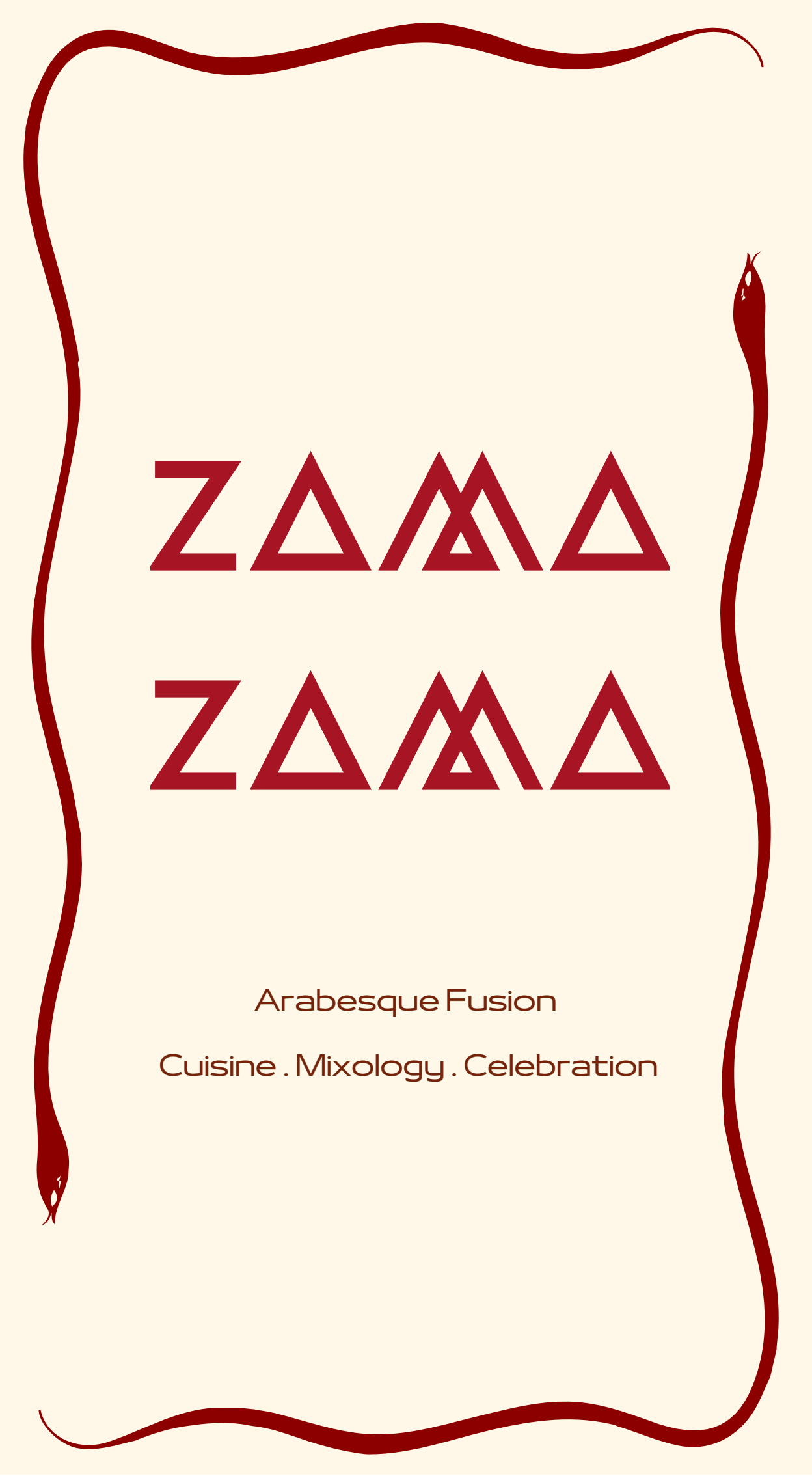




ZΔΛΔΔ

ZΔΛΔΔ

Arabesque Fusion

Cuisine . Mixology . Celebration

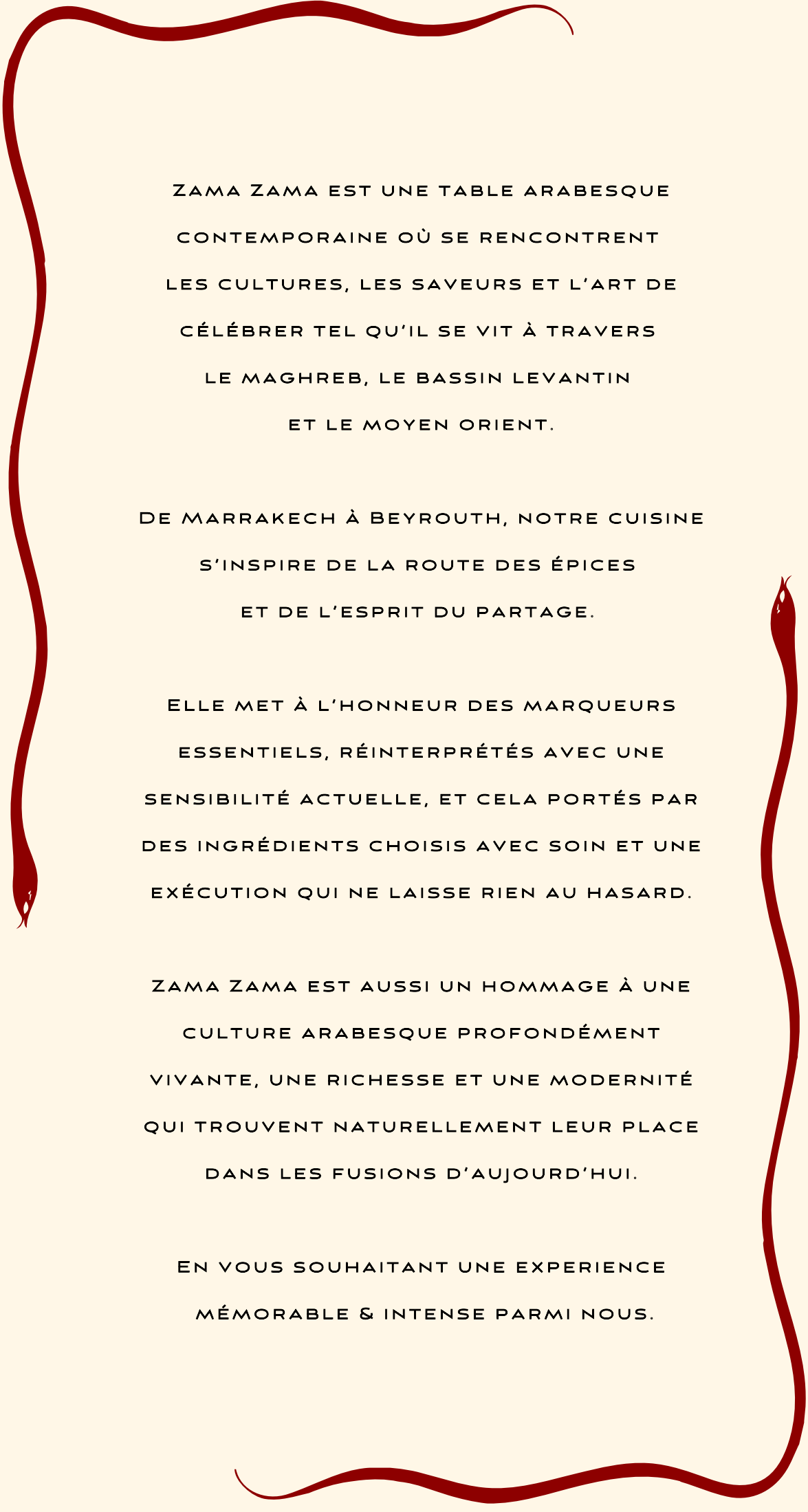


UNE EXPÉRIENCE

BAROMÈTRE

CUISINE & MIXOLOGIE

MARRAKECH



ZAMA ZAMA EST UNE TABLE ARABESQUE
CONTEMPORAINE OÙ SE RENCONTRENT
LES CULTURES, LES SAVEURS ET L'ART DE
CÉLÉBRER TEL QU'IL SE VIT À TRAVERS
LE MAGHREB, LE BASSIN LEVANTIN
ET LE MOYEN ORIENT.

DE MARRAKECH À BEYROUTH, NOTRE CUISINE
S'INSPIRE DE LA ROUTE DES ÉPICES
ET DE L'ESPRIT DU PARTAGE.

ELLE MET À L'HONNEUR DES MARQUEURS
ESSENTIELS, RÉINTERPRÉTÉS AVEC UNE
SENSIBILITÉ ACTUELLE, ET CELA PORTÉS PAR
DES INGRÉDIENTS CHOISIS AVEC SOIN ET UNE
EXÉCUTION QUI NE LAISSE RIEN AU HASARD.

ZAMA ZAMA EST AUSSI UN HOMMAGE À UNE
CULTURE ARABESQUE PROFONDÉMENT
VIVANTE, UNE RICHESSE ET UNE MODERNITÉ
QUI TROUVENT NATURELLEMENT LEUR PLACE
DANS LES FUSIONS D'AUJOURD'HUI.

EN VOUS SOUHAITANT UNE EXPERIENCE
MÉMORABLE & INTENSE PARMİ NOUS.

Les Entrées

Houmous Fatteh

FUSION LIBANAISE & SYRIENNE
AUX ÉCLATS CROUSTILLANTS DE PITA. 95



Tfaya Chèvre Chaud

BÛCHE DE CHÈVRE CHAUD,
CONFITURE D'OIGNONS À LA CANNELLE. 120



Ceviche Barba

LOUP BAR MARINÉ À LA BETTERAVE
MARINADE BERBÈRE À LA CORIANDRE. 150



Burrata Beldi

TARTARE DE TOMATES, OLIVES NOIRES & PESTO
PIGNONS DE PINS À LA MELASSE DE GRENADE. 170



Marrakesh-Beyrouth

ASSORTIMENT DE TOMATE CONFITE, BABA GHANOUJ,
TABOULÉ FRAIS & CAROTTES ACIDULÉES. 110



Tanjia Marrakechia

JARRET DE VEAU EFFILOCHÉ & CONFIT
EN VERSION CROUSTILLANTE, SAUCE SAFRANÉE. 150

Salade Zamalek

POULET RÔTI, MANGUE & AVOCAT
TOMATE CERISE & PISTACHES CONCASSÉES. 130



Rivages d'Oman

ARAINÉE DE MER & PAPRIKA DOUX
VINAIGRETTE AU ZAATAR & CITRON CONFIT. 160



à partager

Daghmira Parmentier

POULET MIJOTÉ À LA DAGHMIRA MAROCAINE
PURÉE DORÉE AU FOUR. 120

Briouates Thalata

TROIS FROMAGES FONDANTS
CRÈME DE LABNEH PERSILLÉE. 95

Falafels Tarator

BOUCHÉES DE FALAFELS LIBANAIS
ONCTUEUX DE TAHINÉ. 115



Kefta Meshwya

BARBECUE DE VIANDE HACHÉE
TOMATES & OIGNONS GRILLÉS
VELOUTÉ DE POIVRONS FUMÉS. 140

Gambas de Carthage

GAMBAS POÊLÉES À LA HARISSA
BEURRE CITRONNÉ & AILLÉ. 160



Cannelloni Tribal

TRID DE POULET ROULÉ À LA MAIN
BOUILLON DE SAFRAN & ŒUFS DE CAILLE. 135



Poulpe Levantin

POULPE & PATATE EN CROQUETTE
SAUCE AIGRE-DOUCE RELEVÉE. 130



Shawarmas Mezze

TORTILLAS GRILLÉES, POULET MECHOUI
PÂTE DE SÉSAME ZESTÉE & OIGNONS MARINÉS. 130



Les Plats

Osso Bucco Mrozia

EFFILOCHÉ DE BŒUF AUX SEPT ÉPICES
AMANDES, OS À MOELLE & JUS RÉDUIT.

270



Tawouk

ÉMINCÉ DE POULET MARINÉ ET GRILLÉ
SAUCE TOUM, TUILES DE PITA & RIZ AU CURRY.

260



Le Tigre qui Danse

FILET DE BŒUF EN LAMELLES
SAUCE UMAMI AU RAS EL HANOUT & GINGEMBRE
GRATIN DAUPHINOIS À LA NOIX DE MUSCADE.

290



Loup Bar Doré

LOUP BAR SAUVAGE EN TAGINE
FONDU DE TAKTOUKA-CHERMOULA
MÉDAILLONS DE POMMES DE TERRE FONDANTS.

290



Agneau Samarkand

CÔTELETTES D'AGNEAU
BEURRE NOISETTE DE CÂPRES
GNOCCHIS AUX HERBES AROMATIQUES.

270

Perles du Maghreb

PERLES DE BLÉ - MHAMSSA - FAÇON RISOTTO
CRÈME DE SAFRAN AU PARMESAN ÂGÉ
PALOURDES À LA MINUTE.

270



ACCOMPAGNEMENTS

MESCLUN DE SALADE FRAÎCHE, GRATIN DAUPHINOIS À LA NOIX DE MUSCADE,
RIZ PARFUMÉ, PURÉE DE POMME DE TERRE. 55

FRUITS À COQUE / SESAME / FRUITS DE MER / POISSONS / OPTION VEGAN



Les Desserts

Fondant au Chocolat

ACCOMPAGNÉ DE GLACES VANILLE & AMLOU

90



Jawhara

CROUSTILLANT DE FLEUR D'ORANGER & PISTACHE

80



Tarte aux pommes

POMMES DE MIDELT
CARAMELISÉES À LA CANNELLE

90

Calice de Glace & Sorbets

AU CHOIX SELON LA SÉLECTION DU JOUR.

80

Les Douceurs Liquides

130

SALADE DE POIRE & POMME
TEQUILA AUX AGRUMES & GINGEMBRE.

CRÈME D'AMANDES FAÇON PASTILLA
MIEL & GIN À LA FLEUR D'ORANGER



DEMANDEZ NOTRE CARTE DE COCKTAILS & DIGESTIFS





ZAMAZAMA

ZAMAZAMA

Arabesque Fusion

Cuisine . Mixology . Celebration



@amazama_marrakech



contact@amazamazama.com



www.amazamazama.com