

ASSAYS DINNER MENU / MENU DU DÎNER ASSAYS

*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 dinner.

MAD

SOUP / SOUPES

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

STARTERS / ENTRÉES

Mediterranean tuna tataki with cucumber and fennel 240
in sesame oil and ponzu (F) (S) (Ss)
Tataki de thon méditerranéen, concombre et fenouil
mariné à l'huile de sésame et ponzu

Spicy prawns and avocado guacamole with fresh 260
coriander, lemon and ginger gelée (Cr)
Gambas pimentées, guacamole d'avocat à la coriandre
fraîche et gelée de citron gingembre

Green asparagus salad, citrus chutney, Imlil honey and 240
wholegrain mustard vinaigrette (V) (Mu)
Salade d'asperges vertes, chutney d'agrumes, vinaigrette
au miel d'Imlil et à la moutarde à l'ancienne

Burrata with tomato and red fruit salad, basil crumble 250
and balsamic vinaigrette (M) (CI)
Burrata, salade de tomates et fruits rouges, crumble de
basilic et vinaigrette balsamique

Avocado and broccoli salad with basil, crispy dried 230
figs and argan oil (V) (N)
Salade d'avocat et brocolis au basilic, croustillant
de figues sèches, huile d'argan

MAD

TAPAS

- Grilled octopus with roasted cauliflower hummus and smoked paprika (Mo) (Ss) **240**
Poulpe grillé, houmous de chou-fleur rôti, paprika fumé
- Selection of briouates (vegetable, chicken) (V) (E) (CI) **240**
Sélection de briouates (légumes, poulet)
- Fresh salmon tacos with passion fruit and basil avocado cream (F) (CI) **230**
Tacos de saumon frais aux fruits de la passion et crème d'avocat au basilic.
- Seared scallops, caramelised Asni pear with star anise and hazelnut oil (Mo) (M) (N) **260**
Saint-Jacques à la plancha, poire d'Asni caramélisée aux étoiles d'anis et huile de noisette
- Falafel croquettes with mayonnaise and sesame oil (Ss) (E) (Mu) (CI) **220**
Croquettes de falafel, mayonnaise à l'huile de sésame
- Crispy prawns with sweet and sour sauce (CI) (Cr) **250**
Croustillant de gambas, sauce aigre-douce

MAD

PASTA / PÂTES

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

M'hamssa verte cuisinée comme un risotto aux gambas et asperges

Potato gnocchi with black truffle cream and parmesan shavings (V) (E) (CI) (M) 230

Gnocchi de pomme de terre, crème de truffe noire et copeaux de parmesan

Langoustine ravioli in lemongrass and ginger broth (CI) (Cr) (E) (M) 240

Ravioles de langoustines, nage parfumée à la citronnelle et au gingembre

Ricotta and spinach tortellini, sage butter and parmesan shavings (CI) (E) (M) 220

Tortellini à la ricotta et aux épinards, beurre de sauge et copeaux de parmesan

Atlantic lobster linguine, creamy bisque sauce, confit tomato and fresh herbs (CI) (E) (M) (Cr) 260

Linguine à la langouste de l'Atlantique, sauce bisque onctueuse, tomate confite et herbes fraîches

MAD

FISH & MEAT / POISSONS ET VIANDES

- Pan-seared sole fillet, peas and fennel with black truffle, extra virgin olive oil from the Kasbah (F) (M) 320
Filet de sole à la plancha, petits pois et fenouil à la truffe noire, huile d'olive extra-vierge de la Kasbah
- Teriyaki salmon steak, stir-fried rice with ginger and lemongrass, soy sauce (F) (Ss) (M) (S) 310
Pavé de saumon teriyaki, riz sauté au gingembre et à la citronnelle, sauce soja
- Grilled Atlantic lobster, steamed broccoli and tarragon beurre blanc (Cr) (M) 390
Langouste de l'Atlantique grillée, brocolis vapeur, beurre blanc parfumé à l'estragon
- Braised free-range chicken breast, creamy spelt risotto with pumpkin, curry sauce (CI) (M) 300
Suprême de poulet fermier braisé, risotto crémeux à l'épeautre au potiron, sauce au curry
- Roasted beef fillet, Atlas mushroom duxelles, carrot purée and rich jus (M) 340
Filet de bœuf rôti, duxelles de champignons de l'Atlas, purée de carottes et jus corsé
- Marinated lamb skewers, aubergine caviar with crispy onion chips and Greek sauce (M) (CI) 310
Brochettes d'agneau marinées, caviar d'aubergine aux chips d'oignon et sauce grecque
- Kefta kebab with medina spices, caramelised onion and pepper and tomato coulis 290
Kebab de kefta aux épices de la médina, oignon caramélisé et coulis de poivrons et tomates

MAD

MOROCCAN DISHES / NOS PLATS MAROCAIN

Fish tagine with chermoula and vegetables (F) Tagine de poisson à la chermoula et légumes	310
Mhamar-style baby chicken with saffron pistil, preserved lemon, and purple olive Coquelet Mhamar au pistil de safran, citron confit et olives mauves	280
Lamb confit with souk spices, apricots and prunes with orange blossom water, roasted almonds (Sp) (N) Agneau confit aux épices du souk, abricots et pruneaux à la fleur d'oranger, amandes torréfiées	320
Traditional vegetable couscous and tfaya (V) (CI) (Sp) (M) Couscous de blé traditionnel aux sept légumes et tfaya	260
Seafood tagine with garlic and tomato, parsley from our gardens (Cr) (Mo) Tajine fruits de mer à l'ail et tomate, persil de nos potagers	300

MAD

SPECIALS / SPECIAUX

Pre-order 24 hours in advance / Commander 24h à l'avance

Each meal serves two people / Pour 2 personnes

Fresh fish stuffed with seafood (Cr) (F) (Mo) Poisson farci aux fruits de mer	810
Roasted free range chicken with rosemary (M) Poulet fermier rôti au romarin	670
Mechoui-style lamb shoulder (M) Épaule d'agneau Mechoui	940
Mixed Grill Selection: lamb, kefta, merguez, chicken and beef Assortiment de grillades: agneau, kefta, merguez, poulet, boeuf	790
Paella with lobster and aioli sauce (Cr) (F) (Mo), created by Brenda Lisiotti, Executive Chef at Son Bunboyola VLE Paella au homard et sauce aïoli (Cr) (F) (Mo), créée par Brenda Lisiotti, chef exécutif du Son Bunboyola VLE	850

SIDES / NOS GARNITURES

Vegetable fricassé (V) Fricassé de légumes	45
Rice pilaf (M) Riz pilaf	45
Mashed potato (M) Mousseline pomme de terre	45
Homemade fries Frites maison	45
Green salad Salade verte	45
Semolina with cinnamon (M) (CI) Semoule à la cannelle	45

DESSERT

- Red fruit cheesecake with mint, shortbread crumble and raspberry sorbet (E) (M) (CI)** 140
Cheesecake aux fruits rouges à la menthe, crumble sablé et sorbet à la framboise
- Citrus salad with geranium, orange compote with rose water, lemon-ginger sorbet (V)** 140
Salade d'agrumes au géranium, compotée d'orange à l'eau de rose, sorbet citron-gingembre
- Chocolate parfait with almond and chocolate ice cream (CI) (E) (M) (N)** 140
Parfait au chocolat aux amandes, glace au chocolat
- Poached pear from Asni with chocolate cream made with argan oil and amlou ice cream (M) (N) (E)** 140
Poire d'Asni confite, crème au chocolat à l'huile d'argan, glace d'amlou
- Exotic fruit Pavlova, mascarpone whipped cream, and passion fruit sorbet (E) (M)** 120
Pavlova aux fruits exotiques, crème chantilly au mascarpone et sorbet au fruit de la passion
- Fresh fruit plate (V)** 140
Assiette de fruits frais
- Selection of cheeses (M)** 170
Assiette de fromages affinés
- 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 lemon ginger** 110
Votre choix de sorbet : framboise, fraise, orange, fruit de la passion, citron gingembre