



Amani Signature Dishes: For a refined taste of Classic Moroccan Cuisine

ENTREES

- BRIOUATES** **105dh**
Crispy parceled filled with chicken and mushrooms, with seasonal shredded vegetables, and with local cheese, apple and sesame seeds
Poulet et champignons, légumes saisonniers et fromage locale, pomme et graines de sésame
- SH'HIWATES** **95dh**
A refreshing medley of traditional Moroccan salads
Délices de salades à la marocaine
- BASSTILA FASSIA DJAJ OU LOUZ** **105dh**
Traditional light pastry filled with Chicken and almonds dusted in icing sugar and cinnamon
Pastilla de poulet aux amandes, sucre glace et cannelle

PLATS

- DJAJ M'HAMMER B DGHMIRA HMRA W BTATA** **195dh**
Chicken tagine 'mhammer' (roasted) with a traditional red olive sauce and chips
Tagine de poulet mhammer, sauce aux olives rouges et frites
- BAAHT MAAÂ L'BARKOK OU MAËKOUDA** **205dh**
Duck confit served with potato galettes and prunes
Confit de canard et ses galettes de pommes de terre et pruneaux
- L'HOULI DIEL MOÏSE MAÏMONIDE** **225dh**
Tagine of lamb shanks with coriander served with barley meal and zucchini
Tagine de souris d'agneau à la coriandre servi avec des courgettes et une semoule d'orge
- LMELJ DIEL LAAJEL B'TOUMA W'L KAMOUN SOUFI MAA GUERSSA DIAL KHADRA** **225dh**
Sefardic slow cooked beef tagine with garlic, soufi cumin and served with a vegetable galette
Tagine de bœuf séfaraide à l'ail et au cumin servi avec une galette aux légumes
- POISSON DU JOUR** **205dh**
A marinated filet of fish served with cracked wheat risotto and sauteed green vegetables
Filet de poisson mariné avec son risotto de blé et ses légumes verts
- And in keeping with tradition, **every Friday** we serve:
*Comme le veut la tradition, **tous les vendredis:***
- KSEKSOU B KHADRA W TFAYA MAA DJAJ WLA LHEM** **175dh**

DESSERTS

- LEMON MOUSSE** **75dh**
Sharp lemon mousse on a bed of 'Selou' a traditional almond, cinnamon and sesame delicacy
Une mousse au citron à base de 'Selou' un met composé d'amandes, cannelle et sésame
- BASSTILA JOUHARA AMANI** **75dh**
Fine layers of flaky pastry, and vanilla cream served with a seasonal fruit compot
Feuilles fines à la crème de vanille et sa compote de saison
- CHOCOLAT** **85dh**
Rich chocolate Marquise
Marquise au chocolat