

Desserts

If you never try you'll never know

La Fraise , 90 dhs <i>Fraises rôties au sumac, crème montée à la vanille de Madagascar et l'eau de rose, meringue au sumac.</i>
Ikmik Fistik , 90 dhs <i>Crème Mahalabia et confit de framboise à l'eau de rose.</i>
Cheese cake fruits rouges crème mascarpone à la rose. 80 dhs
Milles feuilles vanille, fruits de saison , 80 dhs <i>Crémeux vanille, mélange de fruits des bois, glace framboise</i>
Kunefe , 80 dhs <i>Dessert traditionnel turque aux fromages</i>
Coulant chocolat , 80 dhs <i>Crème glacée fève Tonka</i>
Assiette de fruits de saison et sorbets , 80 dhs

Dessert à partager

pour 2 ou 3 personnes

Pastilla au lait et fleur d'oranger , 149 dhs <i>Amandes caramélisées salées</i>
Umayya Cabaret 200 dhs

Glaces et Sorbets

Par boule , 15 Dhs
Vanille Fève tonka
Chocolat Lait salé
Spéculos Citron Yuzu
M&M's Coco
Kinder Mangue
Citron Banane
Framboise

Supplément chantilly 10 dhs

*Toutes les pâtisseries Maison Alexis peuvent être servies à table ou à emporter.
Tous nos prix sont en Dhs, service et taxes compris.*

umayya
CORNICHE, 94



Mezzes et Entrées

Assiettes à partager de différentes tailles dans un esprit de convivialité

Carpaccio de bœuf mi-cuit au sel, 115 dhs <i>Crème aigre, capres, cornichons, moutarde à l'ancienne</i>	
Pastèque rôtie au charbon à bois, (à partager) 139 dhs <i>Feta, olives Taggiasche, basilic, pistaches, crème de balsamique.</i>	
Ceviche de daurade minute, 105 dhs <i>Condiment, radis, concombre, cebete, piment, aioli au mortier, brioche toastée.</i>	
Arayes libanais, 70 dhs <i>pain pita farci de viandes haché aux épices, potatoes zaatar, sauce tahina pimentée.</i>	
Gambas entières en croûte de falafel, 69 dhs <i>Sauce tahina crevette.</i>	
Falafels, 45 dhs <i>Tomates cerises au sumac, tahina, grenade.</i>	
Muhammara Syrienne, 50 dhs <i>Poivrons rouge, noix, huile olive, ail, citron, mélasse de grenade.</i>	
Tartare de thon rouge, 70 dhs <i>Pickles kiwi, menthe fraîche, noisettes.</i>	
Saumon croustillant, 95 dhs <i>Sauce yakitori, champignons.</i>	
Kefta de Gaziantep, 70 dhs <i>Bœuf épicé, sauce yaourt, sumac.</i>	
Salade d'aubergine grillée au feu de bois, 70 dhs <i>Kefta de bœuf épicé, tahini, tomates cerises, huile d'olive.</i>	
Ravioles de sarrasin aux fromages frais, 99 dhs <i>Gratiné au vieux parmesan, pousse épinard, pisto de zhoug.</i>	
Burrata crémeuse, 119 dhs <i>Confit de thon tomate.</i>	
Carpaccio de betterave cuit en croute de sel, 50 dhs <i>Crème aigre douce aux épices Dukkah, capres frits.</i>	
Carpaccio thon rouge mariné et poivrons grillés, 95 dhs <i>Capres frits, basilic.</i>	
Baba ghanouj du Marché de Carmel, 45 dhs <i>Aubergines grillées au feu de bois, tahina, mélasse de grenades, pistaches.</i>	
Cigares au sésame noir, 65 dhs <i>Farcis d'une sauce au yaourt, féta et tomates confites.</i>	
Houmous Mesabecha, 45 dhs <i>Houmous de pois chiches</i>	
Patatas bravas 45 dhs	
Salade Sicilienne, 80 dhs <i>Romaine, sucrine, parmesan, pistaches torréfiées</i>	

De la boulangerie

Le bon pain prend du temps, et exige une attention particulière et beaucoup d'amour de la part de nos artisans.

Khachapuri, 60 dhs <i>Spécialité Georgienne, pain, fromage filant, œuf.</i>	
Challah bread, 6 dhs <i>Pain brioché façonné à la main sur 48h.</i>	
Bagel aux sésames, 6 dhs	
Kubana, 60 dhs <i>Pain Yéménite aux olives et à l'huile d'olive.</i>	
Pita, 6 dhs <i>Pain de street food typique au moyen orient.</i>	

Viandes

Pièce de bœuf, 195 Dhs <i>Farci vieux cheddar, épinard, poivrons rouge grillé, millefeuille de pomme de terre, demi glace de bœuf.</i>	
Crispy fried chicken, mayonnaise saté. 159 dhs	
Côte de bœuf Chimichurri, pour 2 personnes à partager. 410 dhs <i>Millefeuille de pomme de terre croustillant.</i>	
Kabab de viandes à la Grecque, 185 dhs <i>Réalisé avec les meilleurs morceaux du filet et du faux filet de boeuf, concassé de tomates confites, yaourt grec.</i>	
Filet de bœuf aux saveur d'orient, 265 dhs	
Abulafia Burekas, 195 dhs <i>Spécialité : Viande cuisinée avec beaucoup d'épices, pignons, pistaches, entourée d'une pâte à pain et cuit au four.</i>	
Brochette de faux filet mariné aux épices shawarma, 195 dhs <i>Tomates rôties, aubergines confites, sauce crémeuse aux poivres, pain libanais.</i>	
Brochette de volaille mariné au yaourt grec, 139 dhs <i>Fine salade de légumes, et pickles croquants, pain libanais.</i>	
Tajine de souri d'agneau confite, 355 dhs <i>Figue, noix, oignons au jus de grenade.</i>	

Poissons

Daurade en croute de capres et parmesan, 265 dhs <i>salades de tomates cerises, olives taggiasches.</i>	
Thon rouge de Méditerranée, 189 dhs <i>avocat chimichurri, tombé d'épinards.</i>	
Loup bar farci, 280 dhs <i>cuit en feuille de bananier sur le grill au feu de bois.</i>	
Saumon en croute de sel, 215 dhs <i>parfumé aux herbes aromatiques et citron confits.</i>	
Calamars farcis grillés, 139 dhs <i>épinard sujuk et feta, caponata.</i>	
Poulpe à la mode de Rhodes, 215 dhs	
Tajine de poisson cuit à l'eau de mer, 269 dhs <i>Daurade, rouget, saint-pierre, sèche, gambas, légumes de saison.</i>	

Garnitures

Frites de patates douces épicées, 39 dhs	
Risotto milanaise au safran et vieux parmesan, 39 dhs	
Milles feuilles de pommes de terre 39 dhs	
Potatoes au zaatar 39 dhs	
Poêlon de légumes de saison 39 dhs	

Pâte et Risotto

Spaghetti fruits de mer, 235 dhs <i>crevettes, calamars, poulpes, crème de yaourt.</i>	
Risotto végétariens, 175 dhs <i>champignons de saison noix craquantes.</i>	

Burgers

Nos burgers XXL au Pain Challah

Le pain challah est un pain brioché façonné à la main sur 48h

Tous nos burgers sont accompagnés de chips faites maison

Pur Bœuf 220grs de viande, 195 dhs	
Club sandwich boeuf, 215 dhs <i>fine tranche de rôti de bœuf mûré, céleri rémoulade, russian sauce, pickles gaufrette de pommes de terre.</i>	

umayya
CORNICHÉ, 94



La cuisine du marché avec influence
du moyen orient et de la méditerranée

Street food des marchés : Marché Central De Casablanca, Grand Bazaar D'istanbul,
Kreta Ayer Wet Market Singapour, La Boqueria Barcelone, Mercado Central Chili.