



Eden

At Palais Amani

Market Moroccan Menu

June 21st – August 30th

Our Market Moroccan© menu reflects the abundance of seasonal produce that is on our doorstep. Treat yourself to fresh innovative and healthy dishes.

Entrées

Salad of Figs, local goats cheese and walnuts with basil vinaigrette from the gardens

Salade de figues, fromage de chèvre local et vinaigrette aux noix et basilic du jardin

Or

Caramelised tomato crisp pastry M'henchha with moroccan salad

M'henchha de tomate caramélisée avec une salade marocaine

Mains

Chicken and pepper Tajine Essaouira: diced chicken cooked with peppers and eggs in an earthenware dish

Tajine Essaouira de poulet et poivrons: poulet coupés en dés cuit avec des poivrons et des oeufs dans un plat en terre cuite

Or

Vegetarian Tanjia of lady's fingers and Slaoui courgettes

Tanjia végétarien d'okra et courgette Slaoui

Desserts

Apricots poached in a pelargonium syrup with vanilla ice-cream

Abricots confits dans un sirop de pelargonium et de la glace à la vanille

Or

Iced orange and honey tart

Tarte à l'orange glacée et au miel

2 courses 235 dhs per person

or

3 courses 295 dhs per person