

مطعم طاجين



Tagine

MOROCCAN RESTAURANT

A separate Set-Menu is available and includes a selection of starters, tagines, couscous, desserts, and traditional Moroccan tea and coffee.

توجد قائمة منفصلة تشمل مجموعة مختارة من المقبلات، الطواجن، الكسكس، الحلويات، والشاي المغربي التقليدي والقهوة.

For the comfort of all our guests, we appreciate your assistance in keeping your mobile phone on a discreet tone.

حرصاً منا على راحة جميع الزوار، نرجو منكم التخفيف من حدة رنين الهاتف المتحرك وذلك لراحتكم واستمتاعكم.

As per Dubai Municipality by law, indoor public areas, restaurants and bars are smoke-free environments.

نحيط ضيوفنا الكرام علماً أنه استناداً لقانون حكومة دبي يمنع منعاً باتاً التدخين داخل المطاعم، الحانات والاماكن العامة.

Starters

المقبلات

| | AED | درهم | |
|---|-----|------|--|
| HARIRA FASSIA A Traditional Moroccan favourite soup, flavoured with chopped celery, parsley and coriander, garnished with lentils, chickpeas and lamb | 55 | ٥٥ | حريرة فاسية شوربة مغربية تقليدية مع كرفس مفروم، بقادونس وكزبرة، عدس، حمص ولحم الغنم |
| LENTIL SOUP (V) Flavoured with garlic, cumin and onions | 55 | ٥٥ | شوربة عدس (V) شوربة بنكهة الثوم والكومن والبصل |
| SALADE MARRAKECHIA (V) A selection of Moroccan Mezze, flavoured with garlic, fresh parsley, coriander, fresh lemon juice, olive oil and a blend of spices | 60 | ٦٠ | سلطات مراكشية (V) مختارات من المازة المغربية بنكهة الثوم، البقدونس الطازج، الكزبرة، عصير الليمون الطازج، زيت الزيتون والتوابل الحارة |
| BRIOUATES (S) (N) Baked crunchy filo pastry filled layers with minced meat, rice and seafood | 65 | ٦٥ | بريوات (S) (N) لفائف محشية بالكفتة والرز وفواكه البحر |
| PASTILLA D'JAJ (N) Moroccan Pie of filo pastry filled with chicken, almond mixture and scrambled eggs, covered with cinnamon and icing sugar | 95 | ٩٥ | باستيلا بالدجاج (N) فطائر محشية بالدجاج واللوز المفروم، بيض مخفوق مغطى بالسكر والقرفة |
| PASTILLA BIL HAMAM (N) Moroccan pie of filo pastry filled with pigeon meat, crushed almonds, scrambled eggs and covered with cinnamon and icing sugar | 95 | ٩٥ | باستيلا بالحمام (N) فطائر محشية بالحمام واللوز المفروم، بيض مخفوق مغطى بالسكر والقرفة |
| PASTILLA AL BAHR (S) Moroccan pie of filo pastry filled with a tasty and spicy mixture of seafood, vermicelli and fresh herbs | 95 | ٩٥ | باستيلا البحر (S) فطائر محشية بفواكه البحر، شعرية وتوابل حارة |
| TAKTOUKA Grilled capsicum flavored with garlic, fresh parsley, tomato sauce, olive oil and blend of spices | 65 | ٦٥ | تكتوكة فلفل مشوي بنكهة الثوم، بقادونس طازج، صلصة الطماطم وزيت الزيتون مع مزيج من التوابل |

(V) Vegetarian (S) Shellfish (N) Nuts

All Prices are Inclusive of 7% Municipality Fees, 10% Service Charge & 5% VAT

جميع الأسعار شاملة 7% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة و 5% ضريبة القيمة المضافة

Main Courses

الأطباق الرئيسية

| | AED | درهم | |
|-----------------------------|-----|------|--|
| MECHOUÏ (FOR 2 PERSONS) (N) | 310 | ٣١٠ | مشوي (شخصين) (N) لحم كتف غنم مشوي يقدّم مع أوراق النعناع الطازجة، أرز بالزعفران ولوز مطحون |
| GREVETTES MALAKI (S) | 165 | ١٦٥ | قريدس ملكي (S) روببان كبير مشوي منقوع بالثوم، أعشاب طرية طازجة، عصير الليمون وزيت الزيتون |
| SAMAK MECHOUÏ | 190 | ١٩٠ | سمك مشوي فيليه سمك باس البحر مشوي يقدّم مع أرز بالزعفران وشرائح الليمون |
| LAHM MBAKHER (for 2 people) | 310 | ٣١٠ | غنم مبخر (لشخصين) لحم غنم مبخر يقدم مع السلطة الخضراء والخضروات |
| TANGIA MARRAKECHIA | 160 | ١٦٠ | طنجية مراكشية موزات غنم مع خليط من التوابل الحارة والثوم |
| TRADITIONAL RFESSA | 130 | ١٣٠ | الرفيسة التقليدية مرق الدجاج مع البصل والثوم، رأس الحانوت والعدس، يقدّم مع خبز مغربي |
| TAGINE MAROUZIA (N) | 130 | ١٣٠ | طاجين مروزية (N) لحم غنم مطهو مع بصل وثوم، يقدّم مع اللوز المقلي والعسل |
| TAGINE SEAFOOD (S) | 130 | ١٣٠ | طاجين ثمار البحر (S) طاجين بوزروك مع القريدس المتبل بالبهارات المغربية |

(V) Vegetarian (S) Shellfish (N) Nuts

All Prices are Inclusive of 7% Municipality Fees, 10% Service Charge & 5% VAT

(V) للنباتيين (S) بحريات (N) مكسرات

جميع الأسعار شاملة 7% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة و 5% ضريبة القيمة المضافة

Tagines

طاجين

AED 130 ١٣٠ درهم

TAGINE FASSIA

Fresh hamour fillets marinated in olive oil, lemon juice, garlic and an array of spices cooked in a tagine served with tomato and green and red bell pepper

طاجين فاسية

فيليه هامور منقوع بزيت الزيتون، عصير الليمون والثوم والتوابل الحارة يقدم مع طماطم وفلفل أحمر وأخضر

D'JAJ BI ZAYTOON (N)

Braised chicken with onion and garlic, flavoured with ginger and saffron, served with preserved lemon and green olives

طاجين الدجاج بالزيتون (N)

دجاج مطهو مع بصل وثوم بنكهة الزنجبيل والزعفران الحر، يقدم مع ليمون وزيتون أخضر

TAGINE D'JAJ KAMMAMA (N)

Braised chicken with onion, black pepper, saffron flower and cinnamon, garnished with honey, apricot, fried almond and grilled sesame seeds

طاجين الدجاج قمّامة (N)

دجاج مطهو مع بصل، فلفل أسود، زعفران، قرفة، مشمش معسل، لوز مقلي وسمسم مشوي

TAGINE SOUSSI

Lamb cooked with onion, ginger, black pepper and saffron flower, flavoured with garlic and fresh parsley, served with fresh vegetables, preserved lemon and olives

طاجين سوسي

لحم غنم مطهو مع بصل وزنجبيل، فلفل أسود وبدرّة الزعفران مع نكهة الثوم، بقدونس، يقدم مع خضار طازجة

TAGINE ROYAL (N)

Lamb cooked with onion, ginger, black pepper and honey, served with caramelized pineapple and almonds

طاجين رويال (N)

لحم الغنم المطبوخ مع البصل والزنجبيل والفلفل الأسود والعسل، يقدم مع الأناناس واللوز بالكراميل

TAGINE BARKOOK (N)

Lamb braised with onion, seasoned with black pepper and cinnamon, served with prunes in honey, fried almonds and toasted sesame seeds

طاجين غنم بالبرقوق (N)

لحم غنم مطهو مع بصل وفلفل أسود بنكهة القرفة يقدم مع البرقوق المعسل واللوز المقلي والسمسم المّمص

TAGINE KOFTA

Tasty minced meatballs with an array of spices and fresh herbs, served with fried eggs

طاجين كفتة بالبيض

كرات لحم مفرومة مع خليط من التوابل الحارة والأعشاب الطازجة، تقدم مع بيض مقلي

(V) Vegetarian (S) Shellfish (N) Nuts

All Prices are Inclusive of 7% Municipality Fees, 10% Service Charge & 5% VAT

جميع الأسعار شاملة 7% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة و 5% ضريبة القيمة المضافة

Couscous

كوسكوس

AED 125 ١٢٥ درهم

COUSCOUS BIDAUI

Originally from Casablanca, this steamed semolina is served with lamb or chicken and garnished with fresh cooked vegetables

كوسكوس بيضاوي

من كازبلا نكا هذا السميد المبخر، يقدم مع اختيار لحم غنم أو دجاج مطهو مع خضار طازجة

COUSCOUS KHODAR (V)

Served with fresh seasonal vegetables and chickpeas

كوسكوس خضار (V)

كوسكوس يقدم مع خضار الموسم وحمص

COUSCOUS ROYAL

Garnished with lamb, chicken and merguez, served with seasonal vegetables

كوسكوس رويال

مع لحم غنم، دجاج ونقانق، يقدم مع خضار الموسم

COUSCOUS TFAYA

Lamb or chicken served with chickpeas, sweet raisins, onion and honey

كوسكوس تفاية

لحم غنم أو دجاج، يقدم مع حمص، زبيب ويصل معسل

COUSCOUS BISAMAK (S)

Originally from Essaouira, this steamed semolina is served with seafood and garnished with fresh cooked vegetables

كوسكوس بالسّمك (S)

من الصويرة سميد مبخر يقدم مع ثمار البحر والخضار الطازجة

(V) Vegetarian (S) Shellfish (N) Nuts

All Prices are Inclusive of 7% Municipality Fees, 10% Service Charge & 5% VAT

(V) للنباتيين (S) بحريات (N) مكسرات

جميع الأسعار شاملة 7% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة و 5% ضريبة القيمة المضافة

Kebabs

(served with saffron rice)

الكباب

(يقدم مع أرز بالزعفران)

AED 120 ١٢٠ درهم

KEBAB GHENMI

Marinated lamb with onion, spices and olive oil

كباب غنمي

قطع لحم الغنم منقوعة مع بصل التوابل الحارة وزيت الزيتون

KEBAB BEGHRI

Marinated beef with onion, spices and olive oil

كباب بقري

قطع لحم البقر منقوعة مع بصل التوابل الحارة وزيت الزيتون

KEBAB D'JAJ

Marinated chicken in spices and olive oil

كباب دجاج

قطع الدجاج منقوعة مع بصل التوابل الحارة وزيت الزيتون

KOFTA GHENMI

Marinated minced lamb in spices and olive oil

كفتة غنمي

لحم غنم مفروم منقوع مع البصل والتوابل الحارة وزيت الزيتون

MIXED KEBAB

Marinated Lamb, chicken and minced beef

كباب مشكل

لحم ضأن متبل، دجاج، لحم البقر المفروم

LAMB GHOPS

Marinated lamb with garlic, cumin and paprika

شرائح لحم الضأن

لحم ضأن متبل مع الثوم والكمون والفلفل الحلو

(V) Vegetarian (S) Shellfish (N) Nuts

All Prices are Inclusive of 7% Municipality Fees, 10% Service Charge & 5% VAT

جميع الأسعار شاملة 7% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة و 5% ضريبة القيمة المضافة

Desserts

الحلويات

AED 52 ٥٢ درهم

ROZ BIL HALIB (N)

Rice pudding with almonds and raisins, flavoured with vanilla and orange blossom

أرز بالحليب (N)

أرز بالحليب واللوز مع بلسم البرتقال والفانيليا

BORTOKAL

Orange salad flavoured with orange blossom, icing sugar and cinnamon

سلاطة برتقال

سلطة برتقال مع بلسم البرتقال والقرفة والسكر المطحون

HALAOUYAT (N)

Assorted Moroccan pastries baked with almonds

حلويات مغربية (N)

حلويات مغربية مشكلة مصنوعة من اللوز

KENEFFA (N)

Pastry layers, filled with vanilla cream, crushed almonds, icing sugar and cinnamon

كنافة (N)

فطيرة من عدة طبقات محشية بكريم الفانيليا، لوز مطحون وبودرة السكر والقرفة

CREPES "BAGHRIRE"

Homemade Moroccan pancake with honey

بغريير

فطائر مغربية منزلية الصنع تقدم مع العسل

SEFFA "VERMICELLI" (N)

Steamed vermicelli flavored with butter, cinnamon and icing sugar, served with almonds

"شعرية" سفة (N)

شعرية مطهوه على البخار بنكهة الزبدة والقرفة والسكر البودرة، يقدم مع اللوز

CHOCOLATE MALFOUF (N)

Filo pastry filled with almonds and chocolate

لفائف بالشكولاتة (N)

لفائف محشية بالشكولاتة و اللوز

(V) Vegetarian (S) Shellfish (N) Nuts

All Prices are Inclusive of 7% Municipality Fees, 10% Service Charge & 5% VAT

(V) للنباتيين (S) بحريات (N) مكسرات

جميع الأسعار شاملة 7% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة و 5% ضريبة القيمة المضافة