



## 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 INSPIRATION MARRAKCHI  
AVAILABLE FOR PARTIES OF TWO OR MORE 1150 PER PERSON

## Moroccan salads

Assortiment de salades fines marocaines

## Briouates

Crispy puff pastry bites with cheese, lamb, chicken and vegetables  
Bouchées feuilletées croustillantes au fromage, à l'agneau, au poulet et aux légumes

## Agadir Coastal Fish Tagine

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

## Tanjia Marrakchia

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

## Traditional Vegetable Couscous

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

## Pastilla with artisanal Amlou from Essaouira

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

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 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.

450

All prices are in Moroccan dirham - Prix en Dirham marocain

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

# MOROCCAN ATLAS MENU

MENU SIGNATURE MAROCAIN INSPIRATION ATLAS  
AVAILABLE FOR PARTIES OF TWO OR MORE 1600 PER PERSON

## Moroccan salads

Assortiment de salades fines marocaines

## Seafood Pastilla

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

## Charmoula Calamari Tagine

Calamars farcis, gambas, tektouka et tomate concassée, mijotés aux épices marocaines.  
Stuffed calamari, prawns, tektouka, and crushed tomatoes, slowly simmered with Moroccan spices

## Atlas Lamb Shoulder (D)

Slow braised lamb shoulder, flavoured with Taliouine saffron, served with seasonal vegetables  
Épaule d'agneau confite, parfumée au safran de Taliouine, servie avec des légumes de saison

## Traditional Vegetable Couscous

Fine steamed semolina, served with an assortment of seasonal vegetable  
Semoule fine cuite à la vapeur, servie avec un 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

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 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.

450

All prices are in Moroccan dirham - Prix en Dirham marocain

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

## HORS D'ŒUVRES HORS D'ŒUVRES

Assortment of fine Moroccan salads, choice of 7 for 450  
Assortiment de salades fines marocaines, choix de 7 pour 450

### Tektouka

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

### Smoked Aubergine Caviar

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

### Honey Caramelised Pumpkin

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

### Courgettes and khlii

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

### Cucumber Salad

Cucumber seasoned with thyme and maple syrup  
Concombre assaisonné au thym et au sirop d'érable

### Bakoula with Meslalla Olives

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

### Carrots Mechermel

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

All prices are in Moroccan dirham - Prix en Dirham marocain

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

## HORS D'ŒUVRES A LA CARTE

Tektouka  150

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

Smoked aubergine caviar  150

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

Carrots mechermel  150

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

## HOT STARTERS ENTRÉES CHAUDES

Harira    300

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

Briouates     420

Crispy puff pastry bites with cheese, lamb, chicken, and vegetables  
Bouchées feuilletées croustillantes au fromage, à l'agneau, au poulet et aux légumes

## VEGETARIAN VÉGÉTARIEN

Amazigh Tagine  420

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

Traditional Vegetable Couscous   450

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

All prices are in Moroccan dirham - Prix en Dirham marocain

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

## SHELLFISH AND FISH CRUSTACÉS ET POISSONS

### Agadir Coastal Fish Tagine 🦀 490

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

### Seafood pastilla 🦑🦐🌿 550

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

### Lobster Tagine from the Doukkala Coast 🦞🌿🥛 650

Lobster with orzo, peas, spinach and rich lobster bisque  
Homard, langue d'oiseau aux petits pois et épinards, bisque de homard

## POULTRY AND MEATS VOLAILLE ET VIANDES

### Cinnamon Chicken Tagine 🍷🥛 520

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 Marrakchia 🍷 590

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

### Atlas Lamb Tagine 590

Slow-cooked lamb served with tender green peas and artichoke hearts  
Agneau mijoté lentement, servi avec de tendres petits pois et d'artichaut

### Meslalla Chicken Tagine 590

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

All prices are in Moroccan dirham - Prix en Dirham marocain

🌱 VEGAN 🥚 OEUF / EGG 🥜 ARACHIDES / NUTS 🌾 GLUTEN 🥛 LAIT / DAIRY 🦞 FRUITS DE MER / SEAFOOD

## SUPREME PRODUCTS PRODUITS D'EXCEPTION

### Atlas Lamb Shoulder 🍖 1 300

Slow braised lamb shoulder, flavoured with Taliouine saffron, served with seasonal vegetables.  
Épaule d'agneau confite, parfumée au safran de Taliouine, servie avec des légumes de saison

### Atlas Lamb Couscous 🍲🌿 590

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

## SIDE DISHES ACCOMPAGNEMENTS

### Baby potatoes 120

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

### Moroccan Style Steamed Green Beans 140

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

### Seasonal Garden Salad 🥗 170

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 🌾 120

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

All prices are in Moroccan dirham - Prix en Dirham marocain

🌿 VEGAN 🥚 OEUUF / EGG 🥜 ARACHIDES / NUTS 🌾 GLUTEN 🥛 LAIT / DAIRY 🦞 FRUITS DE MER / SEAFOOD

## DESSERTS

Pistachio Ice Cream 🌰🥚🥛 150

L'extraordinaire glace pistache

Moroccan Pastries 🌿🥚🥛🥚 190

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

Orange and Cinnamon Salad 🍊🌿🥛 220

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 geranium

Dates and Orange Blossom 🌿🥚🥛🥚 230

Stuffed dates filled with walnut praline and farm milk flavored 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

Millefeuille 🥚🌿 150/250

Single / Individuel - To share / À partager

Orange blossom, marmalade

Fleur d'oranger, marmalade

Pastilla with artisanal Amlou from Essaouira 🌿🥚🥛🥚 220

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

All prices are in Moroccan dirham - Prix en Dirham marocain

🌿 VEGAN 🥚 OEUF / EGG 🌿 ARACHIDES / NUTS 🌿 GLUTEN 🥛 LAIT / DAIRY 🦞 FRUITS DE MER / SEAFOOD



