



المراكشي Marrakchi

CUISINE MAROCAINE INSPIRÉE DES RECETTES DE DADA

✦ *Nous sommes ouvert* ✦

12h → 00h



Localisation



LIVRAISON
GRATUITE

📍 lemarrakchirestaurant 📞 05 30 44 26 55 / 06 65 00 27 77

📍 Allée safsaf 459 B magasin n° 5 hay riad (derrière la tour Maroc Télécom)



لمراكشي
Marrakchi

مرحبًا بكم في المراكشي Bienvenue au Merrakchi Welcome to Merrakchi



مرحبًا بكم عند *مراكشي* - دعوة لاكتشاف ليس فقط ثراء المطبخ المراكشي, بل أيضًا جمال وتاريخ هذه المدينة الإمبراطورية الساحرة. تقع مراكش في سفح جبال الأطلس الشامخة, وتشتهر بمناظرها الخلابة ومعمارها المميز. المدينة القديمة, المصنفة ضمن التراث العالمي لليونسكو, هي متاهة من الأزقة الحية والأسواق الملونة والحدائق الخفية, حيث يروي كل ركن قصة تعود لآلاف السنين.

المطبخ المراكشي هو ثمرة قرون من التقاليد والمعرفة التي تناقلتها الأجيال. أطباقنا تُحضر بعناية لتقديم تجربة طهو أصيلة تثير الحواس.



Bienvenue au *Marrakchi* - Une invitation à découvrir non seulement la richesse culinaire de Marrakech, mais aussi la beauté et l'histoire de cette ville impériale envoûtante. Nichée au pied des majestueuses montagnes de l'Atlas, Marrakech est connue pour ses paysages époustouflants et son architecture emblématique. La médina, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO, est un labyrinthe de ruelles animées, de souks colorés et de jardins cachés, où chaque coin raconte une histoire millénaire.

La cuisine de Marrakech est le fruit de siècles de traditions et de savoir-faire transmis de génération en génération. Nos plats sont préparés avec soin pour offrir une expérience culinaire authentique qui éveillera vos sens.



Welcome to *Marrakchi* - An invitation to discover not only the richness of Marrakechi cuisine but also the beauty and history of this enchanting imperial city. Nestled at the foot of the majestic Atlas Mountains, Marrakech is renowned for its breathtaking landscapes and iconic architecture. The medina, a UNESCO World Heritage site, is a maze of lively alleys, colorful souks, and hidden gardens, where every corner tells a millennia-old story.

Marrakechi cuisine is the result of centuries of traditions and knowledge passed down through generations. Our dishes are prepared with care to offer an authentic culinary experience that will awaken your senses.



السلطات Salades

-Salade marocaine	20 dh	- سلطة مغربية
-Zaalouk	16 dh	- زعلوك
-Taktouka	16 dh	- تكتوكة
-Pommes de terre au cumin	16 dh	- بطاطا بالكمون
-Citrouille confite	16 dh	- كرعة معسلة
-Carottes marinées	16 dh	- خيزو مشرمل
-Betteraves marinées	16 dh	- باربا مشرمل
-Épinards façon bakoula	20 dh	- السبانخ على طريقة البقولة
-Salade tomates oignons thon	39 dh	- سلطة طماطم وبصل مع التونة
-Salade du chef	39 dh	- سلطة الشيف
-Trio de salade marocaines	39 dh	- ثلاث سلطات مغربية

الشوربات Soupes

-Bissara	20 dh	- بصارة
-Lentilles	18 dh	- عدس
-Haricots blancs	18 dh	- فاصوليا بيضاء
-Harira (à partir de 18h) (accompagnée de dattes et d'œuf)	25 dh	- حريرة مع تمر وبيض
-Soupe de légumes	29 dh	- شربة الخضار



Pastillas البسطليات



- Pastilla poulet aux amandes (15 min) **49 dh** بسطيلة الدجاج باللوز (15 min)
- Pastilla fruits de mer (15 min) **69 dh** بسطيلة السمك و فواكه البحر

Briouates البريوات

(4 pièces) (4 قطع)

- Briouates fromage / origan **29 dh** بريوات الفرماج بالزعتر
- Briouates de légumes **29 dh** بريوات بالخضر
- Briouates au poulet **39 dh** بريوات بالدجاج
- Briouates à la viande hachée **45 dh** بريوات بالكفتة
- Briouates fruit de mer **49 dh** بريوات بفواكه البحر
- Briouates crevettes harissa **49 dh** بريوات بالكروفيت والهريسة
- Assortiment mixte (6pièces) **55 dh** طبق مشكل (6 قطع)
2 viande hachée, 2 poulet, 2 fromage كفتة، 2 دجاج، 2 فرماج

Plats الأطباق



- Rfissa traditionnelle au poulet **59 dh** الرفيسة التقليدية بالدجاج
- Rfissa poulet sur lit de rziza **65 dh** رفيصة بالدجاج فوق طبقة رزيزة
- Rfissa au poulet fermier **85 dh** رفيصة بالدجاج البلدي
- Seffa medfouna **69 dh** السفة المدفونة



Tajines الطاجين

-Tajine poulet au citron et frites	49 dh	- طاجين الدجاج مدغمر بالفريت
-Tajine de tripes	49 dh	- طاجين التقلية
-Tajine viande hachée	55 dh	- طاجين كفتة بالطماطم
-Tajine de foie mariné	69 dh	- طاجين الكبد المشرملنة
-Koraine salés aux pois chiches	69 dh	- كرعين مالح بالحمص
-Koraine sucrés aux pois chiches et raisins secs	75 dh	- كرعين حلو بالحمص و الزبيب
-Tajine de cervelle à la tomate	75 dh	- طاجين المخ
-Tajine Kebab maghdour	75 dh	- طاجين كباب مغدور
-Langue de bœuf	75 dh	- لسان العجل

Tajines et tanjia sur charbon

الطاجين والطنجية على الفحم

-Tajine poulet aux légumes	55 dh	-طاجين الدجاج بالخضر
-Tajine de bœuf / agneau aux légumes	65 dh	-طاجين لحم البقر/ الغنم بالخضار
-Tajine de boeuf / agneau aux pruneaux	69 dh	-طاجين لحم البقر/الغنم بالبرقوق
-Tanjia jarret de bœuf (250g)	75 dh	-طنجية بهلج البقر (250 غرام)
-Tanjia jarret de bœuf (500g)	139 dh	-طنجية بهلج البقر (500 غرام)



Tajines poisson

طواجين السمك

- Tajine boulettes sardines **45 dh**
- Tajine bouzroug **65 dh**
- Tajine crevettes pipil **69 dh**
- Tagine boulettes royales poisson **75 dh**
- Tagine de poisson sur charbon **75 dh**
(selon arrivage)

- طاجين كرات السردين
- طاجين البوزروك
- طاجين كروفيت ببيل
- طاجين كرات السمك روايال
- طاجين سمك على الفحم

Menu midi-express

- Entrée marocaine+ poulet citron **65 dh**
frites+ boisson gazeuse 25cl
- Entrée marocaine + Tajine sur **85 dh**
charbon + boisson gazeuse 25cl

- مقبلة مغربية+ دجاج بالدغميرة و **الفريت + مشروب غازي 25 سل**
- مقبلة مغربية + طاجين على الفحم **+ مشروب غازي 25 سل**

Couscous الكسكس

chaque vendredi

كل يوم جمعة

- Couscous poulet avec lben **59 dh**
- Couscous viande avec lben **65 dh**
- Couscous tfaya poulet **69 dh**
- Couscous tfaya viande **75 dh**

- كسكس بالدجاج مع اللبن
- كسكس باللحم مع اللبن
- كسكس التفاية بالدجاج
- كسكس التفاية باللحم



Desserts التحليات



- | | | |
|-------------------------------------|-------|-------------------------------|
| -Panna cotta aux dattes / à l'amlou | 19 dh | - بانا كوتا بالتمر / أملو |
| -Fruits de saison | 25 dh | - فواكه موسمية |
| -Crème caramel à la fleur d'oranger | 25 dh | - كريمة الكراميل ماء الزهر |
| -Jawhara traditionnelle | 35 dh | - جوهرة تقليدية |
| -Mhancha traditionnelle | 35 dh | - محنشة تقليدية |
| -Seffa sucre-cannelle et amandes | 35 dh | - سفة بالسكر والقرفة واللوز |
| -Nougat aux fruits secs et miel | 35 dh | - نوجا بالفواكه الجافة والعسل |

Cocktails الكوكتيلات



- | | | |
|--|-------|--|
| -Le marrakchi (Fraise,mangue,
(Orange, fleur d'oranger) | 39 dh | - المراكشي
(فراولة، مانجو، برتقال، ماء زهر) |
| -Le targa
(Orange, ananas, mangue, miel) | 35 dh | - التاركا
(برتقال، أناناس، مانجو، عسل) |
| -L'ourika
(Ananas, citron, gingembre frais) | 35 dh | - أورिका
(أناناس، ليمون، زنجبيل طازج) |



Jus العصائر

-Jus de carotte à la cannelle	20 dh	- عصير الجزر بالقرفة
-Jus de concombre menthe	20 dh	- عصير الخيار بالنعناع
-Jus de betterave à l'orange	20 dh	- عصير الباربا بالليمون
-Jus de citron au gingembre	25 dh	- عصير الليمون بالزنجبيل
-Jus d'orange	25 dh	- عصير البرتقال

Boissons froides مشروبات باردة

-Eau minérale 50cl	12 dh	-ماء معدني 50 سل
-Eau pétillante oulmes 50 cl	15 dh	-ماء غازي 50 سل
-Soda 25cl	12 dh	-مشروب غازي 25 سل
-Soda 33cl	16 dh	-مشروب غازي 33 سل
-Eau minérale 1.5 l	18 dh	-ماء معدني 1.5 ل

Boissons chaudes مشروبات ساخنة

-Thé à la menthe	15 dh	-شاي بالنعناع
-Thé aux herbes de marrakech	16 dh	-شاي بالإعشاب المراكشية
-Verveine	16 dh	-لوزية
-Nespresso	18 dh	-نسبريسو



لمراكشي
Marrakchi