

AMANI SIGNATURE DISHES

For a refined taste of Classic Moroccan Cuisine

ENTREES

BRIOUATES • 105 dhs

Crispy parcels filled with chicken & mushrooms, seasonal shredded vegetables & local goats cheese, apple & sesame seeds

Poulet et champignons, légumes saisonniers et fromage local, pomme et graines de sésame

SH'HIWATES • 95 dhs

A refreshing medley of traditional Moroccan salads

Délices de salades à la marocaine

BASSTELLA FASSIAB' DJAJ OU LOUZ • 105dhs

Traditional light pastry filled with chicken and almonds dusted with icing sugar and cinnamon

Pastilla de poulet aux amandes, sucre glace et cannelle

PLATS

DJAJ M'KHAMER B'DGHMIRA HMRA W BTATA • 195 dhs

Chicken tajine 'mhammer' (roasted) with a traditional red olive sauce and chips

Tajine de poulet mhammer, sauce aux olives rouges et frites

BAAHT MAAÂ L'BARKOK OU MAËKOUDA • 205 dhs

Duck confit served with potato galettes and prunes

Confit de canard aux pruneaux et ses galettes de pommes de terre

L'HOULI DIEL MOÏSE MAÏMONIDE • 225dhs

Tajine of lamb shanks with coriander served with barley meal and zucchini

Tajine de souris d'agneau à la coriandre servi avec des courgettes et une semoule d'orge



Eden
At Palais Amani



LMELJ DIEL LAAJEL B'TOUMA W'L KAMOUN SOUFI
MAA GUERSSA DIAL KHADRA • 225 dhs

Sephardic slow cooked beef tajine with garlic, Sufi cumin
and served with a vegetable galette

*Tajine de boeuf séfarade à l'ail et au cumin servi
avec une galette de légumes*

POISSON DU JOUR • 205 dhs

A marinated filet of fish served with slow cooked
vegetables tajine style

Filet de poisson mariné avec ses légumes façon tajine

TAJINE BERBERE DEL KHOUDRA • 175 dhs

Braised root vegetables, aubergine and peppers cooked
in a traditional earthenware tajine

*Pommes de terre safranées et carottes braisées,
aubergines et poivrons cuits à feu doux*

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 • 175 dhs

DESSERTS

LEMON MOUSSE • 75 dhs

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 • 75 dhs

Fine layers of flaky pastry, and vanilla cream served with
a seasonal fruit compote

Feuilles fines à la crème de vanille et sa compote de saison

CHOCOLATE • 85 dhs

Rich chocolate Marquise

Marquise au chocolat

