AMENSI

MANDARIN ORIENTAL, MARRAKECH

DINNER

Overlooking the serene gardens of Mandarin Oriental, Marrakech, Amensi celebrates the authentic soul of Moroccan cuisine through the refined and heartfelt creations of Chef Hind Nebgane. Named after the Amazigh word for 'dinner', Amensi reflects the warmth, generosity and communal spirit that define Moroccan hospitality.

Dinner 7pm - 11pm

MOROCCAN SIGNATURE MENU

Moroccan signature menu inspired by Marrakech

AVAILABLE FOR PARTIES OF TWO OR MORE · PER PERSON	THE MOROCCAN WINE FLIGHT
1150	450

THE MENU

Assortment of fine Moroccan Sh'hiwates
Assortiment de Sh'hiwates marocaines raffinées

Assortment of Moroccan Briouates
Selection of crispy Moroccan pastries filled with cheese and spinach, minced meat and chicken. Assortiment de briouates marocaines croustillantes garnies de fromage et épinards, viande hachée et poulet

Tanjia Marrakchia with Taliouine Saffron
Slow-cooked beef shank delicately flavored with preserved lemon and Taliouine saffron. Jarret de bœuf longuement confit, parfumé au citron confit

Seven-Vegetable Couscous (Belboula or Fine Semolina)
Traditional couscous with seven seasonal vegetables. Couscous traditionnel aux sept légumes

Tangier-Style Fish Tagine
Marinated Sea bass with pepper taktouka, potatoes, tomatoes and preserved lemon. Bar mariné, taktouka de poivrons, pommes de terre, tomates et citron confit

Essaouira Amlou Pastilla
Almond and Essaouira amlou pastilla served with spiced pear pearls and peanut ice cream. Pastilla aux amandes et à l'Amlou d'Essaouira, accompagnée de billes de poires épicées et d'une glace à la cacahuète

To conclude your menu experience, traditional Moroccan tea will be served alongside a selection of Moroccan pastries. Pour terminer votre expérience, le thé marocain traditionnel sera servi avec une sélection de pâtisseries marocaines.

All prices are in Moroccan dirham - Prix en Dirham marocain

MOROCCAN ATLAS MENU

Moroccan signature menu inspired by the Atlas

AVAILABLE FOR PARTIES OF TWO OR MORE · PER PERSON	THE MOROCCAN WINE FLIGHT
1600	450

THE MENU

Assortment of fine Moroccan Sh'hiwates
Assortiment de Sh'hiwates marocaines raffinées

Lobster Pastilla
Agadir lobster pastilla with spinach, celeriac and mushrooms, served with a red pepper coulis infused with argan oil. Pastilla au homard, épinards, céleri-rave et champignons, servie avec un coulis de poivron rouge à l'huile d'argan

Atlas Lamb Shoulder M'daghmer
Slow-confit Atlas lamb shoulder served with potatoes, carrots and green beans. Épaule d'agneau de l'Atlas confite, accompagnée de pommes de terre, carottes et haricots verts

Seven-Vegetable Couscous (Belboula or Fine Semolina)
Traditional couscous with seven seasonal vegetables. Couscous traditionnel aux sept légumes

Chocolate & Ras El Hanout Pear Tagine
Spiced poached pear with saffron and ras el hanout, served with vanilla-cinnamon ice cream, spiced cream, cinnamon whipped ganache and caramelised nuts. Poire beldi pochée au safran et au ras el hanout, servie avec une glace vanille-cannelle, un crémeux aux épices, une ganache montée à la cannelle et des fruits secs caramélisés

To conclude your menu experience, traditional Moroccan tea will be served alongside a selection of Moroccan pastries. Pour terminer votre expérience, le thé marocain traditionnel sera servi avec une sélection de pâtisseries marocaines.

All prices are in Moroccan dirham - Prix en Dirham marocain

À LA CARTE

ASSORTMENT OF FINE MOROCCAN SH'HIWATES

Assortment of seven fine Moroccan salads 450
Assortiment de sept salades fines marocaines

Foul Gnaoua
Traditional fava bean salad seasoned with Moroccan spices, preserved lemon and fresh herbs. Salade traditionnelle de fèves aux épices marocaines, citron confit et herbes fraîches

Smoked Zaalouk
Smoky eggplant salad with tomatoes, garlic, olive oil and Moroccan spices. Caviar d'aubergines fumées aux tomates, à l'ail, à l'huile d'olive et aux épices marocaines

Bell Pepper Taktouka
Slow-cooked bell peppers and tomatoes delicately seasoned with garlic and Moroccan spices. Poivrons et tomates mijotés, délicatement parfumés à l'ail et aux épices marocaines

Maâssal Pumpkin
Caramelized pumpkin with honey, orange blossom, nuts and a touch of dairy. Potiron caramélisé au miel, à la fleur d'oranger, aux fruits secs et à une touche de produits laitiers

Shallot & Coriander Beetroot Salad
Fresh beetroot with shallots, coriander and a light Moroccan vinaigrette. Betteraves fraîches à l'échalote, à la coriandre et à une vinaigrette marocaine légère

Carrots Mechermel
Lightly tangy carrots, flavoured with coriander and cumin. Carottes légèrement acidulées, parfumées à la coriandre et au cumin

Marinated Liver Or Chermoula King Prawns
Tender liver marinated with traditional Moroccan spices and fresh herbs/King prawns marinated in traditional chermoula with herbs, garlic and preserved lemon. Foie mariné aux épices marocaines traditionnelles et aux herbes fraîches/Gambas marinées à la chermoula traditionnelle, aux herbes, à l'ail et au citron confit

Assortment of Moroccan Briouates 420
Selection of crispy Moroccan pastries filled with cheese and spinach, minced meat and chicken. Assortiment de briouates marocaines croustillantes garnies de fromage et épinards, viande hachée et poulet

Harira 300
Traditional Moroccan soup served with chebakia, dates, and lemon. Soupe marocaine traditionnelle, servie avec chebakia, dattes et citron

All prices are in Moroccan dirham - Prix en Dirham marocain

À LA CARTE

TRADITIONAL SPECIALTIES

Farm Chicken Tride 400
Crumbled msemen served with slow-cooked farm chicken in a fragrant sauce of onions, lentils, saffron, ginger and ras el hanout. Msemen finement émietté, servi avec un poulet fermier mijoté dans une sauce parfumée aux oignons, lentilles, safran, gingembre et ras el hanout

Lobster Pastilla 550
Crispy lobster pastilla with spinach, celeriac and mushrooms, served with a red pepper coulis infused with argan oil. Pastilla au homard, épinards, céleri-rave et champignons, servie avec un coulis de poivron rouge à l'huile d'argan

POULTRY & MEAT

Atlas Lamb Shoulder M'daghmer (For Two Persons) 1300
Slow-confit Atlas lamb shoulder served with potatoes, carrots and green beans. Épaule d'agneau de l'Atlas confite, accompagnée de pommes de terre, carottes et haricots verts

Beef Tagine with Prunes 510
Slow-cooked beef shank with prunes, apricots and roasted almonds. Jarret de bœuf mijoté aux pruneaux, abricots et amandes torréfiées

Makfoul Lamb Tagine 510
Traditional lamb tagine with tomatoes, onions and candied raisins. Tajine d'agneau aux tomates, oignons et raisins secs confits

Marrakchia Tanjia with Taliouine Saffron 510
Slow-cooked beef shank delicately flavored with preserved lemon and Taliouine saffron. Jarret de bœuf longuement confit, parfumé au citron confit

Chicken Tagine with Preserved Lemon 450
Tender chicken slowly simmered with preserved lemon and traditional Moroccan spices. Poulet mijoté au citron confit et aux épices marocaines

Chicken & Pear Tagine 450
Chicken simmered with cinnamon and served with orange-glazed caramelized pears. Poulet mijoté à la cannelle, accompagné de poires caramélisées à l'orange

All prices are in Moroccan dirham - Prix en Dirham marocain

À LA CARTE

FISH & SEAFOOD

Hout Maâmar (For Two Persons) 900
Whole sea bream stuffed with spinach and served with potatoes, chermoula peppers and Meslalla olives. Daurade entière farcie aux épinards et accompagnée de pommes de terre, poivrons à la chermoula et olives Meslalla

Berkoukech with Prawns 390
Traditional berkoukech pasta cooked with tomato sauce and shellfish bisque. Berkoukech à la tomate et à la bisque de crustacés

Tangier-Style Fish Tagine 490
Marinated sea bass with pepper taktouka, potatoes, tomatoes and preserved lemon. Bar mariné, taktouka de poivrons, pommes de terre, tomates et citron confit

COUSCOUS

Seven-Vegetable Couscous (Belboula or Fine Semolina) 360
Traditional couscous with seven seasonal vegetables. Couscous traditionnel aux sept légumes

Seven-Vegetable Couscous (Beef or Lamb) (Belboula or Fine Semolina) 450
Traditional couscous with seven seasonal vegetables, served with your choice of beef or lamb. Couscous traditionnel aux sept légumes, servi avec bœuf ou agneau

SIDE DISHES

Seffa with Cinnamon and Almonds 140
Steamed vermicelli delicately scented with cinnamon and garnished with roasted almonds and icing sugar. Seffa traditionnelle parfumée à la cannelle, garnie d'amandes torréfiées et de sucre glace

Moroccan-Style Vegetables 140
Seasonal vegetables gently cooked and seasoned with traditional Moroccan spices. Légumes de saison cuisinés et assaisonnés aux épices marocaines traditionnelles

Citrus Couscous 140
Fine semolina infused with citrus notes and aromatic herbs. Semoule fine parfumée aux agrumes et aux herbes aromatiques

All prices are in Moroccan dirham - Prix en Dirham marocain

À LA CARTE

DESSERTS

Jawhara with Orange Blossom — 180
Delicate Moroccan pastry flavored with almonds and orange blossom. Pâtisserie marocaine délicate aux amandes et à la fleur d'oranger

Mhencha — 180
Traditional almond pastry served with gazelle horn ice cream. Pâtisserie traditionnelle aux amandes, accompagnée d'une glace corne de gazelle

Cinnamon Orange — 180
Orange salad flavored with cinnamon and daghmous honey, served with orange sorbet. Salade d'oranges à la cannelle, miel de daghmous et sorbet à l'orange

Essaouira Amlou Pastilla — 180
Almond and Essaouira amlou pastilla served with spiced pear pearls and peanut ice cream. Pastilla aux amandes et à l'Amlou d'Essaouira, accompagnée de billes de poires épicées et d'une glace à la cacahuète

Chocolate & Ras El Hanout Pear Tagine — 180
Spiced poached pear with saffron and ras el hanout, served with vanilla-cinnamon ice cream, spiced cream, cinnamon whipped ganache and caramelized nuts. Poire beldi pochée au safran et au ras el hanout, servie avec une glace vanille-cannelle, un crémeux aux épices, une ganache montée à la cannelle et des fruits secs caramélisés

All prices are in Moroccan dirham - Prix en Dirham marocain

KIDS' AND BABIES' MENU

For the little ones · For babies

LITTLE HANDS BIG SWEETS / PETITES MAINS GRANDES DOUCEURS

Mini mozzarella 140
Cherry tomatoes, avocado served with wood-fired focaccia. Mini mozzarella, tomates cerises, avocat servi avec une focaccia cuite au feu de bois

Junior flatbread 140
With tomato sauce, mozzarella, Parmigiano Reggiano. Pain plat junior à la sauce tomate, mozzarella, Parmigiano Reggiano

TOO GOOD TO GROW UP / TROP BON POUR GRANDIR

Granny chicken broth 140
Cheese beignet, pulled chicken breast. Bouillon de poulet façon grand-mère, gougères, effiloché de blanc de poulet

Vegetable creamy soup 140
Bread croutons. Soupe crémeuse de légumes, croûtons de pain

MINI MIAM

John Dory fillet à la plancha 210
Steamed broccoli, lemon vinaigrette. Filet de Saint-Pierre à la plancha, brocolis vapeur, vinaigrette citronnée

Crispy cod tacos 160
Tartare sauce, served with French fries. Tacos de morue panée, sauce tartare, servis avec des frites

Junior burger 180
Tandoori oven cooked patty, fresh cucumber, tomato, romaine lettuce, ketchup, served with French fries. Burger junior, steak cuit au four Tandoori, concombre frais, tomate, laitue romaine, ketchup, servi avec des frites

Chargrilled chicken paillard 190
With mashed potatoes, steamed carrots. Paillard de poulet grillé avec purée de pommes de terre, carottes vapeur

Penne Bolognese 160
Slow-cooked minced beef, tomato, parmesan. Penne à la bolognaise, bœuf haché mijoté, tomate, parmesan

All prices are in Moroccan dirham - Prix en Dirham marocain

KIDS' AND BABIES' MENU

YES OR NO / OUI OU NON

Vanilla flan Flan à la vanille	100
Red fruit sundae Coupe glacée aux fruits rouges	100
Chocolate brownies Vanilla ice cream. Brownies au chocolat, crème glacée à la vanille	100

FOR BABIES · BREAKFAST / PETIT-DÉJEUNER

Fruit puree Purée de fruits	120
Cereal cream Crème de céréales	120
Plain yogurt Yaourt nature	120

FOR BABIES · LUNCH AND DINNER

Squashed avocado and carrots Avocat et carottes écrasés	140
Vegetable velouté Velouté de légumes	120
Butternut squash and spinach puree Purée de courge butternut et d'épinards	120
Potatoes and chicken cream Crème de pommes de terre et poulet	140

All prices are in Moroccan dirham - Prix en Dirham marocain

KIDS' AND BABIES' MENU

FOR BABIES · DESSERT

Apple and blueberry puree Purée de pommes et de myrtilles	120

All prices are in Moroccan dirham - Prix en Dirham marocain