



ANTIQ

MARRAKECH

RESTAURANT - PRIVATE CLUB

THE ANTIQ EXPERIMENT

Forget the clichés of white and blue boats, fishing nets and broken plates, here it's a step back several centuries, it's a return to the source that you are going to make in the heart, in the centre of the Mediterranean.

Welcome to Marrakech's first Greek fusion restaurant. There is a very popular legend according to which Greece is made of "honey and blood" to designate a country rich in sweets, fruit, warmth and the riches of the earth, but fiercely defended by indomitable heroes. From Italy to Turkey, from the former Yugoslavia to the Greek islands, from the Adriatic to the Black Sea, you'll be taken on a culinary journey, but also a visual and olfactory one, thanks to a never-before-seen scenography and animations worthy of the greatest epic films revisited.

A CUISINE FOR SHARING

Grilled fish, slouvaki, octopus, mini Giros...
Chef Matthaios Gounaris and his team have come straight from Athene to create a light, sunny menu with references to his native Greece. His famous sharing cuisine is expressed in tasty recipes that are enhanced by the use of different cooking methods: oven, braise or grill. Don't miss - lamb 'kleftiko', the famous Moussaka or the unmissable 'Daurade fricassée'.

Antiq invites you on a dreamlike journey to the heart of ancient Greece. All your senses will be awakened, whether you're enjoying an aperitif over mezze or a late-night dinner in a lively, vibrant setting.



MEZZE

«Αλοιφές» Spreads 300dhs

White Tarama - Fava from Santorini island - Hummus - Tzatziki, Smoked eggplant
Tarama blanc - Fava de l'île de Santorin - Houmous - Tzatziki - Aubergines fumées

«Ο φάρος της Αλεξάνδρειας» The lighthouse of Alexandria 280dhs

Oysters (6pcs) served with Spicy oil, aged vinegar & chives
Huîtres (6 pièces) servies avec son huile épicée, vinaigre vieilli et ciboulette

«Σαμπάνια & χαβιαρι» Champagne & caviar 50gr 2500dhs

Caviar with blinis, shallots, sour cream, chives, grated egg yolk and his
shot of champagne
*Caviar aux blinis échalotes, crème sure, ciboulette, jaune d'œuf râpé
et son shot de champagne*

«Σκορδόψωμο» Garlic bread 170dhs

Homemade bread with garlic and butter
Pain fait maison avec de l'ail et du beurre



COLD STARTERS

«Πιπεριά Φλωρινής» “Florina” bell pepper (vegan) 160dhs

Red sweet pepper with vinegar and extra virgin olive oil

Poivron rouge au vinaigre et huile d'olive extra vierge

«Η Χωριάτικη» Greek salad 200dhs

Greek salad with tomato, feta cheese, extra virgin olive oil & cappers

Salade grecque avec tomates, fromage feta, huile d'olive extra vierge et câpres

«Χειμερινός κήπος» Winter garden (vegan) 160dhs

Broccoli salad with Granny Smith apple roasted almonds and sweet & sour vinaigrette

Salade de brocolis aux pommes Granny Smith, amandes rôties et vinaigrette aigre-douce

«Αρώματα Μεσογείου» Mediterranean aroma 220dhs

Octopus carpaccio with wild oregano, cappers, tomato tartare and aged vinegar

Carpaccio de poulpe à l'origan sauvage, câpres, tartare de tomates et au vinaigre vieilli

«Θάλασσα & Γη» Surf & earth 280dhs

Yellowfin tuna tartare with beetroot, ginger & lime

Tartare d'albacore à la betterave, gingembre et citron vert

«Εκρηξη Μεσογείου» Mediterranean explosion 250dhs

Ceviche seabass with eggplant caviar, citrus & bottarga
Ceviche de bar avec caviar d'aubergine, agrumes et poutargue

«Θάλασσα αλλά όχι γη» Surf no turf 500dhs

King crab with exotic fruits, tobiko yuzu and wasabi-lime mayo
Crabe royal aux fruits exotiques, tobiko yuzu et mayonnaise wasabi-lime

«Κόκκινο βελούδο» Red velvet 180dhs

Beetroot salad with Greek yoghurt, hazelnuts and blackberries
Salade de betteraves rouges avec yaourt grec, noisettes et mûres

«Εικονικοί Κεφτεδες» Virtual meatballs 250dhs

Breadcrumbs - "Khliia" covered tartare with yoghurt mint and crispy potato
*Chapelure - Tartare recouvert de « Khliia », yaourt à la menthe
et pomme de terre croustillante*



HOT STARTERS

«Κεφτεδάκια» Traditional meatballs 200dhs

Beef meatballs with tomato sauce and yoghurt with spices
Boulettes de bœuf à la sauce tomate et yaourt aux épices crevettes "saganaki"

«Γαρίδες σαγανάκι» Shrimp "Saganaki" (alcohol) 260dhs

Shrimp with ouzo, baked tomato sauce, fresh herbs & feta cheese
Crevettes à l'ouzo, sauce tomate au four, herbes fraîches et feta

«Vegan επιθυμία» Vegan desire 180dhs

Cauliflower steak with curry madras foam, peanuts and tahini
Steak de chou-fleur avec mousse de curry madras, cacahuètes et tahini

«Τυρόπιτα» Cheese pie 220dhs

Cheese pie with feta, honey - thyme and sesame
Tarte au fromage avec feta, miel - thym et sésame

«Καλαμαράκι τηγανητό» Fried calamari 220dhs

Fried calamari with squid ink tarama
Calamars frits avec tarama à l'encre de seiche

«Κροκέτα χαλούμι» Halloumi croquette 220dhs

Halloumi croquette with panko & nuts, tomato chutney with aged vinegar and spices
*Croquette de halloumi au panko et noix, chutney de tomates
au vieux vinaigre et épices*

«Ο Μουσακάς αλλιώς» Mousaka in our way 260dhs

Greek Moussaka with black truffle
Moussaka grecque à la truffe noire



SHARING IS CARING

«Λάτρης του κρεατος» Meat lover 900dhs

Tomahawk steak with garlic burnt butter and sides
Steak Tomahawk avec beurre brûlé à l'ail et accompagnements

«Θαλασσινή κρουστα» Sea crust 800dhs/gr

Fish cooked in salt (40 minutes of cooking)
Poisson cuit au sel (40 minutes de cuisson)

«ΜΙΝΙ ΓΥΡΟΣ» MINI GYROS (3 PIECES)

MEAT 450dhs

Black Angus, tzatziki, tomato and chili
Black Angus, tzatziki, tomate et chili

Pulled Lamb, eggplant caviar , tomato, onion
Effiloché d'agneau, caviar d'aubergine, tomate, oignon

Kentucky fried chicken, sweet chili sauce & potato chips
Poulet frit du Kentucky, sauce chili douce et croustilles

FISH 450dhs

Crispy shrimp with mayo wasabi

Crevettes croustillantes avec mayonnaise au wasabi

Octopus, "skordalia" and pickled onions (garlic potato puree)

Poulpe, « skordalia » et oignons marinés (purée de pommes de terre à l'ail)

Panko crusted Seabass with sauce tartare and beetroots

Bar en croûte de Panko avec sauce tartare et betteraves

VEGETABLES 400dhs

Black beans with avocado, chili & coriander

Haricots noirs avec avocat, chili et coriandre

Cauliflower, coconut curry sauce and nuts

Chou-fleur, sauce curry à la noix de coco et noix

Wild Mushrooms, sour cream, truffle & crispy onion

Champignons sauvages, crème sure, truffe et oignon croustillant



MEAT

«Σουβλάκι μοσχαρι» Souvlaki beef 360dhs

Beef souvlaki on charcoal with spices and fresh herbs
Souvlaki de bœuf sur charbon de bois avec épices et herbes fraîches

«Αρνι σουβλάκι» Souvlaki lamb 320dhs

Lamb Souvlaki on charcoal with parsley tomato & onion, tzatziki and pita bread
Souvlaki d'agneau sur charbon de bois avec persil, tomates et oignons, tzatziki et pain pita

«Το χρυσό steak» Golden steak 420dhs

Black Angus beef fillet grilled on charcoal with Greek style chimichurri
Filet de bœuf Black Angus grillé sur charbon de bois avec chimichurri à la grecque

«Αρνι κλέφτικο» Lamb kleftiko 350dhs

Lamb shoulder with baby potatoes fresh herbs and smoked cheese (Slow cooked)
Épaule d'agneau avec pommes de terre grelots, herbes fraîches et fromage fumé (Cuit à feu doux)

«Κόκορας Γιουβετσαδα» Coq "giouvetsada" 300dhs

Coq with orzo pasta and tomato sauce with spices
Coquelet aux pâtes orzo et sauce tomate aux épices

FISH

«Ψαρι Φρικασέ» Fish fricassee 320dhs

Seabream with green leaves, fresh herbs and eggs & lemon sauce
Daurade aux feuilles vertes, herbes fraîches, œufs et sauce au citron

«Το φως του βορρά» Nord light (alcool) 350dhs

Salmon with raw vegetable salad and white wine sauce
Saumon avec salade de crudités et sauce au vin blanc

«Χταπόδι στιφάδο» Octopus “stifado” 280dhs

Octopus Tajine, spices & shallots
Tajine de poulpe, épices et échalotes

«Το Φρέσκο ψαρι» Fresh fish 330dhs

Red snapper, erved with vegetables and olive oil & lemon sauce
Vivaneau rouge, servi avec ses légumes, sauce huile d'olive et citron



PASTA

«Αστακός με κριθαράκι» Lobster “kritharaki” 450dhs

Pasta orzo with lobster, fresh herbs, lime & bottarga
Pâtes orzo au homard, herbes fraîches, citron vert et poutargue

«Πειρασμός για το χαβιαρί» Caviar euphoria 1200dhs

Spaghettini with caviar
Spaghettinis au caviar

«Επιθυμία για τρούφα» Truffle desire 520dhs

Calamaretti with truffle
Calamaretti à la truffe

«Ραβιολο σπανακόπιτα» Spinach pie ravioli 280dhs

Handmade Raviolo with spinach, feta and fresh herbs
Raviolo fait main avec épinards, feta et herbes fraîches



DESSERTS

«Πορτοκαλόπιτα» Orange pie 180dhs

Greek traditional Orange pie
Tarte à l'orange traditionnelle grecque

«Εκμèκ» Ekmek 170dhs

Ekmek with sour cherries and pistachio cream
Ekmek aux griottes et crème de pistache

«Γιαούρτι με μέλι» Greek yoghurt with honey 180dhs

Yoghurt namelaka, with honey, berries and nuts
Yaourt namelaka, au miel, baies et noix

«Το κουτί της πανδώρας» Pandora's box (2 persons) 450dhs

Triple Chocolate dessert with surprise
Dessert triple chocolat avec surprise

«Πιάτο φρέσκων φρούτων» Fresh fruit plate

Assiette de fruits frais

«TERRA MIA» GOLDEN PLATE 200dhs

Variation of French pastry of your choice
Variation de pâtisserie française au choix



ANTIQ

CONTACTS

contact@antiqmarrakech.com

+212 664 176 273

@antiq_marrakech