر أحد الفنون البارزة في المغرب ويعد الأول عربيا و الثاني عالميا بعد المطبخ الفرنسي، تأثر بمختلف الحضارات التي زادتته غنى، وجعلته محط أنظار العالم، أقيمت له المهرجانات، وخصصت له الجوائز، هو المطبخ المغربي الذي يترجم تاريخ حضارة.

ويعتبر المطبخ المغربي منذ القدم أكثر المطابخ تنوعاً، والسبب يرجع إلى تفاعل المغرب مع العالم الخارجي منذ عدة قرون، وهو مزيج من المطبخ الأمازيغي والعربي المغاربي، ويحمل ثقافة البحر الأبيض المتوسط، والمطبخ الأفريقي، وتأثر كذلك، بكون المغرب ملتقى لحضارات متعددة، كالمطابخ الأندلسية التي حملها المورسكيون عندما غادروا إسبانيا، والمطبخ التركي العثماني.

أين تتجلى مظاهر الأصالة في الفن المعماري المغربي

* الفن المعماري المغربي

توالت الحضارات على أرض المغرب وتنوّعت، وكان لتمازج الحضارات فيها أثر كبير انعكس على الزخرفة المغربية، وجعل منها مزيجاً فريداً من نوعه، فالفن المعماري المغربي يظهر تنوعاً وتكاملاً في الألوان المُستخدمة من البيئة المغربية الغنيّة الجذابة.

* العمارة المغربية القديمة (التنكة)

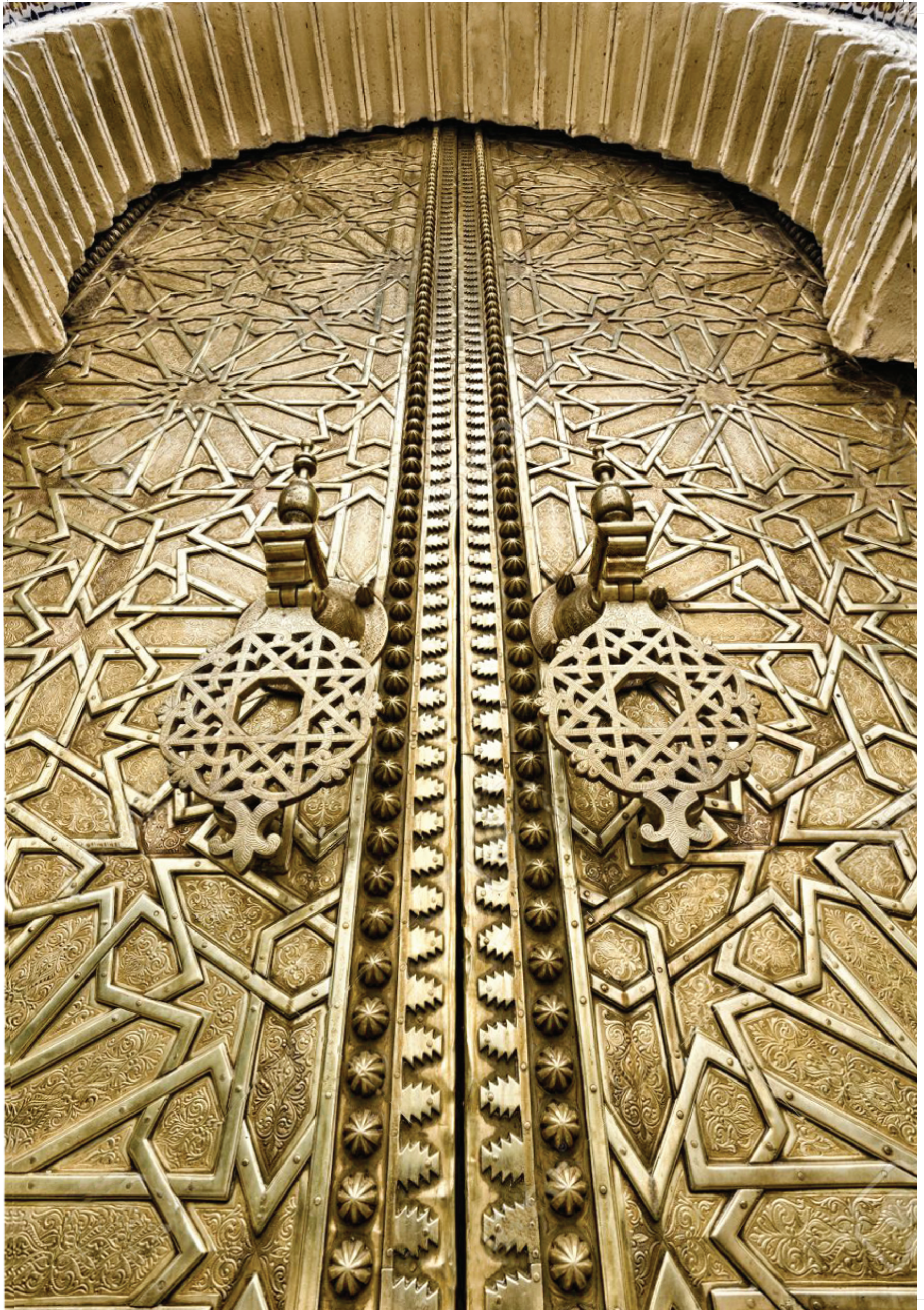
كان للعمارة الأندلسية أثر كبير على ساكني المغرب قبل نحو ألف عام، بحيث وصل الفن المعماري في تلك الفترة إلى درجة كبيرة من الترف والإسراف في استخدام الزخرفة في العمارة، فأكسب هذا الفن جمالية جديدة ومميزة برغم بساطتها، ومن أهم ميزاتها:

- الأقواس التي تحمل السقف عموديّة، مثال عليها جامع قرطبة الكبير وجامع القرويين في مدينة افاس.

- استخدام الفسيفساء الخزفية على واجهات الجوامع وأيضاً المباني، واستخدام النقوش على الجبس، الخشب و النحاس حيث بلغت تلك النقوش أرقى مستوى لها في فنّ العمارة في عهد المرابطين و الموحدين.

- جُلّ المواضيع الزخرفية في تلك الفترة اعتمدت على العروق النباتية والأشكال الهندسية والأشرطة الكتابية، حيث اعتمدت تلك الأشرطة على الخط الكوفيّ بشكلٍ رئيسي وخط الثلث.

كان للإرث الفني للمرابطين والموحدين المغاربة أثر كبير في بناء مجد العمارة الإسلامية، ويتجسّد هذا الأثر في صوامع المساجد و ابواب و مداخل المدن العتيقة و الاضرحة و القصور كقصر الحمراء بغرناطة و صومعة لآخر لدا بإشبيلية.



فطور من إثران | 109 AED | Breakfast from ITRAN

Selection of Homemade Bread(2 Batbout pcs /Reghaif with Honey /2 Beghrir)
خيارات من الخبز المعد منزليا (٢ قطعة خبز بطبوط / رغيف مع العسل / ٢ خبز بغرير)

(Olive Oil /Honey /Amelou(Argan Oil, Honey, Hashed Nuts)

زيت زيتون / عسل / أملو (زيت الأرجان، عسل، لوز مطحون)

Musharml Olive /Olive Oil

زيتون مشرمل / زيت الزيتون

Your choice of Eggs

Cheese Omlette/Sunny side up eggs/Tomato Eggs/Crunchy Fresh Eggs

خيارتك من البيض:

اومليط بالجبن/بيض عيون/بيض بالطماطم/خليع بالبيض

Homemade White Butter

زبدة بيضاء معدة منزليا

Your choice of Soup

Moroccan Harira/Bissara/White Soup

خيارتك من الحساء

الحريرة/بيصارة/شوربة بيضاء

Your Choice From Tea or Coffee

اختيارك من القهوة أو الشاي

عصير برتقال Orange Juice

فطور كونتيننتال | 79 AED | Your Continental Breakfast

Selection of Itran Croissants and Danish Pastries & Homemade Bread

تشكيلة من كرواسان إثران ومعجنات الدنش وخبز معد منزليا

Fresh Fruits Salad سلطة فواكه مشكلة

Selection of Cheese Platter (Gouda /Feta /Emmental)

صحن جبنة مشكل (غودا / فيتا / إمنتال)

Your choice of Eggs

Cheese Omelette/Sunnysideup Eggs

خيارتك من البيض

أومليط بالجبن/بيض عيون

Yogurt (Fruits or Plain) لبن زبادي (فواكه أو عادي)

Butter, Marmalade and Preserves زبدة ومربى

Your Choice From Tea or Coffee

اختيارك من القهوة أو الشاي

عصير برتقال Orange Juice

إضافات | Extras

Make your Own Omelette(Normal Mushroom / Cheese/ Tomato/ Khalee) | 25 AED

حضر البيض الخاص بك (فطر عادي / جبنة / طماطم / خليع)

M`smen Bel Chahma / Bleklee مع سمن بالشحم / خليع | 25 AED

Beghrir with Amelou /with Honey | 25 AED
بغريير بالأملو / مع العسل

Trio Cheese Platter | 25 AED
صحن من ثلاث أنواع جبنة

Homemade White Butter | 20 AED
زبدة بيضاء معدة منزليا

Amelou | 15 AED
أملو

مقبلات باردة | Cold Appetizers

تشكيلة سلطات مغربية | 109 AED | Selection of Moroccan Salads

Taktouka / Zaalouk / Salatet Khezo / Salted Flefla / Sweet Tomatoes / Salatet Badenjan / Carrot Zaalouk / Mallow Leaves
Makh Alkhuruf / Al Dente Lentils / Al Dente White Beans
تكتوكة / زعلوك / سليطة خيزو / فليفلة مشوية / طماطم معسلة / سليطة بدنجان / زعلوك الجزر / بقولة
فاصولياء / عدس / مخ الخروف

6 اختيارات من تشكيلة سلطات مغربية | 59 AED | Your 6 choices of Moroccan Salads

سليطة خضراء | 55 AED | Green Salad
سليطة القيصر | 60 AED | Caesar Salad
سليطة نيسواز | 65 AED | Nicoise Salad
سليطة إثران | 69 AED | Itran Salad
سليطة فواكه البحر | 79 AED | Sea Food Salad

مقبلات ساخنة | Hot Appetizers

سليطة الكبدة | 39 AED | Saltet El Kebda

سليطة الكبدة مشرملة بالليمون والزيتون Lamb Liver with Charmola & Olive Lemon

بطاطا مشرملة | 29 AED | Batata Msharmela

Tender Potatoes, Tomatoes, Garlic, Parsley and Coriander
بطاطا مسلوقة، طماطم، ثوم، بقدونس وكزبرة

بريوات ه قطع | 59 AED | Selection of Briouat 5 Pieces

دجاج / الجبن / كفته / خضار / اصابع اثران | 59 AED | Chicken/Cheese/Koftah/Vegetable/Shrimps Spring Roll

شوربات | Soups

الحريرة تقدم مع التمر والشباكية | 49 AED | Harira with Dates & Chebakia

Lamb Meat, Chickpeas, Coriander and Tomato
لحم غنم، حمص حب، كزبرة وطماطم

شوربة الخضار بمرددوش | 45 AED | Vegetable Soup with Herbs

Vegetable Soup with Herbs
خضار ونبات المرددوش

شوربة بالحوت | 60 AED | Shorba Bil Hout

Mixed Seafood, Potato and Fish Stock
تشكيلة من البحريات، بطاطا ومرق السمك

شوربة البصل | 45 AED | Onion Soup

Onion soup with olive oil
شوربة البصل بزيت الزيتون

شوربة العدس | 35 AED | Lentil Soup

Lentil soup with olive oil
شوربة العدس بزيت الزيتون

بصطيلة | Pastilla

A trademark Moroccan dish, it is large pastry-like dish with a chicken or pigeon stuffing wrapped in a very thin, crispy pastry crust, and sprinkled with cinnamon and some sugar. This gives the dish a unique combination between a sweet and savory taste.
طبق مغربي بإمتياز، مؤلف من حشوة الدجاج أو لحم الطيور مغلطة بعجينة هشنة ومقرمشة، مغطاة بالقرفة والسكر. مما يعطي الطبق مذاق فريد بين المالح والحلو

بسطيلة مغربية دجاج ولوز | 79 AED | Dajaj W Louz

Saffron Chicken, Fried Sweetened Almonds Wrapped in Thin Filo Pastry
دجاج بالزعفران، لوز حلو مقلي مغلف بعجينة رقيقة

حوت | 89 AED | Hout

Mixed Seafood, Chinese, Noodles Wrapped in Thin Filo Pastry
تشكيلة بحريات، شعرية صينية مغلف بعجينة رقيقة

بسطيلة بالسبانغ/الدجاج/الجبن | 75 AED | Pastilla with Spinach and Cheese

محنشة | 59 AED | M`hensha

Mixed Vegetable and Cheese بالجبن والخضار

طبق شعيرية (بلايط) بالدجاج | 89 AED | Al Madfouna Capillary, Chicken

خيارات من الباستا | Your Choice of Pasta

فواكه البحر | 89 AED | Seafood White Sauce

بولونيز | 79 AED | Bolognese

كسكس | Couscous

It is a dish made of fine semolina and topped with meat and vegetables. Couscous is typically made with seven vegetables.
طبق معد من أفخر أنواع سميد القمح ومغطى باللحم والخضار الكسكس يعد عادة من سبع خضروات

بيضاوي | 125 AED | Baydawi

لحم عجل وسبع خضروات Beef and Seven Vegetables

فاسي | 120 AED | Fasi

دجاج، بصل مكرمل وزبيب Chicken, Caramelized Onions and Raisins

خضار | 99 AED | Khouder

سبع خضروات وحمص حب Seven Vegetables and Chickpeas

الملكي | 159 AED | Malaki

Lamb meat, Chicken, Seven Vegetable, Merguez Mashwi, Caramelized Onions and Raisins
لحم غنم، دجاج، سبع خضروات، مركز مشوي، بصل مكرمل وزبيب

مجبوس لحم | 69 AED | Majboos Laham

مجبوس دجاج | 69 AED | Chicken Majboos

مجبوس سمك | 75 AED | Fish Majboos

سندويتشات | 55 AED | Sandwiches

لحم/دجاج/صوصج Laham/Chicken/Sausage

طاجين | Tajine

Is an historically Berber dish. It is a stew made of meats and vegetables and traditionally cooked in a conical clay pot to allow the steam to rise, condense and drip back down to the stew. طبق مغربي تاريخي، يخنة معدة من اللحم والخضار مطهوة بقدر خاص من الفخار يسمح للبخار بالتغلغل في اليخنة بشكل مثالي

لحم عجل وغنم | Beef & Lamb

لحم الغنم بالبرقوق واللوز | Lahem Ghanam Bi Barkouk Wil Louz | 125 AED

لحم الغنم بالبرقوق واللوز Lamb Meat with Prunes and Almonds

لحم غنم بالاجاص واللوز | Lahem Ghanam with Pears & Almonds | 129 AED

لحم غنم بالاجاص واللوز Lamb Meat with Pears Fruits & Olives

طاجين اثران المميز | Itran Tagine | 149 AED

لحم غنم، بيض السممان، بصل مكرمل، زبيب والمشمش Lamb Meat with Quail Eggs, Caramelized Onions and Raisins, Apricot

لحم بالقوق والجلبانة | Lahem Bil Kouk Wil Jilbana | 119 AED

لحم غنم بالأرضي شوكي والبازلاء الخضراء Lamb Meat with Artichoke and Green Peas

لحم غنم بالخضار | Lahem Ghanam with Vegetables | 109 AED

طنجية مراکشية | Tanjia Marrakchia | 149 AED

لحم عجل ومخلل الليمون، ثوم وزعفران Beef Meat with Pickled Lime, Garlic and Saffron

كباب مغدور | Kabab Maghdour | 110 AED

لحم غنم، ثوم، بقدونس وكزبرة Lamb Meat, Garlic, Parsley and Coriander

كفتة بالطماطم | Koufta Bil Tamatem | 110 AED

كرات لحم العجل المفروم، طماطم، ثوم، بقدونس وكزبرة Minced Beef Meat Balls, Tomatoes, Garlic, Parsley and Coriander

كراعين بالحمص | Karaain Bil Houmos | 125 AED

كراعين بالحمص Lamb Legs and Chickpeas

مروزية | Mrouzia | 149 AED

لحم غنم، عسل، لوز وزبيب Lamb Meat, Honey, Almonds and Raisins

لحم مقلي بالطريقة الفاسية (لشخصين) | Dlaa Mkellia (For 2 Person) | 269 AED

ضلع غنم مقلي ويسوى بالفرن يقدم مع خضار مشكلة Fried Whole Lamb Shoulder with Vegetables

لحم مبخر (لشخصين) | Dlaa Mbakhar (For 2 Person) | 259 AED

ضلع غنم مبخر وخضار مشكلة Steamed Lamb Shoulder Meat with Vegetables

موزات لحم غنم | Meat Shank | 155 AED

ضليعات محمرين | Grilled Ribs | 150 AED

لحم الراس مفور | Steamed Sheep Head | 60 AED

التقلية | Tkalia | 65 AED

ضلع غنم مقلي مميز (بالطلب) | Fried Whole Lamb Shoulder Special (by order) | 395 AED

دجاج | Chicken

دجاج بالبطاطس والزيتون | 119 AED | Dajaj Bil Batatis Wil Zaytoun

Chicken with Potatoes and Olives
دجاج بالبطاطس والزيتون

تريد بالدجاج | 149 AED | Trid Bil Dajaj

Chicken in Moroccan Dough Served with Either Curry or Cinnamon Sauce
رقائق العجينة المغربية يقدم مع صلصة و المسخن

دجاج مشوي | 109 AED | Grilled Chicken

بحريات | Seafood

سمك الهامور بالزعفران الحر | 149 AED | Hammour Fillet with Saffron

Hammour Fillet with Saffron & Rice
فليه سمك الهامور بالزعفران الحر والأرز

بايلا أندلسية | 245 AED | Paella Andalusia

Rice, Mixed Seafood and Vegetables
أرز، تشكيلة من البحريات والخضراوات

سمك السلمون بالليمون | 149 AED | Salmon Fillet with lemon

Grilled Salmon, Rice and Vegetables
سمك السلمون بالليمون و الثوم، أرز والخضراوات

طاجين بفواكه البحر | 129 AED | Sea Food Tajine

سمك سردين محشي بالشرمولة | 99 AED | Samak Sardin Mahshi Bil Chermoula

Sardine Fish Stuffed with Chermoula Paste
سمك سردين محشي بالشرمولة

مشاوي مغربية | Mashawi Maghribia

تقدم مع الأرز والخضار | Brochette Served with Rice & Vegetables

بولفاف | 60 AED | Boulfaf

كبة غنم مغلقة بالدهن | Lamb Liver Wrapped in Fat

كباب لحم خاروف | 85 AED | Kabab Lahem Kharouf

أسيخ مكعبات لحم الغنم | Lamb Cubes Skewer

كباب الدجاج بالليمون والتوابل | 79 AED | kabab Dajaj with Spices

أسيخ الدجاج الطرية | Tender Chicken Skewer

كوكلي (صغير الديك) | 95 AED | Grilled Coquelet

2/1 Coquelet Grilled with Honey & Ginger
نصف كوكلي مشوي يقدم بصلصة الزنجبيل والعسل

اطباق الجانبية | Dish Side

حمص | 25 AED | Hamous (Chickpeas)

ارز | 20 AED | Rice

بطاطا مقلية | 15 AED | French Fries

حلويات مغربية | Moroccan Sweets

Moroccan sweets were once only served to the sultans and the elite. One key ingredient is Rose water, It has a long and illustrious culinary history. Made by distilling rose petals with steam. تقدم الحلويات المغربية قديماً للسلطين وطريقة النخبة. أحد أهم مكوناتها هو ماء الورد، له تاريخ حافل وطويل، مصنوع من أوراق وسيقان الزهور المعصورة على البارد

بريوات باللوز والعسل | Briouat Bil Louz Wil Assal | 49 AED

Almond Paste Filling Pastry with Honey
عجينة محشوة بهريس اللوز والعسل

بسطيلة مكسرة بالحليب | Pastilla Mkasara Bil Halib | 35 AED

Thin Filo Pastry Crumbs Dipped in Milk
عجينة مقرمشة وهشة مغطسة بالحليب

برتقال مع القرفة و ماء الزهر | Salatet Bourtoukal Bel Kerfa | 20 AED

Orange with Cinammon Rose Water Syrup
شرائح البرتقال والقرفة بماء الزهر

تشكيلة حلويات مغربية | Selection of Halawiat Maghribia | 35 AED

تشكيلة كعب الغزال | Assorted Kaab El Ghazal | 40 AED

سفوف سلو | Sfouf Silou | 29 AED

Traditional Moroccan Sweet made of Almonds, Toasted Sesame and Honey
حلويات مغربية تقليدية معدة من اللوز، السمسم المحمص والعسل

بسطيلة بالتفاح والمثلجات | Pastilla with Apple and Ice Cream | 40 AED

With Apple, Dates, Caramel with Cardamom and vanilla ice cream on the top
بسطيلة التفاح بالتمر و الكراميل والهيل يقدم مع مثلجات الفانيليا

بغريز | Beghrir | 30 AED

Beghrir Stuffed with Cheese & Dried Fruits
بغريز على طريقة القطايف محشي بالجبن والفواكه الجافة

سلطة الفواكه | Fruit Salad | 60 AED

آيس كريم | Ice Cream | 35 AED

كريب بالشكولاتة واللوز | Crepe with Chocolate & Almond | 39 AED

بسطيلة بالفواكه | Fruits Pastilla | 69 AED

صحن فواكه مشكل | Fruit Platter | 75 AED

قائمة الأطفال | Kids Menu

ميني بوجر بلحم العجل أو الدجاج | Mini Burger Beef or Chicken with French fries | 35 AED

سباغيتي حسب الطلب | Spaghetti | 30 AED

تشيز بول | Cheese Balls | 25 AED

أجنحة الدجاج | Chicken Wings | 35 AED

مشروبات باردة | Cold Beverages

مشروبات غازية | 15 AED | Coke/Diet Coke/Fanta/Sprite/Schweppes Tonic

ريد بول | 25 AED | Red Bull

بيريه | 20 AED | Perrier

مياه إيفيان صغيرة | 20 AED | Evian Water Small

مياه إيفيان كبيرة | 30 AED | Evian Water Large

مياه بادوا الغازية صغيرة | 20 AED | Badoa Sparkling Water Small

مياه بادوا الغازية كبيرة | 30 AED | Badoa Sparkling Water Large

عصائر طازجة | Fresh Juices

برتقال | 25 AED | Orange

مانجو | 25 AED | Mango

رمان | 30 AED | Pomegranate

فراولة | 30 AED | Strawberry

ليمون ونعناع | 30 AED | Lemon & Mint

ليموناضة | 25 AED | Lemonade

أناناس | 30 AED | Pineapple

فواكه مشكلة (خيارك من 3 أنواع) | 35 AED | Fruit Mix (Choice of any Three Juices)

بطيخ | 20 AED | Watermelon

كوكتيل وموكتيل | Mocktails & Cocktails

فيز الفراولة | 40 AED | Strawberry Fizz

عصير الفراولة، ماء الصودا
Strawberry Juice, Soda Water

تفاح موسكو | 40 AED | Moscow's Apple

زنجبيل، هريس التفاح، نعنع، سفن أب
Ginger, Apple Puree, Mint, 7up

بومبيري | 40 AED | Pomeberry

رمان، توت بري، ليمون، شراب السكر المركز
Pomegranate, Cranberry, Lime, Sugar Syrup

جامايكا | 40 AED | Jamaica

عصير الأناناس، عصير التوت البري، عصير البرتقال، شراب الرمان المركز
Pineapple Juice, Cranberry Juice, Orange Juice, Grenadine Syrup

فيرجين بينا كولادا | 40 AED | Virgin Pina Colada

أناناس، جوز الهند، سكر
Pineapple, Coconut, Sugar

بيوتغل إثران | 40 AED | Beautiful Itran

أفوكادو، تمر، مكسرات، شراب اللوز المركز، صلصلة الكراميل
Avocado, Dates, Nuts, Almond Syrup, Caramel Sauce

فيرجين موحيتو | 40 AED | Virgin Mojito

مرطبات صحية | Healthy Drinks

عصير الجزر بنكهة الزنجبيل و عصير الليمون | 29 AED | Carrot Juice with Ginger & Lemon Juice

عصير الطماطم والليمون منكه بالملح والتباسكو | 25 AED | Tomato Juice with Lemon Addicted with Salt & Tabasco

مشروبات ساخنة | Hot Beverages

القهوة | Coffee

إسبريسو | 20 AED | Espresso

إسبريسو مكياتو | 25 AED | Espresso Macchiato

دبل إسبريسو | 25 AED | Double Espresso

كابتشينو | 25 AED | Cappuccino

كافيه لاتيه بنكهات مختلفة | 25 AED | Flavored Café Latte

قهوة تركي | 20 AED | Turkish Coffee

أمريكانو | 25 AED | Americano

شوكولا ساخنة | 25 AED | Hot Chocolate

موكاتشينو | 25 AED | Mochaccino

قهوة مثلجة بنكهات مختلفة | 25 AED | Flavored Iced Coffee

ديكافيننتو | 25 AED | Decaffeinato

الشاي | Tea

شاي مغربي | 25 AED | Moroccan Tea

شاي فيرفين | 25 AED | Verveine Tea

شاي إنجليزي | 25 AED | English Breakfast Tea

شاي إيرل جراي | 25 AED | Earl Grey Tea

شاي أخضر تقليدي | 25 AED | Traditional Green Tea

شاي أخضر بالياسمين | 25 AED | Jasmine Green Tea



ITRAN
إثـران

تتقدم إدارة الشركة المالكة لمطعم إتران بموفور الشكر لكل الذين ساهموا في انجاز هذه التحفة الفنية و المعمارية ونخص بالذكر كل الفنانين والصناع التقليديين يتقدم مهم حرفيي الزليج، الفسيفساء والحجر المنقوش محمد الشكري المعلم عادل وادريس الازمي الادريسي.

حرفيي النقش والزخرفة علي الجبص،محمد النافع،عبد اللطيف فكاك،أحمد الشلي عبد الواحد لحديد .
حرفيي النقش والزخرفة علي الخشب نور الدين لحسايني، عبد اللطيف فهيم ،محمد العميم والمعلم عبد الجليل .
حرفيي النحاس المعلم رضوان والمعلم يوسف دون ان ننسى مجهودات المصمم والمنسق بين فريق الصناع المهندس فؤاد الزاكي الذي سهر على تصميم ومتابعة إنجاز كل التفاصيل الدقيقة.
وتتوجه بالشكر الخاص لإدارة وموظفي سوق قرية البري على العون والسند الذي لمستته طيلة مدة الأشغال.