

Lette Tapas/Kemia

Nødder	48,-
Kikærte-puré med hjemmebagt brød	48,-
Marokkansk dip med hjemmebagt brød	48,-
Tapanade og oliven	48,-
Aubergine salsa med hjemmebagt brød	48,-

Tapas/Kemia

Marokkansk salat med cous cous & mynte	89,-
Harrira suppe/Sæson suppe (marokkansk grøntsagssuppe)	89,-
Briouat (filodej) med gedeost og spinat	89,-
Falafel salat med dip, avocado og salat	89,-
Vegetar cous cous med grønsager	89,-
Pil-selv rosa rejer m. aioli	89,-
Dagens fisk med tilbehør	99,-
Stegte Tiger-rejer med cremet peber-sauce	99,-
Merguez-pølse m. kartoffel og hot salsa	99,-
Risotto med kylling, champignon og parmesan	99,-
Moules marinière (hvidvins-dampede blåmuslinger)	99,-
Marokkanske krydret lam med rodfrugter	99,-
Pastilla (filodej) m. and og mandler	99,-
Kold tapas-tallerken m. skinke, pølse og tilbehør	99,-

Hovedretter / Tagine

Vegetar tagine med sauterede grøntsager og ovnbagte kartofler	178,-
Unghane med og couscous, syltet citroner og grønsager	225,-
Dagens fisk med grøntsager og ovnbagte kartofler	225,-
Marokkansk krydret lammeskank i tagine med grønsager	245,-
Oksemørbrad med Rick's pebersauce, grøntsager og kartoffelmos	258,-

Grill tallerken

268,-

4 slags kød fra grillen serveret med tilbehør.
Oksemørbrad, krydret lammepølser, Kefta og ingefær/lime marineret kylling. Hertil ovnbagte kartofler, marokkansk myntedip, kikærte puré og frisk tabouleh salat.

Dessert

Dagens is-dessert	85,-
Creme Brulee	85,-
Dagens tærte/Cheesecake med vanilje is	85,-
Ostetallerken (udvalg af forskellige oste, spørg tjeneren)	118,-

Menu Light

1 x let tapas	
2 x tapas	
1 x glas vin/øl/sodavand	315,-

Menu Classic

1 x cocktail/long drink/vin	
1 x let tapas	
2 x tapas	
1 x dessert	
2 x glas vin/øl/sodavand	475,-

Menu Deluxe

1 x glas Champagne	
1x let tapas	
1 x tapas til forret	
1 x hovedret	
1 x dessert	
2 x glas vin/øl/sodavand	
1 x cocktail/long drink/vin	
	650,-