

DINNER AT



The price for the whole menu next to the main course applies with any starter or dessert.

STARTERS

Artichauts farcis aux herbes
Artichokes stuffed with herbes!

Fromage de chèvre aux cœurs d'artichaut
Goat cheese on chards

Tomates au fromage bleu et basilic
Tomatoes with blue cheese and basil

Tomates avec anchoix
Tomatoes with anchovis

Taboulé

Salade marocaine
Moroccan salad

Salade verte au fromage de chèvre ou truites de l'Atlas fumées ou câpres
Green salad with goat cheese or smoked Atlas trout or capers

Gazpacho

Harira
Traditional Moroccan soup

Potage de crème à la courge
Pumpkin soup

Poivrons grillés et marinés
Grilled marinated peppers

Spaghetti avec fromage de chèvre et l'huile d'argan
Spaghetti with goat cheese and argan oil

Crêpe avec tatar de la truite de l'Atlas fumée et crème fraîche
Pancake stuffed with smoked trout tatar and crème fraîche

Guacamole
Avocado mousse with tomatoes, herbs and spices

DINNER AT



MAIN COURSES

Légumes en léger couscous à l'huile d'argan Vegetables on couscous with argan oil	MAD 175 H.T.
Spaghettis à la sauce tomate, végétariens ou avec la kefta Spaghetti with tomato sauce (vegetarien) or with meatballs	MAD 175 H.T.
Tagine berbère aux légumes Berber tajine with vegetables	MAD 175 H.T.
Légumes farcis à la kefta Vegetables stuffed with minced meat	MAD 200 H.T.
Tagine de poulet au citron Tajine from chicken with pickled lemon	MAD 200 H.T.
Filet de poulet à la crème Chicken breast with cream sauce	MAD 200 H.T.
Poulet grillé avec purée d'aubergine piquante Grilled chicken on spicy aubergine purée	MAD 200 H.T.
Filet de poulet à la crème avec pommes de terre au romarin Chicken breast in creamy sauce on rosemary potatoes	MAD 200 H.T.
Poisson au four Fish baked in the oven	MAD 200 H.T.
Tagine de kefta aux oeufs et à la sauce tomates Tajine of meatballs with tomato sauce and eggs	MAD 200 H.T.
Tagine d'agneau avec coings (selon saison) Tajine of lamb with quince (if in season)	MAD 225 H.T.
Calamars au riz et à la sauce tomate Squid with rice and tomato sauce	MAD 225 H.T.
Tagine d'agneau aux pruneaux et amandes Tajjine of lamb with prunes and almonds	MAD 225 H.T.
Crevettes provençales aux riz Shrimps in herbs and garlic sauce with rice	MAD 225 H.T.
Poisson à la crème avec tagliatelle Fish in creamy sauce with tagliatelle noodles	MAD 225 H.T.
Brochettes d'agneau Libanaises avec riz oriental Lamb kebab Lebanese style with fried rice	MAD 225 H.T.

DINNER AT



DESSERTS

Glace à la vanille avec fraises fraîches (selon saison)
Vanilla ice cream with fresh strawberries (in season only)

Salade de fruits nature ou au yaourt
Fresh fruit salad

Fruits fraîches selon saison (grenadine, figes, fraises)
Fresh seasonal fruits (grenadines, figs, strawberries)

Mousse au chocolat
Chocolat mousse

Pêches, poires ou mandarins marinées avec brandy
Peaches, pears or mandarines marinated in brandy

Filet d'orange avec cannelle
Slices of oranges with cinnamon

Melon au Vin de Porto
Melon with Port Wine

Demi melon avec salade de fruits
Half melon with fruit salad

Bananes flambées

Fromages locales variés
Assorted local cheeses

RIAD NOGA also serves light lunches or a variety of salads.

Contact

Riad Noga
78, Derb Jdid Douar Graoua
40008 Marrakech - Medina
Maroc

Tel. +212 24 377670/385846/47
Fax +212 24 389046
e-mail: riadnoga@menara.ma
www.riadnoga.com