



دار المدينة تطوان
DAR LA MEDINA TETAWEN

مطعم و شرفة

RESTAURANT • ROOFTOP



darlamedinatetawen.ma

Savourez l'instant

Temp de préparation de
15 à 25 minute

الجودة تتطلب الوقت

يتم تحضير أطباقنا بكل عناية
عند الطلب (15-25 دقيقة)

Votre santé et votre confort sont nos priorités. En cas d'allergies ou de restrictions alimentaires, n'hésitez pas à en informer notre équipe nous nous ferons un plaisir d'adapter votre expérience culinaire.

سلامتكم هي أولويتنا. يرجى إبلاغ فريقنا بأي نوع من الحساسية الغذائية أو المتطلبات الخاصة لضمان تجربة تذوق مريحة وآمنة لكم

Desserts



تحلية

Pâtisseries marocaines 25 DH.....	صحن حلويات مغربية عادية (4 قلم)
Pâtisseries aux amandes45 DH	صحن حلويات مغربية باللون (4 قلم)
Gateaux Tabaa Tetouani35 DH	صحن حلوى الطابع التتواني باللون (3 قلم)
Flan aux amandes 30 DH	فلان باللون
Mhallabiya 25 DH	مهلبية
Salade d'orange a la cannelle 20 DH	سلطة البرتقال مع القرفة
Salade de fruit 30 DH	سلطة فواكه
Tiramisu au citron 35 DH	تيراميسو بالليمون
Tiramisu au pistache 30 DH	تيراميسو بالفستق
Tiramisu au chocolat 30 DH	تيراميسو بالشوكولاتة
Tiramisu au Lotus..... 30 DH	تيراميسو لوتوس
Tarte au Citron 25 DH	طريقة الليمون
Tarte aux amandes 25 DH	طريقة اللوز
Crème Brûlée (Natillas) 25 DH	ناتياس

Plats de poulet



أطباق الدجاج

Tajine de poulet 80 DH	لهاجين الدجاج بالحامض والزيتون
citron & olives	
Tajine de poulet avec foie 85 DH	لهاجين الدجاج بالكبد بالحامض
citron & olives	والزيتون
Tajine de poulet aux légumes..... 95 DH	لهاجين الدجاج بالخضار
Couscous vegetarian 75 DH	كسكس بالخضار
Couscous au poulet & légumes 95 DH	كسكس بالدجاج والخضار
Pastilla de poulet..... 110 DH	بسبيلة الدجاج
poulet, amandes et cannelle, enveloppée avec soin dans de fines et croustillantes feuilles de Pastilla	طبق بالدجاج باللوز و البيض محشوة في ورقة الديون (عجين مورق)
Seffa Medfouna 95 DH	سفة المدفونة بالكسكس والدجاج
Plat de poulet et la semoule avec les amandes croustillantes et la cannelle	طبق بالدجاج و السميد مع اللوز والقرفة
Seffa de poulet aux vermicelles 95 DH	سفة الدجاج بالشعيرية
Plat de poulet et les vermicelles fins, sucré avec les raisins secs et décoré avec les amandes et la cannelle	طبق بالدجاج والشعيرية الرقيقة محلى بالزبيب ويضاف عليه اللوز والقرفة
Trid de poulet 95 DH	تريد الدجاج
Plat de poulet préparé avec la pâte feuilletée et les amandes et la cannelle	طبق بالدجاج يحضر بالعجين المورق واللوز والقرفة
Tajine végétarien 65 DH	لهاجين الخضار
Tajine traditionnel aux légumes locaux de saison	طاجين تقليدي بالخضار المحلية الموسمية

Entrées



مقبلات

Entrées froides 25 DH مقبلات باردة

carottes au cumin, Taktouka (poivrons et tomates) et Zaalouk.

جزر، بذنجان، فلفل مع الطماطم

Salade marocaine 35 DH سلطة مغربية

Salade rafraîchissante avec les tomates, l'oignon et le thon.

سلطة بالطماطم والبصل والتونة

Salade russe 40 DH سلطة الروسية

Pommes de terre, carottes, petits pois verts, thon et maïs jaune.

بطاطس، جزر، جلبانة خضراء، تونة وذرة صفراء

Salade Dar La Madina 55 DH سلطة دار المدينة

Pommes de terre, carottes, concombre, haricots verts, betterave, blé bouilli, maïs, œuf.

بطاطس، جزر، خيار، فاصوليا خضراء، شمندر، قمح مسلوق، ذرة، بيض

Assortiment de salés 40 DH مملحات

Une sélection de salées au poisson, fromage, poulet et kefta (4 pieces)

تشكيلة من المملحات ، سمك، جبن، دجاج، كفتة (4 قطع)

Grillades



المشويات

6 Brochettes de kefta 90 DH 6 قشيبات الكفتة

6 Brochettes de poulet & kefta 85 DH 6 قشيبات الدجاج والكفتة

6 Brochettes de poulet 75 DH 6 قشيبات الدجاج

Boissons



مشروبات

Thé marocain	20 DH	شاي مغربي
Thé noir (Lipton)	20 DH	شاي أسود (ليبتون)
Café noir (Expresso)	20 DH	قهوة سوداء
Café au lait	20 DH	قهوة بالحليب
Lait au chocolat	20 DH	حليب بالشوكولاته
Jus d'orange	25 DH	عصير برتقال
Jus de citron	25 DH	عصير الليمون
Jus de fruits à l'orange	35 DH	عصير فواكه بالبرتقال
Jus de banane	30 DH	عصير موز بالحليب
Jus de mangue à l'orange	35 DH	عصير مانجو بالبرتقال
Jus d'avocat	35 DH	عصير أفوكا

Boissons



مشروبات

Mojito (citron-menthe)	35 DH	موخيلو (بالليمون والنعناع)
Boissons gazeuses	25 DH	مشروبات غازية
Eau minérale (50cl).....	15 DH	ماء معدني صغير (50cl)
Eau minérale gazeuse (50cl).....	15 DH	ماء معدني غازي (50cl)
Eau minérale gazeuse (1L)	25 DH	ماء معدني غازي (1L)
Eau minérale (1.5L)	25 DH	ماء معدني كبير (1.5L)

Plats de viande



أهباق اللحم

Tajine de viande aux légumes 110 DH لهاجين اللحم بالخضار

Tajine de viande (Tfaya) 120 DH لهاجين اللحم بالتفاية

Oignons et raisins caramélisés

طبق اللحم مع البصل و زبيب المعسل

Tajine de viande aux pruneaux..... 110 DH لهاجين اللحم بالبرقوق والمشمش
et abricots

Tajine viande hachée (kefta) 85 DH لهاجين كفتة بالبصل والبيض
aux oignons et oeufs

Tajine viande hachée (kefta)..... 85 DH لهاجين كفتة باللحم والبيض
à la tomate et œuf

Couscous à la viande et 110 DH كسكس باللحم والخضار
aux légumes

Trid à la viande 120 DH تريخ اللحم

Plat de viande, de la pâte feuilletée, des
amandes et de la cannelle

طبق بقطع اللحم، العجين المورق، اللوز والقرفة

Tajine à la chermoula 110 DH لهاجين اللحم المشرمل

Plat de viande marinée à la chermoula (épices locales)

طبق باللحم المتبل بالشرمولة (توابل محلية).

Tajine de viande (Tahliya) 110 DH

Tajine de viande sucré au miel et des épices locales

لهاجين اللحم بالتحلية

طبق باللحم محلى بالعسل (توابل محلية).

Soupes



الشوربات

Harira 25 DH شوربة الحريقة

Soupe avec morceaux de viande, les tomates, les pois chiches et les vermicelles

شربة بقطع اللحم، الطماطم، الحمص، الشعيرة

Veloute de légumes 30 DH شوربة الخضار

carottes, navet, potiron rouge, pommes de terre, et poivron

جزر، لفت، قرع أحمر، بطاطس، فلفل

Soupe de poisson 35 DH شوربة الحوت

le riz, les vermicelles et le champignon noir

شربة سمك، الأرز، الشعيرة، الفطر الأسود

Plats de poisson



أطباق السمك

Tajine Crevettes & Calamar 95 DH لـحـاجـين القـمـرون و كـارامل

Tajine d'Espadon 95 DH لـحـاجـين سمك سبايرون

Tajine de Calamar 90 DH لـحـاجـين كـارامل

Tajine de Crevettes 90 DH لـحـاجـين القـمـرون (كـامـبـا)