



✂ RESTAURANT ✂
MENU



✂ ENTREES ✂ STARTERS

-  **Edamame (fèves de soja épicées)** ===== 70 DH
Edamame (japonaise soy beans spicy)
-  **Tartare d'avocat (basilic, coriandre, citron, ciboulette, chips tortila)** ===== 105 DH
Avocado Tartare (basilic, coriander, lemon, chives, chips tortila)
- Saté de poulet (pattes de poulet grillées, sauce satay)** ===== 110 DH
Chicken Saté (grilled legs of chicken peanut)
- Boulettes de crevettes frites (sauce au beurre pimentée)** ===== 120 DH
Fried Shrimps Balls (chili butter sauce)
- Brochettes de boeuf grillées (teriyaki mariné, curry, huile d'olive)** ===== 115 DH
Grilled beef skewers (marinated Teriyaki, curry, olive oil)
-  **Fromage de chèvre gratiné au miel et aux noix sur betterave rouge
(betterave rouge cuite à la vapeur, citron vert, sauce framboise)** ===== 130 DH
Goat's cheese au gratin with honey and walnuts on beetroot (steamed beetroot, lime, raspberry sauce)
- Rouleaux de printemps au poulet Singapour (poulet frit croustillant, sauce Muro Shoyo) Pil (ail, chili, persil)** ===== 140 DH
Chicken Spring rolls Singapore (crispy fried chicken Muro shoyo)
- Carpaccio de bœuf (avec roquette et parmesan, sauce au basilic)** ===== 140 DH
Beef carpaccio (with rocket and parmesan, basil sauce)
- Vitello Tonnato (tranches de veau à basse température, sauce tonnato câpres)** ===== 150 DH
Vitello tonnato (slices of veal at low temperature, tonnato sauce capers)

 végétarien - vegetarian

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES, NOTRE PERSONNEL PEUT VOUS AIDER.
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY PLEASE CONSULT OUR STAFF.



✂ ENTREES ✂

STARTERS

-  **Pizzetta champignons (fine tarte croustillante, sauce à l'huile de truffe)** ===== 160 DH
Pizzetta mushrooms (fine crispy tart, truffle oil sauce)
-  **Caprese Burrata (avec parmesan, tomate et huile d'olive noire)** ===== 160 DH
Caprese burrata (with parmesan, tomato and black olive oil)
- Pizzetta Saumon (fine tarte croustillante, truffe, sauce épicée)** ===== 170 DH
Pizzetta Salmon (fine crispy tart, truffle, spicy sauce)
- Raviolis aux crevettes et champignons truffés (crevettes marinées à la vapeur, sauce aigre-douce)** ===== 180 DH
Ravioli with prawns and truffle mushrooms (steamed marinated prawns, sauce aigre-douce)

✂ SALADES ✂

SALAD

- Salade de boeuf thaï (émincé de bœuf, haricots verts, sauce citronnelle)** ===== 130 DH
Thai beef salad (minced beef, green beans, lemongrass sauce)
- Salade Kiesien (mélange de fruits de mer, saumon, thon, vinaigrette)** ===== 140 DH
Kiesien salad (mixed seafood, salmon, tuna, salad dressing)
- Ceviche (combo de daurade au sel de mer, coriandre)** ===== 140 DH
Ceviche (combo of sea bream with sea salt and coriander)



PLATS PLATES

Poulet au curry vert (curry thaïlandais maison, lait de coco, basilic) ===== 190 DH
Green curry chicken (homemade Thai curry, coconut milk, basil)

Tayatta bœuf (tranche de bœuf, sauce au truffe) ===== 220 DH
Beef Tayatta (sliced beef, truffle sauce)

Bœuf tepanyaki (à la japonaise, sauce soja, sauce tamarin) ===== 240 DH
Tepanyaki beef (Japanese style, soya sauce, tamarind sauce)

PÂTES PASTA

 **Penne Arrabiata (sauce tomate, piment, ail, basilic, parmesan)** ===== 130 DH
Penne Arrabiata (tomato sauce, chilli, garlic, basil, parmesan)

 **Spaghetti avec chili et ail (sauce tomate, parmesan, basilic, ail, persil)** ===== 140 DH
Spaghetti with garlic and chilli (tomato sauce, parmesan, basil, garlic, parsley)

 **Raviolis farcis à la ricotta et aux épinards (raviolis maison, fromage de chèvre)** ===== 145 DH
Ravioli filled with ricotta and spinach (homemade ravioli, goat's cheese)

 **Risotto aux champignons (parmesan, crème de champignons)** ===== 160 DH
Risotto with mushrooms (parmesan, mushroom cream)

 **Lasagnes aux épinards (légumes végétaliens, parmesan, sauce tomate)** ===== 170 DH
Spinach lasagne (vegan vegetables, parmesan, tomato sauce)

Linguine aux fruits de mer (sauce bisque-homard, tomates cerises) ===== 190 DH
Linguine with seafood (bisque lobster sauce, cherry tomatoes)

 **Spaghetti avec crevettes à l'ail (sauce tomate, bisque crevettes, ail, tomates cerises, parmesan, basilic)** ===== 210 DH
Spaghetti with garlic prawns (tomato sauce, prawns, garlic, cherry tomatoes, parmesan and basil)

 végétarien - vegetarian

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES NOTRE PERSONNEL PEUT VOUS AIDER.
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY PLEASE CONSULT OUR STAFF.



❖ POISSON ❖ FISH

Crevettes Wok Thai épicé Chili (crevettes, riz cuit à la vapeur, coriandre, ciboulette, ail, piment) ===== 220 DH

Prawn wok Thai spicy chilli (prawns, steamed rice, coriander, chives, garlic, chilli)

Filet de saumon barbecue (saumon Robatayaki, quinoa, fèves de soja, confiture de poires) ===== 260 DH

Salmon fillet barbecue (salmon robatayaki, quinoa, soya beans, pear jam)

Bar (haricots verts, basilic, tomates, câpres, sauce au citron) ===== 270 DH

Sea bass (green beans, basil, tomatoes, capers, lemon sauce)

Crevettes géantes grillées (gingembre, ciboulette, oignons de printemps, champignons) ===== 280 DH

Grilled king prawns (ginger, chives, spring onions, mushrooms)

❖ VIANDE ❖ MEAT

Carré d'agneau en croûte de parmesan (parmesan, gingembre, beurre, purée de patates douces) ===== 220 DH

Rack of lamb with parmesan crust (parmesan, ginger, butter, sweet potato puree)

Scaloppine al limone (escalopes de veau au citron, sauce marrow au poivre) ===== 240 DH

Scaloppine al limone (lemon veal escalope, pepper marrow sauce)

Filet de bœuf Angus 250 grammes/350 grammes ===== 240 DH
(tranche de bœuf grillée, citronnelle Teriyaki) 330 DH

Angus beef fillet 250 grams/350 grams (grilled beef slice, teriyaki lemongrass)



❖ ❖ ❖ **SUSHI** ❖ ❖ ❖
SUSHI

Nigiri (2 pièces/pieces)

Nigiri daurade royale Ponzu ===== 85 DH
Nigiri sea bream Ponzu

Nigiri saumon ===== 90 DH
Nigiri salmon

Nigiri thon Akami ===== 90 DH
Nigiri tuna Akami

Nigiri Ebi Aburi épicé ===== 95 DH
Nigiri Ebi spicy Aburi

Sashimi (5 pièces/pieces)

Sashimi saumon ===== 95 DH
Sashimi salmon

Sashimi thon Akami ===== 95 DH
Sashimi tuna Akami

Sashimi daurade royale Ponzu ===== 105 DH
Sashimi sea bream Ponzu

Signature Rolls (5 pièces/pieces)

 **Rouleau Vegy Maki** ===== 95 DH
Vegy Maki Roll

Fruits de mer Tempura ===== 110 DH
Fry seafood Tempura

Tartare de saumon d'Okinawa ===== 120 DH
Salmon Okinawa tartar

Rouleaux de crevettes croustillantes à la mayo chili ===== 130 DH
Crispy prawn roll with chili mayo

Tokyo Kimchi saumon ===== 130 DH
Tokyo Kimchi salmon

Thon Pirikara Akami oignon vert huile truffe ===== 140 DH
Pirikara tuna Akami green onion oil truffle

Signature Ritzi

Nigiri Marewasae (6 pièces/pieces) ===== 140 DH

Sashimi Marewasae (12 pièces/pieces) ===== 180 DH

Nagano (16 pièces/pieces) ===== 220 DH

Plater (12 pièces/pieces) ===== 320 DH

Signature Ritzi (36 pièces/pieces) ===== 750 DH

 végétarien - vegetarian

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES NOTRE PERSONNEL PEUT VOUS AIDER.
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY PLEASE CONSULT OUR STAFF.



❖ ❖ **GARNITURE** ❖ ❖
SIDE DISHES

-  **Pommes de terre frites** ===== 30 DH
French fries
-  **Salade Miscluin** ===== 30 DH
Miscluin salad
-  **Riz sushi au vinaigre de sésame** ===== 35 DH
Sushi rice with sesame vinaigre
-  **Riz à la vapeur** ===== 40 DH
Steamed rice
-  **Petites pommes de terre sautées à l'ail** ===== 45 DH
Small potatoes fried with garlic
-  **Crème de champignons au parmesan** ===== 45 DH
Mushroom and parmesan cream

❖ ❖ **DESSERT** ❖ ❖
DESSERT

-  **Crème brûlée avec glace au café** ===== 90 DH
Crème brûlée with coffee ice cream
-  **Panna cotta aux baies des bois** ===== 95 DH
Panna cotta with wild berries
-  **Tiramisu** ===== 110 DH
-  **Tarte aux pommes chaude avec glace à la vanille** ===== 130 DH
Warm apple pie with vanilla ice cream
-  **Plateau de fromage** ===== 140 DH
Cheese plate
-  **Plat de fruits** ===== 140 DH
Fruit plate



SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES, NOTRE PERSONNEL PEUT VOUS AIDER.
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY PLEASE CONSULT OUR STAFF.