

المآزات البارءة و الساخنة

٣١	١. حمص حمص مع الطحينة وعصير الليمون
٣٣	٢. متبل باذنجان باذنجان مشوي ومطحون مع الطحينة وعصير الليمون
٣٥	٣. ماما غنوج باذنجان مشوي ومطحون مع الطحينة وعصير الليمون مع الشمندر
٣٥	٤. لبننة الشمندر لبننة محلية الصنع ممزوجة مع الشمندر ومغلقة بالزعت
٣٥	٥. سلطة الراهب باذنجان مشوي مع عصير الليمون والفلفل
٣٢	٦. تبولة بقدونيس، برغل، بندورة، بصل مع عصير الليمون وزيت الزيتون
٣٤	٧. فتوش خس، بندورة، بصل أخضر، خبز مقلي مع دبس الرمان والسماق
٤٣	٨. سلطة مشكلة خس أنديف، فطر، بقلة، مع صلصة خل البالساميك
٣٥	٩. سلطة الروكا والزعت روكا، زعت، بقلة مع صلصة الحامض وزيت الزيتون
٢٧	١٠. كبيس، مكدوس باذنجان كبيس خيار، لغت ومكدوس باذنجان صغير
٣٦	١١. ورق عريش ورق عريش ملفوف بالبقدونس، أرز، بندورة، بصل مع عصير الحامض والزيت
٣٩	١٢. رقاقات بالجينة رقاقات محشية بخليط من أنواع الجينة الفاخرة
٣٢	١٣. بطاطا حرة قطع بطاطا صغيرة مقلية تقدم مع الكزبرة والبهارات
٢٧	١٤. بطاطا مقلية بطاطا مقطعة شرائح ومقلية بالزيت
٣٢	١٥. فراكة بطاطا بطاطا مسلوقة، برغل وزيت الزيتون
٣٣	١٦. مسقعة باذنجان مطبوخ، بندورة، حمص حب، بصل وفليفلة خضراء
٣١	١٧. كمونة بندورة بندورة مطحونة، برغل وخليط من الأعشاب
٣٣	١٨. مجردة عدس مطبوخ مع البهارات العربية

cold and hot mezzes

1.	hoummos chick pea puree with sesame oil and lemon juice	31
2.	moutabbal batinjan grilled aubergine puree with sesame seed oil and lemon juice	33
3.	mama ghanoush grilled aubergine puree with sesame seed oil and lemon juice with beetroot	35
4.	labneh beetroot homemade labneh mixed with beetroot topped with zaatar	35
5.	raheb grilled aubergine, green and red pepper with lemon and olive oil	35
6.	tabbouleh parsley, crushed wheat, tomatoes, onions, with lemon and olive oil	32
7.	fattoush mixed herbs, tomatoes, spring onions, fried arabic bread with sumac dressing	34
8.	mixed salad endive, mixed leaf, mushroom with balsamic dressing	43
9.	roccah zaatar salad rocket, thyme, purslane with special home dressing	35
10.	kabiss, makdous batinjan combination of pickled baby aubergine, cucumber and turnip	27
11.	warak arich rice, tomatoes, onions with lemon and olive oil wrapped in vine leaves	36
12.	rakakat with cheese fine combination of cheese wrapped in filo pastry	39
13.	batata harra potatoes diced and cooked with coriander and spices	32
14.	batata maklieh home made french fries	27
15.	fraket batata boiled potato, crushed wheat, spices and olive oil	32
16.	moussaka'a sautéed aubergine, tomato, chick pea, onion and green pepper	33
17.	kamoune't banadoura fresh tomato puree, cracked wheat and a combination of fresh herbs	31
18.	mujaddara hamra lentils cooked with Arabic spices	33

19. lubieh bel zeit
sautéed green beans with tomato sauce, garlic onions and spices 33
20. kibbet lateen
pumpkin and cracked wheat shells filled with seasoned spinach, houmos and pomegranate, deep fried 41

seafood mézzes

21. crab salad
fresh crab meat served with lemon dressing 79
22. bizri
white bait marinated in spices, lemon juice and deep fried 41
23. tajen samak
fish with sesame puree 43
24. batrakh bi zaatar
dried fish roe with thyme and olive oil 79
25. batrakh bi toum
dried fish roe with sliced garlic and olive oil 78
26. hoummos bi samak
chick pea puree with diced fish, sesame oil and lemon juice 43
27. sabbidej bil hiber
squid sautéed in a black ink marinade 42
28. smoke salmon
smoked salmon with capers, dill and olive oil 71
29. kibbet samak maklieh
fish and cracked wheat shells filled with seasoned minced fish and onion, deep fried 45
30. samke harra
fish ratatouille with tomato, hot green pepper, hot red pepper, onion and coriander 52
31. samke nayeh
fish of the day carpaccio with red peppercorns and olive oil 47
32. croquettes
prawn, gruyere cheese and bread crumbs, deep fried 48
33. rakakat samak
combination seafood wrapped in filo pastry 43
34. calamar (grilled)
squid marinated in lemon juice and oil, charcaol grilled 42
35. calamar (fried)
squid with seasoned batter, deep fried 43

٣٣

٤١

٧٩

٤١

٤٣

٧٩

٧٨

٤٣

٤٢

٧١

٤٥

٥٢

٤٧

٤٨

٤٣

٤٢

٤٣

١٩. لوبية بالزيت
لوبية، صلصة الطماطم، ثوم، بصل وبهارات

٢٠. كبة اللقطين
لقطين، برغل، بهارات مع الطحين محشية بالسبانخ، الجوز وحب الحمص وديس الرمان مقلية

المازات البحرية

٢١. سلطة الكراب
سلطعون طازج مع صلصة الحامض والزيت

٢٢. بزري (حسب الموسم)
سمك البزري مقلي مع البهارات وعصير الليمون

٢٣. طاجن سمك
سمك مع صلصة الطحينة

٢٤. بطرخ بالزعتز
بطرخ مجفف مع الزعتز، الثوم وزيت الزيتون

٢٥. بطرخ بالثوم
بطرخ مجفف مع الثوم وزيت الزيتون

٢٦. حمص بالسمك
حمص مع قطع السمك، زيت السمسم وعصير الليمون

٢٧. صبيدج بالحبر
صبيدج مطبوخ مع الحبر الأسود

٢٨. سلمون مدخن
سلمون مدخن مع القبار، الثوم وزيت الزيتون

٢٩. كبة سمك مقلية
كبة سمك مقلية مع البصل

٣٠. سمكة حرة
سمك مع البندورة، فلفل أحمر حار، فلفل أخضر حار، بصل وكزبرة

٣١. سمكة نيّة
شرائح السمك مع حب الفلفل الأحمر وزيت الزيتون

٣٢. كروكيت
قريدس مطحون مع الجبنة ومغلف بالكعك

٣٣. رقاقات سمك
رقاقات محشية بالمأكولات البحرية

٣٤. كالامار (مشوي)
صبيدج منقوع بعصير الحامض وزيت الزيتون ومشوي على الفحم

٣٥. كالامار مقلي
صبيدج مغلف بالطحين ومقلي

٤٥	٣٦. كالامار (بروفانسال) * صبيدج مقلي مع الثوم والكزبرة
٤٩	٣٧. قريديس (بروفانسال) * قريديس مقلي مع الثوم والكزبرة
٥٩	٣٨. قريديس (بجينة الماعز) قريديس مقلي بزيت الزيتون يقدم مع جبنة الماعز
٤٩	٣٩. قريديس بالعثمنلية قريديس مغلف بالشعيرية ومقلي
٥٥	٤٠. مقانق سمك * مقانق سمك مع عصير الليمون وديس الرمان على الطريقة اللبنانية
٥٥	٤١. سقق سمك * سقق سمك مع صلصة البندورة على الطريقة اللبنانية
٦١	٤٢. شاورما السمك هامور مقطع مع البهارات والصنوبر
٥٩	٤٣. طاووق سمك قطع سمك منقوعة بالحامض، الثوم وزيت الزيتون، مشوية على الفحم
٥٢	٤٤. فلافل سمك هامور مع الأعشاب والبهارات مغلف بالسهم

الأطباق الرئيسية

من براد السمك ولائحة المأكولات

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

طرق الطبخ:

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

١٣٥	٤٥. سمك بالملح: (السعر بالكيلو غرام) (يُضاف ٢٠ درهم) سمك حسب الاختيار مطبوخ بالملح الصخري بالفرن (مدة التحضير ٣٠ دقيقة)
٧٣	٤٦. سمك مقلي مشكل سمك مقلي مشكل مع صلصة الطرطور
٧٣	٤٧. فلوكا فيش آن تشيبس سمك مغلف بالكعك مقلي يُقدّم مع البطاطا المقلية
٧٣	٤٨. فيليه اليوم من اختيار الشيف

36.	calamar (provençal)* squid sautéed with garlic coriander	45
37.	kraydes (provençal)* prawns sautéed with garlic and coriander	49
38.	kraydes (chevre cheese) prawns sautéed with olive oil, served with creamy goats's cheese	59
39.	kraydes bil osmanliyi prawns with vermicelli, deep fried	49
40.	makane samak* lebanese fish sausage sautéed in lemon and pomegranate	55
41.	sojok samak* lebanese fish sausage with house spices sautéed in tomato sauce	55
42.	fish shawarma diced hammour with spices and pinenuts	61
43.	fish taouk fish cubes marinated with lemon, garlic and olive oil, charcoal grilled	59
44.	fish falafel hamour with herbs and spices wrapped with sesame seeds deep fried	52

main courses

from ice display and à la carte

all the fish and shellfish from 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 served with naan bread or oven baked. all dishes come with a selection of sauces: harra, tarator and traboulsie.

45.	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)	
46.	samak mekli mixed a combination of small size fish served with tarator sauce, deep fried	135
47.	flooka fish and chips fried in our special batter	73
48.	filet of the day please ask your waiter for chef's choice	73

rice and pasta dishes

49.	sayadiyeh grilled fish with rice, walnuts and almonds	67
50.	vegetarian biriyani saffron flavored rice cooked with mixed vegetables and spices	53
51.	bourghoul kraydes cooked cracked wheat, spices sautéed onions, garlic, chick peas, sauteed shrimp with a spicy tomato sauce	69
52.	spinach and ricotta ravioli fresh ravioli stuffed with ricotta and spinach with pomodoro sauce	65

desserts

53.	mixed helou a combination of arabic sweets	46
54.	raha biscot turkish delight and biscuits	24
55.	fruits	49
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	53

أطباق الرز و الباستا

٤٩. صيادية
سمك مشوي يُقدّم مع الرز والبصل المقلي

٥٠. برياني بالخضار
رز معطر بالزعفران ومطبوخ مع الخضار المشكّلة والبهارات

٥١. برغل بالقريديس
برغل مطبوخ، بهارات، بصل، ثوم، حمص حب، قريديس مع صلصة الطماطم

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

الحلويات

٥٣. حلو مشكل
حلويات عربية مشكّلة

٥٤. راحة ويسكويت
راحة تركية مع البسكويت

٥٥. فواكة

٥٦. البوظة والسوريه
بوظة دبوسة، بوظة بالقشدة، بوظة منكي، سوريه بالتفاح الأخضر، جيلاتو الحامض، سوريه المانغو وسوريه التوت البري