

KANOUN DINNER MENU

FLAVOURS OF THE WORLD SAVEURS DU MONDE

650dh per person

Kanoun's 'Flavours of the world' menu is designed to offer small dishes from different types of cuisines, from French and Moroccan, to Mediterranean and Asian, using the finest fresh and local ingredients - whether that's the fish from the west coast of the country, meat from our local butcher (meeting European standards) or vegetables and aromatic herbs from Kasbah Tamadot's very own gardens. We hope you enjoy your meal!



Le menu "Saveurs du monde" a été élaboré pour offrir une dégustation de petits plats issus de pays variés, de la cuisine Française à la cuisine Marocaine, de la cuisine Méditerranéenne à la cuisine Asiatique, tout en utilisant des produits locaux frais: poissons de la côte Atlantique, viande de notre boucher local adhérant aux standards Européens, légumes gorgés de soleil et herbes aromatiques de notre jardin. Bon appétit!

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. Our vegetarian dishes are labelled with a (V), whilst any dish that contains gluten is labelled with a (G). Please also see allergens listed below, which are used throughout our menu.

Les plats végétariens sont indiqués par un (V), ceux contenant de gluten sont indiqués par un (G). Si des allergènes sont présent dans nos plats, ils seront indiqués par une ou 2 lettres. La liste ci-dessous en donne l'explication. Si toutefois vous aviez un doute, n'hésitez pas à en parler à l'un de nos serveurs.

(C)	Celery	Céleri
(Cl)	Cereals	Céréales
(Cr)	Crustacean	Crustacés
(E)	Eggs	Oeufs
(F)	Fish	Poisson
(L)	Lupin	Lupin
(M)	Milk	Lait
(Mo)	Molluscs	Mollusques
(Mu)	Mustard	Moutarde
(N)	Nuts	Noix
(P)	Peanuts	Cacahuètes
(Ss)	Sesame	Sésame
(S)	Soya	Soja
(Sp)	Sulphur Dioxide	Soufre

TO START / POUR COMMENCER

Carrot salad with chermoula, olives and fresh coriander (V)

Salade de carotte à la chermoula, olives mauves
et coriandre fraîche

Smoked cauliflower hummus with tahini (Ss) (V)

Houmous de choux fleur fumée au tahini

Galician style octopus (Cr) (V)

Poulpe à la gallega

Prawns crostini with guacamole and parmesan shavings
(G) (Cr) (M) (CI)

Croustine de gambas, guacamole d'avocat et copeaux de
parmesan

Tuna tartare with soy sauce and lime (F) (S) (Ss) (V)

Tartare de thon à la sauce soja et citron vert

California maki roll (S) (Ss) (V) (Mu)

Californian rolls et maki

TO FOLLOW / A SUIVRE

Chicken skewers with curry and mint yogurt sauce (M)
Brochettes de poulet au curry et sauce yaourt à la menthe

Mediterranean sea bass with a crustacean sauce (Cr) (F) (M)
Loup de mer, jus crustacé

Teriyaki beef (M) (Ss)
Bœuf teriyaki

M'hamsa cooked like risotto with mushroom and parmesan
(M) (V) (G) (CI)
M'hamsa cuisinées comme un risotto aux champignons et
parmesan

Sautéed vegetables (V)
Légumes sautés

Seffa with cinnamon and almond (M) (N) (V) (G) (CI)
Seffa à la cannelle et amande

Mashed potato with black truffle (M) (V)
Purée de pomme de terre à la truffe noire

DESSERT / DESSERTS

Vanilla cream puffs (CI) (E) (G) (M)
Choux à la crème vanille

Chocolate with amlou cream (CI) (E) (G) (M) (N)
Chocolat à la crème amlou

Exotic fruits chia (E) (M)
Chia aux fruits exotiques

Red fruits pavlova (E) (M)
Pavlova aux fruits rouges

Pineapple carpaccio confit
with condiment sauce and Sichuan pepper
Carpaccio d'ananas confit
aux condiments, poivre Sichuan