

La Sultana

MARRAKECH

Menu Automne

*Carte proposée pour le déjeuner de 12h00 à 15h30
au Restaurant 'La Pergola' et 'Le Patio' en fonction de la météo*

Havre de paix en plein cœur de Marrakech !

Le saviez-vous ? La Sultana Marrakech abrite l'une des plus jolies terrasses de la ville, au-dessus des Souks et des monuments historiques pour admirer la ville à 360° : l'Atlas enneigé, les cigognes, le mausolée des Princes Saadiens et la Koutoubia au loin.

Ici, c'est l'adresse secrète des amoureux de la Médina pour savourer dès les premiers beaux jours une cuisine authentique simple, local et d'une extrême fraîcheur, dans une ambiance élégante et détendue.

N'hésitez pas à demander au maître d'hôtel pour toute préparation spécifique...

Oasis of calm in the heart of Marrakech!

Did you know that La Sultana Marrakech host one of the most enjoyable rooftop of Marrakech that owes most of its fame to the surroundings with snow capped Atlas Mountains, the white stork colony, Saadian Mausoleum peak view and even the Koutoubia in the distance...

Here is a secret place for Medina's lovers to enjoy delicious lunch with priority to the fresh & local ingredients served in elegant and relaxed atmosphere...

Do not hesitate to ask the waiter for any specific diet request...

ENTREES

Briouates à l'artichaut & Briouates au confit de canard
Artichoke briouates & Duck confit briouates

Salades marocaines de saison
Seasonal Moroccan salads

Salade Détox
Quinoa, Fenouil, Avocat, Fève, Mesclun, Amandes effilées, Œuf de Caille
Detox Salad
Quinoa, Fennel, Avocado, Fava beans, Mesclun, Flaked Almonds, Quail egg

Légumes à la grecque & coques de la mer
Greek style Vegetables & cockle seashells

Salade César (croûtons, parmesan, poulet)
Ceasar Salad (bread croutons, parmesan cheese & chicken)

PLATS

Tagine de poisson safrané aux Kharchouf (cardons) et olives
Saffron-flavored fish Tagine with artichoke thistles and olives

Barbecue, Spécialité du quartier
Charcoal grill, specialty of the neighborhood

Hamburger de dromadaire & pommes frites maison
Camel Hamburger & home-made French fries

Club sandwich végétarien, salade de roquette et pommes de terre
Veggie club sandwich, roquette salad and potatoes

Risotto à l'artichaut et Noix de Saint Jacques
Scallops & Artichoke risotto

Suprême de poulet fermier, purée de pommes de terre aromatisé à l'huile de truffe
Supreme of free range chicken, Potatoe purée and a trickle of Truffle oil

DESSERTS

Crème brûlée à la Vanille
Vanilla crème brûlée

Tagine de coing
Fruit Tagine with quince

Café gourmand
Coffee served with assortment of Sweets

Thé & pâtisseries marocaines
Mint tea & Moroccan pastries

Tiramisu aux Framboises & Spéculos, saupoudrés de copeaux de Chocolat
Raspberry Tiramisu with speculos biscuits topped with Chocolate flakes

Tartelette de Mandarines confites
Confit Mandarin tart

Glaces & sorbets Maison
Home made sorbets & Ice cream

Plat uniquement (les entrées peuvent être commandées en taille plat): 220 MAD
Entrée/ Plat ou Plat/ Dessert: 310 MAD
Entrée/ Plat / Dessert: 370 MAD