

SHIRVAN



NEW YEAR'S EVE MENU

31 DECEMBER 2025

Chef Hind Nebgane wishes you a wonderful season and a year ahead rich
with authentic Moroccan cuisine, new experiences
and heartfelt moments at Shirvan.

This menu's design pays tribute to Cloud Dancer, the 2026 Pantone Color of the Year.
As Pantone's official hospitality partner, Mandarin Oriental brings this lofty, calming
shade to life across select properties, including here in Marrakech, where it guides
our festive aesthetic.

APERITIF / APÉRITIF

One glass of champagne Moët & Chandon
Un verre de champagne Moët & Chandon

AMUSE-BOUCHE

Gambas mcharmél 🦞🌿🥗

In crispy kadaif with lemon gel

Mcharmél de gambas

En kadaif croustillant, gel citronné

Spinach Roll 🥗🥗🌿

Fresh cheese and toasted hazelnuts

Roulé d'épinards au fromage frais et noisettes grillées

Pigeon croustade with dried fruits 🌿🥗🥗

Croustade fine de pigeon aux fruits secs

Mini lobster roll with chermoula 🦞🥗🌿

Harissa mayonnaise, Lianozoff caviar

Mini lobster roll à la chermoula

Mayonnaise harissa, caviar Lianozoff

STARTERS / ENTRÉES

Foie Gras with ras el hanout 🌿🥗🥗

Gingerbread and orange blossom dried fruit chutney

Foie gras au ras el hanout

Pain d'épices et chutney aux fruits secs parfumés à la fleur d'oranger

Lightly seared langoustine 🦞🌿🥗

Seafood cigar, lemongrass bisque

Langoustine juste snackée

Cigare aux fruits de mer, bisque parfumée à la citronnelle

MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

Chicken and lobster tajine 🦞🥗🌿

Oriental spices, surf & turf sauce, seafood seffa

Tagine de poulet et homard

Épices orientales, sauce terre et mer, seffa aux fruits de mer

Braised Bouskoura beef chuck 🥗🌿

Caramelised quince, hint of orange blossom

Paleron de bœuf Bouskoura braisé

Coings caramélisés, parfum de fleur d'oranger

DESSERTS

Black sphere "Balout & Mandarin" 🥗🌿🥗🥗

Sphère noire « Balout & Mandarine »

Pear briouate with five spices 🌿🥗🥗

Briouate de poire aux cinq épices

NEW YEAR'S EVE MENU
MAD 2990 / PERSON

