



Take Out Menu  
Order Thursday for Shabbat

מרק מרוקני מסורתי עם נתחי בשר עגל, גרגירי חמוס, עדשים ועלי כוסברה.	ארק חריפה -	Traditional Moroccan Harira soup	NIS 28
שישה סיגרים במלית בשר.	סיגריק	A variety of 6 meat filled cigars	NIS 25
פסטל עשוי עלי בצק פילו מסולא בנתחי פרגית, שקדים קלויים וקינמון ומעוטור באבקת סוכר.	פסטייה פסיה -	Moroccan salads 250gm	NIS 18
קוסקוס עם שבעה סוגי ירקות.	קוסקוס צמחוני -	Pastel made from filo dough leaves stuffed with chicken, roasted almonds and cinnamon and decorated with powdered sugar	NIS 32
קוסקוס עם בשר ושבעה סוגי ירקות.	קוסקוס אלום -	Vegetarian couscous	NIS 38
קוסקוס עם עוף ושבעה סוגי ירקות.	קוסקוס אראקסי -	Couscous with beef and vegetables	NIS 42
קוסקוס עם עוף מעוטר במרקחת בצל וצימוקים.	קוסקוס לפייה -	Couscous with chicken and vegetables	NIS 42
קוסקוס עם סלה מעוטר בצימוקים ושיזיים.	קוסקוס חיזאן -	Royal Couscous with lamb	NIS 65
דג דניס בועפרן, עגבניות, פלפלים וגרגירי חמוס.	לאגין דג דניס -	Fish balls in tomato sauce	NIS 52
נתחי עוף עם זיתים ולימונים כבושים.	לאגין צוף אצרא -	Sea Bream Safi-Style	NIS 68
קציצות דג מרלחה ברוסב עגבניות ערין.	קציצות דג -	Meat balls with celery	NIS 42
לבבות ארטישוק מסולאים בבשר עגל וסלה ברוסב לימון.	ארטישוק אצרא -	Chicken with olives and preserved lemon	NIS 58
נתחי עוף עם שקדים, צימוקים ובלגים.	לאגין צוף אונג -	Chicken prepared Moroccan style with almonds and raisins	NIS 58
סאגין נתחי סלה במרקחת צימוקים, שיזיים, משמשים ואגוזי סלך.	ארטייה -	Stuffed artichoke hearts with meat	NIS 52
נתחי סלה עם בצל, לימונים כבושים וכמון אפוי בכד חרס.	לאגיה אראקסיה -	Lamb Moroccan style with prunes apricots and nuts.	NIS 68
		Beef with Chickpeas and peppers.	NIS 58
כתף סלה זהוב עם שקדים (מנה לשניים)	אצרא - 270 ש"ח	Lamb Tangia with barley and preserved lemon	NIS 78
מבחר מרריב של עגיות מרוקניות מבוססות על מרציפן, תמרים, אגוזים, דבש, קוקוס וקקאו	צונות - 3 ש"ח מראש בהזמנה	Meat dish for 2: Mechoui oven-grilled lamb shoulder with almonds	NIS 270
		Assorted Moroccan pastries	NIS 3 each.



Yohanan Horkanos St 3,  
Jerusalem  
02-624 5406  
054-565 7001