

NOBU HOTEL

MARRAKECH

MENU
ROOM SERVICE

 **251**

PETIT DÉJEUNER BREAKFAST

PETIT-DÉJEUNER ENFANTS / *KIDS BREAKFAST* 120
Céréales pour Enfants, Fruits Frais Saisonniers, Œufs brouillés au Fromage avec des mini Saucisses de Poulet, Pancake aux Pépites de Chocolat, Choix de Boissons Chaudes : Lait Chaud ou Chocolat Chaud
Kid's cereals, Fresh Seasonal Fruit, Cheesy Scrambled Eggs with Mini Chicken Sausages, Chocolate Chip Pancakes, Choice of Hot Drinks : Hot Milk or Hot Chocolate

PETIT-DÉJEUNER « CONTINENTAL » / *CONTINENTAL BREAKFAST* 270
Jus d'Orange ou Jus de Pamplemousse fraîchement pressé, Yaourt Nature accompagné d'une Salade de Fruits, Panier de Viennoiseries et Pain grillé, Confiture, Miel et Beurre, Choix de Boissons Chaudes : Café ou Thé ou Infusion
Freshly Squeezed Orange or Grapefruit Juice, Plain Yoghurt with Fruit Salad. Basket of Viennoiserie and Toasted Bread, Jam, Honey and Butter, Choice of Hot Drinks : Coffee, Tea or Infusion

PETIT-DÉJEUNER « ANGLAIS » / *ENGLISH BREAKFAST* 280
Jus d'Orange ou Jus de Pamplemousse fraîchement pressé, Œufs Frits au Plat servis avec Champignons, Tomates Rôties et Saucisses de Bœuf, Ragoût d'Haricot à la Tomate et Jambon de Dinde, Panier de Pain et Viennoiseries, Confiture, Miel et Beurre, Choix de Boissons Chaudes : Café ou Thé ou Infusion
Freshly Squeezed Orange or Grapefruit Juice, Fried Eggs Sunny Side Up served with Mushrooms, Roasted Tomatoes and Beef Sausages, Baked Beans and Turkey Ham. Basket of Bread and Viennoiserie, Jam, Honey and Butter, Choice of Hot Drinks: Coffee, Tea or Infusion

PETIT-DÉJEUNER « HEALTHY » / *HEALTHY BREAKFAST* 290
Smoothie de Fruits au Lait de Soja ou Jus de Carotte, Assiette de Fruits Saisonniers Découpés, Omelette au Blanc d'Œufs, Champignons et Épinards, Toasts multi céréales et Muffin aux Carottes, Beurre Bio et Miel, Choix de Boissons Chaudes : Café ou Thé ou Infusion
Fruit and Soya Milk Smoothie or Carrot Juice, Seasonal Sliced Fruits, Egg White Omelette with Mushrooms and Spinach, Multiseed Toasts and Carrot Muffin, Bio Butter and Honey, Choice of Hot Drinks: Coffee, tea or Infusion

PETIT-DÉJEUNER « ORIENTAL » / *ORIENTAL BREAKFAST* 300
Jus d'Orange ou Jus de Pamplemousse Fraîchement pressé, Tagine d'Œufs au « Khlii » (Viande séchée Traditionnelle), « Harira » Marocaine (Soupe de Tomate Traditionnelle) ou « Bessara » (Velouté de Fèves), « Rghaif », Crêpes Marocaines) servis avec Miel, Beurre et Huile d'Olive, Panier de Pain Traditionnel, Choix de Boissons Chaudes : Café ou Thé ou Infusion
Freshly Squeezed Orange or Grapefruit Juice, Egg Tagine with "Khlii" (Traditional Dried Meat), Moroccan "Harira" (Traditional Tomato Soup) or "Bessara" (Broad Bean Traditional Soup), "Rghaif", (Moroccan Pancakes) served with Honey, Butter and Olive Oil, Basket of Freshly Baked Yraditional Bread, Choice of Hot Drinks: Coffee, Tea or Infusion

Prix exprimés en mad / *Prices in mad*
Taxes incluses / *Taxes included*

Si vous avez un Régime Alimentaire particulier ou des Allergies Alimentaires, veuillez nous en informer
if you have any Dietary requirements or Food Allergies, please inform us

PETIT-DÉJEUNER A LA CARTE A LA CARTE BREAKFAST

Choix de Yaourt : Nature, Allégé ou aux Gruits <i>Yoghurt: Plain, Low - Fat or Fruit Flavoured</i>	60
Bircher Muesli / <i>Bircher Muesli</i>	70
Porridge (Chaud) / <i>Hot Porridge</i>	70
Cornflakes ou All-bran servis avec Lait ou Yaourt <i>Cornflakes or All-bran served with Milk or Yoghurt</i>	70
Granola fait Maison Miel et Cannelle servi avec Lait ou Yaourt <i>Homemade Granola with Cinnamon and Honey, served with Milk or Plain Yoghurt</i>	80
Salade de Gruits / <i>Fresh Fruit Salad</i>	90
« Bessara » Velouté de Fèves avec Tomates, Oignons et Huile d'Olive <i>" Bessara " Broad Bean Traditional Soup with Tomatoes, Spring Onions and Olive Oil</i>	90
Assiette de Fruits Saisonniers Découpés <i>Selection of Sliced Seasonal Fruit</i>	100
Toasts Frits à la Cannelle, Banane et Sauce Caramel <i>Cinnamon French Toasts with Banana and Caramel Sauce</i>	100
Pancakes servis avec des Fruits Rouges et Sirop d'Érable <i>Pancakes served with Red Berries and Maple Syrup</i>	100
Assiette de Fromages et Chutney de Fruits <i>Selection of Cheese with Fruit Chutney</i>	120
Saumon Fumé avec Toasts Grillés, Tomates et Fromage Blanc <i>Smoked Salmon with Grilled Toast, Tomatoes and Cream Cheese</i>	130
SPECIALITES D'ŒUFS / <i>EGG SPECIALITIES</i>	
Omelette au Blanc d'Œufs, Épinards et Champignons <i>Egg White Omelette with Spinach and Mushrooms</i>	110
Œufs Frits sur les deux côtés, Cumin, Oignons et Tomates Séchées <i>Fried Eggs Sunny Side Up with Cumin, Onions and Sundried tomatoes</i>	110
Deux Œufs selon la préparation de votre Choix avec Tomates Rouillées et Pommes de Terre Panées (au Plat, Brouillé, Omelette Dur) <i>Two Eggs of your Choice with Breaded Tomatoes and Rustic Potatoes (Fried, Scrambled, Omelette, Hard Boiled)</i>	120
Tagine d'Œufs au « Khlii » (Viande Séchée Traditionnelle) <i>Egg Tagine with "Khlii" (Traditional Dried Meat)</i>	120

Prix exprimés en mad / *Prices in mad*
Taxes incluses / *Taxes included*

Si vous avez un Régime Alimentaire particulier ou des Allergies Alimentaires, veuillez nous en informer if you have any Dietary requirements or Food Allergies, please inform us

Œufs pochés sur Brioche Grillée, Épinards et Sauce Hollandaise 120
*Poached Eggs on Grilled Brioche with Spinach
and Hollandaise Sauce*

Tagine de « Kefta », Œufs et Sauce Tomate 130
“Kefta” Tagine with Eggs and Tomato Sauce

Œufs « Bénédicte » au Saumon Fumé 140
Eggs Benedict with Smoked Salmon

Tous les Plats aux Œufs sont servis avec un Pain Grillé de votre Choix
All Egg Dishes are served with the Toast of your Choice

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Bacon de Bœuf Grillé 70
Grilled Beef Bacon

Dinde Fumée ou Jambon de Veau 70
Smoked Turkey or Veal Ham

Saucisse de Poulet ou Bœuf 70
Chicken or Beef Sausage

Champignons sautés 60
Sautéed Mushrooms

DE NOTRE BOULANGERIE / FROM OUR BAKERY

Panier de Pains avec du Beurre et Confitures 70
Bread Basket with Butter and Jam

Croissants et Viennoiserie Fraîchement sortis du Four 70
Freshly Baked Croissants and Viennoiserie

Brioche à la Cannelle 70
Freshly Baked Cinnamon Brioche

Prix exprimés en mad / Prices in mad
Taxes incluses / Taxes included

*Si vous avez un Régime Alimentaire particulier ou des Allergies Alimentaires, veuillez nous en informer
if you have any Dietary requirements or Food Allergies, please inform us*

MENU EN SUITES IN-ROOM DINING MENU

ENTRÉES / STARTERS

Selection de Salades Marocaines (Zaalouk, Taktouka, Carottes Caramilisées, Salade de Courgette, Tomates Caramilisée) <i>Selection Of Moroccan Salads</i> (Zaalouk, Taktouka, Caramelized Carrots, Zucchini Salad, Caramelized Tomatoes)	150
Soupe Harira, Dattes et Gâteau Chebbakia <i>Harira Soup with Dattes and Chebbakia Delight</i>	160
Potage de Légumes de Saison <i>Seasonal Vegetable Soup</i>	160
Assortiment de Briouates 6 Pieces : Pâtes Philo avec Fromage, Legumes, Viande Hachée, Saumon <i>Assortment Of Briouates 6 Pieces: Philo Paste Staffed with Cheese, Vegetables, Grounded Meat and Salmon</i>	160
Pastilla Croustillante au Poulet et aux Amandes <i>Crispy Pastilla with Chiken and Almonds</i>	170
Salade Niçoise au Thon <i>Nicoise Salad with Tuna</i>	180
Salade Caesar au Suprême de Poulet <i>Caesar Salad with Chicken Breast</i>	180
Assiette de Saumon Fumé, Crème Citronnée et Toast de Pain Complet <i>Smoked Salmon Plate with Lemon Cream and Brown Toasted Bread</i>	210
Carpaccio de Bresaola, Roquette, Parmesan et Vinaigrette Balsamique <i>Bresaola Carpaccio with Arugula, Parmesan, and Balsamic Dressing</i>	220

SANDWICHES

Club Sandwich au Poulet <i>Chicken Club Sandwich</i>	170
Cheeseburger Classique au Cheddar <i>Classic Cheeseburger with Cheddar</i>	210
Club Sandwich à L'avocat et au Saumon Fumé <i>Avocado and Smoked Salmon Club Sandwich</i>	220

PÂTES / PASTA

Penne à La Crème, Poulet et Champignons <i>Penne with Cream, Chicken and Mushrooms</i>	220
Tagliatelles à La Bolognaise <i>Bolognese Tagliatelle</i>	230
Spaghettis aux Fruits de Mer, Sauce Tomate à l'Ail <i>Seafood Spaghetti with Tomato and Garlic Sauce</i>	280

Prix exprimés en mad / Prices in mad
Taxes incluses / Taxes included

Si vous avez un Régime Alimentaire particulier ou des Allergies Alimentaires, veuillez nous en informer
if you have any Dietary requirements or Food Allergies, please inform us

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

Tagine de Coquelet au Citron Confit et Olives <i>Lemon-Confited Chicken Tagine with Olives</i>	220
Souris s'Agneau Confite aux Oignons et Epices Douces aux Fruits Secs <i>Confit Lamb Shank with Onions and Sweet Spices with Dried Fruits</i>	250
Suprême de Poulet Grillé ou à La Milanaise <i>Grilled or Milanese Chicken Supreme</i>	250
Couscous De Bœuf - Chaque Vendredi <i>Beef Couscous - Every Friday</i>	250
Filet de Bœuf aux Champignons, Pomme Purée <i>Beef Filet with Mushrooms and Mashed Potatoes</i>	300
Daurade Grillée au Thym et au Laurier, Mousseline de Céleri-Rave <i>Grilled Sea Bream with Thyme and Bay Leaf, Celeriac Mousseline</i>	310

ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

Légumes a la Vapeur <i>Steamed Vegetables</i>	60
Riz à la Vapeur <i>Steamed Rice</i>	60
Purée <i>Mashed Potatoes</i>	60
Frites <i>French Fries</i>	60
Pommes de Terre Rôties <i>Roasted Potatoes</i>	60

DESSERTS

Assiette de Fruits de Saison Découpés <i>Assorted Seasonal Fruit Plate</i>	120
Pâtisserie Marocaine <i>Moroccan Pastries</i>	120
Millefeuille à la Crème à La Vanille <i>Vanilla Cream Millefeuille</i>	140
Tiramisu	140
Assortiment de 6 Macarons <i>Assortment of 6 Macarons</i>	140
Moelleux au Chocolat <i>Chocolate Fondant</i>	150
Glaces & Sorbets <i>Ice Cream & Sorbets</i>	30 / Per Scoop

Prix exprimés en mad / Prices in mad
Taxes incluses / Taxes included

Si vous avez un Régime Alimentaire particulier ou des Allergies Alimentaires, veuillez nous en informer
if you have any Dietary requirements or Food Allergies, please inform us

NOBU IN-ROOM DINING

Disponible à partir de 19h00 à 23h30
Available from 7:00pm to 11.30pm

MISE EN BOUCHE / SHUKO

Edamame	120
Poivrons Shishito Den Miso <i>Shishito Peppers Den Miso</i>	140
Ailerons de Poulet Miso Menthe <i>Chicken Wings Mint Miso</i>	230

PLATS CHAUDS / COLD DISHES

Salade d'Épinards Miso Sec <i>Baby Spinach Salad with Dry Miso</i>	230
Sashimi de Saumon New Style <i>New Style Sashimi Salmon</i>	270
Sériole Jalapeño <i>Yellowtail Jalapeño</i>	490
Salade de Sashimi avec Vinaigrette Matsuhisa <i>Sashimi Salad with Matsuhisa Dressing</i>	370

HOT DISHES

Nasu Miso	210
Chou-Fleur Jalapeño <i>Cauliflower Jalapeño</i>	230
Saumon grillé avec Choix de Sauce Teriyaki, Anticucho ou Wasabi Pepper <i>Grilled Salmon with Choice of Teriyaki, Anticucho or Wasabi Pepper Sauce</i>	350
Filet de Boeuf avec Choix de Sauce Teriyaki, Anticucho ou Wasabi Pepper <i>Beef Tenderloin with Choice of Teriyaki, Anticucho or Wasabi Pepper Sauce</i>	790
Black Cod Miso	750

DONBURI

(Choice of Sauce: Teriyaki / Anticucho / Wasabi Pepper)

Donburi de Légumes de Saison Rôtis <i>Roasted Seasonal Vegetable Donburi</i>	230
Donburi de Poulet Rôtis <i>Roasted Chicken Donburi</i>	270
Donburi de Saumon Grillé <i>Grilled Salmon Donburi</i>	360
Donburi de Filet de Boeuf Grillé <i>Grilled Beef Tenderloin Donburi</i>	790

DESSERTS

<i>Nobu Cheesecake</i>	130
Sélection de Fruits Frais / <i>Exotic Fruit Selection</i>	190

Prix exprimés en mad / *Prices in mad*
Taxes incluses / *Taxes included*

10% Room service charge appliqué / *10% Roomservice charge applied*

*Si vous avez un Régime Alimentaire particulier ou des Allergies Alimentaires, veuillez nous en informer
if you have any Dietary requirements or Food Allergies, please inform us*

Disponible à partir de 19h00 à 23h30
Available from 7:00pm to 11.30pm

NIGIRI & SASHIMI

(Prix par pièce / Price per piece)

Thon / <i>Tuna</i>	100
Saint-Jacques / <i>Scallop</i>	90
Sériole / <i>Yellowtail</i>	90
Saumon / <i>Salmon</i>	90
Anguille d'Eau Fraîche / <i>Freshwater Eel</i>	110
Œufs de Saumon / <i>Salmon Egg</i>	170
Œufs d'Éperlans / <i>Smelt Egg</i>	170
Tamago	70

SUSHI MAKI

(6 pièces / 6 pieces)

	Hand	Cut
Thon / <i>Tuna</i>	150	170
Thon Épicé / <i>Spicy Tuna</i>	150	170
Thon & Asperge / <i>Tuna & Asparagus</i>	150	170
Saumon / <i>Salmon</i>	140	160
Saumon & Avocat / <i>Salmon & Avocado</i>	150	160
Saint-Jacques & Œufs / <i>Scallop & Smelt Egg</i>	180	190
Tempura de Crevettes / <i>Shrimp Tempura</i>	160	180
Sériole & Cébette / <i>Yellowtail & Scallion</i>	180	190
Sériole & Jalapeño / <i>Yellowtail & Jalapeño</i>	180	190
Anguille & Concombre / <i>Eel & Cucumber</i>	180	190
California	230	340
Légumes / <i>Vegetables</i>	110	130

Prix exprimés en mad / Prices in mad
Taxes incluses / Taxes included

10% Room service charge appliqué / 10% Roomservice charge applied

Si vous avez un Régime Alimentaire particulier ou des Allergies Alimentaires, veuillez nous en informer
if you have any Dietary requirements or Food Allergies, please inform us

ANYTIME MENU

Available from 11:00pm to 7:00am
Disponible à partir de 23h00 à 7h00

Potage De Légumes De Saison <i>Seasonal Vegetable Soup</i>	160
Club Sandwich au Poulet <i>Chicken Club Sandwich</i>	170
Salade Caesar au Suprême de Poulet <i>Caesar Salad with Chicken Breast</i>	180
Salade Niçoise au Thon <i>Nicoise Salad with Tuna</i>	180
Cheeseburger Classique Cheddar <i>Classic Cheeseburger With cheddar</i>	210
Carpaccio de Bresaola, Roquette, Parmesan et Vinaigrette Balsamique <i>Bresaola Carpaccio With Arugula, Parmesan, And Balsamique Dressing</i>	220
Club Sandwich à l'avocat et au Saumon Fumé <i>Avocado and Smoked Salmon Club Sandwich</i>	220
Tagine de Coquelet au Citron Confit et Olives <i>Lemon-Confited Chicken Tagine with Olives</i>	220
Tagliatelles à La Bolognaise <i>Traditional Bolognese</i>	230
Filet de Bœuf aux Champignons, Pomme Purée <i>Beef Filet with Mushrooms and Mashed Potatoes</i>	300
Daurade Grillée Au Thym Et Au Laurier, Mousseline De Céleri-Rave <i>Grilled Sea Bream with Thyme and Bay Leaf, Celeriac Mousseline</i>	310

ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

Légumes A La Vapeur <i>Steamed Vegetables</i>	60
Riz a la Vapeur <i>Steamed Rice</i>	60
Purée <i>Mashed Potatoes</i>	60
Frites <i>French Fries</i>	60
Pommes De Terre Rôties <i>Roasted Potatoes</i>	60

DESSERTS

Assiette de Fruits de Saison Découpés <i>Assorted Seasonal Fruit Plate</i>	120
Tiramisu	140
Glaces & Sorbets <i>Ice Cream & Sorbets</i>	30 / Per Scoop

Prix exprimés en mad / Prices in mad
Taxes incluses / Taxes included

*Si vous avez un Régime Alimentaire particulier ou des Allergies Alimentaires, veuillez nous en informer
if you have any Dietary requirements or Food Allergies, please inform us*

MENU BEVERAGE

EAUX ET BOISSONS SOFTS

WATER AND SOFTS DRINKS

Sidi ali / <i>Still Water</i>	(50cl)	40
Oulmes / <i>Sparkling Water</i>	(25cl)	40
Oulmes / <i>Sparkling Water</i>	(75cl)	80
Evian / <i>Still Water</i>	(33cl)	80
Sidi ali / <i>Still Water</i>	(75cl)	80
Perrier / <i>Sparkling Water</i>	(33cl)	80
Evian / <i>Still Water</i>	(75cl)	120
Perrier / <i>Sparkling Water</i>	(75cl)	120

SODAS ET JUS / SODAS & JUICES

Coca-Cola	80
Coca-Cola Zero	80
Schweppes Tonic	80
Schweppes Citron	80
Sprite	80
Orangina	80
Jus de Fruits Pressés <i>Freshly Squeezed Juice</i>	80

BOISSONS CHAUDES / HOT BEVERAGES

Café Espresso	60
Thé a la Menthe Marocain <i>Moroccan Mint Tea</i>	60
Café Latté	70
Cappuccino	70
Chocolat Chaud <i>Hot Chocolate</i>	70
Sélection de Thé Tchaba <i>Tchaba Tea Selection</i>	80

BIERES / BEERS

Heineken	(25cl)	70
San Miguel	(33cl)	90
Fresca Lager	(33cl)	90
Casablanca	(33cl)	90
Budweiser	(33cl)	100
Corona	(33cl)	100

APERITIFS

Ricard	100
Martini Blanc	100
Martini Rouge	100

CHAMPAGNES

Laurent perrier Brut	1900
R de Ruinart Brut	2100
Laurent Perrier Blanc de Blanc	3100
Laurent Perrier Rosé	3100
Ruinart Blanc de Blanc	3600
Dom Perignon Brut	10 000

VINS BLANCS / WHITE WINES

Le Petit Clos	320
Medaillon Sauvignon	550
Ait Souala	550
S de Siroua Chardonnay	600
Chablis Tremblay	850
Sancerre les Cailotes Roger	850
Les Coteaux de l'Atlas	900

VINS ROSÉS & GRIS

GRIS WINES & ROSÉS

Le Petit Clos Rosé / Gris	320
Medaillon Rosé	500
Ait Souala Gris	600
S de Siroua Syrah Rosé	600
Tandem Rosé	800
M de Minuty Rosé	800
Chateau Minuty Cuvee or Rosé	1200

VINS ROUGES / RED WINES

Le Petit Clos	320
Medaillon Cabernet Sauvignon	550
S de Siroua Syrah	600
Côte du Rhône Guical	700
Château Roslane	900
Tandem	900
Châteauneuf-du-Pape	1800
Les Sinards-Famille Perrin	

SPIRITUEUX / SPIRITS

Johnnie Walker Red Label	110	1500
Bacardi Blanc / Bacardi Oro	120	1400
Jack Daniels n°7 / Honey	140	1600
Bombay Sapphire	140	1600
Grey Goose	160	2000
Johnnie Walker Black Label	160	2000