

LUNCH MENU / MENU DU DÉJEUNER

*Created by Executive Chef
Yassine Khalal*

Marhba - Welcome!

Our chef was inspired by seasonal and local ingredients when creating this menu, some of which are from Kasbah Tamadot's very own vegetable garden.

If you have any specific dietary requirements, food allergies or queries, please let your waiter know before placing your order. Our chef will be more than happy to adapt any of our dishes where possible. Anything on the menu with these symbols indicates:

(C)	Celery	(Mu)	Mustard
(Cl)	Cereals	(N)	Nuts
(Cr)	Crustacean	(P)	Peanuts
(E)	Eggs	(Ss)	Sesame
(F)	Fish	(S)	Soya
(L)	Lupin	(Sp)	Sulphur Dioxide
(M)	Milk	(V)	Vegetarian
(Mo)	Molluscs		

Save the dying art of conversation

We (and your fellow diners!) would be grateful if you could kindly join us in the spirit of Kasbah Tamadot and escape from the electronic world, leaving any phone calls until after lunch.

MAD

SOUP / SOUPES

Soup of the day (V) 140
Soupe du jour selon la saison

STARTERS / ENTRÉES

Mozzarella di bufala with tomatoes, avocado and pesto dressing (M) (V) 250
Mozzarella di bufala, tomate et avocat, sauce au pesto

Sea bream ceviche with apples from Asni, soy sauce and lime (F) (S) 250
Ceviche de daurade, pomme d'Asni, sauce soja et citron vert

Zucchini and spinach tart with goat's cheese and roasted pine nuts (CI) (M) (V) 210
Tarte aux courgettes, épinards, fromage de chèvre, pignons de pin torréfié

Marinated octopus, candied lemon and hummus with sesame cream and pita bread chips (Mo) (CI) (Ss) 240
Poulpe mariné, citron confit et houmous à la crème de sésame, chips de pain pita

Crispy tacos with red tuna, avocado and basil, served with a light sriracha mayonnaise (CI) (Mu) (F) (E) 240
Tacos croustillants de thon rouge, avocat et basilic, mayonnaise légère au sriracha

SALADS / SALADES

- Quinoa salad with asparagus, golden raisins, argan oil and roasted nuts (N) (V)** 240
Salade de quinoa aux asperges et raisins golden, huile d'argan et noix croquantes
- Chicken Caesar salad with parmesan cheese and quail eggs (CI) (E) (M) (Mu)** 240
Salade César au blanc de poulet fermier, copeaux de parmesan et œufs de caille
- Greek salad with feta and balsamic vinaigrette (CI) (M) (V)** 230
Salade grecque à la feta, vinaigrette au balsamique
- Prawn salad with crispy vegetables, pineapple and passion fruit vinaigrette (Cr)** 250
Salade de gambas, légumes croquants aux ananas, vinaigrette aux fruits de la passion
- Marinated red tuna salad, fresh tomatoes with capers and pickled onions, sesame oil-ponzu vinaigrette (F) (Ss) (S)** 240
Salade de thon rouge mariné, tomates fraîches aux câpres et oignons pickles, vinaigrette ponzu à l'huile de sésam

SNACKS / SNACKS

- Crispy broccoli fritters, sweet chili sauce (CI) (V) 180**
Beignets de brocolis croustillants, sauce sweet chili
- Fried cheese and spinach roll with tomato chutney (CI) (E) (V) (M) 200**
Doigts de Fatma au fromage et épinards, chutney de tomates
- Crispy chicken breast with curry sauce (CI) (E) (M) (Mu) 210**
Croustillant de filet de poulet à la sauce curry
- Andalusian-style fried calamari, lemon aioli with saffron pistils (M) (M) 240**
Calmars frits à l'andalouse, aioli au citron et pistils de safran

SANDWICHES / SANDWICHES

- Cheeseburger with aged Comté, truffle mayonnaise caramelised onions and bacon (CI) (E) (M) (Mu) (Ss) 250**
Cheeseburger au vieux Comté, mayonnaise à la truffe, oignons caramélisés et bacon
- Smoked salmon finger sandwich with herb cream cheese and cucumber, artisanal brioche bread (F) (CI) (M) 230**
Finger sandwich au saumon fumé, fromage frais aux fines herbes et concombre, pain brioché artisanal
- Chicken sandwich marinated with curry, served in homemade Batbout bread with cheese (CI) (M) (Mu) (E) 240**
Sandwich de poulet mariné au curry, pain maison (batbout) et fromage

MAD

PIZZA / PIZZA

Kasbah pizza with grilled and marinated sun-ripened vegetables, pistou sauce (CI) (M) (V) 210

Pizza Kasbah, légumes du soleil grillés et marinés, sauce pistou

Four cheese pizza with Paris mushroom (CI) (M) (V) 220

Pizza quatre fromages aux champignons de Paris

Margherita pizza (CI) (M) (V) 200

Pizza Margherita

Seafood pizza with confit garlic and fresh herbs (CI) (M) (Cr) 240

Pizza aux fruits de mer, ail confit et herbes fraîches

PASTA / PÂTES

Green M'hamssa, cooked like a risotto with prawns and asparagus (V) (Cr) (M) (CI) 250

M'hamssa verte, cuisinées comme un risotto aux gambas et asperges

Ravioli with Atlas porcini mushrooms, ricotta and parmesan cream (CI) (E) (M) (V) 210

Ravioli aux cèpes de l'Atlas et ricotta, crème de parmesan

Linguine or penne pasta with your choice of: cream, Neapolitan, carbonara or seafood (CI) (Cr) (Mo) 220

Linguini ou penne, sauce selon votre goût: crème, Napolitaine, carbonara ou fruit de mer

MAD

FISH & MEAT / POISSONS ET VIANDES

Grilled in wood oven / Griller au four a bois

Fish of the day with sauce vierge (F) 310
Poisson du jour, sauce vierge

Grilled octopus with basil and smoked garlic sauce (Mo) 390
Poulpe grillée, sauce au basilic et ail fumée

Grilled lobster, citrus emulsion with ginger and star anise (Cr) 390
Langouste grillé, émulsion d'agrumes au gingembre et anis étoilé

Lamb chops with rosemary and honey sauce (Mu) 310
Côtelettes d'agneau au romarin, sauce au miel et condiment

Grilled matured beef entrecote with a creamy Sarawak pepper sauce (M) 330
Entrecôte de bœuf maturée grillée, sauce onctueuse au poivre de Sarawak

Chicken satay skewers with peanut sauce (P) (M) (Ss) 300
Brochettes de poulet satay à la sauce cacahuète

Beef kebab marinated, tomato sauce with Medina spices 320
Kebab de bœuf mariné, sauce tomates aux épices de la Medina

***Served with your choice of one side dish.**

***Servi avec votre choix d'un accompagnement.**

MAD

MOROCCAN DISHES / NOS PLATS MAROCAIN

Chicken tagine with preserved lemons and olives 280
Tagine de poulet fermier aux citrons confits et olives

Berber vegetable tagine (V) 240
Tagine berbère de légumes

Fish tagine with chermoula and vegetables (F) 310
Tagine de poisson à la shermoula et légumes

Tangier prawn tagine with spicy tomatoes and coriander (Cr) 260
Tagine de crevettes à la Tangéroise, tomates épicées et coriandre

Lamb shank tangia with saffron from Asni 310
Tangia de souris d'agneau aux pistils de safran d'Asni

Berber beef kefta tagine, taktouka with tomatoe sauce and egg 250
Tagine kefta de bœuf façon berbère, taktouka à la sauce tomate et œuf de poule

SIDES / NOS GARNITURES

Vegetable fricassé (V) 45
Fricassé de légumes

Basmati rice pilaf (M) 45
Pilaf de riz basmati

Mashed potato (M) 45
Mousseline de pomme de terre

Homemade fries 45
Frites maison

Green salad 45
Salade verte

Fine semolina with cinnamon (CI) (M) 45
Semoule à la cannelle

MAD

DESSERT

Rice pastilla flavored with orange blossom, red berries, and pistachio ice cream (M) (N) 130

Pastilla de riz parfumée à la fleur d'oranger, fruits rouges et glace à la pistache

Caramelized Asni apple tart, cinnamon walnut cream, salted caramel ice cream (CI) (E) (M) (N) 130

Tarte aux pommes d'Asni caramélisées, crème de noix à la cannelle, crème glacée caramel au beurre salé

Chocolate and hazelnut crunch, chocolate ice cream (CI) (E) (M) (N) 130

Croustillant de chocolat et noisette, crème glacée au chocolat

Roasted pineapple with souk spices and crispy sponge cake, light coconut cream, Bourbon vanilla ice cream (M) (CI) (E) 130

Ananas rôti aux épices du souk et sponge cake croustillant, crémeux léger à la noix de coco, glace vanille Bourbon

Verbena crème brûlée with lemon ginger sorbet (E) (M) 130

Crème brûlée à la verveine et sorbet citron gingembre

Seasonal fruit platter (V) 130

Assiette de fruits frais

Assortment of cheeses (M) 170

Assiette de fromages

Your choice of ice cream: chocolate, vanilla, salted butter caramel, pistachio or Amlou (M) (E) 110

Votre choix de crème glacée : chocolat, vanille, caramel beurre salé, pistache, Amlou

Your choice of sorbet: raspberry, strawberry, orange, passion fruit or lemon ginger 110

Votre choix de sorbet : framboise, fraise, orange, fruit de la passion, citron gingembre