

Original menu:

:المقبلات

بريوات بالكفتة

حريرة

زعتن وزيتون

:الأطباق الرئيسية

طاجين اللحم

كسكسي بالخضروات والتوابل

:الحلويات

بسبوسة مغربية

حلوى الشباكية

:المشروبات

الشاي بالنعناع

القهوة المغربية

English:

Appetizers:

Briouats with Kefta (Moroccan pastry filled with spiced ground meat)

Harira (Traditional Moroccan soup with lentils, chickpeas, and tomatoes)

Zaatar and Olives

Main Courses:

Lamb Tagine (Slow-cooked Moroccan stew with lamb and vegetables)

Couscous with Vegetables and Spices (Steamed semolina served with a mix of vegetables and spices)

Desserts:

Moroccan Basbousa (Sweet cake made from semolina soaked in simple syrup)

Chebakia (Moroccan sesame cookies folded into a flower shape and coated with honey)

Drinks:

Mint Tea

Moroccan Coffee

Spanish:

Entrantes:

Briouats con Kefta (Pastel marroquí relleno de carne picada especiada)

Harira (Sopa tradicional marroquí con lentejas, garbanzos y tomates)

Zaatar y Aceitunas

Platos Principales:

Tagine de Cordero (Estofado marroquí cocido a fuego lento con cordero y verduras)

Cuscús con Verduras y Especias (Sémola al vapor servida con una mezcla de verduras y especias)

Postres:

Basbousa Marroquí (Pastel dulce hecho de sémola empapada en jarabe simple)

Chebakia (Galletas de sésamo marroquíes dobladas en forma de flor y cubiertas con miel)

Bebidas:

Té de Menta

Café Marroquí

French:

Entrées :

Briouats avec Kefta (Pâtisserie marocaine remplie de viande hachée épicée)

Harira (Soupe marocaine traditionnelle avec lentilles, pois chiches et tomates)

Zaatar et Olives

Plats Principaux :

Tagine d'Agneau (Ragoût marocain mijoté avec de l'agneau et des légumes)

Couscous avec Légumes et Épices (Semoule cuite à la vapeur servie avec un mélange de légumes et d'épices)

Desserts :

Basbousa Marocain (Gâteau sucré fait de semoule trempée dans du sirop simple)

Chebakia (Biscuits marocains au sésame pliés en forme de fleur et enrobés de miel)

Boissons :

Thé à la Menthe

Café Marocain

Italian:

Antipasti:

Briouats con Kefta (pasticceria marocchina ripiena di carne macinata speziata)

Harira (Zuppa marocchina tradizionale con lenticchie, ceci e pomodori)

Zaatar e Olive

Piatti Principali:

Tagine di Agnello (Stufato marocchino cotto lentamente con agnello e verdure)

Couscous con Verdure e Spezie (Semolino cotto a vapore servito con un mix di verdure e spezie)

Dolci:

Basbousa Marocchina (Dolce a base di semolino immerso in sciroppo semplice)

Chebakia (Biscotti marocchini al sesamo piegati a forma di fiore e ricoperti di miele)

Bevande:

Tè alla Menta

Caffè Marocchino

Portuguese:

Entradas:

Briouats com Kefta (Pastel marroquino recheado com carne moída temperada)

Harira (Sopa tradicional marroquina com lentilhas, grão de bico e tomates)

Zaatar e Azeitonas

Pratos Principais:

Tagine de Cordeiro (Ensopado marroquino cozido lentamente com cordeiro e legumes)

Cuscuz com Legumes e Especiarias (Sêmola cozida a vapor servida com uma mistura de legumes e especiarias)

Sobremesas:

Basbousa Marroquina (Bolo doce feito de sêmola embebido em xarope simples)

Chebakia (Biscoitos de gergelim marroquinos dobrados em forma de flor e cobertos com mel)

Bebidas:

Chá de Menta

Café Marroquino

German:

Vorspeisen:

Briouats mit Kefta (Marokkanisches Gebäck gefüllt mit gewürztem Hackfleisch)
Harira (Traditionelle marokkanische Suppe mit Linsen, Kichererbsen und Tomaten)
Zaatar und Oliven

Hauptgerichte:

Lamm Tagine (Langsam gekochter marokkanischer Eintopf mit Lamm und Gemüse)
Couscous mit Gemüse und Gewürzen (Gedämpfter Grieß serviert mit einer Mischung aus Gemüse und Gewürzen)

Nachspeisen:

Marokkanische Basbousa (Süßer Kuchen aus Grieß, getränkt in einfachem Sirup)
Chebakia (Marokkanische Sesamkekse, gefaltet in eine Blumenform und mit Honig überzogen)

Getränke:

Minztee

Marokkanischer Kaffee

Korean:

애피타이저:

Briouats with Kefta (모로코식 페이스트리에 양념이 배인 돼지고기가 들어있음)

Harira (렌즈콩, 병아리콩, 토마토가 들어간 전통 모로코 수프)

자타르와 올리브

메인 코스:

Lamb Tagine (양고기와 야채가 들어간 천천히 조리된 모로코 스튜)

쿠스쿠스와 야채, 향신료 (야채와 향신료가 섞인 찐 세몰리나)

디저트:

Moroccan Basbousa (단단한 시럽에 담가진 세몰리나로 만든 달콤한 케이크)

Chebakia (꿀이 발라진 모로코식 참깨 쿠키를 꽃 모양으로 접음)

음료:

민트 차

모로코 커피

Japanese:

前菜:

ケフタのブリワット(モロッコのパイ生地にはスパイスを効かせた挽肉を詰めたもの)

ハリラ(レンズ豆、ひよこ豆、トマトを使った伝統的なモロッコのスープ)

ザアターとオリーブ

メイン料理:

ラムのタジン(ラム肉と野菜をゆっくり煮込んだモロッコのシチュー)

野菜とスパイスのクスクス(セモリナ粉を蒸して野菜とスパイスと一緒に提供)

デザート:

モロッコのバスブーサ(セモリナ粉から作ったシロップ漬けの甘いケーキ)

シェバキア(ハチミツを塗った花形に折りたたんだモロッコのゴマクッキー)

ドリンク:

ミントティー

モロッココーヒー

Chinese:

开胃菜:

肉馅Briouats (摩洛哥糕点, 内有香料炖肉)

Harira (传统摩洛哥汤, 含有小扁豆, 鹰嘴豆和番茄)

Zaatar和橄榄

主菜:

羊肉Tagine (慢炖的摩洛哥炖菜, 含有羊肉和蔬菜)

蔬菜和香料的Couscous (蒸熟的粗麦粉, 配以各种蔬菜和香料)

甜点:

摩洛哥Basbousa (由粗麦粉制成的甜蛋糕, 浸在简单的糖浆中)

Chebakia (摩洛哥芝麻饼干, 折成花形并涂上蜂蜜)

饮料:

薄荷茶

摩洛哥咖啡

