

Man Riad

MOROCCAN MENU

starters

Zaalouk 7€

*eggplants, tomatoes, garlic
aubergine, tomato, ail
melanzane, pomodori, aglio
berenjena, tomate, ajo*

Taktouka 7€

*tomatoes, red and green peppers, garlic
tomates, poivrons rouges et verts, ail
pomodori, peperoni rossi e verdi, aglio
tomate, pimientos rojos y verdes, ajo*

6 Briouattes mix 7€

*filo pastry filled with cheese, meat, vegetables
pâte filo fourrée de fromage, viande, légumes
pasta filo rellena de queso, carne y verduras
pasta filo rellena de queso, carne y verduras*

soups

Harira 7€

*chickpeas, lentils, tomato sauce
pois chiches, lentilles, sauce tomate
ceci, lenticchie, salsa di pomodoro
garbanzos, lentejas, salsa de tomate*

Bissara 7€

*fava beans, garlic
fèves, ail
fave, aglio
habas, ajo*

Chorba 7€

*vegetable soup
soupe aux legumes
zuppa di verdure
sopa de vegetales*

main course

Tanjia Marrakechia 16€

*lamb or Beef with preserved lemon, garlic and safran
agneau ou Bœuf avec citron confit, ail et safran
agnello o Manzo con limone candito, aglio e zafferano
cordero o carne con limón confitado, ajo y azafrán*

Trid ou Rfissa 16€

*chicken with bread strips and lentils
poulet avec des feuilles de pain et lentilles
pollo con strisce di pane e lenticchie
pollo con pan rallado y lentejas*

Couscous Royal 16€

*vegetable, chicken, sausages, chickpeas
légumes, poulet, saucisses, pois chiches
verdure, pollo, salsicce, ceci
verduras, pollo, salchichas, garbanzos*

COUSCOUS

Vegetable 10€

*with vegetables
avec des légumes
con verdure
con vegetales*

Tfaya 10€

*with raisins, honey, cinnamon and caramelized onions
aux raisins secs, miel, cannelle et oignons caramélisés
con uvetta, miele, cannella e cipolle caramellate
con pasas, miel, canela y cebolla caramelizada*

Classic 12€

*with vegetables and chicken
avec des légumes et poulet
con verdure e pollo
con vegetales y pollo*

Man Riad

MOROCCAN MENU

tajine

Lamb/Agneau/Agnello/Cordero 15€

Beef/Bœuf/Ternera/Manzo 14€

*dried plumes and apricots
pruneaux et abricots secs
prugne e albicocche secche
ciruelas pasas y albaricoques secos*

*with vegetables
avec des légumes
con verdure
con verduras*

*artichokes and peas/ artichauts et petits pois
carciofi e piselli/ alcachofas y guisantes*

*tomatoes, onions, raisins and cinnamon
tomates, oignons, raisins sec et cannelle
pomodori, cipolle, uvetta e cannella
tomates, cebollas, pasas y canela*

tajine

Fish/Poisson/Pesce/Pez 15€

*squid, tomatoes, olives
calamars, tomates, olives
calamares, tomates, aceitunas
calamari, pomodori, olive*

*white fish and vegetables
poisson blanc et légumes
pesce bianco e verdure
pescado blanco y verduras*

*Fishballs with sardines
Boulettes de poisson avec sardines
Bolas de pescado con sardinas
Polpette di pesce con sardine*

tajine

Chicken/Poulet/Pollo/Pollo 13€

*olives onions and preserved lemon / olives
oignons et citron confit / olive cipolle e limone
sotto sale / aceitunas cebollas y limón confitado*

*tomatoes onions raisins and cinnamon / tomates
oignons raisins secs et cannelle / pomodori
cipolla uvetta e cannella /
tomates cebollas pasas y canela*

*prunes and almonds / pruneaux et amandes /
prugne e mandorle / ciruelas y almendras*

*with vegetables
avec des légumes
con verdure
con vegetales*

dessert

Briwat 6€

*triangles of filo pastry with chocolate
triangles de pâte filo avec chocolat
triangoli di pasta fillo con cioccolato s triángulos de
masa fillo con chocolate*

Cigar 6€

*phyllo dough cigars with apples and cinnamon
cigares en pâte phyllo aux pommes et cannelle
sigari di pasta fillo con mele e cannella
cigarros de masa filo con manzanas y canela*

Limoun 5€

*orange and cinnamon
orange et cannelle
arancia e cannella
naranja y canela*