

شهية طيبة

BON APPÉTIT

True to the IZZA 'House of Friends' style, our menus are designed for sharing. Our provenance commitment is borne out of a respect for local farmers and dedication to delivering the highest quality food. We partner with local purveyors to provide guests with fresh product, such as seafood from Dakhla, Safi and Oualidia. But also Lamb, Beef and Chicken from Rahmna's farms.

Selection of House Breads - Whipped Olive & Preserved Lemon Butter

SMALL PLATES

Citrus Cured Mackerel, Citrus Caviar, Raspberry, Fennel	150
Crab & Leek Croquettes, King Prawn, Langoustine & Saffron Mayonnaise	140
Moroccan Fried Calamari, Lemon & Cucumber Salsa, Dill Aioli	160
House Dried Tomato, Basil (From our Garden), Toasted Pine Nuts, Whipped Feta, Argan Oil	100
Beef Carpaccio, Truffled Artichoke, Pickled Girolles, Pastilla	170
Grapefruit, Orange, Pear, Fennel and Walnut Salad	90
Grilled Baby Gem, Confit Garlic & Anchovy Dressing, Harissa, Parmesan Crisp	110
Salt Baked Beetroot, Strawberry, Goats Cheese, Tarragon, Kumquat	120

LARGE PLATES

Spinach Gnocchi, Garlic & Confit Tomatoes	120
Rabbit Ravioli, Saffron & Preserved Lemon Butter Emulsion	130
Baked Spiced Aubergine Caponata, Stracciatella, Basil, Fried Capers	140
Grilled Octopus, Cannellini Bean Salad, Spiced Cauliflower Purée	210
Lamb Chops, Charred Leek, Crispy Spinach, Salsa Verde	230
Seasonal Vegetable Tagine, Chermoula	120
Chicken Tagine, Olives, Preserved Lemon	160
Monkfish Tagine, Charred Peppers, Fennel	220
Seared Fillet of Beef Tagliata, Rocket, Parmesan, Chimichurri	280
Torched Red Mullet, Garlic Spinach, Asparagus, Kumquat, Split Beurre Blanc	250

SIDES

Feve, Green Bean, Peas, Preserved Lemon, Eucalyptus Dressing	50
Charred Tenderstem, Garlic, Harissa	50
Garlic Roast Potatoes, Salsa Verde	50
House Fries, Rosemary Salt (From our Garden)	50
IZZA House Couscous	50

All dishes are cooked in an environment with nuts, gluten, fish and other allergens. Please inform your server of any dietary requirements.

All prices are quoted in Moroccan Dirhams.

شهية طيبة

BON APPÉTIT

Fidèles au style IZZA « Maison des Amis », nos menus sont pensés pour le partage. Notre engagement en matière de provenance est né du respect des agriculteurs locaux et de la volonté de proposer des plats de la plus haute qualité. Nous collaborons avec des fournisseurs locaux pour offrir à nos clients des produits frais, tels que des fruits de mer et poissons de Dakhla, Safi et Oualidia. Mais aussi de l'Agneau, du Bœuf et du Poulet des fermes de Rahmna.

Sélection de Pains - Beurre d'Olives et Citron Confit

PETITS PLATS

Maquereau Mariné aux Agrumes, Citron Caviar, Framboise, Fenouil	150
Croquettes de Crabe et Poireau, Gambas, Mayonnaise au Safran & Langoustine	140
Calamars Frits à la Marocaine, Salsa de Citron & Concombre, Aioli à l'Aneth	160
Tomate Séchée Maison, Basilic du Jardin, Pignons de Pin Grillés, Feta Fouettée, Huile d'Argan	100
Carpaccio de Bœuf, Artichaut Truffé, Girolles Marinées, Pastilla	170
Salade de Pamplemousse, Orange, Poire, Fenouil et Noix	90
Cizza Salade, Ail Confit & Vinaigrette aux Anchois, Harissa, Croustillant de Parmesan	110
Betteraves Cuites en Croûte de Sel, Fraise, Fromage de Chèvre, Estragon, Kumquat	120

GRANDS PLATS

Gnocchi aux Épinards, Tomates Confites à l'Ail	120
Ravioli de Lapin, Émulsion de Beurre au Safran et Citron Confit	130
Caponata d'Aubergine Épicée au Four, Stracciatella, Basilic, Câpres Frits	140
Poulpe Grillé, Salade de Haricots Cannellini, Purée de Chou-fleur Épicée	210
Côtelettes d'Agneau, Poireau Grillé, Épinards Croustillants, Salsa Verde	230
Tagine de Légumes de Saison, Chermoula	120
Tagine de Poulet, Olives, Citron Confit	160
Tagine de Lotte, Poivrons Grillés, Fenouil	220
Filet de Bœuf Saisi en Tagliata, Roquette, Parmesan, Chimichurri	280
Rouget Flambé, Épinards à l'Ail, Asperges, Kumquat, Beurre Blanc	250

ACCOMPAGNEMENTS

Fèves, Haricots Verts, Petits Pois, Citron Confit, Vinaigrette à l'Eucalyptus	50
Brocolini Grillées, Ail, Harissa	50
Pommes de Terre Rôties à l'Ail, Salsa Verde	50
Frites Maison au Sel de Romarin de notre Jardin	50
Couscous IZZA	50

Tous les plats sont préparés dans un environnement où sont présents des fruits à coque, du gluten, du poisson et d'autres allergènes. Veuillez informer votre serveur de toute exigence alimentaire particulière.

Tous les prix sont indiqués en Dirhams Marocains.