



MENU DE CENA

\$45 POR PERSONA, (MÍNIMO DE 6 ÓRDENES)

ENTRADAS (elegir 3):

- Cigarros de carne estilo marroquí
- Cigarros de pescado estilo marroquí
- Hummus y bolas de falafel
- Hummus con hongos
- Ensalada tabouleh
- Ensalada babaganush
- Berenjena entera a la parrilla
- Shawarma de pescado
- Dolmas (hojas de uva rellenas de arroz)
- Ensalada verde
- Ensalada quinoa

PLATO PRINCIPAL (elegir 1)

- Sababa mix (incluye kebab de res, dedos de schnitzel y shawarma de pollo)
- Mafrum
- Carne de res asada con zanahoria y hongos
- Salmón con tomate cherry y hierbas
- Filet de muslo de pollo con salsa teriyaki
- Salmón estilo marroquí
- Pupiet (filet de pollo con vegetales en salsa de hongos)

ACOMPAÑAMIENTOS (elegir 2):

- Cous cous con vegetales
- Papa y camote horneados
- Arroz blanco con tanzia
- Arroz amarillo
- Arroz rojo
- Judías verdes con semillas de sésamo o salsa de tomate
- Pie marroquí
- Hongos salteados con ajo

POSTRES

Elegir 1:

- Malabi
- Cigarros marroquíes dulces (rellenos de coco y almendras)
- Baklava
- Brownie de chocolate
- Mouse halva con nueces pecan dulces
- Mouse de maracuya

sabrèss

Mediterranean & Moroccan Cuisine





DINNER MENU

\$45 PER PERSON, (6 ORDERS MINIMUM)

APPETIZER (CHOOSE 3):

- Morrocan beef cigars (spicy)
- Fish cigars
- Hummus and falafel balls
- Hummus and mushrooms
- Tabouleh salad
- Babaganush salad
- Whole grilled eggplant
- Fish Shawarma
- Dolma
- Green salad
- Quinoa salad

MAIN PLATE (CHOOSE 1)

- Sababa mix (mix of beef kebab, schnitzel and baby chicken shawarma)
- Mafrum
- Roast beef with carrots and mushrooms
- Salmon with cherry tomatoe and herbs
- Baby chicken fillet in tariaki sauce
- Salmon morrocan style
- Pupiet (chicken fillet with vegetables in mushroom souce)

HOT SIDES (CHOOSE 2):

- Cuscus with vegetables (count 2 sides)
- Baked potatoe and sweet potatoe
- White rice with tanzia
- Yellow rice
- Red rice
- Green beans with sesame /tomatoe sauce
- Chinese style pasta and vegetables
- Morrocan pie
- Sauteed mushrooms with garlic

DESSERT (CHOOSE 1)

- Malabi
- Morrocan sweet cigar (Almond & coconut)
- Baklava
- Chocolat brownie
- Mouse halva with sweet pecans
- Passion fruit mousse

sabress

Mediterranean & Moroccan Cuisine

