

FESTIVE SPECIALS IN RIVAYAT RESTAURANT

On Sunday, 24th of December

Timing: 7pm to 10pm Dinner

Entertainment: Violinist, Hand pan DJ, magician

Price: 1250 MAD, including a glass of
Champagne per guest

Mentored by Michelin-starred chef Rohit Ghai, a true connoisseur and lover of the heritage of Indian cuisine, Rivayat promises a magical experience, taking you on a journey to the very limits of Indian flavors.

FESTIVE ~ EXPEDITION

Amuse Bouche

Dal Shorba

Prawns ~ Mustard

Kasundi, pink prawns, honey

Salmon ~ Mooli

Tandoori tikka, raita, pickle

Turkey ~ Samosa

Cranberry, mint chutney,

Lamb ~ Couscous

Roganjosh, samosa, mint

or

Sea Bass ~ Mappas

Pan-seared, curry leaves, coconut
(Served with Black Dal, Steamed Rice
and Breads)

Chocolate ~ Orange

Meringue, chilli, vanilla, soil

or

Malpua ~ Rabri

Pancake, berries, saffron

SPÉCIALITÉS FESTIVES AU RESTAURANT RIVAYAT

Le Dimanche 24 Décembre

Horaires: 19h00 à 22h00 Dîner

Divertissement: Violoniste, DJ hand pan, magicien

Prix: 1250 MAD, incluant un verre de
Champagne par invité

Encadré par le chef étoilé au Michelin Rohit Ghai, un véritable connaisseur et passionné du patrimoine de la cuisine indienne, Rivayat promet une expérience magique, vous emmenant dans un voyage aux limites des saveurs indiennes.

FESTIF ~ EXPÉDITION

Amuse Bouche

Dal Shorba

Crevettes ~ Moutarde

Kasundi, crevettes roses, miel

Saumon ~ Mooli

Tikka tandoori, raita, pickle

Dinde ~ Samosa

Canneberge, chutney à la menthe

Agneau ~ Couscous

Roganjosh, samosa, menthe

ou

Bar ~ Mappas

Poêlé, feuilles de curry, noix de coco
(Servi avec du black dal, riz à la vapeur et du pain)

Chocolat ~ Orange

Meringue, beignet, murabba

ou

Malpua ~ Rabri

Pancake, baies, safran

**VEGETARIAN
FESTIVE ~ EXPEDITION**

Amuse Bouche

Chestnut & truffe shorba

Aloo Tikki ~ Honey

Crisp potato cake, tamarind, mint chutney

Cauliflower ~ Textures

Samosa, pickle, chutney

Paneer ~ Pepper

Cottage cheese, raw papaya, chutney

Aubergine ~ Peanut

Sesame, coconut, ground spices

or

Courgette ~ Spinach

Dumplings, capsicum, cashew nuts

(Served with Black Dal, Steamed
Rice & Breads)

Chocolate ~ Orange

Meringue, chilli, doughnut

or

Malpua ~ Rabri

Pancake, berries, saffron

**EXPÉDITION FESTIVE ~
VÉGÉTARIENNE**

Amuse Bouche

Soupe de châtaigne et de truffe

Aloo Tikki ~ Yaourt au Miel

Galette de pommes de terre croustillante,
tamarin, chutney à la menthe

Chou-fleur ~ Textures

Samosa, pickle, chutney

Paneer ~ Poivron

Fromage frais, papaye verte, chutney

Aubergine ~ Cacahuète

Sésame, noix de coco, épices moulues

ou

Courgette ~ Épinards

Dumplings, piment, noix de cajou

(Servi avec du black dal, riz à la vapeur et du pain)

Chocolat ~ Orange

Meringue, beignet, murabba

ou

Malpua ~ Rabri

Pancake, baies, safran

