

THE CHEDI

AL BAIT, SHARJAH, UAE

“Flavours of Morocco”

“Amuse Bouche”

Soup

harira soup served with lemon and dates

الشوربة

حريره مغربيه تقدم مع قطعة ليمون و تمر

Cold and Hot Starter

zaalouk, taktouka, chermoula olives, harissa, chicken pastilla, seafood pastilla, qara'a ma'assala, fowl mouchamel, potato salad

طبق المقبلات الساخنة و الباردة

زعلوك , تكتوكه , زيتون مشرمل , هريسة , باستيلا بالدجاج , باستيلا الفوكه البحرية , قرعه (يقطين) معسله , فول مشرمل , بطاطا

Grilled Course

moroccan style kofta served with onion, tomato and thai red chili

طبق المشوي

كفتة اللحم تقدم مع البصل و الطماطم المشويه و الفلفل الاحمر المشوي

OR

او

kotban lamb brochette served with onion, tomato and thai red chili

قطبان اللحم تقدم مع البصل و الطماطم المشويه و الفلفل الاحمر المشوي

Vegetarian Course

couscous with spring vegetables

طبق الخضار

كُسكُس الخضار اليانعة

Main Course

Chicken Tajine

classic moroccan style chicken served with turned potato, baby carrot, home made green olives and pickled lemon

الطبق الرئيسي

طاجن الدجاج

طاجن الدجاج المغربي الاصيل يقدم مع البطاطس و الجزر اليانع و الزيتون الاخضر الليمون المخلل المحضر منزلياً

OR

او

Fish Tajine

classic moroccan style fish served with spring vegetables and moroccan bread

طاجن السمك

طبق السمك المطهو ببطئ على الطريقة المغربية الاصيله و الخضروات اليانعة و يقدم مع الخبز المغربي التقليدي منزلي الصنع

Dessert

التحلية

Orange and Almond Delight

dark chocolate and milk ganache, roasted almond, orange chips

عكة البرتقال واللوز

شوكولاتة داكنة، جاناش الحليب، اللوز المحمص ورقائق البرتقال