



Tapas: 4 small plates, see boards **85dh**
with local bread & extra virgin olive oil

Set Menu: vegetarian tapas, soup, **95dh**
local bread & extra virgin olive oil, coffee or tea

Bessara - broad bean, garlic & olive oil 25dh

Harira - tomato, chicken, chickpea,
vegetable, rice & vermicelli soup 30dh

Popcorn Makuda 35dh

Smoked aubergine & cheese paté
with lemon jam 40dh

Calienté! - warm chickpea cake with
roast tomatoes, capers, olives & gherkins 50dh

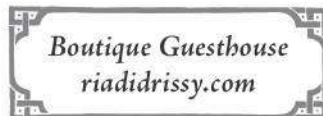
Open sardine sandwich with Taktuka 60dh

Daghmira- spiced onion tart
with Moroccan salads 80dh

Sardine, green pepper & red olive Tagine 110dh

Saffron & Vegetable Tagine 90 dh

Beef & Almond Kefta - with sweet spices, eggs,
courgettes, tomato sauce & yoghurt 110dh



Map of Fez - 20 dh

Lunch Menu

Couscous salad with roast salmon
mint, mustard, tomato & cucumber
80/120dh

Monday

Beef tagine with artichoke & peas 130dh

Tuesday

Chicken M'Slella, olives, onions
lemon, carrots 120dh

Wednesday

B'stella - lamb or vegetable,
tomato & orange salad 160/130dh

Thursday

BBQ turkey kebabs, spices,
sauteed vegetables 120dh

Friday

Vegetable, chickpea & caramelized onions
with hand rolled couscous 110dh or with
chicken 120dh

Saturday

Fish tagine, chermoula & spring
vegetables 130dh

Sunday

Chicken 'Rfissa' 120dh

For the restaurant & guest house we shop daily for produce, the fresh fruits & vegetables, dried fruits & olives come from the souks in the medina. We do have to buy imported coffee, chocolate & spices. Everything here is made from scratch, if you have any ingredient questions or need allergy advice please ask.

Drinks

Juice of the Day 20dh

Fresh Orange Juice 20dh

Lemonade Sour 20dh

Date & Orange Blossom milk 20dh

Iced Mint Tea, Spiced Iced Coffee 15dh

Sparkling Water - *Oulmes* 1/2 l, 1 l 15/20dh

Mineral Water, bottled 1/2 l 10dh

or 1 l decanted 15dh

Coffee: Espresso, Macchiato, Americano,

Latte, Cappuccino, Nus Nus 20dh

Tea: Mint or Lemon Verbena,

English Breakfast, Lipton's, Earl Grey 20dh

Hot Chocolate 20dh Foq Figuig 20dh

Sodas: Coca-Cola, Sprite,

Tonic, Coke Zero 20dh

Desserts

Dark chocolate & espresso mousse with Ras el Hanout 30dh Mahalbia 30dh

Date cake with dulce de leche & cream 35dh Serghina saffron & date cream 35dh

7 hour Lamb 'Mechwi' - 240dh (1 kilo/35 oz)
each additional kilo 180dh - Order in Advance

Please pay at reception



WIFI - code: Riadidrissy





Menu Dîner

Pour le restaurant et la maison d'hôtes nous achetons tous les jours des produits frais dans les souks de la médina. Nous devons acheter du café et du chocolat importe. Tout est fait maison, n'hésitez pas à nous prévenir en cas d'allergie alimentaire ou de régime spécial.

Plats

Tapas: 4 assiettes petites, voir les 85dh
planches, avec pain local et huile d'olive vierge

Soupes & Entrées

Bessara - crème de fèves, l'ail et huile d'olive 25dh

Harira - soupe de tomate, poulet,
pois chiches, vermicelle et légumes 30dh

Popcorn Makuda 35dh

Pâté d'aubergine fumé et fromage,
confiture citron 40dh

Calienté! - galette de pois chiches, tomate,
câpres, cornichons et les olives 50dh

Plats de Jour - Voir les Planches

Boutique Guesthouse
riadidrissy.com

Salade de couscous, saumon, menthe, moutard,
tomate et concombre 120dh

Daghmira - Tarte épicée a l'oignon
et les salades marocaines 80dh

Tajine du safran & légumes 90 dh

Tajine de sardines, poivron vert et olives rouge 110dh

Kefta - Boulettes de bœuf haché
aux amandes, épices douces, sauce
tomate, yaourt, œufs, courgettes 110dh

Desserts

Gateaux aux dattes
et 'dulce de leche' 35dh

Mahalbia 30dh

Petit pot chocolat noir et café
avec Ras el Hanout 30dh

Crème au safran de
Serghina et datte 35dh

**'Mechoui' d'Agneau de 7 heures - 240dh (1 kilo)
chaque kilo additionnelle 180dh - Commander à l'avance**

Drinks

Jus du jour 20dh

Jus d'orange 20dh

Citron pressé 20dh

Lait du dattes et fleur d'orange 20dh

Thé a la menthe glacé, Café glacé épicé 15dh

Eau gazeuse - Oulmes 1/2 l, 1 l 15/20dh

Eau minérale - 1/2 l 10dh

en carafe 1 l 15dh

Café: Espresso, Macchiato, Americano

Latte, Cappuccino, Nus Nus 20dh

Thé: Menthe, Verveine,

English Breakfast, Lipton's, Earl Grey 20dh

Chocolat Chaud 20dh Foq Figuig 20dh

Sodas: Coca, Sprite,

Tonic, Coke Zero 20dh



Menu du Déjeuner

Pour le restaurant et la maison d'hôtes nous achetons tous les jours des produits frais dans les souks de la médina. Nous devons acheter du café et du chocolat importe. Tout est fait maison, n'hésitez pas à nous prévenir en cas d'allergie alimentaire ou de régime spécial.

Tapas: 4 assiettes petites, voir les 85dh
planches, avec pain local et huile d'olive vierge

Set Menu: tapas végétariennes, 95dh
soupe, pain local et huile d'olive vierge, café ou thé

Bessara - crème de fèves, l'ail et huile d'olive 25dh

Harira - soupe de tomate, poulet,
pois chiches, vermicelle et légumes 30dh

Popcorn Makuda 35dh

Pâté d'aubergine fumé et fromage,
confiture citron 40dh

Calienté! - galette de pois chiches, tomate,
câpres, cornichons et les olives 50dh

Tartine - friture des sardines et Taktuka 60dh

Daghmira- Tarte épicée à l'oignon
et les salades marocaines 80dh

Tajine sardines, poivron vert et olive rouge 110dh

Tajine au safran et légumes 90 dh

Kefta - Boulettes de bœuf haché aux amandes, épices
douces, sauce tomate, yaourt, œufs, courgettes 110dh

Boutique Guesthouse
riadidrissy.com

Lundi

Tajine de boeuf
artichaut et pois 130dh

Mardi

M'Slella au Poulet - citron, olives,
oignons et carottes 120dh

Mercredi

Pastilla - agneau ou légumes,
salade d'orange & tomates 160/130dh

Jeudi

Brochettes de dinde, épices,
légumes sauté 120dh

Vendredi

Couscous fait à la main avec pois chiches,
oignon caramélisé et légumes 110dh ou
de poulet 120dh

Samedi

Tajine de poisson, chermoula,
légumes du printemps 130dh

Dimanche

'Rfissa' au poulet 120dh

Boissons

Jus du jour 20dh

Jus d'orange 20dh

Citron pressé 20dh

Lait de dattes et fleur d'orange 20dh

Thé à la menthe glacé, Café glacé épicé 15dh

Eau gazeuse - Oulmes 1/2 l, 1 l 15/20dh

Eau minérale 1/2 l 10dh

en carafe 1 l 15dh

Café: Espresso, Macchiato, Americano

Latte, Cappuccino, Nus Nus 20dh

Thé: Menthe, Verveine,

English Breakfast, Lipton's, Earl Grey 20dh

Chocolat Chaud 20dh Foq Figuig 20dh

Sodas: Coca, Sprite,

Tonic, Coke Zero 20dh

Desserts

Petit pot chocolat noir et café avec Ras el Hanout 30dh Mahalbia 30dh

Gateaux aux dattes et 'dulce de leche' 35dh Crème au safran de Serghina et datte 35dh

**'Mechoui' d'Agneau de 7 heures - 240dh (1 kilo)
chaque kilo additionnelle 180dh - Commander à l'avance**

Plans de Fès - 20 dh

SVP payer à la réception

WIFI - code: Riadidrissy



Dinner Menu

For the restaurant & guest house we shop daily for produce, the fresh fruits & vegetables, dried fruits & olives come from the souks in the medina. We do have to buy imported coffee, chocolate & spices. Everything here is made from scratch, if you have any ingredient questions or need allergy advice please ask.

Main Courses

- Couscous salad, with salmon, mint, cucumber tomato & mustard 120 dh
- Daghmira - spiced onion tart with Moroccan salads 80dh
- Saffron & Vegetable Tagine 90 dh
- Sardine, green pepper & red olive Tagine 110dh
- Beef & Almond Kefta - with sweet spices, eggs, courgettes, tomato sauce & yoghurt 110dh

Desserts

- Date cake with dulce de leche 35dh
- Mahalbia 30dh
- Dark chocolate & espresso mousse with Ras el Hanout 30dh
- Serghina saffron & date cream 35dh

Drinks

- Juice of the Day 20dh
- Fresh Orange Juice 20dh
- Lemonade Sour 20dh
- Date & Orange Blossom milk 20dh
- Iced Mint Tea, Spiced Iced Coffee 15dh
- Sparkling Water - Oulmes 1/2 l, 1 l 15/20dh
- Mineral Water - 1/2 l 10dh
- 1 l decanted 15dh
- Coffee: Espresso, Macchiato, Americano, Latte, Cappuccino, Nus Nus 20dh
- Tea: Mint or Lemon Verbena, English Breakfast, Lipton's, Earl Grey 20dh
- Hot Chocolate 20dh Foq Figuig 20dh
- Sodas : Coca-Cola, Sprite, Tonic, Coke Zero 20dh

Tapas: 4 small plates, see boards 85dh with local bread & extra virgin olive oil

Soups & Starters

- Bessara - broad bean, garlic & olive oil 25dh
- Harira - tomato, chicken, chickpea, vegetable, rice & vermicelli soup 30dh
- Popcorn Makuda 35dh
- Smoked aubergine & cheese paté with lemon jam 40dh
- Calienté! - warm chickpea cake with roast tomatoes, capers, olives & gherkins 50dh

Daily Dishes - Please see boards

Boutique Guesthouse
riadidrissy.com

**7 hour Lamb 'Mechwi' - 240dh (1 kilo/35 oz)
each additional kilo 180dh - Order in Advance**

Map of Fez - 20 dh

Please pay at reception

WIFI - code: Riadidrissy

