



Riad Hasna Espe & Spa
Menu



Cuisine de Meriem

Nous sommes heureux de vous proposer une expérience culinaire unique pour un repas marocain traditionnel. Notre table raconte le Maroc et son terroir, riche, savoureux, coloré et chaleureux. Notre Chef, Meriem, vous invite à découvrir des associations d'épices et de saveurs qui flatteront vos papilles et vous propose une authentique cuisine maison, composée uniquement de produits frais, locaux, de qualité et de saison. Nos ingrédients proviennent des souks de la médina et sont préparés chaque jour par notre Chef.



Selon vos envies, vous aurez le choix d'être servis sur la terrasse avec une vue sur La Koutoubia, au salon intérieur ou dans votre chambre, car nous proposons aussi le room-service.

** N'hésitez pas à demander à notre Chef Meriem de vous préparer ses spécialités avant 11 heures du matin.*

Pour un plat traditionnel qui n'est pas sur le menu (Tanjia, Pastilla, Seffa, Harira...), notre Chef peut vous le préparer en le réservant la veille ou le jour même avant 10h30.



Riad Hasna Espi & Spa welcomes you for an unique traditional home-cooked meal experience. Here, the table tells the story of Morocco and its land. Rich, tasty, colourful and warm. Our chef, Meriem, invites you to discover a combination of spices and flavours that will flatter your taste buds and offers you an authentic home cooking, made only with fresh, local, quality and seasonal products. Our Chef Meriem use fresh local ingredients that come from the souks of the medina.

Depending on your wishes, you will have the choice of being served on the terrace with a view of La Koutoubia, in the indoor lounge or in your room, because we also offer room service.



** Do not hesitate to ask our Chef Meriem to prepare her specialties before 11 am. For a traditional dish that is not on the menu (Tanjia, Pastilla, Seffa, Harira...) our Chef can cook it by ordering it the day before or the same day before 10:30 am.*

Menu

ENTRÉES/STARTERS



Sélection de Salades Marocaines aux légumes de saison <i>Selection of Moroccan seasonal vegetables salad</i>	80 DHS
Assortiments de Briouates Assortment of Brioutaes (savory crispy pastries stuffed) farcies à la viande hachée, au poulet, au fromage et aux légumes <i>Selection of briouates (Crispy Moroccan pastries stuffed) with minced meat, chicken, cheese and vegetables</i>	100 DHS

PLATS/MAIN COURSES

Omelette au fromage et Champignons <i>Mushroom and cheese omelette</i>	60 DHS
Tajine de Poulet au Citron Confit <i>Chicken tajine with Preserved Lemon</i>	120 DHS
Tajine Kefta <i>Meatballs ground beef tajine</i>	120 DHS
Tajine d'Agneau aux pruneaux <i>Lamb tajine with prunes</i>	120 DHS
Tajine Végétarien <i>Vegetarian Tajine</i>	100 DHS
Couscous Poulet <i>Couscous Chicken</i>	120 DHS
Couscous Végétarien <i>Couscous Vegetarian</i>	100 DHS
Spaghetti à la bolognaise <i>Spaghetti bolognese</i>	80 DHS
Penne à la sauce blanche <i>Penne with white sauce</i>	80 DHS
Club Sandwich, poulet ou viande hachée ou fromage servi avec des frites <i>Club Sandwich, minced meat or chicken or cheese served with French Fries</i>	70 DHS

DESSERTS

Oranges à la cannelle et à la fleur d'oranger <i>Orange with Cinnamon and orange blossom water</i>	50 DHS
Salade de fruits de saison <i>Fruit salad of the season</i>	50 DHS
Thé ou café gourmand Thé à la menthe ou café servi avec un assortiment de pâtisseries marocaines Maison <i>Gourmet tea or coffee</i> <i>Mint tea or coffee served with an assortment of Home Moroccan pastries</i>	55 DHS



BOISSONS/DRINKS

Eau plate/Still water	10 DHS (50cl)/15 DHS (1L)
Eau pétillante/Sparkling water	10 DHS (50cl)/20 DHS (1L)
Soda	20 DHS
Jus d'orange ou citron pressé/Freshly squeezed orange or Lemon juice	25 DHS
Jus de fruits de saison/Seasonal fruit juice	30 DHS
Cafés (Coffee) / Thés (Tea)	20 DHS
Café crème/White coffee	25 DHS
Café ou thé glacé/Ice coffee or thea	20 DHS

Pour toute commande veuillez contacter la réception.

For any order, please contact reception.

