



Saffron

By: **KOYA**

Drinks, food & much more ...

Safran

By: **KOYA**

Drinks, food & much more ...

TEL UN VOYAGE LE LONG DU BASSIN MÉDITERRANÉEN,
LA CARTE DU SAFRAN MET AUTANT À L'HONNEUR DES
PLATS MAROCAINS QUE DES SPÉCIALITÉS DE LA
GRÈCE, L'ITALIE ET L'ESPAGNE.

UN VÉRITABLE VOYAGE HAUT-EN-COULEURS QUI MET
AU CENTRE DE L'ASSIETTE LES MEILLEURS PRODUITS
DU TERROIR ET D'AILLEURS, DÉNICHÉS PAR NOTRE
CHEF .

UN FLORILÈGE DE SAVEURS MÉDITERRANÉENNES
SAVAMMENT AGENCÉES ET UNE CUISINE GÉNÉREUSE
ET PARFUMÉE.

UN PÉRIPLÉ GOURMAND ET ENSOLEILLÉ À VIVRE DANS
UN CADRE UNIQUE AVEC UNE VUE SURPLOMBANTE SUR
L'IMPRESSONNANTE KOUTOUBIA, CETTE MOSQUÉE
PLUSIEURS FOIS CENTENAIRES ET REPÈRE
EMBLÉMATIQUE DE LA VILLE ROUGE.



 **Safran by Koya**

 **safranmarrakechofficial**

 **reservation@safranmarrakech.com**

 **safranbykoya**

 **www.safranmarrakech.com**

«Tous nos prix sont en Dirhams»

ACCOMPAGNEMENTS

SALADE DE MESCLUN	45
SEMOULE NATURE	45
POMMES FRITES	55
POMMES DE TERRE SAUTÉES	55
POMMES DE TERRE TRUFFÉES	60
LÉGUMES SAUTÉS	50
RIZ PILAF	60

DOUCEURS

ASSIETTE DE FRUITS	110
VÉRITABLE TIRAMISU	110
PASTILLA JAWHARA À LA CRÈME DE LAIT	110
CHEESECAKE À LA FRAMBOISE	120
CROUSTILLANT CHOCOLAT À L'HUILE D'ARGAN	120
M'HANCHA AUX AMANDES -GLACE FLEUR D'ORANGER-	120
FRAÎCHEUR EXOTIQUE À LA MENTHE	120
ASSORTIMENT DE PETITS GÂTEAUX MAROCAINS	120
MOELLEUX AU CHOCOLAT	140
ASSORTIMENT DE GLACES ET DE SORBETS (3BOULES) GLACE : AMLOU, FLEUR D'ORANGER, VANILLE, CHOCOLAT SORBET : FRAMBOISE, MANGUE, PASSION, CITRON, ORANGE CANNELLE, MENTHE (TKHALET)	90
ASSORTIMENT DE DESSERTS -À PARTAGER OU PAS-	280



Veuillez nous aviser de toute allergie ou restriction alimentaire.

EXPERIENCE D'ICI

550 DHS /PERS

ENTRÉES

CH'HIWATES SAFRAN
SÉLECTION DE FINES SALADES MAROCAINES

OU

COCKTAIL DE BRIOUATES
BRIQUES FARCIES AUX FROMAGE ÉPINARDS, GAMBAS « M'CHERMEL »,
VIANDE HACHÉE «KOFTA»

SUITE

COUSCOUS DE BŒUF AUX SEPT LÉGUMES
SEMOULE COMPLÈTE DE BLÉ, BŒUF MIJOTÉ, LÉGUMES DE DOUKKALA

OU

TAJINE DE POULET AU CITRON
POULET FERMIER DE « RHAMNA », CITRONS CONFITS MAISON,
OLIVES VIOLETTES MES'LALLA, CORIANDRE

DOUCEURS

PASTILLA JAWHARA À LA CRÈME DE LAIT
OU
M'HANCHA AUX AMANDES, GLACE À LA FLEUR
D'ORANGER

EXPERIENCE D'AILLEURS

600 DHS/PERS

ENTRÉES

FALAFELS ET HOUMOUS
BOULETTES DE POIS CHICHES ET HERBES FRITES SUR UN LIT
DE HOUMOUS

OU

TRIO DE MEZZÉS GRECS
TZATZIKI, HOUMOUS À L'HUILE D'OLIVE, AUBERGINE FUMÉE

SUITE

SAUMON RÔTI
PAVÉ DE SAUMON, SAUCE AGRUMES ET CÂPRES

OU

SUPRÊME DE POULET GRILLÉ
POULET FERMIER, SAUCE AUX CHAMPIGNONS

DOUCEURS

VÉRITABLE TIRAMISU
OU
FRAÎCHEUR EXOTIQUE À LA MENTHE



Veuillez nous aviser de toute allergie ou restriction alimentaire.

ENTRÉES FROIDES

CAVIAR D'AUBERGINES À LA TRUFFE NOIRE AUBERGINES FUMÉES, CRÈME À LA TRUFFE, PIQUILLOS, GRAINES DE COURGE	145
CARPACCIO DE BETTERAVE À LA BRAISE FINES TRANCHES DE BETTERAVE, STRACCIATELLA, VINAIGRETTE À L'HUILE D'ARGAN, PIGNONS DE PIN	145
TRIO DE MEZZÉS GRECS TZATZIKI, HOUMOUS À L'HUILE D'OLIVE, AUBERGINE FUMÉE	160
NOTRE SALADE CÉSAR SALADE ROMAINE, SUPRÊME DE POULET, ŒUFS DE CAILLE, PARMESAN, SAUCE CÉSAR	165
CH'HIWATES SAFRAN (VÉGÉTALIEN) SÉLECTION DE FINES SALADES MAROCAINES AUX LÉGUMES	170
CEVICHE DE DAURADE  DÉS DE DAURADE, AVOCAT, CORIANDRE, LECHE DE TIGRE AU LAIT DE COCO	170
TATAKI DE SAUMON FINES TRANCHES DE SAUMON MARINÉES, SAUCE PONZU, ROQUETTES, ZESTE DE CITRON	170
FRAÎCHEUR DE CRABE ET AVOCAT CHAIR DE CRABE DE QUALIDIYA, GUACAMOLE, HUILE D'OLIVE, CHIPS DE TAPIOCA	175
BURRATA SANTORINI-STYLE FARANDOLE DE TOMATES, COEUR TENDRE DE BURRATA, ÉMULSION DE VINAIGRETTE SANTORINI, FILET DE PESTO VERT	180
CARPACCIO DE FILET DE BŒUF FINES TRANCHES DE FILET DE BŒUF, PARMESAN, ROQUETTE, CÂPRES, SAUCE PESTO	195
TERRINE DE FOIE GRAS LOBE DE FOIE GRAS ASSAISONNÉ, PAIN GRILLÉ	210

ENTRÉES CHAUDES

HARIRA AL-FASSIA SOUPE TRADITIONNELLE À LA TOMATE, DATTE MEDJOOUL DE TAFILALET ET CHABAKKIA	140
FALAFELS ET HOUMOUS  BOULETTES DE POIS CHICHES ET HERBES FRITES SUR UN LIT DE HOUMOUS	160
COCKTAIL DE BRIOUATES BRIQUES FARCIES AUX FROMAGE ÉPINARDS, FRUITS DE MER, VIANDE HACHÉE «KOFTA»	160
PASTILLA TRADITIONNELLE AU POULET PÂTE À FILO, ÉFFILOCHÉ DE POULET, AMANDES TORRÉFIÉES	165
GAMBAS SAGANAKI  GAMBAS SAUTÉES À L'AIL, TOMATES, FETA, PERSIL	170
PASTILLA DE POISSON DE NOS CÔTES  PÂTE À FILO, POISSONS EN CHERMOULA, CHAMPIGNONS DE PARIS, SAFRAN, CITRONS CONFITS	180
FOIE DE BOEUF MARINÉ "M'CHARMEL"  DÉS DE FOIE DE BOEUF MIJOTÉS, AIL, HERBES FRAICHES, CITRON CONFIT	190



Veuillez nous aviser de toute allergie ou restriction alimentaire.

PLATS MAROCAINS

TAJINE BERBÈRE (VÉGÉTALIEN) LÉGUMES MIJOTÉS, PISTILS DE SAFRAN	190
COUSCOUS AUX LÉGUMES (VÉGÉTARIEN)  SEMOULE COMPLÈTE DE BLÉ, ASSORTIMENT DE LÉGUMES MIJOTÉS	210
TAJINE DE POULET AU CITRON POULET FERMIER DE « RHAMNA », CITRONS CONFITS MAISON, OLIVES VIOLETTES MES'LALLA, CORIANDRE	230
SEFFA MADFOUNA VERMICELLES DE TRADITION VAPEUR, EFFILOCHÉ DE POULET AUX ÉPICES DOUCES, ÉCLATS D'AMANDES TORRÉFIÉES, RAISINS MACÉRÉS, ACCENT DE CANNELLE ET SAFRAN	240
TAJINE D'AGNEAU AUX PRUNEAUX MIJOTÉS D'AGNEAU, PRUNEAUX ET FIGUES CARAMÉLISÉS, AMANDES TORRÉFIÉES, MIEL ET CANNELLE D'ORIENT	250
COUSCOUS DE BŒUF AUX SEPT LÉGUMES  SEMOULE COMPLÈTE DE BLÉ, BŒUF MIJOTÉ, LÉGUMES DE DOUKKALA	250
TAJINE DE DAURADE ROYALE DAURADE ROYALE « M'CHERMELLA », POMMES DE TERRE FONDANTES, OLIVES ET CITRONS CONFITS, CÉLERI BRANCHE	260
TANJIA DE JARRET DE BŒUF JARRET DE BŒUF MIJOTÉ DANS UN POT DE TERRE CUIE AU CUMIN ET CITRON CONFIT AU SAFRAN	270
MÉCHOUI D'AGNEAU -À PARTAGER OU PAS- ÉPAULE D'AGNEAU CUIE 24 HEURES À BASSE TEMPÉRATURE ET DORÉE AU FOUR, LÉGUMES SAUTÉS, POMMES DE TERRE MIJOTÉES, OIGNONS CARAMILISÉS À L'AMANDE -20MIN D'ATTENTE-	650



PLATS INTERNATIONAUX

SUPRÊME DE POULET GRILLÉ -GARNITURE AU CHOIX- POULET FERMIER, SAUCE AUX CHAMPIGNONS	240
LINGUINE STRACCIATELLA PÂTES DE BLÉ, TOMATES CERISES CONFITES, AIL DOUX, SAUCE TOMATE, ÉCLATS DE STRACCIATELLA, PARMESAN AFFINÉ, TOUCHE DE BASILIC FRAIS	240
POULPE GRILLÉ AU JOSPER  POULPE GRILLÉ, HOUMOUS, CHIPS D'AIL, PAPRIKA FUMÉ, SAUCE CHIMICHURRI	250
RISOTTO CREVETTES À LA MILANAISE RIZ ARBORIO, CREVETTES ROSES, SAFRAN DE TALIOUINE, PARMESAN	250
BURGER DE BOEUF -FRITES MAISON- BOEUF HACHÉ, SALADE ROMAINE, TOMATES, OIGNONS, CHEDDAR, SAUCE SAVOUREUSE	260
LINGUINI AUX GAMBAS PÂTES DE BLÉ, GAMBAS, TOMATES CERISES, AIL, SAUCE TOMATE, PARMESAN	260
SAUMON RÔTI -GARNITURE AU CHOIX- PAVÉ DE SAUMON, SAUCE AGRUMES ET CÂPRES	260
ENTRECÔTE DE BOEUF -GARNITURE AU CHOIX- ENTRECÔTE MATURÉE, SAUCE AU POIVRE	270
BAR GRILLÉ AU JOSPER -GARNITURE AU CHOIX- BAR ENTIER CUIE AU JOSPER, SAUCE VIERGE AUX HERBES, CRÈME AU YUZU	280
FILET DE BŒUF POÊLÉ -GARNITURE AU CHOIX- FILET DE BŒUF POÊLÉ, ÉCHALOTES CONFITES, SAUCE AU POIVRE	295
ASSORTIMENT DE BROCHETTES -À PARTAGER OU PAS- VIANDE HACHÉE «KOFTA», BLANC DE POULET, GAMBAS	320



Veuillez nous aviser de toute allergie ou restriction alimentaire.