



DAR LYS

LUXURY RIAD & SPA

MENU




DAR LYS

LUXURY RIAD & SPA

Téléphone : +212 535 63 64 23

Site : www.darlys.ma | email : contact@darlys.ma

Adresse : Derb Bennani - Batha - Fès - Maroc



LES ENTRÉES D'ICI



Chorba aux légumes	70
La traditionnelle Harira	90
Assortiment de six salades Marocaines	90
Pastilla au poulet fermier, miel et amandes grillées	120
<i>Recette traditionnelle en sucré et salé - 15 minutes de préparation</i>	
Tajine de crevettes Msslala	140
Assortiment de Mezze libanaise	120
Sélection de Briouates	120
<i>Feuilletés farcis à la viande hachée, au fromage, aux fruits de mer et aux légumes</i>	

D'AILLEURS



Salade Italienne	100
<i>Duo de tomates relevées au balsamique, carpaccio de boeuf et buratina onctueuse</i>	
Salade fraîcheur du verger	100
Crudités marinées et crevettes sauce Maison	
Risotto aux champignons à l'huile de truffe.....	90
Raviolis au caviar d'aubergine, crème de parmesan.....	100



Tarifs en dirahms Marocains (+10% service charge)
Rates are in Moroccan Dirhams

DESSERTS - 80



Baghrir with salted butter caramel, Orange blossom ice cream, crushed almonds
Jawhara with vanilla cream, Crispy almonds with aniseed
French toast with amlou, Vanilla ice cream
Duo of Briouates, Raw & cooked almonds
Lemon meringue pie
Chocolate fondant with a vanilla ice cream scoop
Pistachio crème brûlée,
Gourmet tea or coffee
Fruit carpaccio, orange blossom & cinnamon



Tarifs en dirahms Marocains (+10% service charge)
Rates are in Moroccan Dirhams

LES DESSERTS - 80



- Baghrir au caramel beurre salé,
Boule de glace à la fleur d'oranger, amandes effilées
- Jawhara à la crème de vanille, Crispy d'amande à l'anis
- Pain perdu à l'amlou, Crème glacée à la vanille
- Duo de Briouates, Amandes crues & cuites
- Fondant chocolat avec sa boule de glace à la vanille
- Crème brûlée à la pistache,
- Carpaccio de fruits, fleur d'oranger et cannelle



Tarifs en dirahms Marocains (+10% service charge)
Rates are in Moroccan Dirhams

THE STARTERS FROM MOROCCO



- Chorba with vegetables 70
- The traditional Harira 90
- Assortment of six Moroccan salads 90
- Pastilla with farm chicken, honey and roasted almonds .. 120
Traditional sweet and savory recipe - 15 minutes of preparation
- Shrimp tajine with Charmoula and Msslala 140
- Assortment of Lebanese Mezze 140
- Selection of Briouates 120
- Feuilletés farcis à la viande hachée, au fromage,
aux fruits de mer et aux légumes*

INTERNATIONAL



- Italian Salad 100
*Duo of tomatoes seasoned with balsamic,
beef carpaccio and creamy buratina*
- Fresh Salad 100 100
- Marinated raw vegetables and shrimps with homemade sauce
- Mushroom risotto with truffle oil 90
- Ravioli with eggplant caviar and parmesan cream 100



Tarifs en dirahms Marocains (+10% service charge)
Rates are in Moroccan Dirhams

LES PLATS



Tajine de filet de Saint-Pierre à la Charmoula et Msslala 180
Mousseline de carottes, petits poivrons farcis

Poulet fermier façon Mkalli 190
Citrons confites, olives rouges

Trid de Mama Zahra au coquelet, en sucré salé 210
Feuilles de brique, amandes concassées

Coquelet ou poulet fermier à l'orange 190
Cannelle et badiane

Tajine de boulettes de viande..... 150
concassée de pomme de terre, sauce Méditerranéenne

Médailon de filet de boeuf cuit à l'étouffée, jus de viande 220
Petits légumes, cassolette de purée à la truffe

Souris d'agneau façon Mhamer 220
Petites tomates cerise, olives noires confites

Couscous du chef, aux légumes et raisins caramélisés . 190
En végétarien ou à la viande (agneau ou poulet)

Tajine aux légumes du verger 120
Petites tomates cerise, olives noires confites

Pavé de saumon, sauce beurre blanc Basilic160
Riz Basmati aux champignon

Tajine d'agneau aux pruneaux , abricots et amandes 200



Tarifs en dirahms Marocains (+10% service charge)
Rates are in Moroccan Dirhams

THE MAIN COURSES



Tajine of John Dory fillet with Charmoula and Msslala 180
Carrot mousseline, stuffed peppers

Farm chicken Mkalli style 190
Preserved lemons, red olives

Mama Zahra's Trid with cockerel, sweet and savory 210
Brick leaves, crushed almonds

Farm chicken or cockerel in a sweet orange sauce 190
Cinnamon and star anise

Tajine of meatballs 150
Crushed potato, Mediterranean sauce

Stewed beef fillet medallion, meat juice 220
Vegetables, cassolette of truffle mashed potato

Lamb shank in Mhamer style 220
Small cherry tomatoes, preserved black olives

Chef 's Couscous with vegetables and caramelized raisins 190
Vegetarian or meat (lamb or chicken)

Tajine with fresh vegetables from the garden 120
Petites tomates cerise, olives noires confites

Salmon steak with white buttlar sauce.....160
Basmati rice with mushrooms

Lamb tagine with prunes, apricots and almonds 200



Tarifs en dirahms Marocains (+10% service charge)
Rates are in Moroccan Dirhams

Nos Jus 50
EN PRESSÉ
Orange
Citron

SHAKED 60
Avocat au lait à la fleur d'oranger
Lait aux amandes
Carotte & Orange à la fleur d'oranger
Betterave à l'orange
Concombre à la menthe et au gingembre
Citronnade à la menthe

MOCKTAILS 60
Mojito aux fruits rouges
Menthe et fruits rouges frais, jus de citron, cassonade, eau gazeuse

Mojito au Jasmin
Menthe fraîche, jus de citron, sirop de jasmin, cassonade, eau gazeuse

Virgin Colada

Jus d'ananas & lait de coco

Go Green
Pomme verte, concombre, épinards, ananas

BOISSONS CHAUDES 35
Thé à la menthe
Thé by Tchaba
Nespresso classique, en expresso ou allongé
Chocolat chaud
Café Latte
Cappuccino



Tarifs en dirahms Marocains (+10% service charge)
Rates are in Moroccan Dirhams

COIN BARISTA BY NESPRESSO 50

Délice safrané aux pistaches
Nespresso, pistaches broyées, lait, pistils de safran

Macchiato au caramel salé
Nespresso, sirop de vanille, lait, sauce au caramel salé

Cappuccino d'avoine et d'agave
Nespresso, lait d'avoine, sirop d'agave

Caramel Cookie & Lemon Zest
Nespresso caramel, cookie, lait, pincée de zeste de citron

EAUX MINERALES
Plate 33cl 25
Plate 75cl 35
Gazeuse 33cl 25
Gazeuse 75cl 35

SODAS 35
Sprite – Coca Cola – Coca Zéro – Schweppes Tonic

ENCAS 140
Club Sandwich au poulet, frites maison
Assortiment de brochettes, garniture au choix
Tomate-Mozza à la sauce pesto, Pain complet, laitue, tomate, fromage mozzarella, pesto
Avocat au thon, Pain complet, laitue, tomate, thon, avocat, fromage
Spaghetti ou Tagliatelle à la sauce Boloagnaise



Tarifs en dirahms Marocains (+10% service charge)
Rates are in Moroccan Dirhams