



L A P A L M E R A I E  
— MOROCCAN RESTAURANT —



## Soup & Appetizer

*Moroccan Harira Soup* 490 L.E.

Traditional moroccan soup with cubes of meat, tomato, lentil, chickpea and fresh herbs.

*Pumpkin Soup* 430 L.E.

*Selection of 5 Delicious Moroccan Salads* 800 L.E.

*Beetroot Salad*    280 L.E.

Fresh steamed beetroot salad with fresh garlic, onion and lemon.

*Tomatoes, Honey & Almonds Salad*     280 L.E.

A moroccan tomato salad with almond , honey, rose water and cinnamon.

*Zaalouk*    280 L.E.

A traditional moroccan salad made with eggplant, tomatoes, garlic and extra virgin olive oil seasoned with Moroccan spices.

*Shakshouka*    280 L.E.

Known in some areas of Morocco as taktouka this salad is made with roasted bell peppers, garlic, herbs, extra virgin olive oil and fresh lemon juice.

*Baladi Salad*    280 L.E.

The classic Moroccan salad made with tomato, roasted bell peppers, garlic, extra virgin olive oil and lemon confit.



THE ABOVE PRICES ARE INCLUDING SERVICE CHARGE & GOVERNMENT VAT AND EXCLUDING THE ENTERTAINMENT TAX %9.

## Briouats & Pastillas

Briouats are savory or sweet pastry very popular in moroccan cuisine .  
They are made of and filling encased in filo pastry and deeply fried

### *Selection of Briouats 4 pieces*

Assortment of mixed briouats.

530 L.E.

### *Kofta and Cheese Briouats 4 Pieces*

Stuffing with minced meat, cheese and moroccan spices.

560 L.E.

### *Vegetable Briouats 4 Pieces*

Stuffing with braised mixed vegetables, spices, soy sauce and sesame oil.

420 L.E.

### *Shrimps Briouats 4 Pieces*

Stuffing with sauteed shrimps and chinese noodles, seasoned with moroccan spices and soy sauce.

780 L.E.



### *Cheese Briouats 4 Pieces*

Stuffing made with halloumi cheese and a hint of thyme.

490 L.E.

### *Chicken Pastilla*

The famous moroccan chicken pastilla hides a delicious taste of saffron chicken spicy and topped with crunchy fried almonds, sweetened flavored with rose water and wrapped in delicious, crunchy moroccan pastilla paper dough and decorated with powdered sugar and cinnamon.

790 L.E.

### *Shrimps Pastilla*

This is a classic moroccan dish, marinated shrimp with chinese noodles, mushrooms, saffron flavored soy sauce and a blend of wonderful flavors wrapped in pastilla paper dough, flavored saffron and cinnamon.

990 L.E.



### *Vegetables Pastilla*

Filo pastry stuffed with fresh seasonal vegetables .

530 L.E.



VEGETARIAN



GLUTEN FREE



FREE LACTOSE



VEGAN



NUTS

# Tagines

A tagine is a unique type of Moroccan ceramic or clay used in cookware. The top cover of the tagine is distinctively shaped into a rounded dome or cone. The word tagine also refers to the succulent dish which is slow - cooked inside unique cookware. Typically, a tagine is a dish rich stew of meat, chicken or fish, and most often includes vegetables or fruits.

*Tangia Marrakechia*  1250 L.E.

Veal with garlic, lemon pickle, cumin and saffron.

*Tagine of Fish with 3 Bell Peppers*  1100 L.E.

Pili-pili piquant, cayenne peppers, seasoned garlic, cumin and sweet paprika, blended marvelously with the three colors of peppers in this savory tagine.

*Tagine of Chicken Mohamare*  1050 L.E.

Classic Moroccan dish flavored with onions, ginger, saffron, olives and preserved lemons.

*Tagine of Lamb with Dried Fruits*  1300 L.E.

A dish that combines sweet prunes and meat with fragrant spices of ginger, saffron cinnamon and peppers.

*Tagine of Prawns*  1480 L.E.

Jumbo prawns with fresh tomato and fresh herbs cooked in the traditional Moroccan way.

*Tagine Atlas Mountains*  1290 L.E.

Tagine Veal meat mixed with fresh seasonal vegetables, fresh herbs and Moroccan spices.

*Tagine Chicken with Potatoes*  1050 L.E.

Slowly cooked chicken bite and potatoes, flavored with ginger and garlic.

*Tagine Steam Seabass*  1100 L.E.

Served with sautéed vegetables.

*Tangia Kofta Dawood Pasha*  1080 L.E.

Kofta with tomatoes sauce and coriander Moroccan style

*Tangia Paella Seafood*  1290 L.E.

Mixed seafood of shrimp, fish, salmon and calamari cooked with bell pepper, fresh celery, basmati rice and saffron



## Couscous

### *Couscous Bidaoul*

*With Vegetables*   550 L.E.

*With Chicken* 950 L.E.

*With Lamb* 1150 L.E.

### *Couscous Tefaya*

1250 L.E.

Moroccan couscous served with lamb, caramelized onions, raisins, almonds with cinnamon and sugar powder.

### *Royal Couscous*

1300 L.E.

Choice of slow cooked beef or lamb or chicken, spicy caramelized onions and seasonal vegetables

### *Additional Side Dishes*

*Plain Couscous*   390 L.E.

*Rice*    280 L.E.

*French Fries*    280 L.E.



## Desserts

Fresh fruits are the traditional ending to a Moroccan meal. but you'll want to have Moroccan pastries on hand to go with. please request from restaurant in charge.

*Seasonal Fresh Fruits Platter*    440 L.E.

*Pastilla with Cream and Crushed Almonds*  420 L.E.

A light crispy pastry shell conceals savory saffron and crunchy topping of fried almonds, sweetened and flavored with orange flower water.

garnish of sugar powder and cinnamon adds to the fabulous blend of flavors.

*Om Ali*  430 L.E.

Puff pastry served with mixed nuts and fresh cream

*Rice Pudding* 320 L.E.

*Cheese Cake*  330 L.E.

Pistachio and cream cheese cake served with strawberry sauce

*Fresh Fruits Salad* 350 L.E.

With your favorite ice cream

*Honey Almond Sorbet*  365 L.E.

Mixture of smooth ice, sugar and almond milk

*Pistachios Crème Brulee*  410 L.E.

*Selection of Ice Cream (3 flavors)* 340 L.E.



# Set Menu for Group as of 8 persons

## Fassi Menu

2200 L.E.

*Tradition Moroccan Harira Soup*

*Selections of Salads*

Beetroot, zaalouk, tomato honey salad, chakchoka, baladi salad

*Appetizer*

*Assorted of Mix Briouats*

*Main Course*

*Tagine Seafood Moroccan Style*

Served with couscous

*Dessert*

*Pastilla with Cream and Almond*

## Marrakchia Menu

2050 L.E.

*Moroccan Harira Soup*

*Selections of Salad*

Beetroot, zaalouk, tomato honey salad

*Appetizer*

*Assorted of Mix Briouats*

*Main Course*

*Tangia Marrakechia*

Served with couscous

*Dessert*

*Fruit Salad*



VEGETARIAN



GLUTEN FREE



FREE LACTOSE



VEGAN



NUTS

THE ABOVE PRICES ARE INCLUDING SERVICE CHARGE & GOVERNMENT VAT AND EXCLUDING THE ENTERTAINMENT TAX %9.

# Agadir Menu

1950 L.E.

## *Selections of Salad*

Beetroot, zaalouk, tomato honey salad

## *Appetizer*

### *Assorted of Mix Briouats*

## *Main Course*

### *Tagine Chicken Mohamare*

Served with couscous

## *Dessert*

### *Om Aly*

*Beverages Package* EGP 650 *per person*  
(One of Soft Drink, Juice, Water, Tea and Coffee).

*Beverages Package* EGP 580 *per person*  
(One of Soft Drink, Water, Tea and Coffee).

*Beverages Package* EGP 420 *per person*  
(One of Water, Tea and Coffee).



VEGETARIAN



GLUTEN FREE



FREE LACTOSE



VEGAN



NUTS

THE ABOVE PRICES ARE INCLUDING SERVICE CHARGE & GOVERNMENT VAT AND EXCLUDING THE ENTERTAINMENT TAX %9.

SOFITEL IS COMMITTED TO THE ENVIRONMENT, THE FISH, VEGETABLES AND FRUITS  
SERVED ARE LOCALLY SOURCED AND SUSTAINABLY CERTIFIED.

DURING THE LIVE ENTERTAINMENT PERFORMANCE, AN ADDITIONAL  
TAX OF 9% WILL BE APPLIED TO THE AMOUNT OF TOTAL BILL”

يلتزم فندق سوفيتيل بالحفاظ على البيئة، حيث يتم الحصول على الأسماك والخضراوات والفواكه المُقدمة من مصادر محلية ومعتمدة بشكل مستدام  
يرجى العلم أنه خلال العرض الترفيهي المباشر، ستُضاف ضريبة حكومية بنسبة ٩% إلى إجمالي الفاتورة.

١٩٥٠ جنيه

## قائمة طعام أغادير

مختارات من السلطات  
سلطة البنجر، الزعلوك والطماطم بالعسل

المقبلات  
تشكيلة من البريوات المشكلة

الطبق الرئيسي  
طاجين دجاج محمر  
يقدم مع الكسكس

الحلوى  
أم علي



نباتي  فيجين  خالي من دقيق القمح  خالي من اللاكتوز  يحتوي على مكسرات 

الأسعار تشمل رسوم الخدمة وضريبة القيمة المضافة الحكومية ولا تشمل ضريبة الترفيه ٩%.

# قائمة طعام محددة لمجموعة بدء من ٨ أشخاص

٢٢٠٠ جنيه

## قائمة فاسي

شوربة الحريرة المغربي التقليدي

مجموعة مختارة من السلطات  
سلطة البنجر، الزعلوك، سلطة الطماطم بالعسل، الشكشوكة، سلطة بلدي

المقبلات

تشكيلة من البريوات المشكلة

الطبق الرئيسي

طاجين المأكولات البحرية على الطريقة المغربية  
يقدم مع الكسكس

الحلوى

باستيلا بالكريمة واللوز

٢٠٥٠ جنيه

## قائمة مراكشية

شوربة الحريرة المغربي

مجموعة مختارة من السلطات  
سلطة البنجر، الزعلوك والطماطم بالعسل

المقبلات

تشكيلة من البريوات المشكلة

الطبق الرئيسي

طنجية مراكشية  
تقدم مع الكسكس

الحلوى

سلطة فواكه

نباتي  فيجين  خالي من دقيق القمح  خالي من اللاكتوز  يحتوي على مكسرات 

الأسعار تشمل رسوم الخدمة وضريبة القيمة المضافة الحكومية ولا تشمل ضريبة الترفيه ٩%.

# الحلويات

الفواكه الطازجة هي النهاية التقليدية للوجبة المغربية، ولكنك ما زلت تريد الحلويات المغربية للذهاب بها اطلبها من مسؤول المطعم.

٣٩٠ جنيهه    مختارات من الفواكه الطازجة

٤٢٠ جنيهه  باستيلا بالكريمة واللوز  
باستيلا مقرمشة خفيفة تخفي الزعفران اللذيذ  
مغطى باللوز المقلي، محلاة ومنكهة بماء زهرة البرتقال.  
مع السكر والقرفة مضافة الى المزيج الرائع من النكهات.

٣٣٠ جنيهه  أم علي  
رقائق الميلفيه تقدم مع المكسرات والكريمة الطازجة

٣٢٠ جنيهه أرز بلبن 

٣٣٠ جنيهه  تشيز كيك الفستق  
الفستق مع كيك الجبن الكريمي وصوص الفراولة

٣٢٠ جنيهه سلطة الفواكه الطازجة  
يقدم مع الأيس كريم المفضل لديك

٣٧٥ جنيهه  شربات اللوز بالعسل  
خليط من الثلج الناعم، السكر وحليب اللوز

٤١٠ جنيهه  فستق كريم بروليه

٣٦٠ جنيهه تشكيلة من الأيس كريم (٣ نكهات) 

١٢٩٠ جنيه

طاجين ارزباي بالماكولات البحرية   
تشكيلة من المأكولات البحرية من الجمبري، السمك،  
السالمون والكاليماي المطبوخة مع الفلفل الحلو،  
الأرز البسمتي والزعفران

## كسكس

كسكس بيضاوي

بالخضروات    
بالدجاج  
باللحم الضأن

٥٥٠ جنيه

٩٥٠ جنيه

١١٥٠ جنيه

كسكس تفايا 

الكسكس المغربي يقدم مع اللحم الضأن،  
البصل الحلو، الزبيب، اللوز مع القرفة والسكر البودرة

١٢٥٠ جنيه

كسكس رويال

اختيارك من اللحم البقري أو الضأن أو الدجاج المطبوخ ببطء  
مع البصل والخضروات الموسمية

١٣٠٠ جنيه

كسكس سادة  

٣٩٠ جنيه

أرز   

٢٨٠ جنيه

البطاطس المقلية   

٢٨٠ جنيه

 نباتي  فيجين  خالي من دقيق القمح  خالي من اللاكتوز  يحتوي على مكسرات

الأسعار تشمل رسوم الخدمة وضريبة القيمة المضافة الحكومية ولا تشمل ضريبة الترفيه ٩%.

## الطاجين

الطاجين نوع فريد من الخزف المغربي أو الطين المستخدم في أواني الطهي. يتميز غطاء الطاجين العلوي بشكله الدائري المميز أو المخروط. وتشير كلمة "طاجين" أيضاً إلى الطبق الشهى الذي يُطهى ببطء داخل أواني طهي فريدة. الطاجين عادةً ما يكون طبقاً غنياً باللحم أو الدجاج أو السمك، وغالباً ما يتضمن الخضراوات أو الفواكه.

١٢٥٠ جنيه **طنجية مراكشية**  اللحم البتلو مع الثوم، الليمون المخلل، الكمون والزعفران.

١١٠٠ جنيه **طاجين سمك مع ٣ أنواع من الفلفل**  طاجين السمك المتبل بالثوم، كمون، بابريكا حلوة، ممزوجة بشكل رائع مع ألوان الفلفل الثلاثة في هذا طاجين اللذيذ.

١٠٥٠ جنيه **طاجين الدجاج المحمرة**  طبق مغربي كلاسيكي بنكهة البصل، الزنجبيل، الزعفران، الزيتون والليمون المحفوظ.

١٣٠٠ جنيه **طاجين اللحم الضأن مع الفواكه الجافة**  اللحم الضأن مع البرقوق والتوابل، الزنجبيل، الزعفران، القرفة والفلفل .

١٤٨٠ جنيه **طاجين الجمبري**  جمبري جامبو مع الطماطم والأعشاب المطبوخة بالطريقة المغربية التقليدية.

١٢٩٠ جنيه **طاجين جبال الاطلس**  اللحم البتلو مع الخضروات الموسمية بالأعشاب والتوابل المغربية .

١٠٥٠ جنيه **طاجين الدجاج بالبطاطس**  الدجاج بالبطاطس المطبوخة ببطء مع الزنجبيل والثوم.

١١٠٠ جنيه **طاجين سمك قاروص**  سمك قاروص مطهو على البخار يقدم مع خضروات سوتيه.

١٠٨٠ جنيه **طاجين كفتة دواد باشا**  بصوص الطماطم والكزبرة على الطريقة المغربية

# بريوات وباستيلا

البريوات معجنات مالحة أو حلوة، تحظى بشعبية كبيرة في المطبخ المغربي، تُصنع من عجينة الفيلو وتُحشى، ثم تُقلى.

بريوات ٤ قطع  
مختارات من البريوات. ٥٣٠ جنية

بريوات كفتة مع الجبن ٤ قطع  
بريوات محشوة باللحم المفروم، الجبن والتوابل المغربية. ٥٦٠ جنية

بريوات خضروات ٤ قطع  
بريوات محشوة بالخضروات مع التوابل، صويا صوص وزيت السمسم. ٤٢٠ جنية

بريوات جمبري ٤ قطع  
بريوات محشوة بالجمبري والشعرية الصينية مع التوابل المغربية وصويا صوص. ٧٨٠ جنية

بريوات جبنة ٤ قطع  
بريوات محشوة بالجبن الحلومي وقليل من الزعتر. ٤٩٠ جنية

باستيلا دجاج  
باستيلا الدجاج المغربية الشهيرة تخفي طعمها اللذيذ من الدجاج بالزعفران ومغطاة باللوز المقلي المقرمش، محلى بنكهة ماء الزهر وملفوفة في عجينة ورق الباستيلا المغربية المقرمشة اللذيذة ومزينة بالسكر البودرة والقرفة. ٧٩٠ جنية

باستيلا جمبري  
جمبري باستيلا من أشهر الأطباق الكلاسيكية المغربية. الجمبري المتبل مع الشعرية الصينية، المشروم، صويا صوص، نكهة الزعفران وذلك بالإضافة الى مزيج من النكهات الرائعة الملفوفة في عجينة ورق الباستيلا. ٩٩٠ جنية

باستيلا خضروات موسمية  
عجينة ورق الباستيلا محشوة بالخضروات الموسمية الطازجة. ٥٣٠ جنية

# الشوربة والمقبلات

٤٩٠ جنيه

## شوربة الحريرة المغربية

شوربة مغربية تقليدية تتكون من قطع لحم صغيرة مع الطماطم، عدس، حمص والتوابل الطازجة.

٤٣٠ جنيه

## شوربة قرع العسل

٨٠٠ جنيه

## مختارات من السلطات المغربية (٥ أنواع)

٢٨٠ جنيه

## سلطة البنجر

سلطة البنجر الطازج بالبقدونس مع البصل والليمون.

٢٨٠ جنيه

## سلطة الطماطم بالعسل واللوز

سلطة الطماطم مع اللوز بالنكهة المغربية مع لمسة من العسل، ماء الزهر والقرفة.

٢٨٠ جنيه

## زعلوك

سلطة مغربية تقليدية مصنوعة من الباذنجان، الطماطم، الثوم، زيت الزيتون البكر الممتاز ومتبلة بالتوابل المغربية

٢٨٠ جنيه

## شكشوكة

تُعرف هذه السلطة في بعض مناطق المغرب باسم التكتوكة وهي مُحضرة من الفلفل الالوان الحلو المشوي، الثوم، الأعشاب، زيت الزيتون البكر الممتاز وعصير الليمون الطازج.

٢٨٠ جنيه

## سلطة بلدي

السلطة المغربية الكلاسيكية المكونة من الطماطم، الفلفل المشوي، الثوم، زيت الزيتون والليمون.

○

○

