



tahini
ROOFTOP
RESTAURANT

MENU

ENTRÉES & SALADES

Salade César au Poulet (Laitue Romaine, parmesan, basilic, croutons, vinaigrette César)	160 ^{DH}
Festival de Salades Marocaines (Potiron, carottes, zaalouk, courgettes, taktouka)	110 ^{DH}
Houmous traditionnel (Pois chiches, pignons de pin, huile d'olive)	85 ^{DH}
Briouates Croustillantes (poulet, fruits de mer, fromage) (Mélange de briouates aux saveurs marocaines)	110 ^{DH}
Tempura de calamar panko (Calamar frit, sauce pimentée, ciboulette)	120 ^{DH}
Gambas à l'ail (Gambas, piment, ail, huile d'olive)	140 ^{DH}
Carpaccio de bœuf, coupeau de parmesan (Mesclun de salade, parmesan, câpres, basilic)	120 ^{DH}
Salade Quinoa Exotique aux Gambas	135 ^{DH}
Patatas Bravas	80 ^{DH}
Wrap Poulet Mariné (Salade mesclun, frites maison)	120 ^{DH}
Burrata (Tomate cerise, basilic, ciboulette, roquette)	160 ^{DH}

PLATS PRINCIPAUX

Cordon bleu, frit maison (Poulet pané, spaghetti au parmesan)	160 ^{DH}
Linguine Bolognaise Parmesan (Sauce tomate, basilic, parmesan)	130 ^{DH}
Penne à l'Arrabbiata (Sauce tomate épicée, piment, parmesan)	110 ^{DH}
Penne aux Gambas et Bisque de Basilic (Bisque de crevettes, tomates cerises, basilic, parmesan)	170 ^{DH}
Burger Smashed Royal (Viande hachée, cheddar, tomate, oignon)	160 ^{DH}
Suprême de Poulet et Cassolettes de Champignons (Poulet cuit à basse température, sauce aux champignons)	160 ^{DH}
Cœur de Bœuf Grillé Sauce au Poivre (Purée de pommes de terre, ciboulette)	280 ^{DH}
Tagine de Poulet au Citron Confit à la Marocaine (Poulet mariné au citron confit, épices marocaines)	140 ^{DH}
Tangjia Marrakchiya au Safran de Taliouine (Viande de bœuf cuite à basse température, safran de Taliouine)	170 ^{DH}

DESSERTS

Crème Brûlée au Gingembre	90 ^{DH}
Tiramisu classique	90 ^{DH}
Gâteau Royal au Chocolat	95 ^{DH}
Saint-Sébastien aux Fruits Rouges	95 ^{DH}

MENU

STARTERS & SALADS

Chicken Caesar Salad <i>(Romaine lettuce, parmesan, basil, croutons, Caesar dressing)</i>	160 ^{DH}
Moroccan Salad Festiva <i>(Pumpkin, carrots, zaalouk, zucchini, taktouka)</i>	110 ^{DH}
Traditional Hummus <i>(Chickpeas, pine nuts, olive oil)</i>	85 ^{DH}
Crispy Briouates (chicken, seafood, cheese) <i>(Moroccan-flavored briouates)</i>	110 ^{DH}
Panko Calamari Tempura <i>(Fried calamari, spicy sauce, chives)</i>	120 ^{DH}
Garlic Gambas <i>(Gambas, chili, garlic, olive oil)</i>	140 ^{DH}
Beef Carpaccio, Parmesan Shavings <i>(Mesclun salad, parmesan, capers, basil)</i>	120 ^{DH}
Exotic Quinoa Salad with Prawns	135 ^{DH}
Patatas Bravas	80 ^{DH}
Marinated Chicken Wrap <i>(Mesclun salad, homemade fries)</i>	120 ^{DH}
Burrata <i>(Cherry tomato, basil, chives, arugula)</i>	160 ^{DH}

MAIN COURSES

Cordon Bleu, Homemade Fries <i>(Breaded chicken, spaghetti with parmesan)</i>	160 ^{DH}
Linguine Bolognese with Parmesan <i>(Tomato sauce, basil, parmesan)</i>	130 ^{DH}
Penne Arrabbiata <i>(Spicy tomato sauce, chili, parmesan)</i>	110 ^{DH}
Penne with Gambas and Basil Bisque <i>(Shrimp bisque, cherry tomatoes, basil, parmesan)</i>	170 ^{DH}
Smashed Royal Burger <i>(Ground beef, cheddar, tomato, onion)</i>	160 ^{DH}
Chicken Supreme with Mushroom Casseroles <i>(Chicken cooked at low temperature, mushroom sauce)</i>	160 ^{DH}
Grilled Beef Heart with Pepper Sauce <i>(Mashed potatoes, chives)</i>	280 ^{DH}
Moroccan Chicken Tagine with Preserved Lemons <i>(Chicken marinated with preserved lemons, Moroccan spices)</i>	140 ^{DH}
Tangjia Marrakchiya with Taliouine Saffron <i>(Low-temperature cooked beef, Taliouine saffron)</i>	170 ^{DH}

DESSERTS

Ginger Crème Brûlée	90 ^{DH}
Classic Tiramisu	90 ^{DH}
Royal Chocolate Cake	95 ^{DH}
Saint-Sébastien with Red Fruits	95 ^{DH}

