





## Menu Marocain Moroccan Menu

### DINNER SPECTACLE

650 MAD / PAX

TARIF A LA CARTE  
ENTREE 300 / PLAT 400/ DESSERT 200

## Entrees / Starters



ASSORTIMENT DE BRIOUATES :  
FROMAGE - EPINARDS- VIANDE HACHÉE ET LÉGUMES  
ASSORTMENT OF BRIOUATS:  
CHEESE - SPINACH - MINCED MEAT AND VEGETABLES



PASTILLA AU POULET AUX AMANDES  
CHICKEN AND ALMOND PASTILLA



ASSORTIMENT DE SALADES MAROCAINES  
MOROCCAN SALADS ASSORTMENT

## Plats / Main courses

COUSCOUS POULET OU VEGETARIEN  
COUSCOUS CHIKEN OR VEGETARIAN.

TAJINE DE BOEUF AUX ARTICHAUTS ET PETITS POIDS  
BEEF TAGINE WITH ARTICHOKE AND PEAS

TAJINE DE BOEUF AUX PRUNEAUX  
BEEF TAGINE WITH PRUNES

TAJINE DE LOUP BAR CHERMOULA  
SEA BASS TAGINE WITH CHERMOULA

TAJINE POULET OLIVES CITRON  
CHICKEN TAGINE WITH OLIVES AND LEMON



# Entrées Starters

  BOWL NOUBA AVEC QUINOA, EDAMAME ET AVOCAT À LA MANGUE  
BOWL NOUBA WITH QUINOA, EDAMAME AND AVOCADO WITH MANGO


SALADE CHINOISE AU POULET GRILLÉ AUX CINQ ÉPICES, CHOU CHINOIS, FEUILLES DE CORIANDRE, VINAIGRETTE AU SÉSAME  
CHINESE CHICKEN SALAD GRILLED CHICKEN WITH FIVE SPICES, CHINESE CABBAGE, CORIANDER LEAVES, SESAME VINAIGRETTE.

   BURRATA ACCOMPAGNEE DE GASPACHO DE MANGUE, ET DE TOMATES  
BURRATA SERVED WITH MANGO GASPACHO AND TOMATOES.

 TACOS DE CRABE CHAIR DE CRABE, GUACAMOLE, SAUCE MANGUE, TOBIKO CRAB  
TACOS CRAB MEAT, GUACAMOLE, MANGO SALSA, TOBIKO .

 EDAMAME ( SPICY OR NOT ) JEUNES FÈVES DE SOJA VERT CUIITS À LA VAPEUR  
EDAMAME STEAMED YOUNG GREEN SOYBEANS .

GYOZA AU POULET, CHAMPIGNONS ET TRUFFE  
CHICKEN, MUSHROOM, TRUFFLE GYOZA

 TIRADITO DE SAUMON TRANCHES DE SAUMON, AJI AMARILLO LECHE DE TIGRE, FRUITS DE LA PASSION ET GINGEMBRE, CROUSTILLANT DE TAPIOCA À L'ENCRE DE SEICHE , PATATE DOUCE  
SALMON TIRADITO: SALMON SLICES, AJI AMARILLO, TIGER'S MILK, PASSION FRUIT AND GINGER, CUTTLFISH INK TAPIOCA CRISP, SWEET POTATO

 KFC (POULET FRIT CORÉEN) PETITS MORCEAUX DE POULET CROUSTILLANTS NAPPÉS D'UNE SAUCE SUCRÉE ET ÉPICÉE  
KFC (KOREAN FRIED CHICKEN) SMALL PIECES OF CRISPY CHICKEN TOPPED WITH A SWEET AND SPICY SAUCE

 CALAMARS CROUSTILLANTS, TOGARASHI + ÉPICES, FARINE ASSAISONNÉE  
CRISPY CALAMARI, TOGARASHI + SPICES, SEASONED FLOUR

  GAMBAS TEMPURA DYNAMITE  
TEMPURA PRAWNS DYNAMITE

 ROULEAU DE PRINTEMPS AU POULET ET AUX CREVETTES  
CHICKEN SPRING ROLL & PRAWN

 GLUTEN FREE,  LACTOSE,  VEGETARIAN,  SEAFOOD,  NUTS,  SPICY,  VERY SPICY



# Sushi Et crus



## SURF AND TURF

CAJUN SHRIMP TEMPURA, APPLE, ASPARAGUS, SPRING ONION, BEEF, CREAMY PARMESAN, TERYAKI SAUCE



## RAINBOW ROLL

CRAB MIX, AVOCADO, CUCUMBER, TUNA, SALMON, SEABASS, SHRIMP, UNAGI, SALSA NEGRA



## EBI SALMON ROLL

SHRIMP TEMPURA, AVOCADO, ASPARAGUS, CREAM CHEESE, SALMON, SPICY MAYONNAISE, UNAGI SAUCE



## TIGER ROLL

SHRIMP TEMPURA, CRAB MIX, BOILED SHRIMP, AVOCADO, UNAGI, HONEY LIME SRIRACHA, UNAGI SAUCE



## PHILADELPHIA ROLL

SMOKED SALMON, CUCUMBER, FRESH SALMON, CREAM CHEESE, GUACAMOLE SALSA, CHIVES



## VEGETARIAN ROLL

AVOCADO, ASPARAGUS, MANGO, CUCUMBER, WAKAME, CARROTS, SALSA NEGRA



## TUNA FRY

SPICY TUNA, AVOCADO, ASPARAGUS, MASAGO, SPRING ONION, GUACAMOLE SALSA, SALMON CROQUET, SPICY MAYONNAISE, UNAGI SAUCE



## SALMON FRY

SALMON, MANGO, CREAM CHEESE, MASAGO, GUACAMOLE, CAJUN SHRIMP TEMPURA, SPICY MAYONNAISE, CRISPY POTATO CHIPS



## TATAKI DE THON POËLÉ AU CHALUMEAU FINEMENT TRANCHE

VINAIGRETTE À LA CORIANDRE ET SAUCE AU PIMENT JALAPENO

THINLY SLICED SEARED TUNA TATAKI WITH CILANTRO DRESSING & JALAPEÑO SALSA



## HAMACHI CRU VINAIGRETTE AU CITRON YUZU, SHIITAKE CROUSTILLANT, CORIANDRE

HAMACHI CRUDO, YUZU LEMON DRESSING, CRISPY SHITAKE, CORIANDER



# Curry and Wok



CURRY ROUGE AUX POULET  
RED CHICKEN CURRY.



WOK DE POULET AUX CAJOU CASHEWNUT  
CHICKEN WOK



WOK AU BOEUF AU POIVRE NOIR  
BLACK PEPPER WOK BEEF



NOUILLES DE SINGAPOURIENNES POULET  GAMBAS  
SINGAPORE NOODLES WITH CHICKEN OR PRAWNS

NASI GORENG AU POULET  
NASI GORENG AYAM



# Plats Courses



POULET EN COLÈRE MARINÉ ÉPICÉ, POMMES DE TERRE SAUTÉES, PIMENT GRILLÉ, SAUCE COLÈRE  
ANGRY CHICKEN SPICY MARINATED  
GRILLED CHICKEN, FRIED POTATOES, GRILLED PEPPER,  
ANGRY SAUCE .

MAGRET DE CANARD CHAR SIU AVEC PURÉE DE PATATE DOUCE AU GOCHUJANG, COMPOTE DE POMME-POIRE ET SAUCE À L'ORANGE  
CHAR SIU DUCK BREAST WITH GOCHUJANG SWEET POTATO PURÉE, APPLE-PEAR COMPOTE AND ORANGE SAUCE .



SAUMON CARAMILISE A LA VIETNAMIENNE AU GINGEMBRE, CITRONELLE ET ANANAS GRILLE  
VIETNAMESE CARAMELIZED SALMON WITH GINGER, LEMONGRASS AND GRILLED PINEAPPLE .



LOUP DE MER GRILLÉ ENVELOPPÉ DANS DES FEUILLES DE BANANIER  
GRILLED SEA BASS WRAPPED IN BANANA LEAVES



BŒUF TERIYAKI GRILLÉ, PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLI  
GRILLED BEEF TERIYAKI & SMASHES POTATO & BROCOLI



CANELONI D'AGNEAU MACHWI À LA TOMATE  
GRILLED LAMB CANNELONI WITH TOMATO

EFFILOCHÉ D'ÉPAULE D'AGNEAU SERVI EN TAJINE, SEMOULE, RÉDUCTION DE JUS DE CUISSON, PRUNEAUX MARINÉS AU THÉ NOIR, MIEL ET CANELLE

SHREDDED LAMB SHOULDER SERVED IN A TAGINE WITH SEMOLINA, A REDUCED COOKING JUICES, PRUNES MARINATED IN BLACK TEA, HONEY, AND CINNAMON.

CUISSE DE CANARD CONFITE, FIGES SÉCHÉS AUX ÉCHALOTES, MIEL ET THYM, ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE SALARDAIRES  
DUCK CONFIT LEG, DRIED FIGS WITH SHALLOTS, HONEY AND THYME, SERVED WITH SALSA POTATOES

# Desserts

  JIVARA FAÇON SNICKERS, GLACE CACAHUÈTE Caramel  
SNICKERS STYLE JIVARA, CARAMEL PEANUT ICE CREAM .

 CHEESECAKE MANGUE  
MANGO CHEESECAKE

 PAVLOVA FRUITS ROUGES  
RED FRUIT PAVOLVA

  MYSTERE VANILLE Caramel BEURRE SALÉ  
MYSTERY VANILLA SALTED CARAMEL

 PUDDING AUX DATTES ET À LA BANANE  
DATE AND BANANA PUDDING

 ROULEAU MAROCAIN AMLOU AMANDES ET MIEL  
MOROCCAN ROLL WITH AMLOU, ALMONDS AND HONEY

# NOUBA

RESTAURANT - LOUNGE - LIVE SHOW

TÉL : +212 6 42 55 53 53 - RESERVATION@SHAM-OUTLETS.COM

KENZI CLUB AGDAL MEDINA, FIN DU BOULEVARD MOHAMED VI MARRAKECH

NOUBA.MARRAKECH

