



# GALERIE

Restaurant Lobby Bar

## NEW YEAR'S EVE MENU





Glass of Champagne  
*Coupe de Champagne*

## STARTERS / ENTRÉES

Creamy Celeriac Veloute with Black Truffle Butter  
*Velouté de Céleri Crémeux au Beurre de Truffe Noire*

Pan-Fried Duck Liver Quiche with Mango Chutney  
*Quiche de Foie de Canard Poêlé, Chutney de Mangue*

## MAIN COURSE / PLATS

John Dory on a Cream of Pumpkin and Chestnuts  
*Saint-Pierre sur une Crème de Potiron et Châtaignes*

Litchi Granite  
*Granit de Litchi*

Seared Dried Age Beef Medallion with Fondant Potato,  
Wild Rosemary Juice  
*Médailon de Bœuf Maturé, Pommes de Terre Fondantes,  
Jus au Romarin Sauvage*

## DESSERT

Mellow Chocolate with Vanilla Ice Cream  
and Forest Berries  
*Chocolat Moelleux Glace à la Vanille  
et Fruits Rouges*

Coffee, Tea & Festive Friandises  
*Café, Thé et Gourmandises*

## 2000 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**

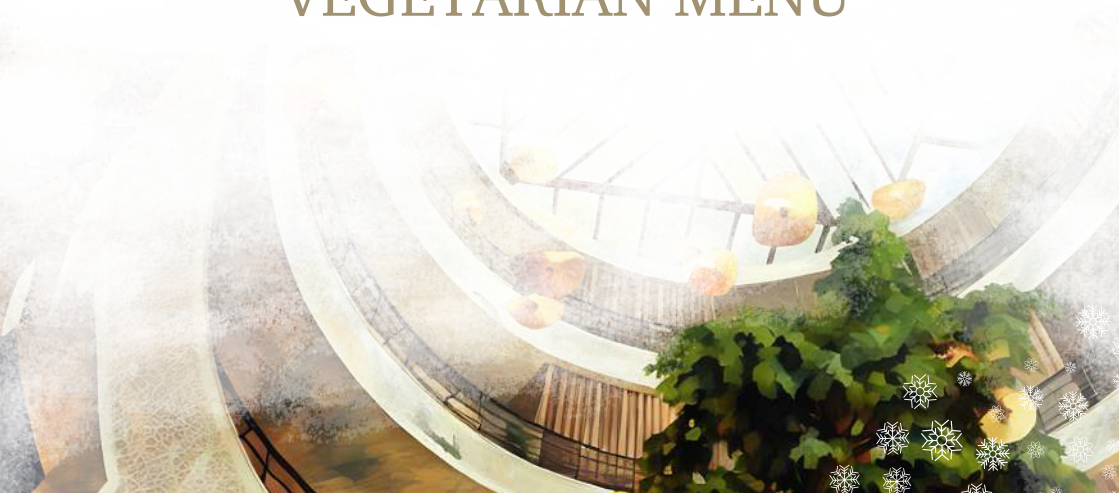
Price per Person, Excluding Drinks  
*Prix par Personne, Boissons non Incluses*



# *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*