

## الأطباق

### كسكس

- كسكس نباتي بسبع خضر ..... 120 درهم  
مع سبع خضر، الحمص، و التفاية (بصل مكرمل)
- كسكس الدجاج ..... 180 درهم  
مع سبع خضر، الحمص، و التفاية (بصل مكرمل)
- كسكس لحم بقر مع سبع خضر ..... 220 درهم  
مع سبع خضر، الحمص، و التفاية (بصل مكرمل)
- كسكس لحم خروف مع سبع خضر ..... 240 درهم  
مع سبع خضر، الحمص، و التفاية (بصل مكرمل)

### شهيوات “دار القايد”

- الرفيسة ..... 210 درهم  
دجاج، بصل، عدس، الثوم و مسمن
- السفة ..... 190 درهم  
شعر الملاك، دجاج، قرفة، وسكر بودرة
- طاجين الخضار ..... 120 درهم  
طاجين الخضار الموسمية بنكهة زيت الزيتون
- طاجين الدجاج بيو ..... 220 درهم  
دجاج بيو مع البصل ، الليمون ، الثوم و زيتون مسلاة
- طاجين الدجاج المقلي ..... 170 درهم  
دجاج مقلي مع البصل ، الليمون ، الثوم و زيتون أحمر
- كباب مغذور ..... 240 درهم  
قطع لحم بقر متبلة ومطهوه في الطاجين
- أرجل البقر ..... 230 درهم  
مطهية على نار هادئة مع الحمص والقمح

كتف الغنمي مشوي (لشخصين) ..... 650 درهم  
كتف الغنمي مشوي في الفرن

سمك طري مشوي (لشخصين) ..... 600 درهم  
في الفرن، سمك متبل بأعشاب الأطلس

طنجية مراكشية..... 220 درهم  
شرائح لحم البقر المطهية على نار هادئة بنكهة البسيصة

طاجين لحم البقر مع الخضار الموسمية ..... 210 درهم  
لحم البقر المشوي مع البصل بنكهة الزعفران النقي مقدم مع الخضار الموسمية

طاجين سمك طري ..... 210 درهم  
شرائح سمك متبل بالثوم والبقدونس

طاجين لحم مع البرقوق و اللوز ..... 240 درهم

## مكملات

بطاطس مقلية أو سميد أو أرز أو خضار مقلية ..... 40 درهما