





Starter

Moutabal Zaalouk  
Eggplant cream with Harissa, Tahini.
Padlizsánkrém Harissával és tahini szószal. 2.850 Huf

Chermoula Houmous  
Hummus with Moroccan Spicy, Jalapeno, Tahini
Houmous Marokkói fűszerekkel, Jalapenoval és tahinivel. 3.550 Huf

Hummus with Pistachio Pesto  
Hummus with pistachio and pesto
Houmous pisztáciával és pesztóval. 3.350 Huf

Labneh  
Cream Cheese, with Avocado cream.
Krémsajt, Avocado krém-el. 3.350 Huf

Mezzeh Selection   
Moutabal Zaalouk, Pistachio Pesto hummus, olives Salad,
Quinoa tabbouleh, Labneh & Avocado, beef sausage.
Padlizsánkrém, Pisztáciás houmous, Olive Saláta, Quinoa petrezselyem saláta
Krémsajt & Avodadóval, Marha Kolbász.

10.900 Huf

Salad

Taziya Salad  
Grilled capsicum and tomato flavoured
with Moroccan organic extra virgin olive oil.
Grillezett paprika és paradicsom ízesítésű saláta,
marokkói bio extra szűz olívaolajjal. 3.200 Huf

Beetroot salad  
Beetroot salad with Sour Cream and Zaater
Cékla saláta, tejföl el és zaater al. 4.350 Huf

Fattoush Salad  
Vegetables salad with crispy pita, and pomegranate sauce
Zöldségsaláta ropogós pitával és gránátalma szószal. 3.450 Huf

Falafel Salad 
Fried chickpea, Salad mix, with tahini sauce
Saláta mix, sült csicseriborsóval és tahini mártással. 3.450 Huf

Quinoa Salad 
Quinoa Salad with Avocado and Mango dressing
Quinoa saláta avokádóval és mangó öntettel. 4.350 Huf

Hot starter

Baked cauliflower   
Tahini, dill, pine nuts
Sült Karfiol Tahini mártással, kapor, fenyőmag 3.500 Huf

Moroccan Merquez  
Beef Sausage with Ras Al Hanout spices
BMarha kolbással Ras El Hanout fűszerekkel. 3.800 Huf

Shrimps Briouate 
Crispy Shrimps with Mango Coriander Salsa
Ropogós garnélarák mangóval, és koriander salsával. 3.950 Huf

Shrimps pil pil 
Shrimps with garlic and harissa
Garnélarák fokhagymával és harissa mártással. 3.950 Huf

Vegetables Briouate  
Crunchy Moroccan filo pastries stuffed with capsicums,
fresh vegetables and coriander served with a mildly
spicy harissa sauce. 2.600 Huf
Ropogós marokkói filo sütemény paprikával,
friss zöldségekkel és korianderrel töltve,
enyhén fűszeres harissa szósszal tálalva.





Pumpkin Kebbeh  
Stuffed with chick pea and Spinach.
Csicseriborsóval és spenóttal töltve. 3.850 Huf

Cheese Roll 
Cheese in crispy filo pastry with Avocado Cream.
Sajt ropogós filo tesztában Avocado szósz-al. 2.850 Huf

Soups

Harira Soup 
Authentic Moroccan soup made of tomato, lentils,
chickpeas, herbs and meat cubes served with fresh dates.
Autentikus marokkói leves paradicsomból, lencsével
csicseriborsóval, fűszernövényekkel, hússal és friss datolyával. 2.450 Huf

SeaFood Soup 
Roasted tomato and mix seafood with Coriander.
Sült Paradicsom, tenger gyümölcsei, korianderrel. 3.950 Huf

Gluten free - Glutén mentes 
Dairy free - Tejtermék mentes 
Vegetarian - Vegetáriánus 
Contain nuts - Diót tartalmaz 

View our menu



Our prices are in HUF and include VAT.



We charge a 13% service fee for the total amount of the invoice. Benefits our entire team.

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák.

A számla végösszege hez 13% szervízdíjat számolunk fel. Ezzel egész csapatunkat támogatod.



Tagines

Veal Tagine with Dry Prunes   
Slow cooked veal with, cinnamon and Moroccan honey.
Topped with roasted sesame and Almond
Lassan főtt borjúhús,
fahéj és marokkói méz.
A tetején pörkölt szezámig és mandula.

7.900 Huf

Beef Tangia Marrakchia   
Beef Stew slowly cooked with dates and vegetables.
Lassan főtt marhapörkölt datolyával és zöldségekkel.

5.900 Huf

Chicken Tagine   
Chicken cooked with Moroccan spices,
organic Moroccan saffron, olives and preserved
lemon. Served with Homemade fries.
Marokkói fűszerekben főtt csirke,
bio marokkói sáfrány, olajbogyó és tartósított
citrom. Házi krumplival tálaljuk.

5.900 Huf

Fish Tagine with Vegetables  
White fish Fillet cooked with a special Moroccan
Fish chermoula spiced, carrot, potato,
capsicum, olives and preserved lemon
Fehér hal Különleges marokkói chermoula fűszerekkel,
sárgarépa, burgonya, paprika, olajbogyó és konzervált citrommal.

9.900 Huf

Dessert

Chocolate cake and raspberry.
Csokoládé Torta Málnával.

2.950 Huf

Apricot And cottage cheese.
Sárgabarack túróval

2.950 Huf

Baklava with Ice Cream
Baklava fagyaltal.

2.950 Huf

Moroccan sweet selection.
Marokkói édesség válogatás.

2.950 Huf

Couscous

Couscous Lamb Shank and Vegetables 
Traditional Moroccan couscous with
braised lamb shank and seasonal vegetables.
Hagyományos marokkói kuszkusz
párolt bárány csülök és szezonális zöldségekkel.

6.800 Huf

Couscous Vegetables  
Traditional Moroccan Couscous topped with seasonal vegetables.
Hagyományos marokkói kuszkusz a tetején szezonális zöldségekkel.

5.300 Huf

Couscous Chicken and Vegetables 
Traditional Moroccan couscous topped with
chicken cooked in Moroccan spices,
organic Moroccan saffron and seasonal vegetables.
Hagyományos marokkói kuszkusz a tetején
marokkói fűszerekben főtt csirke,
bio marokkói sáfrány és szezonális zöldségek.

5.900 Huf

Jouri Specialties

Roasted Lamb Shoulder (For 2 Persons)  
Whole roasted lamb shoulder stuffed with wine
Leaves on top of Rice.
Egészben sült báránylapocka, rizs el szőlőlevélben.

18.900 Huf

Shish Barak 
Lamb Dumpling with Yoghurt sauce, Roasted pine nuts
Báránygombóc joghurtos szósszal, pörkölt fenyő maggal.

6.900 Huf

Grilled Lamb Chops 
Bulghul and Chermoula Sauce.
Bárányborda Burghullal és Chermoula szósszal.

9.900 Huf

Tiger Prawns
Tiger Prawns with Garlic Butter, Baby Potato, Mix Salad
Tigrisrák fokhagymás vajjal, bébi burgonyával és salátakeveréssel.

9.900 Huf

Beef Kofta 
Beef kofta cooked with tomato sauce,
Moroccan spices and organic extra virgin olive oil
Paradicsomszószban főtt marhahús kofta,
marokkói fűszerek és bio extra szűz olívaolaj.

5.800 Huf





Side Dishes

Roasted Baby Potato 1.600 Huf

Steamed vegetables 1.600 Huf

Mix Salad 1.950 Huf

Rice 1.600 Huf

Gluten free - Glutén mentes 
Dairy free - Tejtermék mentes 
Vegetarian - Vegetáriánus 
Contain nuts - Diót tartalmaz 

View our menu



Our prices are in HUF and include VAT.

We charge a 13% service fee for the total amount of the invoice. Benefits our entire team.

Árunk forintban értendők és az áfát tartalmazzák.

A számla végösszegehez 13% szervízdíjat számolunk fel. Ezzel egész csapatunkat támogatod.