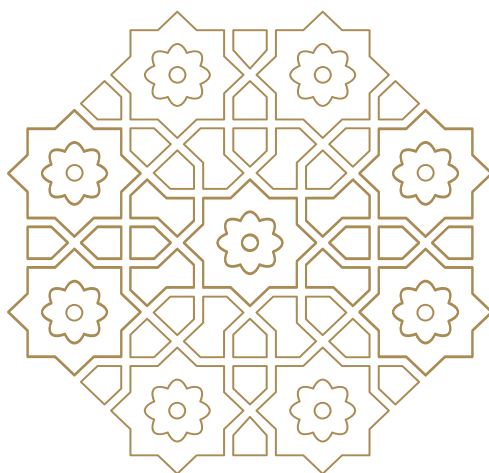




SHIRVAN



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.

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 hummus / 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

All prices are in Moroccan dirham - Prix en Dirham marocain

VEGAN 🌿 SÉSAME / SESAME 🥚 OEUF / EGG 🥥 ARACHIDES / NUTS 🌿 GLUTEN 🍷 LAIT / DAIRY 🦀 FRUITS DE MER / SEAFOOD

FESTIVE MENU

MENU DE FIN D'ANNÉE

AVAILABLE DAILY FROM 22 DEC - 3 JAN (EXCEPT 31 DEC)

MAD 1,150 PER PERSON

Dakhla Oyster 🍽️🦀

Tapioca with passion fruit and grenadine gel

Huître de Dakhla, tapioca au fruit de la passion et gel de grenadine

Duck Pastilla 🍽️🌾🥚🥜

Atlas dried fruit chutney with orange blossom

Pastilla de canard, chutney de fruits secs de l'Atlas à la fleur d'oranger

Monkfish Tagine with Jerusalem Artichoke 🦀🍽️

With Taliouine saffron

Tajine de lotte avec topinambour au safran de Taliouine

Makfoul-style Beef Ribs 🍽️🌾🥚🥜

Candied tomato with cinnamon, caramelised onion, raisins

Travers de bœuf façon Makfoul, tomate confite à la cannelle, oignon caramélisé, raisins secs

Essaouira White Pastilla 🍽️🌾🥚🥜

White pastilla with Essaouira Amlou

Pastilla blanche à l'amlou d'Essaouira

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

HORS D'ŒUVRES

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

Bakoula ✓

Young purslane leaves, olive petals, preserved lemon
Jeunes pousses de pourpier, pétales d'olives, citron confit

Zaalouk ✓

Smoked aubergine, tomatoes, garlic and cumin
Aubergines fumées, tomates, ail et cumin

Tektouka ✓

Salad of grilled peppers and spiced tomatoes
Salade de poivrons grillés, tomates épicées

Barba ✓

Beetroot cooked en papillote, orange segments
Betterave cuite en papillote, segments d'orange

Maasla ✓

Candied tomatoes with Taliouine saffron, orange blossom
Tomates confites au safran de Taliouine, fleur d'oranger

Aadas

Lentils, melting pumpkin, shredded khlii from Fez
Lentilles, potiron fondant, effiloché de khlii de Fès

Poulpe Mcharmél 🦑

Poached octopus with herbs, Moroccan salad with peppers and tomatoes
Poulpe pêché aux aromates, salade marocaine au poivron et à la tomate

All prices are in Moroccan dirham - Prix en Dirham marocain

✓ VEGAN 🌱 SÉSAME / SESAME 🥚 OEUF / EGG 🌰 ARACHIDES / NUTS 🌾 GLUTEN 🥛 LAIT / DAIRY 🦑 FRUITS DE MER / SEAFOOD

HOT STARTERS ENTRÉES CHAUDES

Harira 🌾 220

Traditional moroccan soup served with chabakia, dates, lemon
Soupe marocaine traditionnelle servie avec chabakia, dattes, citron

Selection of briouates 🌾🦀🥚🥜 320

Crisp pastry filled with cheese & spinach, lamb, seafood, chicken
Feuilleté croustillant au fromage et épinards, agneau, fruits de mer, poulet

Royal pigeon pastilla 🌾🥚🥜 460

Crisp pastry filled with preserved squab, toasted almonds, cinnamon and orange blossom
Feuilleté croustillant farci au pigeon confit, amandes torréfiées, cannelle et fleur d'oranger

SHELLFISH AND FISH CRUSTACÉS ET POISSONS

Fish of the day tagine 🦀 420

Slow-cooked fish with saffron, potatoes, peppers, baby carrots, fresh herbs
Pêche du jour mijotée au safran, pommes de terre, poivrons, carottes nouvelles, herbes fraîches

Mkila with seafood 🦀 480

Pan-seared seafood with mediterranean flavours
Poêlée de fruits de mer aux saveurs méditerranéennes

Lobster tagine with bird's tongue pasta 🦀 560

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

All prices are in Moroccan dirham - Prix en Dirham marocain

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

POULTRY AND MEATS

VOLAILLE ET VIANDES

Chicken tagine from Sidi Bou Othmane with lemon 420

Farm chicken tajine, preserved lemon, soft onions and meslalla olives
Tagine de poulet fermier, citron confit, oignons fondants et olives meslalla

Tangia of beef shank 480

Beef shank tangia, chickpeas with Alnif cumin, preserved lemon
Tangia de jarret de bœuf, pois chiches au cumin d'Alnif et citron confit

Mrouzia of lamb 🍷 520

Slow-cooked lamb with white grapes, toasted almonds and raisin marmalade
Agneau confit aux raisins blancs, amandes torréfiées et marmelade de raisins secs

VEGETARIAN

VÉGÉTARIEN

Tagine of peas and artichokes 🌱 280

Slow-cooked peas, artichokes scented with preserved lemon and fresh herbs
Petits pois mijotés, artichauts parfumés au citron confit et herbes fraîches

Green vegetable belboula couscous 🌱 380

Barley semolina, zucchini, broad beans, fresh garden peas
Semoule d'orge, courgette, fèves, petits pois du potager

All prices are in Moroccan dirham - Prix en Dirham marocain

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

SUPREME PRODUCTS PRODUITS D'EXCEPTIONS

Braised Lamb shoulder / Épaule d'agneau confite 🍖 1150

Slow-cooked 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 cuites à la vapeur

Lamb couscous with seven vegetables / Couscous d'agneau aux sept légumes 🍲 550

Steamed fine wheat semolina, served with tender lamb stew, seasonal vegetables and Tfaya
Semoule de blé fine cuite à la vapeur, accompagnée d'un ragoût d'agneau tendre, légumes de saisons et Tfaya

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 semolina / Semoule vapeur 🍲 80

Fine steamed semolina, 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 🌱 SÉSAME / SESAME 🥚 OEUF / EGG 🌰 ARACHIDES / NUTS 🌾 GLUTEN 🥛 LAIT / DAIRY 🦞 FRUITS DE MER / SEAFOOD

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 / L'extraordinaire glace pistache 🍯🍪🥥 130

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

All prices are in Moroccan dirham - Prix en Dirham marocain

🌿 VEGAN 🌱 SÉSAME / SESAME 🥚 OEUF / EGG 🍪 ARACHIDES / NUTS 🌾 GLUTEN 🥛 LAIT / DAIRY 🦞 FRUITS DE MER / SEAFOOD

