

Saffron

MENU



Starters | Entrées

Chorba seafood (D)

Vegetable soup with white fish, prawns, garlic
Soupe de légumes au poisson blanc, crevettes,
ail

Harira marrakchia (G, D)

Traditional Moroccan soup
Soupe traditionnelle Marocaine

Shlada maghribia (VG, N)

Traditional Moroccan salads
Salades Marocaines traditionnelles

Briouates (G, D)

*Moroccan fried pastries filled with shrimps,
beef kefta, chicken, cheese and vegetables*
Nems Marocains aux crevettes, kefta de bœuf,
poulet, fromage et légumes

Seafood pastilla (G, D)

*Crispy Moroccan seafood pie, shrimps, squid,
white fish, vermicelli*
Pastilla Marocaine croustillante aux fruits de
mer, crevettes, calamars, poisson blanc,
vermicelle

Chicken pastilla (G, D, N)

*Amanjena's signature chicken and basil cream
fried pie*
Chausson frit signature d'Amanjena au poulet
et à la crème de basilic

**(V) Vegetarian, (VG) Vegan, (N) Nuts, (G)
Gluten, (D) Dairy**



To share | À partager

**To be pre-ordered 24h in advance
À précommander 24h en avance**

Darii M'aamer

*Whole sea bass stuffed with seasonal
vegetables*

Bar entier farci servi avec légumes de saison

Lamb Mechoui (D, N)

*Confit lamb shoulder, pan-fried vegetables
Épaule d'agneau confite, légumes sautés*

Djaj M'aamer

*Stuffed chicken with saffron potatoes
Poulet farci servi avec pommes de terre au
safran*

**(V) Vegetarian, (VG) Vegan, (N) Nuts, (G)
Gluten, (D) Dairy**



Main courses | Plats

Tanjia marrakchia (D)

Slow cooked beef "ossobuco", Talouine saffron
Ossobuco de bœuf braisé, safran de Talouine

Green couscous (V, G, D)

Peas, broad beans, artichoke, courgette
Petits pois, fèves, artichaut, courgette

Lamb couscous (G)

Seven vegetables, chickpeas, caramelized
onions and raisins
Sept légumes, pois chiches, oignons
caramélisés et raisins

Seabass tajine

Prawns, pepper, potatoes, olives, chermoula
Crevettes, poivron, pommes de terre, olives,
chermoula

Lamb tajine (N, D)

Dried figs, cinnamon, walnuts, sesame
Figues sèches, cannelle, noix, sésame

Chicken tajine

Baby potatoes, green olives, candied lemon
Pommes de terre nouvelles, olives vertes,
citron confit

**(V) Vegetarian, (VG) Vegan, (N) Nuts, (G)
Gluten, (D) Dairy**



Main courses | Plats

Beef tajine (D)

Aubergine, chickpeas, candied tomatoes
Aubergine, pois chiches, tomates confites

Berber tajine (VG)

Seasonal vegetables, green olives, argan oil
Légumes de saison, olives vertes, huile d'argan

**(V) Vegetarian, (VG) Vegan, (N) Nuts, (G)
Gluten, (D) Dairy**



Desserts

Chocolate fondant (V, G, D)

Vanilla ice cream

Fondant au chocolat, glace à la vanille

Chocolate Baghrir (V, G, D, N)

Moroccan pancakes, pear confit, caramelized walnuts, amlou ice cream

Crêpes marocaines, poire confite, noix caramélisées, glace à l'amlou

Mango pannacotta (V, D)

Vanilla, mango, caramelized chocolate, basil

Vanille, mangue, chocolat caramélisé, basilic

Passion custard (V, G, D)

Custard cream, passion fruit

Crème pâtissière, fruit de la passion

Orange salad (V, G, N)

Dates cigar, orange and cinnamon sorbet

Sorbet à l'orange et à la cannelle, cigare aux dattes

Tiramisù (V, G, D)

Savoardi biscuits, coffee, mascarpone cream

Tiramisu, biscuits savoardi, café, crème mascarpone

**(V) Vegetarian, (VG) Vegan, (N) Nuts, (G)
Gluten, (D) Dairy**



Desserts

Sweet pastilla (V, G, D, N)

Milk cream, almond praliné

Pastilla sucrée, crème au lait, praliné aux amandes

Ice cream (V, D) and sorbet (VG)

Daily selection

Glace et sorbet, sélection du jour

Fruit platter (VG)

Seasonal fruit assortment

Assiette de fruits de saison

(V) Vegetarian, (VG) Vegan, (N) Nuts, (G) Gluten, (D) Dairy

