



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




ROOFTOP GARDEN
RESTAURANT BAR LOUNGE

NEW YEAR'S EVE TAPAS MENU





**Crispy Filo Pastry Scampi
Avocado Guacamole Sweet Chili Dipping**

Scampi Croustillant En Pâte Filo
Tremette à l'Avocat et Guacamole au Piment Doux

**Lobster Dumpling
King Crab Creamy Sauce**

Dumpling au Homard
Sauce Crémeuse au Crabe Royal

**Trio Momos & Dim Sum
Light Spicy Soya Dripping**

Trio de Momos & Dim Sum
Léger Filet de Soja Épicé

**Crispy Spring Roll Trio
Lime Ginger and Soya Dressing**

Trio de Rouleaux de Printemps Croustillants
Vinaigrette au Citron Vert, Gingembre et Soja

1200 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