AMENSI

ⴰⵎⴻⵏⵙⵉ

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. More than a meal, Amensi represents a moment of gathering, storytelling and connection around the table.

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 Amensi, she shares the Morocco she knows best: one of generosity, seasonality and stories passed from one generation to the next.

Surplombant les jardins paisibles du Mandarin Oriental, Marrakech, Amensi célèbre l'âme authentique de la cuisine marocaine à travers les créations raffinées et sincères de la Cheffe Hind Nebgane.
Tirant son nom du mot amazigh « Amensi », qui signifie « dîner », le restaurant incarne la chaleur, la générosité et l'esprit de partage qui caractérisent l'hospitalité marocaine. Plus qu'un simple repas, Amensi est une invitation à se réunir autour de la table, à échanger des histoires et à célébrer les traditions culinaires transmises de génération en génération.

Membre de la famille Mandarin Oriental depuis l'ouverture du resort il y a dix ans, la Cheffe Hind puise son inspiration auprès de sa grand-mère et de sa mère, qui lui ont transmis l'art de la cuisine marocaine. Née et élevée dans la Kasbah historique de Marrakech, elle nourrit sa créativité des ruelles animées, des parfums d'épices et du rythme de la médina qui ont façonné son identité. À Amensi, elle partage le Maroc qu'elle connaît le mieux : un Maroc de générosité, de saisonnalité et de traditions vivantes.

MOROCCAN SIGNATURE MENU

MOROCCAN SIGNATURE MENU INSPIRED BY MARRAKECH
AVAILABLE FOR PARTIES OF TWO OR MORE 1150 PER PERSON

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

THE MOROCCAN WINE FLIGHT 450
DEGUSTATION DE VINS MAROCAINS

Enhance your experience with our curated selection of three glasses of Moroccan wine, perfectly paired with your tasting menu. Choose between two styles, red or white, each carefully selected to complement the flavours of your journey.
Améliorez votre expérience avec notre sélection de trois verres de vin marocain, parfaitement assortis à votre menu dégustation. Choisissez entre deux styles, rouge ou blanc, chacun soigneusement sélectionné pour compléter les saveurs de votre voyage.

Amazigh Heritage Selection — Sustainable Fish and seafood

VEGETARIAN · VEGAN · OEUF / EGG · ARACHIDES / NUTS · GLUTEN · LAIT / DAIRY · FRUITS DE MER / SEAFOOD

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 1600 PER PERSON

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

Lobster Pastilla
Agadir Lobster Pastilla, selection of seafood, spinach, celeriac and mushrooms, served with a red pepper coulis infused with argan oil
Pastilla au homard d'Agadir, sélection de fruits de mer, 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

THE MOROCCAN WINE FLIGHT 450
DEGUSTATION DE VINS MAROCAINS

Enhance your experience with our curated selection of three glasses of Moroccan wine, perfectly paired with your tasting menu. Choose between two styles, red or white, each carefully selected to complement the flavours of your journey.
Améliorez votre expérience avec notre sélection de trois verres de vin marocain, parfaitement assortis à votre menu dégustation. Choisissez entre deux styles, rouge ou blanc, chacun soigneusement sélectionné pour compléter les saveurs de votre voyage.

Amazigh Heritage Selection
Sustainable Fish and seafood

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

All prices are in Moroccan dirham - Prix en Dirham marocain

ASSORTMENT OF FINE MOROCCAN SH'HIWATES

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

Foul Gnaoua
Traditional fava bean and Moroccan khliaa (dried cured meat) salad, seasoned with Moroccan spices, preserved lemon and fresh herbs
Salade traditionnelle de fèves et khliaa marocaine (viande séchée confite), 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

Amazigh Heritage Selection — Sustainable Fish and seafood

VEGETARIAN · VEGAN · OEUF / EGG · ARACHIDES / NUTS · GLUTEN · LAIT / DAIRY · FRUITS DE MER / SEAFOOD

All prices are in Moroccan dirham - Prix en Dirham marocain

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
Agadir Lobster Pastilla, selection of seafood, spinach, celeriac and mushrooms, served with a red pepper coulis infused with argan oil
Pastilla au homard d'Agadir, sélection de fruits de mer, 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

Amazigh Heritage Selection
Sustainable Fish and seafood
VEGETARIAN VEGAN OEUF / EGG ARACHIDES / NUTS GLUTEN LAIT / DAIRY FRUITS DE MER / SEAFOOD

All prices are in Moroccan dirham - Prix en Dirham marocain

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

VEGETARIAN

Tagine Ghmati 300
Vegetarian Tagine Ghmati, selection of garden vegetables, delicately spiced and slow-cooked in the traditional Moroccan style
Tajine Ghmati végétarien, sélection de légumes du jardin, délicatement épicé et mijoté selon la tradition marocaine

Amazigh Heritage Selection

Sustainable Fish and seafood

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

All prices are in Moroccan dirham - Prix en Dirham marocain

SIDE DISHES

Seffa with Cinnamon and Almonds 160
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 160
Seasonal vegetables gently cooked and seasoned with traditional Moroccan spices
Légumes de saison cuisinés et assaisonnés aux épices marocaines traditionnelles

Citrus Couscous 160
Fine semolina infused with citrus notes and aromatic herbs
Semoule fine parfumée aux agrumes et aux herbes aromatiques

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

Amazigh Heritage Selection — Sustainable Fish and seafood

VEGETARIAN · VEGAN · OEUF / EGG · ARACHIDES / NUTS · GLUTEN · LAIT / DAIRY · FRUITS DE MER / SEAFOOD

All prices are in Moroccan dirham - Prix en Dirham marocain

