

Desserts

If you never try you'll never know

Dubai Chocolat, 90 dhs <i>Crèmeux pistache, cheveux d'ange et pistaches caramélisées salées, sauce chocolat au lait.</i>	
Kabak confite et crème légère au labneh et sumac 80 dhs <i>Fines tranches de citrouille confite, graines de courge caramélisées, chips de cake citron.</i>	
Trio de donut, 90 dhs <i>Vanille, chocolat, pistache et sauce chocolat.</i>	
Cheese cake fruits rouges crème mascarpone à la rose. 80 dhs	
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

Muhammara Syrienne, 50 dhs <i>Poivrons rouge, noix, huile olive, ail, citron, mélasse de grenade.</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>	
Tartare de daurade, 149 dhs <i>Sur un carpaccio de dattes majhoul, pistaches, pain challah toasté, labneh</i>	
Poulpe, 139 dhs <i>Tentacule de poulpe caramélisé, houmous pistaches, feta.</i>	
Tartare de thon rouge, 70 dhs <i>Pickles kiwi, menthe fraîche, noisettes.</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>	
Burrata crémeuse, 179 dhs <i>Dans une tomate grillé à la flamme, chimichurri, caramel de tomates, pistaches à la fleur de sel.</i>	
Carpaccio de betterave cuit en croûte 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>	
Salade Sicilienne, 80 dhs <i>Romaine, sucrine, parmesan, pistaches torréfiées</i>	
Kebbé libanais 85 dhs <i>bœuf, boulgour, pigeonons de pin, labneh menthe</i>	
Guacamole d'avocat 99 dhs <i>harissa, zaatar, sumac, coriandre, pain pita frit</i>	
Salade fattouche 95 dhs <i>aux crevettes, poivrons, concombre, oignons, tomates cerises, vinaigrette mélasse, croustons zaatar</i>	
Ceviche de loup bar 149 dhs <i>passion butternut, crème aigre, pain challah toasté</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

Chawarma boeuf, poulet (Sur une broche à partager), 349 dhs <i>Labneh, tahiné, pain pita</i>	
Barbecue Mix grilled, (à partager) 269 dhs <i>Boeuf, volaille, foie de veau, marinés Frites de patates douces.</i>	
Tajine de jarret de boeuf, 249 dhs <i>Blettes, épinard, pomme de terre, grenaille confite.</i>	
Crispy fried chicken, mayonnaise saté. 159 dhs	
Ribs de boeuf caramélisé aux épices, 290 dhs <i>Fine purée de patate douce, jus de cuisson.</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, 285 dhs	
Brochette de volaille mariné au yaourt grec, 159 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

Chawarma Poissons (Sur une broche à partger) 459 dhs <i>ombrine, calamar, crevettes tigrées, sauce tarator, pain pita</i>	
Daurade en croûte de capres et parmesan, 265 dhs <i>salades de tomates cerises, olives taggiasches.</i>	
Thon rouge de méditerranée, 189 dhs <i>Avocat, épinard, chimichurri raisins olives.</i>	
Loup bar farci, 280 dhs <i>Crevettes, confit de tomates, gingembre, fekkas aux graines de fenouil, sauce curcuma.</i>	
Saumon en croûte de sel, 215 dhs <i>parfumé aux herbes aromatiques et citron confits.</i>	
Calamars farcis aux gambas, 210 dhs <i>Crème de tahina au sésame noir.</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	

Pâtes

Spaghetti fruits de mer, 235 dhs <i>crevettes, calamars, poulpes, crème de yaourt.</i>	
Gnocchi de pomme de terre, 149 dhs <i>Champignons Matsutaké en persillade.</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 180grs de viande, 215 dhs <i>Tchektchouka de tomates, cornichons, échalottes croustillantes, salade, tomates, straciatella fondante, cheddar</i>	
---	--

Club sandwich boeuf, 215 dhs <i>fine tranche de rôti de bœuf mûré, céleri rémoulade, russian sauce, pickles gaufrette de pommes de terre.</i>	
---	--

Burger Thon, 170 dhs <i>Pain challah, oignons caramélisés, mozzarella fumé, Russian sauce.</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.