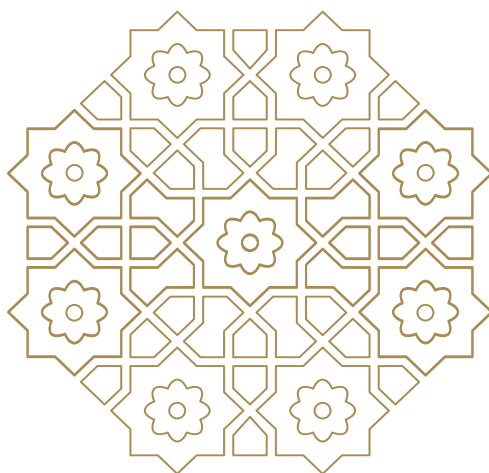




SHIRVAN



MOROCCAN FLAVOURS BY CHEF HIND NEBGANE

Overlooking the serene gardens of Mandarin Oriental, Marrakech, Shirvan celebrates the authentic soul of Moroccan cuisine through the refined and heartfelt creations of Chef Hind Nebgane. Originally conceived by Michelin-starred Chef Akrame Benallal, the restaurant continues to evolve under his guidance into a tribute to Morocco's rich culinary heritage, rooted in tradition, terroir and a spirit of sharing. Part of the Mandarin Oriental family since the resort's opening ten years ago, Chef Hind was inspired by her grandmother and mother, from whom she learned the art of Moroccan cooking. Born and raised in the historic Kasbah, she draws inspiration from the alleyways, the scent of spices and the rhythm of the Medina that shaped her. At Shirvan, she shares the Morocco she knows best : one of generosity, seasonality and stories passed from one generation to the next.

SAVEURS MAROCAINES PAR CHEF HIND NEBGANE


Surplombant les jardins paisibles du Mandarin Oriental, Marrakech, Shirvan célèbre l'âme authentique de la cuisine marocaine à travers les créations raffinées et sincères de la Cheffe Hind Nebgane. Imaginé à l'origine par le Chef étoilé Akrame Benallal, le restaurant poursuit aujourd'hui son évolution sous sa guidance, en hommage au riche patrimoine culinaire du Maroc, profondément enraciné dans la tradition, le terroir et l'esprit de partage. Membre de la famille Mandarin Oriental depuis l'ouverture du resort il y a dix ans, la Cheffe Hind puise son inspiration dans la transmission maternelle : de sa grand-mère et de sa mère, elle a appris l'art et la générosité de la cuisine marocaine. Née et élevée dans le quartier historique de la Kasbah, elle s'inspire encore des ruelles, des parfums d'épices et du rythme de la Médina qui l'ont façonnée. Au Shirvan, elle partage le Maroc qu'elle connaît le mieux : un Maroc de générosité, de saisonnalité et d'histoires transmises de génération en génération.


MOROCCAN SIGNATURE MENU


MENU SIGNATURE MAROCAIN


AVAILABLE FOR PARTIES OF TWO OR MORE 990 PER PERSON


Assortment of fine Moroccan salads 
Assortiment de salades fines marocaines

Selection of briouates 
Crisp pastries filled with cheese, lamb, chicken and vegetables
Feuilletés croustillants au fromage, agneau, poulet et légumes

Fish of the day tagine 
Fresh catch of the day, delicately marinated in chermoula spices, slowcooked with Meslalla olives
Poisson frais du jour délicatement mariné aux épices chermoula, mijoté avec des olives Meslalla

Tanjia of beef shank 
Slowbraised beef shank, flavoured with preserved lemon and Moroccan spices
Jarret de bœuf longuement confit, parfumé au citron confit et aux épices marocaines

Couscous aux sept légumes 
Fine steamed semolina, served with a generous assortment of seasonal vegetables
Semoule fine cuite à la vapeur, servie avec un généreux assortiment de légumes de saison

Pastilla with Essaouira Amlou 
Essaouira Amlou pastilla, spiced pear pearls and peanut ice cream
Pastilla d'Amlou d'Essaouira, billes de poire épicées et d'une glace à la cacahuète

THE MOROCCAN WINE FLIGHT

DEGUSTATION DE VINS MAROCAINS

Enhance your experience with our curated selection of 2 or 3 Moroccan wines
perfectly paired with your tasting menu
250/350

All prices are in Moroccan dirham - Prix en Dirham marocain

 VEGAN  SÉSAME / SESAME  OEUF / EGG  ARACHIDES / NUTS  GLUTEN  LAIT / DAIRY  FRUITS DE MER / SEAFOOD

HORS D'ŒUVRES

Assortment of fine Moroccan salads, choice of 7 for 340
Assortiment de salades fines marocaines, choix de 7 pour 340

Tektouka

Warm grilled pepper salad with spiced tomatoes
Salade tiède de poivrons grillés, tomates épicées

Smoked Aubergine Zaalouk

Smoked aubergine caviar, tomatoes, garlic and cumin
Caviar d'aubergines fumées, tomates, ail et cumin

Pumpkin Maâsla

Honey caramelised pumpkin, scented with cinnamon
Potiron caramélisé au miel, parfumé à la cannelle

Courgettes with Khlii (dried beef)

Courgettes slowcooked with chermoula, khlii and crushed tomatoes
Courgettes mechermla mijotées au khlii et tomates concassées

Tomato and Cucumber Salad

Fresh tomatoes and cucumber, seasoned with cumin and coriander
Tomates fraîches et concombre, assaisonnés au cumin et à la coriandre

Bakoula with Meslalla Olives

Bakoula flavoured with chermoula, served with Meslalla olives
Bakoula parfumée à la chermoula, accompagnée d'olives Meslalla

HOT STARTERS ENTRÉES CHAUDES

Harira 220

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

Selection of briouates 320

Crisp pastries filled with cheese, lamb, chicken and vegetables
Feuilletés croustillants au fromage, agneau, poulet et légumes

SHELLFISH AND FISH CRUSTACÉS ET POISSONS

Fish of the day tagine 🦞 420

Fresh catch of the day, delicately marinated in chermoula spices, slowcooked with Meslalla olives
Poisson frais du jour délicatement mariné aux épices chermoula, mijoté avec des olives Meslalla

Seafood pastilla 🦑🦐🌿 460

Seafood pastilla filled with calamari, prawns, sea bream, mushrooms and vermicelli
Pastilla farcie aux calamars, gambas, dorade, champignons et vermicelles

POULTRY AND MEATS VOLAILLE ET VIANDES

Chicken tagine with cinnamon 🍷🍷 420

Tender chicken flavoured with cinnamon, served with delicately orange caramelised pears
Poulet fondant parfumé à la cannelle, accompagné de poires délicatement caramélisées à l'orange

Tanjia of beef shank 🍷 480

Slowbraised beef shank, flavoured with preserved lemon and Moroccan spices
Jarret de bœuf longuement confit, parfumé au citron confit et aux épices marocaines

Lamb tagine 520

Slowcooked lamb served with tender green peas and artichoke hearts
Agneau mijoté lentement, servi avec de tendres petits pois et des cœurs d'artichaut

Chicken tagine with preserved lemon 420

Chicken slowcooked in a fragrant preserved lemon sauce, served with Meslalla olives
Poulet mijoté dans une sauce parfumée au citron confit, accompagné d'olives Meslalla

VEGETARIAN VÉGÉTARIEN

Berber Tagine 🌱 280

Assortment of fresh seasonal vegetables, delicately slowcooked in a traditional tagine
Assortiment de légumes frais de saison, délicatement mijotés dans un tajine traditionnel

Couscous with seven Vegetables 🍷🌱 550

Semoule fine cuite à la vapeur, servie avec un assortiment de légumes de saison
Fine steamed semolina, served with an assortment of seasonal vegetables



SUPREME PRODUCTS PRODUITS D'EXCEPTION

Braised lamb shoulder / Épaule d'agneau confite 🍖 1 150

Slowcooked braised lamb shoulder, flavoured with Alnif cumin, served with steamed seasonal vegetables
Épaule d'agneau lentement confite, parfumée au cumin d'Alnif, servie avec des légumes de saison cuits à la vapeur

SIDE DISHES ACCOMPAGNEMENTS

Baby potatoes / Pommes grenailles 100

Oven-roasted baby potatoes, seasoned with a hint of mild harissa and flavoured with chermoula
Pommes grenailles rôties au four, relevées d'une touche de harissa douce et parfumées à la chermoula

Moroccan-Style steamed green beans / Haricots verts à la vapeur à la façon marocaine 120

Steamed green beans then sautéed in olive oil, garlic, cumin and coriander, topped with preserved lemon
Haricots verts cuits à la vapeur puis sautés à l'huile d'olive, ail, cumin et coriandre, relevés d'un filet de citron confit

Beautiful seasonal salad / Belle salade de saison 140

Lettuce, batavia, chicory, pumpkin seeds, chives, coriander, dill, parsley, raspberry dressing
Laitue, batavia, salade frisée, graines de courge, ciboulette, coriandre, aneth, persil, vinaigrette à la framboise

Steamed semonila / Semoule vapeur 🍷🌾 80

Fine steamed wheat semonila, drizzle of olive oil
Semoule de blé fine cuite à la vapeur, filet d'huile d'olive

TO SHARE
À PARTAGER
BY/PAR CHEF AKRAME BENALLAL

Feta Filo 🍷🌾🥄 220
Fresh herbs and honey
Herbes fraîches, miel

Lamb Tacos / Tacos à L'agneau 🌾🍷 220
Caramelized lamb with honey, raïta, fresh herbs
Agneau caramélisé au miel, sauce raïta, herbes fraîches

Piz avocado / Avocat piz 🌾🍷🥄 240
Filo pastry, cream cheese, avocado, roasted pistachios
Pâte filo, crème fraîche, avocat, pistaches grillées

Roasted Piedmont hazelnut humus / Houmous aux noisettes du Piémont grillées 🌾🥄🌿 245
Pois chiches, noisettes du Piémont grillées & praliné
Chickpeas, roasted piedmont hazelnut & praliné

Tuna tartare / Tartare de thon rouge 🌿 295
Seasonal fruit, tahini sauce
Fruits de saison, sauce tahini

Butternut tikki / Tikki de courge 🍷🌾🥄 325
Smoked curry mayonnaise, squash chutney
Mayonnaise au curry fumé; chutney de courge

Naan 🍷🌾🥄 120
Plain or Cheddar or Beaufort
Nature ou au Cheddar ou au Beaufort

SWEET DREAMS DESSERTS

Orange salad with cinnamon 🌿🍷 180

Orange and cinnamon salad, date jelly with daghmous honey, orange and geranium sorbet
Salade d'orange à la cannelle, gelée de dattes au miel de daghmous, sorbet à l'orange et au géranium

Pistachio ice cream 🍷🍷🍷 130

L'extraordinaire glace pistache

Millefeuille / L'inconditionnel millefeuille 🌿🍷 130/210

Single / Individuel - To share / À partager

Orange blossom, marmalade

Fleur d'oranger, marmelade

Assortment of Moroccan pastries / Assortiment de pâtisseries marocaines 🌿🍷🍷🍷 150

Orange blossom gazelle horn, pink gazelle horn, lemon ghriba, dried fruit fekkas,
pink coconut cake and Moroccan baklava

Corne de gazelle fleur d'oranger, corne de gazelle rose, ghriba citron, fekkas aux fruits secs,
gâteau noix de coco rose et baklava marocaine

Moroccan-Style Dates with orange blossom / Datte à la fleur d'oranger, façon accueil marocain 🍷🍷 180

Stuffed dates filled with walnut praline and farm milk flavoured with orange blossom, orange blossom ice cream
Dattes farcies garnies au praliné de noix et au lait fermier parfumé à la fleur d'oranger, glace à la fleur d'oranger

Pastilla with Essaouira amlou 🌿🍷🍷 220

Essaouira amlou pastilla, spiced pear pearls, peanut ice cream

Pastilla d'amlou d'Essaouira, billes de poire épicées, une glace à la cacahuète

