

IFTAR

menu



HOTEL SAHRAI

IFTAR MENU

SALADES

SALADE CAESAR (L)

Poulet grillé, anchois, œuf mollet, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail et sauce Caesar authentique

Grilled chicken, anchovies, soft-boiled egg, parmesan shavings, garlic croutons, and authentic Caesar dressing

175 MAD

SALADE MARINE (F - L)

Saumon en deux textures, gambas, œufs de truite, avocat et suprêmes d'agrumes

Salmon in two textures, prawns, trout roe, avocado, and citrus segments

195 MAD

TABOULÉ LIBANAIS

Tomate fraîche, boulgour, persil, menthe, oignon, citron et huile d'olive

Fresh tomato, bulgur wheat, parsley, mint, onion, lemon, and olive oil

120 MAD

ASSORTIMENT MEZZÉS PRESTIGE

Mezzés froids

80 MAD

Moutabbal

Caviar d'aubergine, crème de sésame et citron
Smoked eggplant dip with tahini and lemon

Feuilles de vigne

Farcies au riz, tomate, persil et citron

Vine leaves stuffed with rice, tomato, parsley, and lemon

Houmous

Purée de pois chiches, crème de sésame et huile d'olive

Chickpea purée with tahini and olive oil

Mezzés chauds

80 MAD

Rikakat fromage

Feuilletés croustillants farcis au fromage
Crispy cheese-filled rolls

Falafel

Boulettes de fèves et pois chiches, sauce tahini

Fava bean and chickpea fritters, served with tahini sauce

Sambousik viande

Beignets croustillants farcis à la viande et pignons

Crispy pastries filled with minced meat and pine nuts

IFTAR MENU

PLATS

ENTRECÔTE DE BŒUF (L)

Entrecôte grillée à l'os, fleur de sel, légumes sautés et sauce béarnaise
Bone-in grilled rib steak, sea salt flakes, sautéed vegetables, and béarnaise sauce

290 MAD

SAUMON CUIT À BASSE TEMPÉRATURE

Piment d'Espelette, riz sauvage, carottes glacées et sauce à l'orange
Slow-cooked salmon with Espelette pepper, wild rice, glazed carrots, and orange sauce

260 MAD

LINGUINI AUX FRUITS DE MER (F)

Tomates cerises rôties aux herbes, huile d'olive et basilic frais
Seafood linguini with roasted cherry tomatoes, olive oil, and fresh basil

250 MAD

L'ULTIME BURGER (N - L)

Steak haché de bœuf, cheddar affiné, oignons fondants, tomate rôtie et champignons poêlés
Prime beef patty, aged cheddar, caramelized onions, roasted tomato, and sautéed mushrooms

195 MAD

CHAWARMA À LA VIANDE OU AU POULET

Viande ou poulet marinés et braisés, sauce tahini, crudités et cornichons
Marinated and slow-braised beef or chicken shawarma with tahini sauce, fresh vegetables, and pickles

130 MAD

DESSERTS

PAVLOVA AUX FRUITS (L)

Meringue légère, fruits frais et glace vanille
Light meringue with fresh fruits and vanilla ice cream

100 MAD

FONDANT AU CHOCOLAT (N - L)

Cœur coulant, glace pistache
Molten chocolate cake with pistachio ice cream

100 MAD

MOUHALABIEH

Flan libanais parfumé à la fleur d'oranger, éclats de pistaches
Lebanese milk pudding flavored with orange blossom and crushed pistachios

100 MAD

HALAWIT EL JEBIN

Douceur au fromage et crème de lait, sirop à la fleur d'oranger, pistaches concassées
Sweet cheese pastry filled with milk cream, orange blossom syrup, and crushed pistachios

100 MAD

COIN BARISTA

BARISTA CHAUD

ESPRESSO 50 MAD

Café intense aux arômes profonds

Intense espresso with rich aromas

80 MAD DOUBLE ESPRESSO

Double extraction pour une puissance affirmée

Double shot for a bold experience

CAPPUCCINO 100 MAD

Espresso, lait chaud et mousse veloutée

Espresso with steamed milk and silky foam

100 MAD CAFÉ LATTE

Espresso allongé au lait chaud, texture crémeuse

Espresso blended with warm milk, smooth texture

LATTE Caramel BEURRE

SALÉ 120 MAD

Latte crémeux parfumé au caramel beurre salé

Creamy latte infused with salted butter caramel

CAPPUCCINO BERBÈRE

120 MAD À L'AMLOU

Cappuccino sublimé par une touche d'amlou traditionnel

Cappuccino enhanced with traditional amlou

MATCHA LATTE 120 MAD

Poudre de matcha et lait chaud délicatement émulsionné

Matcha powder blended with steamed milk

LATTE AU CHOCOLAT

120 MAD PISTACHE

Lait chaud, chocolat fondu et éclats de pistache

Hot milk with melted chocolate and crushed pistachio

THÉ SÉLECTION 100 MAD

Thé noir, thé vert, infusion aux herbes ou thé marocain

Black tea, green tea, herbal infusion or Moroccan tea

BARISTA FROID

CAFÉ AMANDE

GLACÉ 120 MAD

Lait d'amande, café glacé et sirop d'amande

Almond milk, iced coffee and almond syrup

CAFÉ FRAMBOISE

120 MAD GLACÉ

Café glacé, lait entier et purée de framboise fraîche

Iced coffee with whole milk and fresh raspberry purée

LATTE GLACÉ CHOCOLAT

PISTACHE 120 MAD

Chocolat, lait frais et éclats de pistache

Chocolate, fresh milk and crushed pistachio

LAIT CHOCOLAT

120 MAD GLACÉ

Lait entier et chocolat fondu servi sur glace

Whole milk and melted chocolate served over ice

Sélection de Crêpes Signature

80 MAD par crêpe

260 MAD la grande sélection

SUZETTE • NUTELLA BANANE • PISTACHE CHOCOLAT

• Caramel BEURRE SALÉ •

JUS ET MOCKTAILS

LIMONADE MAISON AU GINGEMBRE

Sirop de gingembre, citron et eau pétillante

Ginger syrup, lemon and sparkling water

100 MAD

ÉLIXIR SAHRAI

Citron, concombre, pomme verte, épinard et orange fraîche

Lemon, cucumber, green apple, spinach and fresh orange

120 MAD

JUS ACE

Orange, citron et carotte fraîchement pressés

Freshly pressed orange, lemon and carrot

120 MAD

CITRONNADE LIBANAISE

Citron frais, menthe et fleur d'oranger

Fresh lemon with mint and orange blossom

120 MAD

VIRGIN MOJITO

Menthe fraîche, citron vert et eau gazeuse

Fresh mint, lime and sparkling water

150 MAD

VIRGIN PIÑA COLADA

Jus d'ananas, crème de coco et sirop d'orgeat

Pineapple juice, coconut cream and almond syrup

150 MAD

LES FORMULES

FORMULE DOUCEUR

220 MAD par personne

PLANCHE SUCRÉE À PARTAGER :

Gâteaux individuels, crêpes, fruits frais et douceurs sélectionnées
1 boisson incluse

SWEET SHARING BOARD:

Individual pastries, crêpes, fresh fruits and selected delicacies
1 beverage included

FORMULE SAVEURS

220 MAD par personne

PLANCHE SALÉE À PARTAGER :

Quiche Lorraine, crêpes salées, mini snacks et mezzés libanais
1 boisson incluse

SAVORY SHARING BOARD:

Quiche Lorraine, savory crêpes, mini snacks and Lebanese mezzes
1 beverage included

FORMULE GRAND SÉLECTION

420 MAD par personne

L'EXPÉRIENCE COMPLÈTE JUNGLE :

Deux planches — salée & sucrée — à partager.
2 boissons incluses.

THE COMPLETE JUNGLE EXPERIENCE:

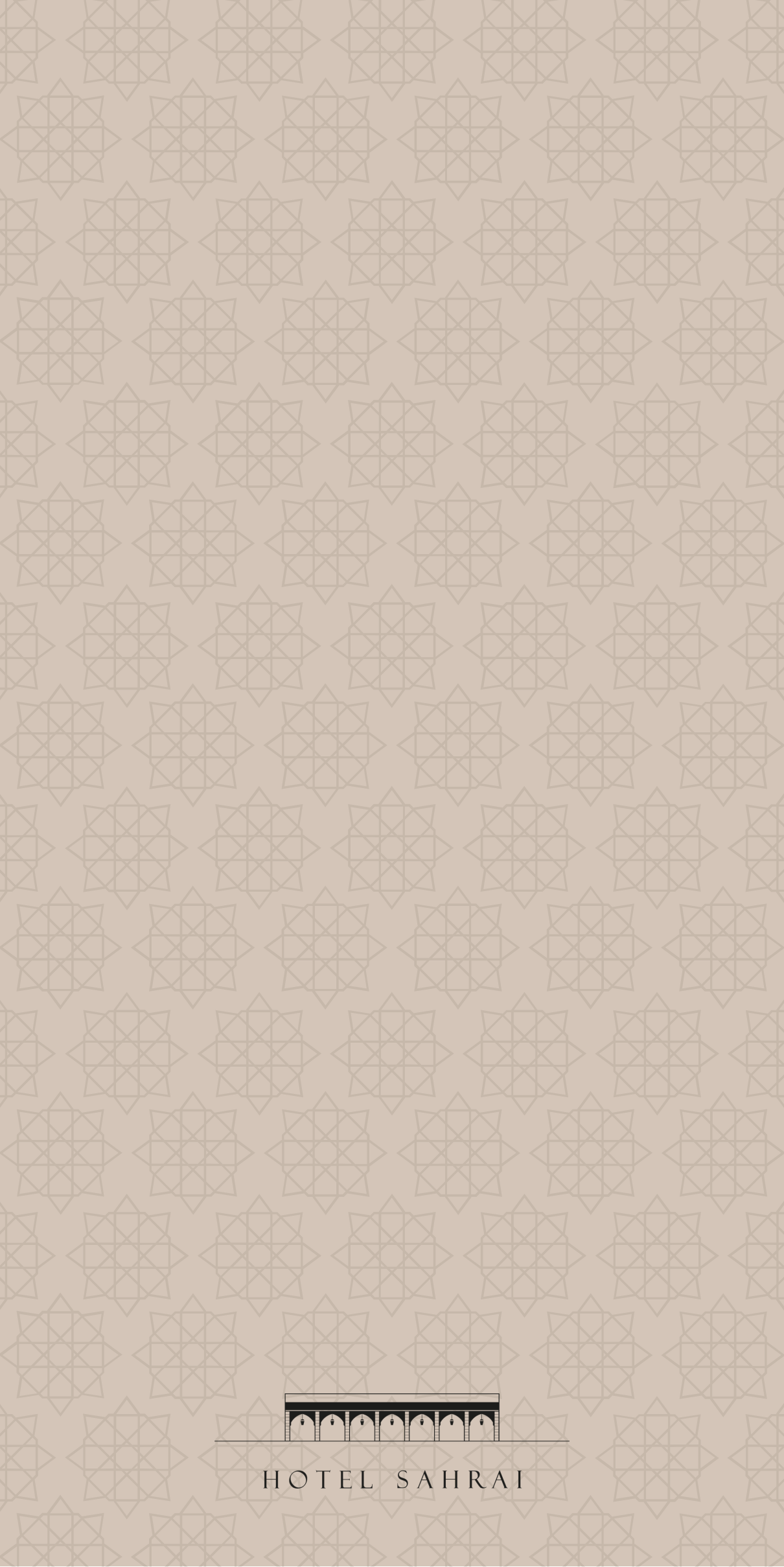
Two sharing boards — savory and sweet
2 beverages included



MEDUSA



Une expérience gastronomique italienne
au cœur de l'Hôtel Sahrai.
Produits d'exception, recettes
authentiques et élégance contemporaine.
Prolongez votre soirée et découvrez
l'atmosphère Medusa.



HOTEL SAHRAI