



NGAFAY
luxury camp
MARRAKECH

THE MENU

LA CARTE

STARTER

ENTREE

Harira soup and dates <i>Soupe Harira et dattes</i>	55 MAD
Beef carpaccio <i>Carpaccio de boeuf.</i>	130 MAD
Grilled vegetables with feta cheese <i>Farandole de légumes grillés au feta</i>	135 MAD
Scallops Carpaccio with truffles <i>Carpaccio de Saint Jacques aux truffes</i>	165 MAD
Cantonese rice chicken <i>Riz cantonais poulet</i>	155 MAD
Cantonese rice beef <i>Riz cantonais boeuf</i>	180 MAD
Salmon Tataki <i>Tataki de saumon</i>	240 MAD
Chicken poke bowl <i>Poke bol de poulet</i>	180 MAD
Prawns poke bowl <i>Poke bol de gambas</i>	220 MAD

SALAD

SALADE

Moroccan Salad Varieties <i>Variétés de salades Marocaines</i>	80 MAD
Tomato and mozzarella salad <i>Salade tomate mozzarella</i>	100 MAD
Chicken Salad <i>Salade Poulet</i>	120 MAD
Prawn Salad <i>Salade gambas</i>	150 MAD
Fresh salad with five-spice marinated chicken <i>Salade fraîcheur au poulet mariné cinq épices</i>	120 MAD

MAIN DISH

PLAT PRINCIPAL

Tagine of beef with prunes and apricots	190 MAD
<i>Tagine de bœuf aux pruneaux, abricot</i>	
Tagine of chicken with lemon confites	150 MAD
<i>Tagine poulet au citron confit</i>	
Tagine of Meatballs-Kefta	150 MAD
<i>Tagine de boulettes de viande-Kefta</i>	
Tagine of veal with vegetables	190 MAD
<i>Tagine de veau aux légumes</i>	
Tagine of fish Moroccan way*	190 MAD
<i>Tagine de poisson à la Marocaine *</i>	
Vegetarian Tagine *	130 MAD
<i>Tagine Végétarien*</i>	
Tanjia: Beef cooked in an earthenware pot in the embers of the wood oven	220 MAD
<i>Tanjia: Viande de bœuf cuite dans un pot de terre, dans les braises du four à bois</i>	
Moroccan style skewers meat balls Kefta beef with vegetables or french fries	180 MAD
<i>Brochettes à la marocaine Kefta légumes ou frites</i>	
Moroccan style skewers chicken with vegetable or french fries	165 MAD
<i>Brochettes de Poulet légume ou frites</i>	
Couscous of vegetables chicken	165 MAD
<i>Couscous légumes au poulet</i>	
Couscous of vegetables beef	190 MAD
<i>Couscous légumes au boeuf</i>	
Couscous of Tfaya (raisins, caramelized onions) chicken	165 MAD
<i>Couscous Tfaya (raisins secs, oignons caramélisés) poulet</i>	
Couscous of Tfaya (raisins, caramelized onions) beef	190 MAD
<i>Couscous Tfaya (raisins secs, oignons caramélisés) boeuf</i>	
Vegetarian Couscous	130 MAD
<i>Couscous Végétarien</i>	
Chicken Pastilla*	150 MAD
<i>Pastilla Poulet*</i>	
Sliced chicken with mushrooms	160 MAD
<i>Emincé de Poulet Champignons</i>	
Sliced beef with mushrooms	170 MAD
<i>Emincé de bœuf Champignons</i>	
Beef filet sauce(Mushroom/ pepper/ Roquefort) vegetables/fries/purée	260 MAD
<i>Filet de boeuf sauce(Champignons/ poivre/ Roquefort) légumes /frites/purée</i>	
Entrecote grilled with pepper	275 MAD
<i>Entrecôte grillée au poivre</i>	
Chicken satay skewers	275 MAD
<i>Brochettes satay de poulet</i>	
Beef yakitori skewers	240 MAD
<i>Brochettes de boeuf yakitori</i>	
Wok chicken	240 MAD
<i>Wok poulet</i>	
Wok gambas	275 MAD
<i>Wok gambas</i>	

FISH POISSON

Fish Pastilla*	180 MAD
<i>Pastilla poisson*</i>	
Teriyaki salmon steak	275 MAD
<i>Pavé de saumon teriyaki</i>	
Salmon steak with cream of morels cream	275 MAD
<i>Pavé de Saumon à la Crème de morilles</i>	
Sliced John Dory fish and salmon with almonds	250 MAD
<i>Émincé de saint-pierre et Saumon fumé aux amandes</i>	

PASTA PÂTES

Seafood pasta (penne, spaghetti)	200 MAD
<i>Pâtes fruits de mer (Penne, spaghetti)</i>	
Pasta bolognese (Penne, spaghetti)	165 MAD
<i>Pâtes bolognaise (Penne ,spaghetti)</i>	
Pasta Butter (Penne, spaghetti)	110 MAD
<i>Pâtes beurre (Penne ,spaghetti)</i>	
Pasta Chicken Mushrooms (Penne, spaghetti)	180 MAD
<i>Pâtes Poulet & Champignons (Penne ,spaghetti)</i>	
Pasta Pesto (Penne, spaghetti)	130 MAD
<i>Pâtes Pesto (Penne ,spaghetti)</i>	

DESSERT

Banoffee pie (sour cream, Oreo, caramel)	90 MAD
<i>Banoffee pie (crème fraiche montée, Oreo, caramel)</i>	
Orange salad with cinnamon	55 MAD
<i>Salade d'orange à la cannelle</i>	
Orange fruit macedonia	90 MAD
<i>Macedoine de fruit à l'orange</i>	
Mhalabia	80 MAD
<i>Mhalabia</i>	
Fresh fruit plate	80 MAD
<i>Assiette de fruits frais</i>	
Creme Brûlée	100 MAD
<i>Crème Brûlée</i>	
Home made lemon pie	100 MAD
<i>Tarte au Citron fait maison</i>	
Frozen nougat on its Breton palet	120 MAD
<i>Nougat glacé sur son palet breton</i>	
Profiteroles with chocolate	110 MAD
<i>Profiteroles au Chocolat</i>	
Tiramisu	120 MAD
<i>Tiramisu</i>	
Fig with orange blossom ice cream	110 MAD
<i>Glace de figue à la fleur d'oranger</i>	
Fruit Pavlova	90 MAD
<i>Pavlova aux fruits</i>	
Apple crumble with compote	90 MAD
<i>Crumble au pomme compote</i>	
Assortment of Moroccan pastries (Tea or Coffee)	90 MAD
<i>Assortiments de pâtisseries marocaines (thé ou café)</i>	

TAPAS

Poutine : fries, cheese and gravy/ <i>frites, fromage, sauce barbecue</i>	110 MAD
Crispy chicken spring rolls / <i>Nems croustillant au poulet</i>	110 MAD
Vegetarian spring rolls / <i>Nems végétariens</i>	110 MAD
4 Chicken fingers / <i>Bâtonnets de poulet panés</i>	110 MAD
Korean Chicken Wings / <i>Ailes de poulet à la coréenne</i>	110 MAD
Deep-Fried Spicy Chicken Wings / <i>Ailes de poulet panés piquante</i>	110 MAD
Shrimp tempura / <i>Tempura aux crevettes</i>	135 MAD
Garlic Shrimp / <i>Crevettes sautées à l'ail</i>	135 MAD
Cheese Briouats / <i>Briouates au fromage</i>	110 MAD
Marinated anchovies / <i>Anchois marinés</i>	135 MAD
Baked Camembert / <i>Camembert au four</i>	110 MAD
Cheese board / <i>Planche de fromage</i>	130 MAD
Charcuterie board (pork) / <i>Planche charcuterie (porc)</i>	140 MAD
Charcuterie (pork)and cheese board / <i>Planche charcuterie (porc) fromages</i>	160 MAD
Smoked salmon board / <i>Planche saumon fumé</i>	135 MAD
Provençal-style calamari / <i>Calamars à la provençal</i>	135 MAD
Royale tapas board / <i>Planche tapas Royale (5 choices)</i>	550 MAD
Hot goat cheese with honey / <i>Chèvre chaud au miel</i>	110 MAD