



Moroccan
soul food

אוכל מרוקאי עם נשמה

תפריט פסח 2022

פתיחה

- 58 **מגש סלטי מרוקאיים (מוגש עם מאפים כשרים לפסח)**  סלק מסורתי, גזר מרוקאי, קרם חצילים, סלט תפוז"א, פלפל חריף, עגבניות חריפות.
- 11 כל סלט בנפרד
- 11 **חריף אש**   סחקא (אריסה מרוקאית), זיתון (ממרח של זיתים מרוקאים ופלפל שיפקה חריף) ופלפלים חריפים
- 12 **טחינה "הר ברכה"** 
- 15 **המטבוחה של ללה סוליקה**  
- 6 **לחמנייה כשרה לפסח**
- 12 **לאפה כשרה לפסח**

ראשונות

- 46 **קציצות ירק**  על מסבחת עדשים וטחינה, ציר ירקות וכוסברה מחצר המלכה.
- 56 **קציצות דגים של שישי (מוגש עם מאפים כשרים לפסח)**  דגים ומוסר ים ברוטב מרוקאי מסורתי, פפריקה אדומה, פלפל שאטה, שום וכוסברה טרייה. **פיקנטי.**
- 46 **סלט עשבים טרי מהשדה**  פטרוזיליה, כוסברה, נענע, חמוציות, שקדים קלויים, עדשים ירקות, שמן זית וטחינה גולמית של הר ברכה.
- 46 **כֶּדְרֵי מהשוק**  סלט ירקות שורש חתוכים גס בתיבול שמן זית, לימון וזיתים מרוקאים פיקנטיים.
- 49 **לחי עגל**  בבישול ארוך עם ציר בקר, גרגירי חמוס, עגבניות שרופות וטחינה.
- 56 **הטבילה הקלאסית - דג מרוקאי (מוגש עם מאפים כשרים לפסח)**   פילה מוסר ים ברוטב מרוקאי מסורתי, פפריקה אדומה, פלפל שאטה, שום וכוסברה טרייה. **פיקנטי.**
- 30 **ציפס שי-מדורה**   סירות תפוז"א פריכות בתיבול סודי.



כל המנות מוגשות עם מצות חופשי

  צמחוני   חריף   פיקנטי 



Moroccan soul food

עיקריות

כל מנות הטאג'ין מוגשות עם אורז.

טאג'ין צמחוני מסורתי

71 אורז עם ירקות שורש וקציצות ירק.

נשיקה על הלחי

112 טאג'ין לחי עגל בבישול ארוך עם ציר בקר וגרגירי חמוס.

טאג'ין עוף

81 עוף בבישול ארוך עם בצל וקינמון.

טאג'ין קציצות

81 קציצות בקר ברוטב עגבניות, ציר בקר וירקות.

טאג'ין צלי כתף

112 צלי כתף בבישול ארוך עם בצל, כורכום וזעפרן.

שקדי עגל בתבלינים

139 טאג'ין תבשיל שקדי עגל פיקנטיים.

טלה ושזיפים של חג

149 טאג'ין טלה בבישול ארוך, בצל ושזיפים מקורמלים בקינמון.

מהגריל

מנות הגריל מוגשות עם צ'יפס מרוקאי / סלט שוק / ירקות גריל

81 **שניצל אווה סאפי**

פרגית שעפה על עצמה

89 במרינדת סחקא ותבלינים.

קבב טלה

89 טחון טרי עם עשבי תיבול, בצל ותבלינים.

מרקש שלנו

89 נקניקיית מרגז בתיבול שלנו.

פילה בקר שופוני

164 ברוטב יין מתקתק.

סינטה בקר מהקוז'ינא

148 נתח מובחר מפרה שמנה.

אנטריקוט מהקצב

65 ל-100 ג' נתח מיושן ומשוייש.

24 **תוספת סלט ירקות / אורז / צ'יפס מרוקאי / ירקות גריל**

סוליקה ממליצה

☞ **מוח - לחמכים בלבד (מנה ראשונה) (מוגש עם מאפים כשרים לפסח)**

89 תבשיל מוח ברוטב אדום חריף אש, כוסברה, עגבניות חלוטות ותיבול מרוקאי מסורתי.

ספרייבס טלה

144 שדרת טלה בבישול ארוך בגלייז שזיפים ובצל מקורמל.