



OMAZONIA

RESTAURANT . CAFÉ . TERRASSE



OMAZONIA

RESTAURANT . CAFÉ . TERRASSE

OMAZONIA bouscule les codes et vous invite à des découvertes gourmandes avec des plats à partager fusionnant avec l'esprit de l'Amazonie.

Des recettes qui cultivent un style japonais et qui cohabitent avec des spécialités coréennes, des fines bouches aux influences péruviennes et les incontournables Smashed Burgers signature américaine pour réjouir les épicuriens.

Une cuisine ouverte pour partager une mise en scène spectaculaire sur Robata, le fameux barbecue japonais, où chaque flamme s'embrase aux rythmes des commandes. L'heure est à la création, au mélange d'influence culinaire riche en saveurs, des palettes aromatiques intenses et des sauces authentiques qui donnent la touche de distinction.

C'est ainsi qu'OMAZONIA est née à Marakech, une table décontractée et délicieuse qui fait voyager dans l'assiette.

OMAZONIA A NEW JOURNEY OF CULINARY DELIGHTS

True culinary immersion awaits at OMAZONIA Restaurant, where guests are invited to a contemporary journey brimming with exotic flavors in chic and informal setting, an elegant dining area open into a lavish terrace.

Open from breakfast to dinner, Amazonia welcomes you at any time to enjoy a full A la carte menu whilst sipping on specialist mocktails crafted by our baristas.

OMAZONIA, is the new spot to connect with people, cultures, free style cuisine.

Combining a blend of tropical and japanese cuisines, from Peruvian specialities, Japanese Robata, and the freshest raw seafood, to carefully sourced grilled meats and fish; our chef use both traditional and cutting-edge techniques along with seasonal and vibrant ingredients.



OMAZONIA

RESTAURANT . CAFÉ . TERRASSE

ENTREES A PARTAGER

STARTERS TO SHARE

Tacos de crevettes et guacamole Shrimp tacos with guacamole	170	Gyoza au filet de bœuf Tenderloin Gyoza	160
Croquettes de saumon, sauce cacahuète Salmon patties, peanut sauce	150	Ravioli vapeur à la crevette, ciboulette, huile de sésame Steamed shrimp dumpling, chives, sesame oil	160
Carpaccio de bœuf à la thaïlandaise Thai-style beef Carpaccio	150	Ravioli vapeur au poulet, cébettes, sauce soja Steamed chicken dumpling, spring onions, soy a sauce	130
Pizzeta de saumon frais, crème de fromage, tobiko, huile de truffe noire, tomates cerises, échalotes et roquette Fresh salmon pizzeta with cream cheese, tobiko, black truffle oil, cherry tomatoes, shallots, and arugula	170	Ravioli vapeur aux légumes Steamed vegetables dumpling	120
Gyoza aux crevettes Shrimp Gyoza	150		

LES SALADES & SOUPE

Salade Omazonia Crevettes, avocat, tomates, mangue, sauce ponzu yuzu <i>Prawns, avocado, tomatoes, mango, ponzu yuzu dressing</i>	160	Tataki d'akami de thon rouge et avocat Akami Tuna tataki and avocado	140
Salade de gambas grillées et son œuf mollet Grilled prawns salad with soft-boiled egg	150	Tataki de saumon Salmon Tataki	150
Salade grecque, tomates, olives taggiasche marinées à l'origan poivron vert, fromage feta, oignons, concombre Greek salad, tomatoes, taggiasche olives marinated with oregano, green pepper, feta cheese, onions, cucumber	150	Soupe asiatique au poisson et aux gambas Asian fish and prawn soup	130
Salade fraîcheur de burrata et tomates Burrata, tomates cerises, sauce pesto <i>Fresh burrata and tomato salad</i> Burrata, cherry tomatoes, pesto dressing	150		

SUSHI & MAKI

Rolls | 8 pcs

Acevichado 170

Tempura de crevettes, thon rouge, avocat, sauce ceviche
Shrimp tempura, red tuna, avocado, ceviche sauce

Omazonia Rolls 180

Saumon, mangue, crevette, ikura
Salmon, mango, shrimp, ikura

Mako 150

Hosomaki frit, tartare de saumon
Fried hosomaki, salmon tartar

Kimchi 170

Avocat, Kimchi, Thon
Avocado, kimchi, tuna

Spicy tuna 160

Avocat, tartare de thon
Avocado, tuna tartar

Hosomaki | 8 pcs

Tekka maki au thon | Tekka maki with tuna 120

Sake maki au saumon | Salmon Sake Maki 130

Kappa maki au concombre | Kappa maki with cucumber 90

Maki avocat-kimchi | Maki avocado-kimchi 90

NIGIRI | 4 pcs

Saumon | Salmon 130

Thon rouge | Red Tuna 120

Gambas | Prawn 150

Sashimi & Tiradito | 4 pcs

Saumon | Salmon 170

Thon | Tuna 160

Saumon Tiradito | Tiradito Salmon 160

Tiradito Mixte | Tiradito Mixed 180

SPÉCIAUX - SPECIALS

California | 8 pcs

Gambas avocat 110

Saumon cheese 130

Chaire de crabe 150

Mangue saumon 150

Avocado cheese thon 170

Plateaux 12 PC | 280

Sélection du chef 16 PC | 320

Chef's selection 24 PC | 440

48 PC | 720

Frit | Fried | 8 pcs

Aro maki 180

Chaire de crabe, gambas, avocat, crème cheese, tobiko, mayonnaise épicée

Fry futomaki 170

Saumon, chaire de crabe, laitue, concombre, crème cheese, avocat

Kyoto 150

Gambas, anguilles, ebi, crème cheese

Miro Roll 150

Chaire de crabe, saumon, avocat, gambas, crème cheese, tobiko

LES BOLS

Poke bol

Océan pacifique 190

Saumon ou thon rouge mariné, riz de sushi, avocat, mangue, mais, tomate cerise, wakamé

Marinated salmon or tuna, sushi rice, avocado, mango, corn, cherry tomatoes, wakame

Terra 170

Calamar rôtie, riz sushi, avocat, haricot rouge, champignon noire, tomate cerise Gingembre, algue, edamé

Roasted squid, sushi rice, avocado, red beans, black mushrooms, cherry tomatoes, ginger, seaweed, edamame

Végan 170

Tofu, riz de sushi, avocat, mangue, mais, petite pois, tomate cerise, baie de goji Noix d'acajou, graines de citrouille, graines de tournesol, algue nori

Tofu, sushi rice, avocado, mango, corn, peas, cherry tomatoes, goji berries, cashews, pumpkin seeds, sunflower seeds, nori seaweed

Wok

Wok De Poulet 180

Poulet croustillant noix d'acajou, poivrons doux, sauce kochijan

Crispy chicken stirs fried cashew nuts, sweet peppers, kochijan sauce

Wok De Gambas 16/20 220

Gambas « BLACK TIGER », Brocoli, asperges, poivrons, sauce Sichuan

Prawns «BLACK TIGER» shrimps stir fried with broccoli asparagus, sweet peppers, garlic, Sichuan sauce

Wok de filet de bœuf 200

Bœuf, brocoli, champignons, poivrons, oignons, sauce Tora

Beef fillet wok with broccoli, mushrooms, peppers, onions, and tora sauce

BURGERS SIGNATURE

Toutes nos viandes sont grillées sur un gril Robata
All our meats are grilled on the robata grill

LA. Smashed	190
Double cheese burger, oignons grillés, pickle, aioli à la moutarde <i>Double cheese burger, grilled onions, pickle, mustard aioli</i>	
LA. Chicken Smashed	170
Double cheese Chicken burger, oignons grillés, pickle, aioli à la moutarde <i>Double cheese chicken burger, grilled onions, pickle, mustard aioli</i>	
Mexican Robata	210
Premium bœuf grille à la robata, guacamole, cheddar, pico de gallo, sauce matcha épicée <i>Beef Premium, guacamole, cheddar, pico de gallo, spicy matcha sauce</i>	
Omazonia	220
bœuf Premium grillé à la robata, piment de piquillo confit, cheddar, iceberg, oignon rouge, sauce Omazonia <i>Premium Beef grilled robata style, candied piquillo pepper, cheddar, iceberg, red onion, Omazonia sauce</i>	
Emmy Style	180
Bœuf grille à la robata, oignons caramélisés, cheddar, sauce Emmy du Chef <i>Grilled beef, caramelized onions, cheddar, Emmy du Chef sauce.</i>	

ROBATA JOSPER GRILL

Entrecôte de bœuf mûré, pressée de pomme de terre, sauce anguille fumé	260
<i>Aged ribeye steak, potato press, smoked eel sauce</i>	
Filet de bœuf Tora (façons le tigre qui pleure)	290
<i>Tora-style beef tenderloin (crying tiger style)</i>	
Côtelettes d'agneau tandoori, légume Robata, jus truffé	210
<i>Tandoori rack of lamb, Robata vegetables, truffle jus</i>	
Demi-volaille fermière rôtie à la broche, jus de cuisson au thym	250
<i>Half farm-raised chicken roasted on a spit, thyme-infused jus.</i>	
Loup Bar à la Robata, ravioli de légume et épinard, sauce beurre blanc à l'orange	270
<i>Robata seabass, vegetable and spinach ravioli, orange beurre blanc sauce</i>	
Filet de turbo grillé, duxelles shiitake & quinoa asperge grillée, sauce beurre cacahuète	320
<i>Grilled turbot fillet, shiitake duxelles & grilled asparagus quinoa, peanut butter</i>	
Pavé de saumon à la Robata, wok de légume, yaourt à l'indienne	240
<i>Robata salmon steak, vegetable stir-fry, Indian-style yogurt</i>	

SIDES

Accompagnements

Les Accompagnements (en supplément)
The Accompaniments (in addition)

Legumes de saison à la robata Seasonal vegetables a la robata	90
Aubergines grillées à la robata, miso blanc Grilled eggplant with robata and white miso	90
Champignons sautés Sauteed mushrooms	60
Frites maison Home fries	70
Riz basmati parfume à la coriandre Coriander scented basmati riceHome fries	70

MOROCCAN CORNER

Nos entrées / Our Starters

Assortiment de trois salades marocaines	120
Assortment of Moroccan Salads	
Assortiment de Briwates	130
Kefta, fromage, Légumes, poulet	
Assortment of Moroccan Briwates (savory puff pastries)	
Minced beef, cheese, vegetables, chicken	
Pastilla aux fruits de mer	160
Sea food pastilla	
Pastilla au poulet et amandes	140
Chicken and almonds Pastilla	

Nos plats / Main course

Tajine de poulet au citron confit, olives vertes, pommes frites maison	220
Chicken tajine aromatized with candied lemon, green olives, homemade fries	
Tajine de kefta maison avec œuf à la demande, pommes frites maison	220
Homemade kefta tagine with egg upon request, homemade fries	
Souris d'agneau aux oignons caramélisés et pommes nouvelles, pistil de safran	280
Lamb shank served with caramelized onions, spring potatoes, Saffron pistils	
Tajine de jarrets de bœufs aux pruneaux caramélisés, servi avec semoule	240
Beef shank tajine served with caramelized prunes, served with couscous on the side	
Tanjia Marrakchia au bœuf, et pommes nouvelles	240
Tanjia Marrakchia with beef, spring potatoes	

NOS DESSERTS OUR DESSERTS

Ravioli d'ananas au riz au lait de coco, coulis mangues et passion, sorbet de noix de coco	100
Pineapple ravioli with coconut rice pudding, mango and passion fruit coulis, coconut sorbet	
Fondant chocolat, cœur caramel beurre salé, glace vanille de Madagascar	90
Molten chocolate cake with salted caramel heart, Madagascar vanilla ice cream	
Macaron royale, ganache pistache et sa glace de framboise à la rose	110
Royal macaron with pistachio ganache and raspberry rose ice cream	
Coco givré	90
Frozen coconut	
Tarte au chocolat à l'orange bio (sans gluten) crème glacée à la cerise amarena	100
Chocolate tart with organic orange (gluten-free) and amarena cherry ice cream	
Fruits découpés de saison	90
Seasonal cut fruit	
Glace et sorbet 3 boules au choix	80
Ice cream and sorbet 3 scoops of your choice	
Pâtisserie du jour	90
Savory of the day	
Assortiment de pâtisseries Marocaines	70
Assortment of Moroccan pastries	



OMAZONIA

RESTAURANT . CAFÉ . TERRASSE





OMAZONIA

RESTAURANT . CAFÉ . TERRASSE

ANGLE A VENUE ECHOUHADA ET AVENUE DE PARIS, HIVERNAGE, 40 000, MARRAKECH

+212 (0) 5 24 33 33 33 | amazonia@hoteljadali.com

 [OmazoniaMarrakech](#)

WWW.HOTELJADALI.COM