

ENTRÉES

Assortiment de Nems, crabes, gambas et veggie <i>Variety of spring rolls, crab, prawns and veggies</i>	110
Carpaccio de saumon, sauce yuzu ponzu, goma wakame et oignon dressing et œufs de saumon / <i>Salmon carpaccio with yuzu ponzu sauce, goma wakame with onion dressing and salmon roe</i>	160
Burrata fraîche, asperge à la vinaigrette, tomate marinée et jeunes pousses, vinaigrette truffée / <i>Fresh Burrata served with asparagus with vinaigrette dressing, marinated tomato and young shoots and a thread of truffle vinaigrette</i>	160
Grosses crevettes à la mangue et patate douce, mesclun de salades, vinaigrette au citron vert, Mayo-avocat / <i>Sweet potato prawns and mango served with salad, lime vinaigrette, mayo-avocado</i>	170
Salade MySky, méli-mélo de cœurs de salades, vinaigrette au yuzu, asperge, avocat, Champignon japonais, fines tranches de thon rouge mariné / <i>SMySky salad with mixed salad hearts, yuzu vinaigrette, asparagus, avocado, Japanese mushrooms and thin slices of marinated red tuna</i>	170
Tataki flashé de filet de bœuf cacahuètes, oignon dressing, sauce relevée <i>Flashed tataki filet of beef served with peanuts, onion dressing and a spicy sauce</i>	170

PÂTES ET RISOTTOS

Penne aux champignons, concassé de tomate, jus de viande et herbes aromatiques / <i>Penne with mushrooms, crushed tomato, meat juice and aromatic herbs</i>	150
Tagliatelle aux deux saumons, crème et ciboulette <i>Tagliatelle with two salmons, cream and chives</i>	170
Risotto vert aux asperges et roquette <i>Green risotto with asparagus and arugula</i>	220
Spaghettis aux fruits de mer, fumet de poisson, concassée de tomate un peu relevée, ciboulette et basilic / <i>Seafood spaghetti with fish stock, slightly spiced crushed tomatoes, chives and basil</i>	220
Risotto aux gambas, bisque tomate, et dentelle de parmesan <i>Prawns Risotto served with a tomato bisque and parmesan lace</i>	240

VIANDES

Brochettes de cuisse de poulet marinées, sauce aux herbes, échalotes, coriandre, huile et jus de citron yaourt grec et piment / <i>Marinated chicken thigh skewers served with herb sauce, shallots, coriander, oil and lemon juice, Greek yogurt and chilli</i>	200
Carré d'agneau en croute d'herbes, mousseline de céleri rave, carottes fanes rôties et confites au four / <i>Lamb rack with a herb crust, celeriac mousseline, with roasted and baked carrot tips</i>	260
Entrecôte grillée, flou de sel, pommes nouvelles rôties, sauce aux morilles <i>Grilled rib steak, sprinkled with fleur de sel, roasted new potatoes, and morel mushroom sauce</i>	260
Filet de bœuf rôti, poêlé de champignons du sous-bois lié au jus de bœuf, chips de patate douce / <i>Roasted beef fillet served with fried underbrush mushrooms drenched in beef jus, and sweet potato chips</i>	320

POISSONS

Pavé de Pageot royal cuit à basse température, Barigoule de légumes du moment, jus de cuisson lié / *Pandora Bream steak cooked at low temperature, Barigoule of vegetables of the moment and bound cooking juices* **250**

Loup mariné aux fines herbes, ail et zestes de citron vert, grillée, sauce au échalotes, coriandre, dèes de poivrons rouges et segments de citron vert / *Marinated Sea Bass in fine herbs, garlic and lime zest, grilled with shallot sauce, coriander, diced red peppers and lime segments* **270**

Tous les plats sont accompagnés d'une garniture de votre choix

All dishes are accompanied by a garnish of your choice

Pommes frites, légumes mijotés, gratin dauphinois, gratin de macaroni, purée de pommes de terre, riz blanc / *French fries, Stewed vegetables, Gratin dauphinois, Macaroni gratin, Mashed potatoes or white rice*

Salade verte, pomme écrasée à l'huile d'olive, tomate confite, olives noires, fine herbes / *Green salad, Crushed potatoes with olive oil, candied tomato, black olives, fine herbs*

Garniture supplémentaire / Extra Side dishes 40

À LA MAROCAINE

Sélection de cinq salades marocaines, (selon la saison) **100**
Selection of five Moroccan salads (depending on the season)

Pastilla au poulet, amandes et cannelle **120**
Chicken Pastilla with Almonds and Cinnamon

Pastilla aux fruits de mer, calamar, gambas, poisson blanc et vermicelle, ail, gingembre et coriandre / *Seafood Pastilla «Squid, Prawns, White Fish and vermicelli, garlic, ginger and coriander »* **140**

Tajine de coquelet mhamer, olives vertes et citron confite **180**
Tajine of mhamer Cockerel seasoned with green olives and candied lemon

Une autre idée de la Tangia au jarret de bœuf et raisin secs **280**
Another idea of Tangia with beef shanks and raisins

Tajine de souris d'agneau au pruneaux, abricots et amandes **260**
Lamb shank tagine served with prunes, apricots and almonds

DESSERTS

Millefeuille vanille, glace à la vanille, tuile aux amandes **100**
Vanilla Millefeuille served with vanilla ice cream and Almond tuile

Tiramisu au Mascarpone, et spéculoos **100**
Tiramisu with Mascarpone, and speculoos

Crème caramel aux agrumes confits **100**
Crème caramel with candied citrus fruits

Moelleux au chocolat, marmelade de pommes, glace à la vanille **100**
Chocolate cake, Apple marmalade and Vanilla ice cream

Tarte tatin aux poires, glace à la cannelle **100**
Pear Tarte Tatin served with cinnamon ice cream

Paradis des fruits, sélection de fruits de saison découpés **100**
A selection of seasonal fresh fruits

Nos prix s'entendent TTC en Dirhams

California Rolls (8 pce)

California Rolls (8 pce)	120
California Crème Cheese	125
California Ebi	125

Nigiris (2 pce)

nigiri Saumon Frais / <i>Fresh Salmon Nigiri</i>	50
Nigiri Saumon flashé / <i>Flashed Salmon Nigiri</i>	50
Nigiri au Thon rouge / <i>Red Tuna Nigiri</i>	50
Nigiri Ebi	50

Sashimis (4 tranches)

Sashimi Saumon / <i>Salmon Sashimi</i>	50
Sashimi Thon Rouge / <i>Red Tuna Sashimi</i>	70

Makis (6 pce)

Maki Avocat / <i>Maki Avocado</i>	60
Maki Avocat cheese / <i>Maki Avocado and cream cheese</i>	60
Maki Thon Rouge / <i>Red Tuna Maki</i>	70
Maki Surimi / <i>Surimi Maki</i>	70
Maki Saumon / <i>Salmon Maki</i>	70
Maki Saumon Cheese / <i>Salmon and cream cheese Maki</i>	85

Crispy rolls (6pce)

Volcano gambas marinées, crème cheese, ciboulette, sashimi-mayo / <i>Volcano marinated prawns, cream cheese, chives, sashimi-mayo</i>	110
Crispy bing bang poulet pané, crème cheese, avocat tobico ciboulette / <i>Crispy bing bang breaded chicken, cream cheese, avocado, tobico, chives</i>	110
Tasty crunchy saumon frais, surimi, carotte, poireaux, crème cheese, avocat et ciboulette / <i>Tasty crunchy fresh salmon, surimi, carrot, leeks, cream cheese, avocado and chives</i>	110
Dragon eye saumon, poireaux, carotte, crème cheese / <i>Dragon eye salmon, leeks, carrot, cream cheese</i>	110

Harumaki & Spring Rolls (6 pce)

Green ebi spring ebi sushi, avocat, tobico, laitue, crème cheese / <i>Green ebi Spring ebi sushi, avocado, tobico, lettuce, cream cheese</i>	95
Harumaki shita saumon cuit, crevettes panées, avocat, concombre et ciboulette / <i>Harumaki shita cooked salmon, breaded shrimp, avocado, cucumber and chives</i>	100
Harumaki exotique saumon frais, crevettes panées, avocat, crème cheese, tobico, laitue / <i>Exotic Harumaki fresh salmon, breaded shrimp, avocado, cream cheese, tobico, lettuce</i>	100
Frenchie spring saumon frais, crème cheese, mangue, avocat, tobico / <i>Frenchie spring fresh salmon, cream cheese, mango, avocado, tobico</i>	100

Les assortiments

12 pièces	4 California, 4 Nigiri, 6 Maki	180
24 pièces	6 California, 4 Maki, 4 Sashimi, 4 Nigiri, 6 Harumaki	340
48 pièces	12 California, 8 Maki, 8 Sashimi, 8 Nigiri, 12 Harumaki	640

TAPAS

Finger Food

Avocat guacamole, chips de tortillas / <i>Guacamole and Tortilla chips</i>	80
Assortiment de Nems (3 pce), gambas, poulet et veggio <i>Variety of Nems Gambas, chicken and veggies</i>	80
Assortiment de Briouates, fromage, poulet et kefta <i>Variety of Briouates - Cheese, Chicken and Kofta</i>	80
Chicken wings à la péruvienne, sauce verte / <i>Chicken wings with a Peruvian green sauce</i>	90
Brochettes de poulet yakitori / <i>Chicken Yakitori Skewers</i>	90
Poulpe sauté, pomme de terre et piment d'Espelette, sauce à l'ail et herbes fraîches / <i>Sauteed Octopus, potatoes and Espelette Pepper, garlic sauce and fresh herbs</i>	90
Brochettes d'agneau aux oignons, persil et cumin <i>Lamb skewers with onions, parsley and cumin</i>	100
Calamar à la provençale / <i>Provençal Squid</i>	110
Crispy kataifi shrimps sauce yuzu ponzu, échalotes, piment et coriandre <i>Crispy kataifi shrimps with yuzu ponzu sauce, shallots, chilli and coriander</i>	110
Tacos japonais au thon rouge (2 pce) / <i>Japanese red tuna tacos (2 Pieces)</i>	110
Tacos japonais au saumon. (2 pce) / <i>Japanese salmon tacos (2 Pieces)</i>	110
MySky Burger, au bœuf, iceberg, fine tranche de tomates oignons caramélisée, cheddar Fondu / <i>MySky Burger, beef, iceberg, thin slice of tomato, caramelized onions and melted cheddar</i>	110
Shrimp Popcorn, sauce épicée / <i>Shrimp Popcorn, spicy sauce</i>	130
Sélection de fromages / <i>Selection of cheeses</i>	150

BEST OF

Brochettes de poulet yakitori, sauté de poulpe, crispy kataifi shrimps, calamar à la Provençale, nems, avocat en guacamole <i>Yakitori chicken skewers, sautéed octopus, crispy kataifi shrimps, Provençal squid, spring rolls, guacamole</i>	350
--	-----

MYSKY

Chicken wings, Shrimp Popcorn, Brochettes d'agneau Tacos japonais, Assortiment de Briouates, Sélection de fromages <i>Chicken wings, Shrimp Popcorn, Lamb skewers, Japanese Tacos, Variety of Briouates, Selection of cheeses</i>	420
---	-----

PIZZETAS

Margherita tomate, mozzarella et basilic / <i>Margherita, tomato, mozzarella and basil</i>	80
Veggie, sauce tomate, courgettes, aubergines, artichauts, olives et roquette <i>Veggies, tomato sauce, zucchini, eggplant, artichokes, olives and arugula</i>	80
Tuna, sauce tomate, mozzarella, poivrons verts, oignon et olives noires <i>Tuna, tomato sauce, mozzarella, green peppers, onion and black olives</i>	90
Fruits de mer, gambas, calamar et moules / <i>Seafood, prawns, squid and mussels</i>	100
Al Tarturo, fine salade frisée à l'huile de truffe / <i>Al Tarturo, thin curly salad with truffle oil</i>	100
Norvégienne, sauce crémeuse, deux saumons, câpres et roquette <i>Norwegian, creamy sauce, two salmon, capers and arugula</i>	100
Pepperoni sauce tomate, mozzarella, basilic / <i>Pepperoni, tomato sauce, mozzarella, basil</i>	100



BIÈRES

Locale + Biere étrangère

Heineken	60
Flag Gold	60
Flag Black	70
Casablanca	70
San Miguel Fresca	70
Budweiser 33 cl	80
San Miguel 33 cl	80

APÉRITIFS

		BTL
Martini	70	
(Dry, Rosé, Rouge, Bitter, blanc)		
Campari	70	
PortoOffley Blanc	70	
PortoOffley Rouge	70	
Ricard, Pastis 51	80	

GINS

Tanqueray	80	420
Gordon 's	90	1300
Bombay Sapphire	110	1600
Hendrick's	120	1900

VODKA

Absolut Blue	90	1200
Grey Goose	110	1600
Belvedere	110	1600

WHISKY

Les Blended

		BTL
Chivas Regal 12 ans	110	1600
Chivas 18 ans	180	2800

Johnnie walker

Red Label	90	1200
Black Label	110	1600
Bleu Label	380	6500



Whiskey Tennesse		
		BTL
Jack Daniel's	110	1600
Single malt		
Glenfidish	120	
Glenmorangie	140	
Irish		
Jamson	90	

TEQUILA		
Camino	80	
Patron café XO	110	
Patron Silver	120	

RHUM		
Bacardi Brun	90	
Bacardi Blanc	90	

DIGESTIFS		
Cognac		
Remy Martin VSOP	140	
Courvoisier XO	250	
Remy Martin XO Excellence	280	
Armagnac		
Sempé Armagnac	90	

LIQUEURS & CRÈMES		
Get 27	100	
Cointreau	100	
Kahlúa	100	
Baileys	100	
Amaretto Disaronno	100	
Malibu	100	
Grand Marnier	100	
Fernet branca sambuca	100	

EAUX DE VIE		
Poire wiliams	120	
Mirabelle	120	

VINS AU VERRE WINE BY GLASS				
	Rouge	Blanc	Rosé	Gris
Petit clos	70	70	70	70
Sahari reserve	60	60	70	60
Beauvallon	70	70	70	
Medaillon	80	80	90	80
Château la Tour	120	120		

LE BLANC-THE WHITE				
Région de Mèknes				
		½		BTL
Beauvallon				320
Fine aromes d'agrumes				
Domaine de Sahari Reserve				320
Robe or, nez de poire et fleur				
Volubilia				380
Sec, Couleur or				
Eclipse				520
Robe or, nez de poire et fleur				
Coteaux de L'atlas				680

Région de Ben Slimane				
		½		BTL
Petit clos				280
Nez d'agrumes et miel				
Médaillon		220		420
Sec et équilibré				
CB Initiales				580
Robe Or, rond et gras				
Château la tour				580
Nez fruits rouges, tanins tendres				
Elégant, robe brillante				

Région de Rommani				
		½		BTL
« S » de Siroua		240		440
Léger et fruité				

LE ROSÉ-THE ROSÉ				
Région de Mèknes				
		½		BTL
Beauvallon				320
Fruité et épicé				

Région de Ben Slimane			Région de Ben Slimane		
	½	BTL		½	BTL
Domaine de Sahari Reserve	200	320	Petit clos		280
Rosé soutenu, nez fruits rouges			Nez d'agrumes et miel		
Volubilia		380	Médaille	220	420
Vif et rond			Sec et équilibré		
Eclipse		520	CB Initiales		580
Fruité et Léger			Robe Or, rond et gras		
			Château la tour		580
			Nez fruits rouges, tanins tendres		
Région de Ben Slimane			Région de Rommani		
	½	BTL		½	BTL
Petit clos		280	« S » de Siroua	240	440
Fruité et épicé			Léger et fruité		
Médaille	220	420			
Arômes de fruits rouges					

LE GRIS

Région de Mèknes		
	½	BTL
Petit colos		280
Domaine de Sahari		320
Vif et fruité		
Volubilia	220	420
Fruité et Léger		
Medaille		420
Arômes de fruits rouges		

ROUGE- THE RED

Région de Mèknes		
	½	BTL
Petit clos		280
Équilibré et légèrement acidulé		
Beauvallon	200	320
Notes d'épices, rond et charnu		
Domaine Sahari Reserve	200	320
Nez épicé, robe rubis		
Medaille		420
Arômes de fruits rouges		
Volubilia		420
Souple et tanique		
Eclipse		520
Souple et charnu		
chateau la tour		580
Fruité, frais et minéral		
Azay		680
Rond et puissant		
Coteaux de l'Atlas		700
Boisé, épicé et tanique		

CHAMPAGNES

Coupe		
Baby champagne		420
Le Kir Royal		460
Champagnes Bruts	37.5cl	75cl
Laurent Perrier brut	700	1400
Môet & Chandon	800	1500
Ruinart brut		2000
Ruinart blanc de blanc		3000
Champagnes Rosés		
Môet & Chandon		2100
Laurent Perrier		2200

COCKTAILS SIGNATURE

Hivernage	150
Vodka, Cointreau, Basilic, Ananas Frais	
Love passion	150
Vodka fraise au framboise, Jus de citron, Grenadine	
Jus de menthe, Pétale de rose	
Anaconda	150
Jack daniel's, Sambuca, Clou de girofle, Oulmes	
Azul ciel	150
Vodka, bleu curacao, Jus d'ananas, liqueur coco	
Amaretto	150
Amaretto, Jack honey, Jus de citron, Blanc d'œuf	
Cannelle brûlée	
Corne du Gazelle	150
Amaretto, Vodka, Liqueur d'amandes, Fleur d'oranger	

COCKTAILS CLASSIQUES

Shorts

Dry Martini	120
<i>Vermouth Dry, gin, Olive vert</i>	
Daiquiri	120
<i>Rhum, Jus de citron, Sucre de canne</i>	
Margarita	120
<i>Tequila, Jus de citron, Triple sec</i>	
Bellini	220
<i>Champagne, Liqueur de pêche, Purée de pêche</i>	

Longs

Bloody Mary	120
<i>Vodka, Jus de tomate, Jus de citron, Worcestershire sauce, Sel de céleri, Sel, Poivre</i>	
Américano	120
<i>Martini rouge, Campari, Eau gazeuse</i>	
Mojito	120
<i>Rhum, Citron vert, Sucre de canne, Menthe fraîche, Eau gazeuse</i>	
Pinâ colada	120
<i>Rhum, Jus d'ananas, Crème de coco</i>	

MOCKTAIL

Energétique	100
<i>jus d'orange, carotte, jus de citron et sirop de grenadine</i>	
Hivernage cooler	100
<i>Gingembre frais, menthe, jus de citron et miel</i>	
Virgin Mojito	110
<i>Menthe Fraîche, Citron vert et soda</i>	
Vergin colada	110
<i>Jus d'ananas, crème de coco et sirop de coco</i>	

JUS DE FRUITS FRAIS

Fruits de saison / Ananas / Citron Pressé	50
Orange Pressée	

BOISSONS CHAUDES

Thé à la menthe / Infusion (Camomille, Verveine)	50
Espresso / Café au lait / Thés Tchaba	

EAUX & SODAS

Sidi Ali ½ L – Oulmès ½ L	30
Perrier 33Cl	45
Sidi Ali 3/4 - Oulmès 1 L	50
CoCa Cola / Zero / Sprite / orangina / Shweppes Tonic	30
Shweppes Citron	
Red Bull	60

SHISHA AU PLUS HAUT SKY DE MARRAKECH

SHISHA CLASSIQUE 350

- Double pomme / Double apple
- Pomme / Apple
- Pomme menthe / Apple mint
- Raisin menthe / Grape mint
- Régλισse / Licorice
- Menthe / Mint
- Raisin / Grape

SHISHA MIG 400

- Hawai
- Menthe / Mangue / Ananas
- Love 66
- Fraise / Pastèque / Menthe
- Lady killer
- Pêche / Mangue / Menthe
- Tynky winky
- Raisin / citron vert / pamplemousse
- Pair kizz
- Poire / Menthe
- Sweess boom (bonbon suiss)
- Lemon kizz
- citron vert / Menthe
- Bleu Iss
- Myrtille / glace
- Iss boni (gomme à la menthe poivré)
- l'ss (menthe glacé)

