



The essence of fine Moroccan cuisine begins with sourcing the best of ingredients. Our talented team of chefs at Siniman bring a tremendous cache of local knowledge and have travelled across the land to work directly with farms and fisheries. Combined with age-old recipes from traditional kitchens, we are proud to showcase Moroccan cuisine at its finest.

L'essence de la fine cuisine marocaine commence par la recherche des meilleurs ingrédients. Notre talentueuse équipe de chefs de Siniman apporte une énorme quantité de connaissances locales et a voyagé à travers le pays pour travailler directement avec les fermes et les pêcheries. Combiné avec des recettes séculaires de cuisines traditionnelles, nous sommes fiers de présenter la cuisine marocaine à son meilleur.



2 courses menu - 650 MAD per person
2 plats au choix - 650 MAD par personne

3 courses menu - 800 MAD per person
3 plats au choix - 800 MAD par personne

APPETISERS - ENTRÉES

Seasonal traditional Moroccan salads (V) (GF) (N)

Salades marocaines traditionnelles de saison

Crisp tiger prawns with chermoula sauce and creamy celeriac (S)

Crevettes tigrées croustillantes à la sauce Chermoula et
crémeux de céleri-rave

Pigeon and almonds pastilla with cinnamon and orange blossom (N)

Pastilla au pigeon et aux amandes à la cannelle et à la fleur d'oranger

Seasonal vegetable pastilla (V)

Pastilla aux légumes de saison

Selection of briouates served with harissa and olive sauce (S)

Sélection de briouates servis avec sauce harissa et olives

Traditional harira « Marrakchia » soup with lamb morsels

Soupe traditionnelle harira « Marrakchia » aux morceaux d'agneau



MAIN COURSES - PLATS PRINCIPAUX

**Tajine of seabass « Chermoula » with sweet bell peppers,
tomatoes and saffron potatoes (GF)**

Tajine de bar « Chermoula » poivrons doux, tomates et pommes de terre au safran

**Tajine of braised octopus with Talahouine saffron, baby potatoes,
tomatoes, red olives and crustacean sauce (S) (GF)**

Tajine de poulpe braisé au safran Talahouine avec pommes de terre grelots,
tomate, olives rouges et sauce aux crustacés

Tajine of beldi chicken « M'hammar » with confit lemon and red olives (GF)

Tajine de poulet beldi « M'hammar » au citron confit et olives rouges

Tajine of beef shank and quince (N) (GF)

Tajine de jarret de boeuf et coing

Berber tajine of seasonal vegetables and spiced broth (V) (GF)

Tajine Berbère de légumes de saison et bouillon épicié

Five spices braised lamb shank with mhamsa pearls and sweet shallots (N)

Jarret d'agneau braisé aux cinq épices avec perles de mhamsa et échalotes douces

Beef shank tangia « Marrakchia » with saffron and lemon (GF)

Tangia Marrakchia de jarret de boeuf au safran et citron

Lamb couscous with seven vegetables

Couscous d'agneau aux sept légumes

Chicken couscous « Tfaya »

Couscous au poulet au Tfaya

Couscous with potager vegetables (V)

Couscous aux légumes du potager



SPECIALITIES TO ORDER 24H IN ADVANCE
SPÉCIALITÉS À COMMANDER 24H À L'AVANCE

For a minimum of 2 persons, supplement of 200 DH per person
Pour un minimum de 2 personnes, supplément de 200 DH par personne

Lamb shoulder confit for 6 hours, semolina and roast vegetables

Épaule d'agneau confite 6 heures, semoule et légumes rôtis

Lamb méchoui vegetables and broth, spices, semolina

Méchoui d'agneau aux légumes et bouillon, épices, semoule

Oven-baked whole chermoula marinated Royal Seabream
with potatoes and confit bell peppers (GF)

Daurade royale marinée à la chermoula entière au four avec pommes de terre et poivrons confits



DESSERTS

Pastilla with crème anglaise and caramelised almonds (N)

Pastilla à la crème anglaise et amandes caramélisées

Traditional orange segments infused with rose tea, served with honey shortbread and nougat ice cream (N)

Segments d'oranges traditionnels infusés au thé à la rose, sablés au miel et glace au nougat

Almond Mhancha served with amlou ice cream and lavender honey (N)

Mhancha aux amandes servi avec glace à l'amlou et miel de lavande

Almonds praliné sellou with shortbread biscuit, lemon sorbet and caramelised almond paste (N)

Praliné d'amandes sellou, biscuit sablé, sorbet citron et pâte d'amandes caramélisées

Amlou iced parfait with argan ice cream (N)

Parfait glacé à l'Amlou et glace à l'argan

Selection of sorbet and ice cream

Ice cream Amarena cherry, amlou, cookies, dark chocolate, vanilla, pistachio, yoghurt, cornes de gazelle

Sorbet lemon, strawberry, raspberry, melon, green apple, mango

Sélection de sorbets et glaces

Glace Amarena cerise, amlou, cookies, chocolat noir, vanille, pistache, yaourt, Cornes de gazelle

Sorbet citron, fraise, framboise, melon, pomme verte, mangue

(V) Vegetarian (N) Contains Nuts (P) Contains Pork (S) Contains Shellfish (GF) Gluten Free

All prices are in Moroccan Dirham and inclusive of applicable taxes.