



RITZI  
MARRAKECH



RESTAURANT  
MENU





✂ ✂ **ENTRÉES** ✂ ✂  
STARTERS

-  **Edamame (fèves de soja épicées)** ===== 70 DH  
*Edamame (japonaise soy beans spicy)*
-  **Tartare d'avocat (basilic, coriandre, citron, ciboulette, chips tortila)** ===== 105 DH  
*Avocado Tartare (basilic, coriander, lemon, chives, chips tortila)*
- Saté de poulet (pattes de poulet grillées, sauce satay)** ===== 110 DH  
*Chicken Saté (grilled legs of chicken peanut)*
- Boulettes de crevettes frites (sauce au beurre pimentée)** ===== 120 DH  
*Fried Shrimps Balls (chili butter sauce)*
- Brochettes de boeuf grillées (teriyaki mariné, curry, huile d'olive)** ===== 115 DH  
*Grilled beef skewers (marinated Teriyaki, curry, olive oil)*
-  **Fromage de chèvre gratiné au miel et aux noix sur betterave rouge  
(betterave rouge cuite à la vapeur, citron vert, sauce framboise)** ===== 130 DH  
*Goat's cheese au gratin with honey and walnuts on beetroot (steamed beetroot, lime, raspberry sauce)*
- Rouleaux de printemps au poulet Singapour (poulet frit croustillant, sauce Muro Shoyo)Pil (ail, chili, persil)** ===== 140 DH  
*Chicken Spring rolls Singapore (crispy fried chicken Muro shoyo)*
- Carpaccio de bœuf (avec roquette et parmesan, sauce au basilic)** ===== 140 DH  
*Beef carpaccio (with rocket and parmesan, basil sauce)*
- Vitello Tonnato (tranches de veau à basse température, sauce tonnato câpres)** ===== 150 DH  
*Vitello tonnato (slices of veal at low temperature, tonnato sauce capers)*

 végétarien - vegetarian

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES, NOTRE PERSONNEL PEUT VOUS AIDER.  
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY PLEASE CONSULT OUR STAFF.



✂ ✂ **ENTRÉES** ✂ ✂  
STARTERS

-  **Pizzetta champignons (fine tarte croustillante, sauce à l'huile de truffe)** ===== 160 DH  
*Pizzetta mushrooms (fine crispy tart, truffle oil sauce)*
-  **Caprese Burrata (avec parmesan, tomate et huile d'olive noire)** ===== 160 DH  
*Caprese burrata (with parmesan, tomato and black olive oil)*
- Pizzetta Saumon (fine tarte croustillante, truffe, sauce épicée)** ===== 170 DH  
*Pizzetta Salmon (fine crispy tart, truffle, spicy sauce)*
- Raviolis aux crevettes et champignons truffés (crevettes marinées à la vapeur, sauce aigre-douce)** ===== 180 DH  
*Ravioli with prawns and truffle mushrooms (steamed marinated prawns, sauce aigre-douce)*

✂ ✂ **SALADES** ✂ ✂  
SALAD

- Salade de bœuf thaï (émincé de bœuf, haricots verts, sauce citronnelle)** ===== 130 DH  
*Thai beef salad (minced beef, green beans, lemongrass sauce)*
- Salade Kiesien (mélange de fruits de mer, saumon, thon, vinaigrette)** ===== 140 DH  
*Kiesien salad (mixed seafood, salmon, tuna, salad dressing)*
- Ceviche (combo de daurade au sel de mer, coriandre)** ===== 140 DH  
*Ceviche (combo of sea bream with sea salt and coriander)*



✂ ✂ **PLATS** ✂ ✂  
PLATES

- Poulet au curry vert (curry thaïlandais maison, lait de coco, basilic)** ===== 190 DH  
*Green curry chicken (homemade Thai curry, coconut milk, basil)*
- Tayatta bœuf (tranche de bœuf, sauce au truffe)** ===== 220 DH  
*Beef Tayatta (sliced beef, truffle sauce)*
- Bœuf tepanyaki (à la japonaise, sauce soja, sauce tamarin)** ===== 240 DH  
*Tepanyaki beef (Japanese style, soya sauce, tamarind sauce)*

✂ ✂ **PÂTES** ✂ ✂  
PASTA

-  **Penne Arrabiata (sauce tomate, piment, ail, basilic, parmesan)** ===== 130 DH  
*Penne Arrabiata (tomato sauce, chilli, garlic, basil, parmesan)*
-  **Spaghetti avec chili et ail (sauce tomate, parmesan, basilic, ail, persil)** ===== 140 DH  
*Spaghetti with garlic and chilli (tomato sauce, parmesan, basil, garlic, parsley)*
-  **Raviolis farcis à la ricotta et aux épinards (raviolis maison, fromage de chèvre)** ===== 145 DH  
*Ravioli filled with ricotta and spinach (homemade ravioli, goat's cheese)*
-  **Risotto aux champignons (parmesan, crème de champignons)** ===== 160 DH  
*Risotto with mushrooms (parmesan, mushroom cream)*
-  **Lasagnes aux épinards (légumes végétaliens, parmesan, sauce tomate)** ===== 170 DH  
*Spinach lasagne (vegan vegetables, parmesan, tomato sauce)*
- Linguine aux fruits de mer (sauce bisque-homard, tomates cerises)** ===== 190 DH  
*Linguine with seafood (bisque lobster sauce, cherry tomatoes)*
-  **Spaghetti avec crevettes à l'ail (sauce tomate, bisque crevettes, ail, tomates cerises, parmesan, basilic)** ===== 210 DH  
*Spaghetti with garlic prawns (tomato sauce, prawns, garlic, cherry tomatoes, parmesan and basil)*
-  végétarien - vegetarian

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES, NOTRE PERSONNEL PEUT VOUS AIDER.  
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY PLEASE CONSULT OUR STAFF.



✂ ✂ **POISSON** ✂ ✂  
FISH

**Crevettes Wok Thai épicé Chili (crevettes, riz cuit à la vapeur, coriandre, ciboulette, ail, piment)** ===== 220 DH

*Prawn wok Thai spicy chilli (prawns, steamed rice, coriander, chives, garlic, chilli)*

**Filet de saumon barbecue (saumon Robotayaki, quinoa, fèves de soja, confiture de poires)** ===== 260 DH

*Salmon fillet barbecue (salmon robotayaki, quinoa, soya beans, pear jam)*

**Bar (haricots verts, basilic, tomates, câpres, sauce au citron)** ===== 270 DH

*Sea bass (green beans, basil, tomatoes, capers, lemon sauce)*

**Crevettes géantes grillées (gingembre, ciboulette, oignons de printemps, champignons)** ===== 280 DH

*Grilled king prawns (ginger, chives, spring onions, mushrooms)*

✂ ✂ **VIANDE** ✂ ✂  
MEAT

**Carré d'agneau en croûte de parmesan (parmesan, gingembre, beurre, purée de patates douces)** ===== 220 DH

*Rack of lamb with parmesan crust (parmesan, ginger, butter, sweet potato puree)*

**Scaloppine al limone (escalopes de veau au citron, sauce marrow au poivre)** ===== 240 DH

*Scaloppine al limone (lemon veal escalope, pepper marrow sauce)*

**Filet de bœuf Angus 250 grammes / 350 grammes (tranche de bœuf grillée, citronnelle Teriyaki)** ===== 240 DH  
330 DH

*Angus beef fillet 250 grams / 350 grams (grilled beef slice, teriyaki lemongrass)*



✂ ✂ **GARNITURE** ✂ ✂  
SIDE DISHES

 <b>Pommes de terre frites</b> ===== 30 DH <i>French fries</i>
 <b>Salade Miscluin</b> ===== 30 DH <i>Miscluin salad</i>
 <b>Riz sushi au vinaigre de sésame</b> ===== 35 DH <i>Sushi rice with sesame vinaigre</i>
 <b>Riz à la vapeur</b> ===== 40 DH <i>Steamed rice</i>
 <b>Petites pommes de terre sautées à l'ail</b> ===== 45 DH <i>Small potatoes fried with garlic</i>
 <b>Crème de champignons au parmesan</b> ===== 45 DH <i>Mushroom and parmesan cream</i>

 végétarien - vegetarian

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES, NOTRE PERSONNEL PEUT VOUS AIDER.  
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY PLEASE CONSULT OUR STAFF.



## SUSHI

### SUSHI



#### Nigiri (2 pièces/ pieces)

**Nigiri daurade royale Ponzu** ===== 85 DH  
*Nigiri sea bream Ponzu*

**Nigiri saumon** ===== 90 DH  
*Nigiri salmon*

**Nigiri thon Akami** ===== 90 DH  
*Nigiri tuna Akami*

**Nigiri Ebi Aburi épicé** ===== 95 DH  
*Nigiri Ebi spicy Aburi*

#### Sashimi (5 pièces/ pieces)

**Sashimi saumon** ===== 95 DH  
*Sashimi salmon*

**Sashimi thon Akami** ===== 95 DH  
*Sashimi tuna Akami*

**Sashimi daurade royale Ponzu** ===== 105 DH  
*Sashimi sea bream Ponzu*





✂ SUSHI ✂  
SUSHI

Signature Rolls (5 pièces/ pieces)

 <b>Rouleau Vegy Maki</b> ===== 95 DH <i>Vegy Maki Roll</i>
<b>Fruits de mer Tempura</b> ===== 110 DH <i>Fry seafood Tempura</i>
<b>Tartare de saumon d'Okinawa</b> ===== 120 DH <i>Salmon Okinawa tartar</i>
<b>Rouleau crevettes croustillantes mayo chili</b> ===== 130 DH <i>Roll crispy prawn mayo chili</i>
<b>Tokyo Kimchi saumon</b> ===== 130 DH <i>Tokyo Kimchi salmon</i>
<b>Thon Pirikara Akami oignon vert huile truffe</b> ===== 140 DH <i>Pirikara tuna Akami green onion oil truffle</i>

Signature Ritzi

<b>Nigiri Marewasae (6 pièces/ 6 pieces)</b> ===== 140 DH
<b>Sashimi Marewasae (12 pièces/ 12 pieces)</b> ===== 180 DH
<b>Nagano (16 pièces/ 16 pieces)</b> ===== 220 DH
<b>Plater (12 pièces/ 12 pieces)</b> ===== 320 DH
<b>Signature Ritzi (36 pièces/ 36 pieces)</b> ===== 750 DH

 végétarien - vegetarian

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES, NOTRE PERSONNEL PEUT VOUS AIDER.  
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY PLEASE CONSULT OUR STAFF.



❖ ❖ **DESSERT** ❖ ❖  
DESSERT

-  **Crème brûlée avec glace au café** ===== 90 DH  
*Crème brûlée with coffee ice cream*
-  **Panna cotta aux baies des bois** ===== 95 DH  
*Panna cotta with wild berries*
-  **Tiramisu** ===== 110 DH
-  **Tarte aux pommes chaude avec glace à la vanille** ===== 130 DH  
*Warm apple pie with vanilla ice cream*
-  **Plateau de fromage** ===== 140 DH  
*Cheese plate*
-  **Plat de fruits** ===== 140 DH  
*Fruit plate*



SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES, NOTRE PERSONNEL PEUT VOUS AIDER.  
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY PLEASE CONSULT OUR STAFF.



RITZI  
MARRAKECH

✂ DRINKS ✂



❄️ **COCKTAILS CLASSIQUES** ❄️  
CLASSIC COCKTAILS  
110 DH

**Mojito Classique:** Rhum blanc, jus de citron vert, menthe, sucre de canne, eau pétillante  
*Classic Mojito: White rum, lime juice, mint, cane sugar, sparkling water*

**Caipirinha:** Cachaça, morceaux de citron vert, sucre brun, glace pilée  
*Caipirinha: Cachaça, lime pieces, brown sugar, crushed ice*

**Piña Colada:** Rhum blanc, jus d'ananas, lait de coco, crème fraîche  
*Piña Colada: White rum, pineapple juice, coconut milk, fresh cream*

**Tequila Sunrise:** Tequila, jus d'orange, crème de cassis, grenadine  
*Tequila Sunrise: Tequila, orange juice, crème de cassis, grenadine*

**Margarita:** Tequila, triple sec, jus de citron vert, sirop d'agave, sel  
*Margarita: Tequila, triple sec, lime juice, agave syrup, salt*

**Moscow Mule:** Vodka, jus de citron vert, ginger beer, sucre de canne, menthe  
*Moscow Mule: Vodka, lime juice, ginger beer, cane sugar, mint*



SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES, NOTRE PERSONNEL PEUT VOUS AIDER.  
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY PLEASE CONSULT OUR STAFF.

## ✂ APÉRITIFS ✂

**Aperol Spritz: Aperol, prosecco, eau pétillante, orange** ===== 100 DH

*Aperol Spritz: Aperol, prosecco, sparkling water, orange*

**Campari Spritz: Campari, prosecco, eau pétillante, orange** ===== 100 DH

*Campari Spritz: Campari, prosecco, sparkling water, orange*

**Martini Cocktail: Vermouth blanc, olives, gin ou vodka (style 007)** ===== 100 DH

*Martini Cocktail: White vermouth, olives, gin or vodka (007 style)*

**Ricard: Ricard ou pastis, glace, eau plate** ===== 100 DH

*Ricard: Ricard or pastis, ice, still water*

**Kir** ===== 100 DH

**Kir Royal** ===== 100 DH

**Kir imperial (Champagne)** ===== 150 DH

**Fernet Branca** ===== 110 DH

**Porto Offley Rouge** ===== 110 DH

**Cointreau** ===== 110 DH

**Sambuca** ===== 110 DH

**Get 27** ===== 110 DH

## ✂ DIGESTIFS ✂

**Jägermeister** ===== 110 DH

**Get 27** ===== 110 DH

**Baileys** ===== 110 DH

**Hennessy VS** ===== 110 DH

**Hennessy VSOP** ===== 120 DH

**Sambuca** ===== 110 DH

**Limoncini** ===== 110 DH

**Grappa** ===== 110 DH

**Ramazotti** ===== 110 DH

## ✂ BEERS ✂

**Speciale Flag Gold 25cl (Morroco)** = 70 DH

**Casablanca 33cl (Morroco)** ===== 80 DH

**Corona extra 33cl (Mexico)** ===== 90 DH

**Heineken 25cl (Netherlands)** ===== 80 DH

**Beck's 33cl (Germany)** ===== 80 DH

**Budweiser 22,2cl (U.S.A.)** ===== 80 DH

**Beck's 0.0 alc. (Germany)** ===== 70 DH

## ✂ VODKA ✂

**Smirnoff Red** ===== 100/1.300 DH

**Ketel One** ===== 110/1.400 DH

**Belvedere** ===== 120/1.700 DH

**Absolut Blue** ===== 100/1.500 DH

**Absolut Elyx** ===== 1.800 DH

**Belvedere Forest** ===== 2.000 DH

**Belvedere Lake** ===== 2.000 DH



## ✂ ✂ WHISKEY ✂ ✂

Bulleit Bourbon	=====	110/1.300 DH
Johnny Walker black Label	=====	1.600 DH
Johnny Walker red Label	=====	120/1.400 DH
Johnny Walker Double black	=====	1.900 DH
J&b Rare	=====	1.400 DH
Glenmorangie Single malt	=====	1.900 DH
Cardhu Single malt 12 ans	=====	2.000 DH
Dimple	=====	2.200 DH
Chivas Regal 12 ans	=====	2.100 DH
Chivas Regal 18 ans	=====	2.400 DH
Jack Daniel's	=====	1.800 DH
Ballantini's Finest	=====	1.600 DH

## ✂ ✂ GIN ✂ ✂

Gordon's	=====	100/1.300 DH
Tanqueray	=====	1.500 DH
Tanqueray TEN	=====	1.600 DH
Hendricks	=====	1.700 DH
Bombay Saphirre	=====	120/1.500 DH

## ✂ ✂ RUM ✂ ✂

Captain Morgan White	=====	100/1.300 DH
Captain Morgan Dark	=====	120/1.400 DH
Ron Zacapa Cent 23	=====	2.300 DH
Havana 3 ans	=====	130/1.400 DH
Havana 7 ans	=====	1.700 DH

## ✂ ✂ TEQUILA ✂ ✂

Don Julio Blanco	=====	130/1.800 DH
Don Julio Reposado	=====	140 DH

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES, NOTRE PERSONNEL PEUT VOUS AIDER.  
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY PLEASE CONSULT OUR STAFF.

## ✂ CHAMPAGNE ✂

Moet Brut	300/1.500 DH
Moet Ice Imperial	2.200 DH
R De Ruinart Brut	2.000 DH
Ruinart Blanc De Blancs	3.000 DH
Krug Grande Cuvee Brut	6.500 DH
Armand De Brignac Brut	9.000 DH
Dom Pegignon Brut	7.000 DH
Moet Rosé	2.500 DH
Ruinart Rosé	3.000 DH
Dom Pegignon Rosé	13.000 DH

## ✂ PROSECCO ✂

Dubois Brut	100/500 DH
Freixenet Cordon Negro Brut	600 DH
Freixenet Prosecco	700 DH
Freixenet Rosé	800 DH

## ✂ VIN BLANC ✂

Domaine Sahari Blanc	100/500 DH
BG Réserve Chardonnay	500 DH
Eclipse Blanc	120/600 DH
CB Signature Blanc	700 DH
Epicuria chardonnay	800 DH
Ait Mimoun	500 DH
D.Jirry Chardonnay	600 DH

## ✂ VIN ROSÉ ✂

Domaine Sahari Rosé	100/500 DH
Eclipse Rosé	350 DH
Castel Cote De provence	700 DH
Whispering Angel	1.000 DH
Ait Mimoun	500 DH
S de Siroua Merlot	600 DH

## ✂ VIN GRIS ✂

Eclipse Gris	600 DH
Sahari Gris	500 DH

## ✂ VIN ROUGE ✂

Domaine Sahari Res	100/600 DH
BG Reserve Merlot	300 DH
Eclipse Rouge	650 DH
CB Signature	650 DH
Château Roselane	750 DH
Epicuria Cabarnet Sauvignon	700 DH
Epicuria Syrah	700 DH
Domaine De Baccari	650 DH
S De Siroua	600 DH
Marques De Caceres Rioja	550 DH
Ait Mimoun	500 DH
BG Cote du Rhone les Galets	700 DH
BG Reserve Cabernet Sauvignon	500 DH
BG Shiraz	500 DH
Lambrusco	550 DH
JM Raynal	600 DH



✂ COCKTAILS SANS ALCOOL ✂  
MOCKTAILS  
70 DH

**Rose et Hibiscus Sling: Jus de citron vert, sirop d'hibiscus, eau pétillante, roses**

*Rose and Hibiscus Sling: Lime juice, hibiscus syrup, sparkling water, roses*

**Passion: Purée de fruit de la passion, jus d'orange, jus d'ananas, jus de pêche, grenadine**

*Passion: Passion purée, orange juice, pineapple juice, peach juice, grenadine*

**Colada Vierge: Jus d'ananas, lait de coco, crème fraîche**

*Virgin Colada: Pineapple juice, coconut milk, fresh cream*

**Marrakech Sling (Campino): Fraises fraîches, sirop de vanille, jus de citron vert, jus d'orange, sirop de framboise**

*Marrakech Sling (Campino): Fresh strawberries, vanilla syrup, lime juice, orange juice, raspberry syrup*

**Expérience RITZI: Jus de citron vert, gingembre frais, menthe, eau pétillante**

*RITZI Experience: Lime juice, fresh ginger, mint, sparkling water*

**Mojitos Sans Alcool: Jus de citron vert, menthe, sucre brun, eau pétillante (Passion, Fruits rouges, Fruits exotiques)**

*Virgin Mojitos: Lime juice, mint, brown sugar, sparkling water (Passion, Red fruits, Exotic fruits)*

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES, NOTRE PERSONNEL PEUT VOUS AIDER.  
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY PLEASE CONSULT OUR STAFF.



❏ BOISSONS CHAUDES ❏  
HOT DRINKS

Espresso	=====	40 DH
Americano	=====	40 DH
Café Crème	=====	45 DH
Chocolat Chaud	=====	50 DH
Cappuccino	=====	45 DH
Affogatos	=====	70 DH

❏ THÉS ❏  
TEA  
35 DH

**Thé à la menthe**

*Mint tea*

**Thé noir**

*Black tea*

**Infusion de camomille**

*Chamomile infusion*

**Infusion de verveine**

*Verbena infusion*

❏ SODAS ❏  
60 DH

Coca-Cola Zéro

Coca-Cola Classique

Sprite

Hawaii

Schweppes Citron

Schweppes Tonic

Schweppes Orange

Fever-Tree Tonic

Fever-Tree Ginger Ale

Red Bull ===== 70 DH



✂ ✂ EAUX ✂ ✂  
WATERS

Sidi Ali (0,75 L)	=====	70 DH
Sidi Ali (0,5 L)	=====	40 DH
Oulmes (0,75 L)	=====	80 DH
Oulmes (0,25 L)	=====	40 DH
San Pellegrino (0,75 L)	=====	80 DH
San Pellegrino (1 L)	=====	90 DH
Aqua Panna (0,75 L)	=====	80 DH
Aqua Panna (1 L)	=====	90 DH

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES NOTRE PERSONNEL PEUT VOUS AIDER.  
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY PLEASE CONSULT OUR STAFF.