

Lette Tapas/Kemia

Nødder	48,-
Kikærte-puré med hjemmebagt brød	48,-
Marokkansk dip med hjemmebagt brød	48,-
Tapanader og oliven med hjemmebagt brød	48,-
Aubergine salsa med hjemmebagt brød	48,-

Tapas/Kemia

Marokkansk salat med cous cous & mynte	89,-
Harrira suppe/Sæson suppe (marokkansk grøntsagssuppe)	89,-
Briouat (filodej) med gedeost og spinat	89,-
Falafel salat med dip, avocado og salat	89,-
Stegte Tiger-rejer med cremet peber-sauce	99,-
Risotto med kylling, champignon og parmesan	99,-
Moules marinière (hvidvins-dampede blåmuslinger)	99,-
Marokkanske krydret lam med rodfrugter	99,-

Hovedretter / Tagine

Vegetar tagine med sauterede grøntsager og ovnbagte kartofler	178,-
Unghane med og couscous, syltet citroner og grøntsager	225,-
Dagens fisk med grøntsager og ovnbagte kartofler	235,-
Marokkansk krydret lammeskank i tagine med grøntsager	245,-
Oksemørbrad med Rick's pebersauce, grøntsager og kartoffelmos	258,-

Grill tallerken

268,-

4 slags kød fra grillen serveret med tilbehør.
Oksemørbrad, krydret lammepølser, Kefta og ingefær/lime marineret kylling. Hertil ovnbagte kartofler, marokkansk myntedip, kikærte puré og frisk tabouleh salat.

Dessert

Dagens is-dessert	85,-
Creme Brulee	85,-
Dagens tærte/Cheesecake med vanilje is	85,-
Ostetallerken (udvalg af forskellige oste, spørg tjeneren)	118,-

Menu Light

1 x let tapas

2 x tapas

1 x glas vin/øl/sodavand

315,-

Menu Classic

1 x cocktail/long drink/vin

1 x let tapas

2 x tapas

1 x dessert

2 x glas vin/øl/sodavand

478,-

Menu Deluxe

1 x glas Champagne

1 x let tapas

1 x tapas til forret

1 x hovedret

1 x dessert

2 x glas vin/øl/sodavand

1 x cocktail/long drink/vin

650,-

Priser på Menuerne er per person