AFTEN

PRISERNE ER FØR R2N-RABAT!

DAR ATLAS EXPERIENCE

DAR ATLAS EXPERIENCE

En smagsrejse gennem Dar Atlas. Mezze til deling: Begynd med et udvalg af mezze til deling: zaalouk, briwat og baqoula. Vælg hovedret: Fortsæt med dit valg mellem Djej M'hamer, Kefta Tagine eller vegetarisk couscous. Afslutning: Oplevelsen afrundes med traditionel marokkansk myntete.

299 DKK

MEZZE · TIL BORDET

SALAT NIÇOISE

Klassisk fransk salat med tun, æg, tomat, grønne bønner, oliven og kartofler.

99 DKK

BRIWAT

Sprøde, gyldne marokkanske forårsruller med valg mellem spinat og ost eller aromatisk krydret kefta.

79 DKK

ZAALOUK

Grillet aubergine og solmodne tomater, nænsomt tilberedt med hvidløg, frisk koriander og ekstra jomfruolivenolie.

69 DKK

BAQOULA

Traditionelle marokkanske grøntsager tilberedt med syltet citron, olivenolie og aromatiske marokkanske krydderier.

69 DKK

HARIRA

Traditionel marokkansk suppe med tomat, linser, kikærter og aromatiske krydderier.

89 DKK

ATLAS MEZZE · FOR TO

Et udvalg af marokkanske favoritter: zaalouk, baqoula og briwat, serveret med brød.

199 DKK

TAGINE · FRA LERFADET

DJEJ M'HAMER

Langtidsbraiseret kylling med syltet citron, grønne oliven og safran - en klassisk marokkansk ret med dybde og aromatisk karakter.

219 DKK

KEFTA TAGINE

Saftige krydrede oksekødsboller i en fyldig tomatsauce med friske urter og æg, traditionelt tilberedt i tagine.

219 DKK

TAJINE DE GAMBAS

Store rejer tilberedt i tagine med chermoula, tomat, hvidløg, citron og friske urter.

219 DKK

KALV MED SVESKER

Mør, langtidsbraiseret kalv med søde svesker, ristede mandler og sesam - en raffineret balance mellem sødme og varme krydderier.

249 DKK

LAM ATLAS

Langtidsbraiseret lam med varme marokkanske krydderier, tørret frugt og ristede mandler - fyldig, mør og aromatisk.

269 DKK

COUSCOUS & PASTILLA

COUSCOUS MED LAM

Luftig couscous med mørt lammekød, sæsonens grøntsager og aromatisk marokkansk bouillon.

269 DKK

COUSCOUS MED KALV

Luftig couscous med mørt kalvekød, sæsonens grøntsager og aromatisk marokkansk bouillon.

249 DKK

COUSCOUS MED KYLLING

Luftig couscous med saftig kylling, sæsonens grøntsager og aromatisk marokkansk bouillon.

229 DKK

VEGETARISK COUSCOUS

Luftig couscous med sæsonens grøntsager, kikærter og sød tfaya, serveret med aromatisk marokkansk bouillon.

189 DKK

PASTILLA AU POULET

Sprød warqa-dej fyldt med saftig, krydret kylling, ristede mandler og kanel, afrundet med et strejf af appelsinblomst.

229 DKK

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE À LA MAROCAINE

Silkeblød crème brûlée med et strejf af appelsinblomst, dækket med et fint lag sprødt karamelliseret sukker.

89 DKK

ORANGE MAROCAINE

Friske appelsinskiver med kanel og appelsinblomst, toppet med ristede mandler – frisk, elegant og klassisk marokkansk.

69 DKK

AFFOGATO ATLAS

Cremet vaniljeis overhældt med varm espresso, afrundet med kardemomme og ristede mandler.

79 DKK

BAGHRIR

Traditionelle marokkanske pandekager med tusind huller, serveret med honning og smør.

89 DKK

JAWHARA

Traditionel marokkansk dessert med sprøde filodejslag, citroncreme, appelsinblomstvand og ristede mandler.

99 DKK