

## 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 أو خروف مع سبع خضر ..... 220 درهم  
مع سبع خضر، الحمص، و التفاية (بصل مكرمل)

### شهيوات “دار القايد“

- الرفيصة ..... 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 ..... 220 درهم  
قطع لحم بقر متبلة ومطهوه في الطاجين
- أرجل البقر ..... 230 درهم  
مطهية على نار هادئة مع الحمص والقمح

- 550 درهم ..... كتف الغنمي مشوي (لشخصين)  
كتف الغنمي مشوي في الفرن
- 550 درهم ..... سمك طري مشوي (لشخصين)  
في الفرن، سمك متبل بأعشاب الأطلس
- 220 درهم ..... طنجية مراكشية  
شرائح لحم البقر المطهية على نار هادئة بنكهة البسييسة
- 210 درهم ..... طاجين لحم البقر مع الخضار الموسمية  
لحم البقر المشوي مع البصل بنكهة الزعفران النقي مقدم مع الخضار الموسمية
- 210 درهم ..... طاجين سمك طري  
شرائح سمك متبلة بالثوم والبقدونس
- 210 درهم ..... طاجين لحم مع البرقوق و اللوز

### مكملات

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