

Pool menu

COCKTAILS SIGNATURE SIGNATURE COCKTAILS	160
Pavillon Flower Rhum Captain Morgan’s, Concombre, Jus de Fruit de la Passion, Basilic, Fleur de Sureau <i>Captain Morgan’s Rum, Cucumber, Passionfruit Juice, Basil, Elderflower</i>	
Lychee & Raspberry Martini Vodka Ketel One, Liqueur de Litchi, Framboises, Purée de Litchi, Sirop de Jasmin, Citron <i>Ketel One Vodka, Lychee Liquor, Raspberries, Lychee Puree, Jasmine Syrup, Lemon</i>	
From Hyatt Garden Tequila Patron Silver, Pamplemousse Frais, Romarin, Sirop de Pamplemousse, Citron <i>Patron Silver Tequila, Fresh Grapefruit, Rosemary, Grapefruit Syrup, Lemon</i>	
Green Rabbit Gin Tanqueray, Sake Shirayuki, Kiwi, Pomme, Litchi, Gingembre, Coriandre <i>Tanqueray Gin, Shirayuki Sake, Kiwi, Apple, Lychee, Ginger, Coriander</i>	
Rich & Robust Bulleit Whisky Bourbon, Sirop Vanille Gingembre Maison, Fruit de la Passion, Sirop de Grenade, blanc d’œuf, Citron <i>Whiskey Bourbon, Homemade Vanilla Ginger Syrup, Passionfruit, Grenad Syrup, Egg White, Lemon</i>	
COCKTAILS CLASSIQUES CLASSIC COCKTAILS	140
COCKTAILS SANS ALCOOL MOCKTAILS	110
Peach Flowers Hyatt Life Medina Refresher Detox	

VODKAS	5CL
Belvedere Pure	150
Ketel One	130
Grey Goose	150
RHUMS RUMS	
Captain Morgan Spiced Gold	130
Bacardi Carta Blanca	130
Havana Club 3 ans	130
TEQUILAS & MEZCAL	
Volcan Blanco	200
Don Julio Reposado	430
Patron Silver	200
WHISKIES	
Chivas Regal	150
(12 ans <i>12 years old</i>)	
Johnnie Walker Black Label	150
Glenmorangie	190
10 ans <i>10 years old</i>)	
Glenfiddich	150
12 ans <i>12 years old</i>)	
Woodford Reserve	130
Jack Daniels	140
LIQUEURS & CRÈMES <i>LIQUORS & CREAMS</i>	
Amaretto Di Saronno	130
Bailey’s	130
Get 27	130
Malibu	130
Cointreau	130
Limoncello	130
GIN & LONDON DRY GINS	
Tanqueray	130
Tanqueray 10	150
Hendrick’s	140

BIÈRES BEERS	33 CL
Budweiser (Sans Alcool <i>No Alcohol</i>)	70
Casablanca (Maroc <i>Morocco</i>)	90
Allaryk Blonde (France)	160
Corona (Mexique <i>Mexico</i>)	100
Budweiser (USA)	100
Leffe Brune (Belgique <i>Belgium</i>)	100
Stella Artois (Belgique <i>Belgium</i>)	100
Hoegaarden (Belgique <i>Belgium</i>)	100

Sodas	60
Red Bull	70
EAUX MINÉRALES <i>MINERAL WATERS</i>	50CL 75CL
Sidi Ali	40 60
Evian	50 80
San Pellegrino	50 80
Ouelmes	50

VIN AU VERRE WINE BY THE GLASS		17 CL
N.M	R de Ruinart – Brut	390
	Chardonnay & Pinot Noir	
Vin Blanc	Château la Rose Bellevue – Cuvée Park Hyatt Marrakech	130
	Sauvignon Blanc & Muscadelle	
Vin Rosé	Château la Rose Bellevue – Cuvée Park Hyatt Marrakech	130
	Cabernet Franc & Merlot	
Vin Rouge	Château la Rose Bellevue – Cuvée Park Hyatt Marrakech	130
	Merlot & Cabernet Sauvignon	
VIN BLANC WHITE WINE		37.5 CL 75CL 150 CL
Maroc Morocco		
La Tour Roslane – AOC Coteaux de L’Atlas		600
Médailleon – Domaine Des Ouled Thaleb	300	450
Domaine Amal		500
Domaine Jirry – Chardonnay		600
France France		
Château la Rose Bellevue – Cuvée Park Hyatt Marrakech		480
	Sauvignon Blanc & Muscadelle	
Chablis – Pascal Bouchard	Chardonnay	750
Pouilly Fuissé – Marie Antoinette	Chardonnay	1100
Côtes du Rhone – Olivier Ravoire	Marsanne	530
Pouilly-Fumé – Domaine Dezat	Sauvignon Blanc	700
ROSÉ & GRIS ROSE & GRIS		37.5 CL 75CL 150 CL
Maroc Gris Morocco Gris		
Volubilia – Domaine De La Zouina	300	470
Domaine de Sahari Gris		450
Maroc Rosé Morocco Rose		
Première De Baccari – Domaine De Baccari		650
Eclipse – Les Deux Domaines – AOG Guerrouane		580
Volubilia – Domaine De La Zouina		470 850
France France		
Château la Rose Bellevue – Cuvée Park Hyatt Marrakech		480
Château Sainte Béatrice – Cuvée des Prince		450
Minuty Prestige – Château Minuty		830
La Vie En Rose – Château Roubine		750 1600
Minuty Rose Et Or		1100
Lion & Dragon – Château Roubine		1200
Whispering Angel – Château d’Esclan		1000
VIN ROUGE RED WINE		37.5 CL 75CL 150 CL
Maroc Morocco		
La Tour Roslane – AOC Coteaux de L’Atlas		600
Première De Baccari – Domaine De Baccari		750
Eclipse – Les Deux Domaines – AOG Guerrouane	300	550
Domaine Amal		500
France France		
Château la Rose Bellevue – Cuvée Park Hyatt Marrakech		480
Bourgogne – Albert Bichot		800
Crozes-Hermitage – Equinoxe – Maxime Grallot		1000
Héritage de Chasse-Spleen – Haut-Médoc		1000
VIN EFFERVESCENT SPARKLING WINE		37.5 CL 75CL 150 CL
Maroc Morocco		
Prosecco – D.O.C Freixenet		700
France Champagne		
R de Ruinart – Brut		1800 4200
Moët & Chandon – Impérial Brut		1900
Ruinart – Blanc de Blancs		3500
Ruinart – Brut Rosé		3500 7500
Laurent-Perrier – Brut Rosé		2800
Tous les prix sont en Dirham marocain All prices are in moroccan Dirham		

Pool menu

ENTRÉES STARTERS		SAVEURS D'ASIE NIKKEI	
Saumon en Tiradito, sauce yuzu et fruits de la passion, ari amarillo et coriandre <i>Salmon tiradito, yuzu and passion fruit sauce, aji amarillo, and cilantro</i>	170	Sélection de sushis (8 pièces)	310
Burrata crémeuse, tomate confite et fraîcheur à la grecque <i>Creamy burrata, tomato confit and crunchy Greek vegetables</i>	180	Sélection de sushis (12 pièces)	480
Chair d'araignée, avocat brulé, vinaigrette yuzu et gingembre <i>Spider crab meat, burnt avocado, yuzu and ginger vinaigrette</i>	190	Sélection de sushis (20 pièces)	780
Tartare de bœuf, caviar, sauce vitello tonnato, pain au sel et roquette <i>Beef tartare, caviar, vittello tonnato sauce, Brioche bread with salt and arugula</i>	230	Sélection de sushis (30 pièces)	980
		GRANDES SALADES BIG SALADS	
		Végan Poke bowl, légumes et fruits de saison, sauce Nikkei <i>Vegan poke bowl, seasonal vegetables and fruits, Nikkei sauce</i>	150
		Salade cannoise, thon mi-cuit, avocat, balsamique au miel <i>Cannaise salad, semi-cooked tuna, avocado, honey balsamic</i>	180
		Salade César et sa volaille fermière ou terre mer avec homard <i>Ceaser salad with farm poultry or surf and turf with lobster</i>	180/320
		GARNITURES SIDES	
		Purée de pomme de terre truffée <i>Truffle mashed potatoes</i>	50
		Mesclun de salade verte <i>Mixed green salad</i>	50
		Riz basmati à la citronnelle <i>Basmati rice perfumed with lemongrass</i>	50
		Pomme de terre frite maison <i>Homemade French fries</i>	50
		Légumes verts sautés à l'ail <i>Garlic sautéed green vegetables</i>	50
COMFORT FOOD		DESSERTS	
Croque-monsieur, comté truffé, pastrami de bœuf ou jambon, cœur de laitue <i>Croque-monsieur, truffled comté, beef or ham pastrami, lettuce heart</i>	190	Baba exotique Baba aux agrumes, sirop citron, confit mangue passion, marmelade mangue ananas, chantilly vanille coco <i>Citrus baba, lemon syrup, mango passion fruit confit, mango pineapple marmalade, vanilla coconut chantilly</i>	90
Park burger, steak de bœuf haché, oignon croustillant, fondue de cheddar pomme frite sablée au parmesan <i>Park burger, ground beef steak, crispy onion, cheddar cheese fondue and parmesan French fries</i>	220	Sélection de glaces et sorbets maison <i>Selection of homemade ice creams and sorbets</i>	90
Burger de volaille fermière croustillante, avocat, cheddar affiné, mayonnaise acevichada <i>Crispy chicken burger, avocado, aged cheddar cheese, acevichada mayo</i>	200	Assiette de fruits découpés	110
Lobster roll, chips maison <i>Lobster roll, homemade chips</i>	320	Tous les prix sont en Dirham marocain <i>All prices are in moroccan Dirham</i>	
Sole and chips, tartare sauce, guacamole <i>Sole and chips, tartar sauce, guacamole</i>	230		