



L A P A L M E R A I E
— MOROCCAN RESTAURANT —

Soup & Appetizer

Moroccan Harira Soup

490 L.E.

Traditional moroccan soup with cubes of meat, tomato, lentil, chickpea and fresh herbs.

Pumpkin Soup

430 L.E.

Selection of 5 Delicious Moroccan Salads

800 L.E.

Beetroot Salad

280 L.E.

Fresh steamed beetroot salad with fresh garlic, onion and lemon.

Tomatoes, Honey & Almonds Salad

280 L.E.

A moroccan tomato salad with almond , honey, rose water and cinnamon.

Zaalouk

280 L.E.

A traditional moroccan salad made with eggplant, tomatoes, garlic and extra virgin olive oil seasoned with Moroccan spices.

Shakshouka

280 L.E.

Known in some areas of Morocco as taktouka this salad is made with roasted bell peppers, garlic, herbs, extra virgin olive oil and fresh lemon juice.

Baladi Salad

280 L.E.

The classic Moroccan salad made with tomato, roasted bell peppers, garlic, extra virgin olive oil and lemon confit.



Briouats & Pastillas

Briouats are savory or sweet pastry very popular in moroccan cuisine .
They are made of and filling encased in filo pastry and deeply fried

Selection of Briouats 4 pieces

530 L.E.

Assortment of mixed briouats.

Kefta and Cheese Briouats 4 Pieces

560 L.E.

Stuffing with minced meat, cheese and moroccan spices.

Vegetable Briouats 4 Pieces

420 L.E.

Stuffing with braised mixed vegetables, spices, soy sauce and sesame oil.

Shrimps Briouats 4 Pieces

780 L.E.

Stuffing with sauteed shrimps and chinese noodles, seasoned with moroccan spices and soy sauce.

Cheese Briouats 4 Pieces

490 L.E.

Stuffing made with halloumi cheese and a hint of thyme.

Chicken Pastilla

790 L.E.

The famous moroccan chicken pastilla hides a delicious taste of saffron chicken spicy and topped with crunchy fried almonds, sweetened flavored with rose water and wrapped in delicious, crunchy moroccan pastilla paper dough and decorated with powdered sugar and cinnamon.

Shrimps Pastilla

990 L.E.

This is a classic moroccan dish, marinated shrimp with chinese noodles, mushrooms, saffron flavored soy sauce and a blend of wonderful flavors wrapped in pastilla paper dough, flavored saffron and cinnamon.

Vegetables Pastilla

530 L.E.

Filo pastry stuffed with fresh seasonal vegetables .



Tagines

A tagine is a unique type of Moroccan ceramic or clay used in cookware.

The top cover of the tagine is distinctively shaped into a rounded dome or cone.

The word tagine also refers to the succulent dish which is slow-cooked inside unique cookware.

Typically, a tagine is a dish rich stew of meat, chicken or fish, and most often includes vegetables or fruits.

Tangia Marrakechia  1250 L.E.

Veal with garlic, lemon pickle, cumin and saffron.

Tagine of Fish with 3 Bell Peppers  1100 L.E.

Pili-pili piquant, cayenne peppers, seasoned garlic, cumin and sweet paprika, blended marvelously with the three colors of peppers in this savory tagine.

Tagine of Chicken Mohamare  1050 L.E.

Classic Moroccan dish flavored with onions, ginger, saffron, olives and preserved lemons.

Tagine of Lamb with Dried Fruits  1300 L.E.

A dish that combines sweet prunes and meat with fragrant spices of ginger, saffron cinnamon and peppers.

Tagine of Prawns  1480 L.E.

Jumbo prawns with fresh tomato and fresh herbs cooked in the traditional Moroccan way.

Tagine Atlas Mountains  1290 L.E.

Tagine Veal meat mixed with fresh seasonal vegetables, fresh herbs and Moroccan spices.

Tagine Chicken with Potatoes  1050 L.E.

Slowly cooked chicken bite and potatoes, flavored with ginger and garlic.

Tagine Steam Seabass  1100 L.E.

Served with sautéed vegetables.

Tangia Kefta Dawood Pasha  1080 L.E.

Kofta with tomatoes sauce and coriander Moroccan style

Tangia Paella Seafood  1290 L.E.

Mixed seafood of shrimp, fish, salmon and calamari cooked with bell pepper, fresh celery, basmati rice and saffron



Couscous

Couscous Bidaoul

With Vegetables   550 L.E.

With Chicken 950 L.E.

With Lamb 1150 L.E.

Couscous Tefaya

1250 L.E.

Moroccan couscous served with lamb, caramelized onions, raisins, almonds with cinnamon and sugar powder.

Royal Couscous

1300 L.E.

Choice of slow cooked beef or lamb or chicken, spicy caramelized onions and seasonal vegetables

Additional Side Dishes

Plain Couscous   390 L.E.

Rice    280 L.E.

French Fries    280 L.E.



THE ABOVE PRICES ARE INCLUDING SERVICE CHARGE & GOVERNMENT VAT AND EXCLUDING THE ENTERTAINMENT TAX %9.

Desserts

Fresh fruits are the traditional ending to a Moroccan meal.
but you'll want to have Moroccan pastries on hand to go with.
please request from restaurant in charge.

Seasonal Fresh Fruits Platter    440 L.E.

Pastilla with Cream and Crushed Almonds  420 L.E.

A ligh crispy pastry shell conceals savory saffron and crunchy
topping of fried almonds, sweetened and flavored with orange
flower water.

garnish of sugar powder and cinnamon adds to the fabulous
blend of flavors.

Om Ali  430 L.E.

Puff pastry served with mixed nuts and fresh cream

Rice Pudding 320 L.E.

Cheese Cake  330 L.E.

Pistachio and cream cheese cake served with strawberry sauce

Fresh Fruits Salad 350 L.E.

With your favorite ice cream

Honey Almond Sorbet  365 L.E.

Mixture of smooth ice, sugar and almond milk

Pistachios Crème Brulee  410 L.E.

Selection of Ice Cream (3 flavors) 340 L.E.



Set Menu for Group as of 8 persons

Fassi Menu

2200 L.E.

Tradition Moroccan Harira Soup

Selections of Salads

Beetroot, zaalouk, tomato honey salad, chakchoka, baladi salad

Appetizer

Assorted of Mix Briouats

Main Course

Tagine Seafood Moroccan Style

Served with couscous

Dessert

Pastilla with Cream and Almond

Marrakchia Menu

2050 L.E.

Moroccan Harira Soup

Selections of Salad

Beetroot, zaalouk, tomato honey salad

Appetizer

Assorted of Mix Briouats

Main Course

Tangia Marrakechia

Served with couscous

Dessert

Fruit Salad



VEGETARIAN



GLUTEN FREE



FREE LACTOSE



VEGAN



NUTS

THE ABOVE PRICES ARE INCLUDING SERVICE CHARGE & GOVERNMENT VAT AND EXCLUDING THE ENTERTAINMENT TAX %9.

Agadir Menu

1950 L.E.

Selections of Salad

Beetroot, zaalouk, tomato honey salad

Appetizer

Assorted of Mix Briouats

Main Course

Tagine Chicken Mohamare

Served with couscous

Dessert

Om Aly

Beverages Package EGP 650 *per person*

(One of Soft Drink, Juice, Water, Tea and Coffee).

Beverages Package EGP 580 *per person*

(One of Soft Drink, Water, Tea and Coffee).

Beverages Package EGP 420 *per person*

(One of Water, Tea and Coffee).



VEGETARIAN



GLUTEN FREE



FREE LACTOSE



VEGAN



NUTS

THE ABOVE PRICES ARE INCLUDING SERVICE CHARGE & GOVERNMENT VAT AND EXCLUDING THE ENTERTAINMENT TAX %9.

SOFITEL IS COMMITTED TO THE ENVIRONMENT, THE FISH, VEGETABLES AND FRUITS
SERVED ARE LOCALLY SOURCED AND SUSTAINABLY CERTIFIED.

DURING THE LIVE ENTERTAINMENT PERFORMANCE, AN ADDITIONAL ENTERTAINMENT
TAX OF 9% WILL BE APPLIED TO THE AMOUNT OF TOTAL BILL.

يلتزم فندق سوفيتل بالحفاظ على البيئة، حيث يتم الحصول على الأسماك والخضراوات والفواكه المُقدمة من مصادر محلية ومعتمدة ومستدامة

يرجى العلم أنه خلال العرض الترفيهي المباشر، ستُضاف ضريبة الترفية بنسبة ٩% إلى إجمالي الفاتورة.

١٩٥٠ جنيه

قائمة طعام أغادير

مختارات من السلطات
سلطة البنجر، الزعلوك والطماطم بالعسل

المقبلات
تشكيلة من البريوات المشكلة

الطبق الرئيسي
طاجين دجاج محمر
يقدم مع الكسكس

الحلوى
أم علي



نباتي فيجين خالي من دقيق القمح خالي من اللاكتوز يحتوي على مكسرات

الأسعار تشمل رسوم الخدمة وضريبة القيمة المضافة الحكومية ولا تشمل ضريبة الترفيه ٩%.

قائمة طعام محددة لمجموعة بدء من ٨ أشخاص

٢٢٠٠ جنية

قائمة فاسي

شورية الحريرة المغربي التقليدي

مجموعة مختارة من السلطات
سلطة البنجر، الزعلوك، سلطة الطماطم بالعسل، الشكشوكة، سلطة بلدي

المقبلات

تشكيلة من البريوات المشكلة

الطبق الرئيسي

طاجين المأكولات البحرية على الطريقة المغربية
يقدم مع الكسكس

الحلوى

باستيلا بالكريمة واللوز

٢٠٥٠ جنية

قائمة مراكشية

شورية الحريرة المغربي

مجموعة مختارة من السلطات
سلطة البنجر، الزعلوك والطماطم بالعسل

المقبلات

تشكيلة من البريوات المشكلة

الطبق الرئيسي

طنجية مراكشية
تقدم مع الكسكس

الحلوى

سلطة فواكه

الحلويات

الفواكه الطازجة هي النهاية التقليدية للوجبة المغربية، ولكنك ما زلت تريد الحلويات المغربية للذهاب بها اطلبها من مسؤول المطعم.

مختارات من الفواكه الطازجة    ٣٩٠ جنية

باستيلا بالكريمة واللوز  ٤٢٠ جنية
باستيلا مقرمشة خفيفة تخفي الزعفران اللذيذ
مغطى باللوز المقلي، محلاة ومنكهة بماء زهرة البرتقال.
مع السكر والقرفة مضافة الى المزيج الرائع من النكهات.

أم علي  ٣٣٠ جنية
رقائق المليفه تقدم مع المكسرات والكريمة الطازجة

أرز بلبن ٣٢٠ جنية

تشيز كيك الفستق  ٣٣٠ جنية
الفستق مع كيك الجبن الكريمي وصوص الفراولة

سلطة الفواكه الطازجة ٣٢٠ جنية
يقدم مع الأيس كريم المفضل لديك

شربات اللوز بالعسل  ٣٧٥ جنية
خليط من الثلج الناعم، السكر وحليب اللوز

فستق كريم بروليه  ٤١٠ جنية

تشكيلة من الأيس كريم (٣ نكهات) ٣٦٠ جنية

١٢٩٠ جنية

طاجين ارز باي بالماكولات البحرية 
تشكيلة من المأكولات البحرية من الجمبري، السمك،
السالمون والكاليماري المطبوخة مع الفلفل الحلو،
الأرز البسمتي والزعفران

كسكس

كسكس بيضاوي

٥٥٠ جنية

٩٥٠ جنية

١١٥٠ جنية

بالخضروات 
بالدجاج 
باللحم الضأن 

١٢٥٠ جنية

كسكس تفايا 

الكسكس المغربي يقدم مع اللحم الضأن،
البصل الحلو، الزيت، اللوز مع القرفة والسكر البودرة

١٣٠٠ جنية

كسكس رويال

اختيارك من اللحم البقري أو الضأن أو الدجاج المطبوخ ببطء
مع البصل والخضروات الموسمية

٣٩٠ جنية

كسكس سادة 


٢٨٠ جنية

أرز 



٢٨٠ جنية

البطاطس المقلية 



الطاجين

الطاجين نوع فريد من الخزف المغربي أو الطين المستخدم في أواني الطهي. يتميز غطاء الطاجين العلوي بشكله الدائري المميز أو المخروط. وتشير كلمة "طاجين" أيضاً إلى الطبق الشهى الذي يُطهى ببطء داخل أواني طهي فريدة. الطاجين عادةً ما يكون طبقاً غنياً باللحم أو الدجاج أو السمك، وغالباً ما يتضمن الخضراوات أو الفواكه.

طنجية مراكشية  ١٢٥ جنية
اللحم البتلو مع الثوم، الليمون المخلل، الكمون والزعفران.

طاجين سمك مع ٣ أنواع من الفلفل  ١١٠ جنية
طاجين السمك المتبل بالثوم، كمون، بابريكا حلوة، ممزوجة بشكل رائع مع ألوان الفلفل الثلاثة في هذا طاجين اللذيذ.

طاجين الدجاج المحمرة  ١٠٥ جنية
طبق مغربي كلاسيكي بنكهة البصل، الزنجبيل، الزعفران، الزيتون والليمون المحفوظ.

طاجين اللحم الضأن مع الفواكه الجافة  ١٣٠ جنية
اللحم الضأن مع البرقوق والتوابل، الزنجبيل، الزعفران، القرفة والفلفل .

طاجين الجمبري  ١٤٨ جنية
جمبري جامبو مع الطماطم والأعشاب المطبوخة بالطريقة المغربية التقليدية.

طاجين جبال الاطلس  ١٢٩ جنية
اللحم البتلو مع الخضروات الموسمية بالأعشاب والتوابل المغربية .

طاجين الدجاج بالبطاطس  ١٠٥ جنية
الدجاج بالبطاطس المطبوخة ببطء مع الزنجبيل والثوم.

طاجين سمك قاروص  ١١٠ جنية
سمك قاروص مطهو على البخار يقدم مع خضروات سوتيه.

طاجين كفتة دواد باشا  ١٠٨ جنية
بصوص الطماطم والكزبرة على الطريقة المغربية

بريوات وباستيلا

البريوات معجنات مالحة أو حلوة، تحظى بشعبية كبيرة في المطبخ المغربي، تُصنع من عجينة الفيلو وتُحشى، ثم تُقلى.

٥٣٠ جنية

بريوات ٤ قطع

مختارات من البريوات.

٥٦٠ جنية

بريوات كفتة مع الجبن ٤ قطع

بريوات محشوة باللحم المفروم، الجبن والتوابل المغربية.

٤٢٠ جنية

بريوات خضروات ٤ قطع

بريوات محشوة بالخضروات مع التوابل، صويا صوص وزيت السمسم.

٧٨٠ جنية

بريوات جمبري ٤ قطع

بريوات محشوة بالجمبري والشعرية الصينية مع التوابل المغربية وصويا صوص.

٤٩٠ جنية

بريوات جبنة ٤ قطع

بريوات محشوة بالجبن الحلومي وقليل من الزعتر.

٧٩٠ جنية

باستيلا دجاج

باستيلا الدجاج المغربية الشهيرة تخفي طعمها اللذيذ من الدجاج بالزعفران ومغطاة باللوز المقلي المقرمش، محلى بنكهة ماء الزهر وملفوفة في عجينة ورق الباستيلا المغربية المقرمشة اللذيذة ومزينة بالسكر البودرة والقرفة.

٩٩٠ جنية

باستيلا جمبري

جمبري باستيلا من أشهر الأطباق الكلاسيكية المغربية. الجمبري المتبل مع الشعرية الصينية، المشروم، صويا صوص، نكهة الزعفران وذلك بالإضافة الى مزيج من النكهات الرائعة الملفوفة في عجينة ورق الباستيلا

٥٣٠ جنية

باستيلا خضروات موسمية

عجينة ورق الباستيلا محشوة بالخضروات الموسمية الطازجة .

الشوربة والمقبلات

شوربة الحريرة المغربية
شوربة مغربية تقليدية تتكون من قطع لحم صغيرة مع الطماطم، عدس، حمص والتوابل الطازجة.
٤٩٠ جنيه

شوربة قرع العسل
٤٣٠ جنيه

مختارات من السلطات المغربية (٥ أنواع)
٨٠٠ جنيه

سلطة البنجر
سلطة البنجر الطازج بالبقدونس مع البصل والليمون.
٢٨٠ جنيه

سلطة الطماطم بالعسل واللوز
سلطة الطماطم مع اللوز بالنكهة المغربية مع لمسة من العسل، ماء الزهر والقرفة.
٢٨٠ جنيه

زعلوك
سلطة مغربية تقليدية مصنوعة من الباذنجان، الطماطم، الثوم، زيت الزيتون البكر الممتاز ومتبلة بالتوابل المغربية
٢٨٠ جنيه

شكشوكة
تُعرف هذه السلطة في بعض مناطق المغرب باسم التكتوكة وهي مُحضرة من الفلفل الالوان الحلو المشوي، الثوم، الأعشاب، زيت الزيتون البكر الممتاز وعصير الليمون الطازج.
٢٨٠ جنيه

سلطة بلدي
السلطة المغربية الكلاسيكية المكونة من الطماطم، الفلفل المشوي، الثوم، زيت الزيتون والليمون.
٢٨٠ جنيه

