

El Nador

Schäftlarnstraße 62, 81371 muenchen

+49 172 8118787; +49 176 3218697; +49 89 90939595

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| SUPPEN

Amina – Harira

9,50 €

Traditionelle marokkanische Suppe mit Tomaten, Linsen, Kichererbsen, frischen Koriander, Gewürzen und Fleisch, serviert mit Datteln und frisch gebackenem selbstgemachtem Brot.

Balqis – Bissara

8,50 €

Traditionelle marokkanische Erbsencremesuppe, verfeinert mit kaltgepresstem Olivenöl, Kreuzkümmel, Chili, serviert mit frisch gebackenem selbstgemachtem Brot.

| VORSPEISEN

Maghrebinische Genussvariation

19,90 €

Fünf erlesene Spezialitäten des Maghreb – fein gewürzt, aromatisch und harmonisch komponiert.

Toraya – Bastilla

18,50 €

Fisch- & Meeresfrüchte-Pastilla, gefüllt mit Glasnudeln, Koriander, frischer Zitrone und Harissa

Zayneb – Bastilla

17,90 €

Pastilla gefüllt mit zartem Hähnchen, karamelisierten Zwiebeln, Glasnudeln, gerösteten Mandeln, Honig und einer feinen Zimt-Note. Serviert mit einem Hauch Puderzucker und Zimt.

Wijdane – Qimroun

14,90 €

Gegrillte Garnelen und Shrimps in Knoblauch-Tomaten-Olivenöl, Zimt, Chili sowie Koriander

Fatine – Gambari

14,90 €

Gegrillte Garnelen und Shrimps in heißem Olivenöl mit frischem Knoblauch und Chili, verfeinert mit Petersilie

| HAUPTSPEISEN

Nador – Tajine (Rind)	29,90 €
Traditionelle marokkanische Tajine, schonend geschmort, Wahlweise mit Rind, Trockenfrüchte, gerösteten Mandeln	
Nador – Tajine (Hähnchen)	26,90 €
Traditionelle marokkanische Tajine, schonend geschmort, Wahlweise mit Hähnchen, Oliven und Zwiebeln	
Nador – Tajine (Vegetarisch)	21,90 €
Traditionelle marokkanische Tajine, schonend geschmort, Wahlweise mit Vegetarisch, Gemüse, Oliven, eingelegter Zitrone	
Dunia – Tajine	26,90 €
Tajine mit Rind-Hackbällchen, Tomaten, Koriander, Kreuzkümmel, Oliven, Erbsen und Ras el-Hanout.	
Khadija – Couscous (Rind)	26,90 €
Traditioneller marokkanischer Couscous, zart gedämpft, serviert mit saisonalem Gemüse, Kichererbsen, karamelisierten Zwiebeln in würziger Sauce, verfeinert mit Ras el- Hanout, Kräutern und Zimt. Wahlweise mit Rind	
Khadija – Couscous (Hähnchen)	24,90 €
Traditioneller marokkanischer Couscous, zart gedämpft, serviert mit saisonalem Gemüse, Kichererbsen, karamelisierten Zwiebeln in würziger Sauce, verfeinert mit Ras el- Hanout, Kräutern und Zimt. Wahlweise mit Hähnchen	
Khadija – Couscous (Vegetarisch)	21,90 €
Traditioneller marokkanischer Couscous, zart gedämpft, serviert mit saisonalem Gemüse, Kichererbsen, karamelisierten Zwiebeln in würziger Sauce, verfeinert mit Ras el- Hanout, Kräutern und Zimt. Wahlweise mit Vegetarisch	
Imane – Mechoui	32,90 €
Zart gegrillte Lammkoteletts, mariniert in Knoblauch, Ras el-Hanout, Kreuzkümmel, Paprika, frischen Kräutern, Harissa, serviert mit gegrilltem Gemüse und marrokanischen Bratkartoffeln	

| DESSERT

Ilham – Baghrir	10,50 €
Leichte, luftige marokkanische Pfannkuchen, traditionell mit Honig und Butter oder Amlou.	
Nivin – Qalb Louz	9,50 €
Saftiger Grießkuchen mit Mandeln und einem Hauch Orangenblütenwasser, überzogen mit Honig-Zuckersirup.	
Lamia – Flan	10,50 €
Hausgemachter Flan mit Vanille, Karamel und frischem Obst – zart und süß.	