

主菜

摩洛哥海岸香草烤鲈鱼		320
香草烤鲈鱼柳（250克），搭配塔里温藏红花烩饭与白脱黄油酱		
熟成切达芝士牛肉堡		195
黄油布里欧包，180克牛肉饼，熟成切达芝士，焦糖洋葱，牛心番茄，生菜，自制汉堡酱，配手工薯条		
腌柠檬鸡肉塔吉锅（无麸）		230
鸡腿肉、腌制柠檬、青橄榄、原汁慢炖		
Makfoul 羊腿塔吉锅（无麸）		250
慢炖羊腿、葡萄干、焦糖洋葱、油渍番茄、浓缩原汁		
主厨牛肉鞑靼		320
180克手切牛肉鞑靼，配塔拉萨风味调味料与鸡尾酒酱，附手工薯条		
舍夫沙万热山羊奶酪沙拉（素）		240
香脆千层酥皮山羊奶酪，混合生菜、萝卜、焦糖腰果与核桃，橙花蜂蜜芥末酱，阿甘油点缀		
摩洛哥海岸香草烤鲈鱼		245
馄饨内馅为传统罐焖牛肉丝（5小时慢煮），搭配腌柠檬、藏红花、孜然、大蒜与原汁		



أطباق

主菜

香煎牛柳（无麸）	320
180克牛里脊，搭配可选配菜与酱汁	
Rossini 风味坦吉亚汉堡 	320
墨鱼汁布里欧包，传统罐焖牛肉丝（5小时慢煮），Aghbalou 农庄肥肝片，腌柠檬，焦糖洋葱，牛心番茄，嫩菠菜芽，配手工薯条	
马拉喀什库斯库斯	260
粗麦粉，七种时蔬，牛肉，浓郁原汤	
素食库斯库斯（无麸）	230
粗麦粉，七种时蔬，清香蔬菜汤	
白酒蛤蜊意大利面	245
意面配新鲜蛤蜊，白酒海鲜汁，蒜末、青葱、欧芹，柠檬汁与蔬菜高汤	
酥脆鸡肉凯撒沙拉	240
脆口罗马生菜，香煎裹粉鸡胸，樱桃番茄🥑水煮蛋、面包丁、帕玛森芝士，佐阿特拉斯橄榄油凯撒酱	
马拉喀什坦吉亚（无麸）	310
牛膝、骨髓、大蒜、藏红花、孜然，传统陶罐慢煮5小时	

