



ROOFTOP GARDEN
RESTAURANT BAR LOUNGE

NEW YEAR'S EVE
MENU





Glass of Champagne
Coupe de Champagne

AMUSE-BOUCHE

**Tataki Style Salmon, Celery Mousseline
with Lime Zests and Siberian Caviar**

Saumon Style Tataki, Mousseline de Cèleri
aux Zests de Citron Vert et Sibérien Caviar

STARTERS | ENTRÉES

**Marbled Terrine "Foie Gras" with Truffle,
Acidulated Red Fruit Coulis and Spiced Bread**

Marbré de Foie Gras et Truffe Noire,
Chutney de Fruits Rouge, Pain d'Épices Moelleux

MAIN COURSE | PLATS

**Roasted Scallops, Salsify in all its Splendor, Lemongrass-Scented
Sea Urchin Cream Emulsion**

Noix de Saint-Jacques Rôties, Salsifis dans toute sa Splendeur
Émulsion Crème d'Oursin Parfumée à la Citronnelle

Saffron Sorbet

Sorbet au Safran de Taliouine

**Wagyu Beef Fillet in a Mushroom and Chanterelle Crust,
Fondant Apple, Glazed Fennel Carrot and Truffle-Perfumed Dressing**

Cœur de Filet de Bœuf Wagyu en Croûte de Cèpes et Girolles,
Pomme Fondante, Carotte Fane Glacée, Jus au Goût Truffé

DESSERT

Chocolat « Grand Cru » Extravagance

Extravagance de Chocolat Grand Cru

Coffee, Tea & Mignardises

Café, Thé & Mignardises

4000 MAD

Price per Person, Excluding Drinks
Prix par Personne, Boissons non Incluses



NOBU HOTEL

MARRAKECH

NEW YEAR'S EVE KIDS MENU





STARTERS / ENTRÉES

Fusilli Salad with Tuna, Sweet Corn and Crunchy
Green Vegetables

*Salade de Fusilli au Thon, Maïs Doux
et Légumes Verts Croquants*

Or / Ou

Assorted Marrakech Briouates
"Cheese, Kofta & Chicken"

*Assortiments de Briouates de Marrakech
"Fromage, Kofta et Poulet"*

Or / Ou

Buffalo Mozzarella Salad, Yellow Cherries Tomato,
Basil Oil

*Salade de Mozzarella Buffalo,
Tomates Cerise Jaune, Huile au Basilic*

MAIN COURSE / PLATS

Prime Beef Lasagna with Plum Tomato Sauce
Lasagnes de Bœuf Prime, Sauce Tomate aux Prunes

Or / Ou

Crispy Chicken Breast Milanese Style,
Butter Cheese Spaghetti
*Poitrine de Poulet Croustillante à la Milanaise,
Spaghetti au Fromage et au Beurre*

Or / Ou

Classic British Fish and Chips
Fish and Chips Classiques

DESSERT

Chocolate Fondant with Amlou Ice Cream
Fondant au Chocolat et Glace à l'Amlou

800 MAD

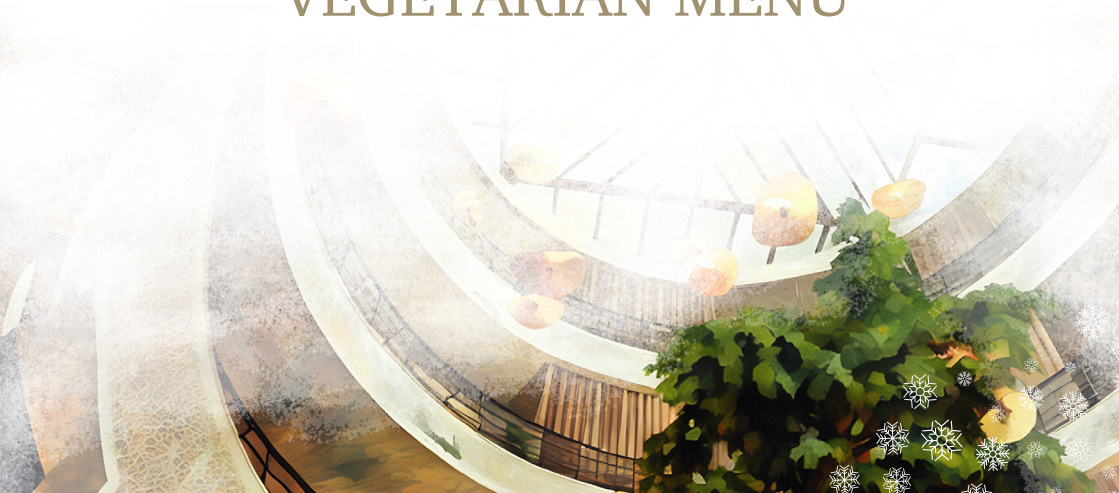
Price per Person, Excluding Drinks
Prix par Personne, Boissons non Incluses



NOBU HOTEL

MARRAKECH

NEW YEAR'S EVE VEGETARIAN MENU





**Cappuccino Mushroom Porcini
and Button Mushrooms**
*Cappuccino aux Champignons
de Paris et Cèpes*

**Roasted Butternut
Smoked Tofu and Soya Sprouts
Honey Mustard Dressing**
*Butternut Rôtie,
Tofu Fumé et Germes de Soja,
Vinaigrette au Miel et à la Moutarde*

**Josper Grilled Eggplant
Smoked Tahini Sauce**
*Aubergines Grillées au Josper
Sauce Tahini Fumée*

**Slow Cooked Yellow Asparagus
Orange Fennel Cream**
*Asperges Jaunes Cuites en Sous-vide,
Crème de Fenouil à l'Orange*

**Strawberry Carpaccio
Lemon Verbena Sorbet**
*Carpaccio de Fraises,
Sorbet à la Verveine Citronnée*

1400 MAD

Price per Person, Excluding Drinks
Prix par Personne, Boissons non Incluses