



# TAJIN & TANJIAH

Moroccan Restaurant

مطعم مغربي



◆◆◆◆◆

# MENU



على استعداد لتنظيم الحفلات  
والمناسبات بجميع أنواعها في المطعم وخارجه

Ready to organise all types of functions  
& events in restaurant & out

مطعم ومقهى طاجين وطنجية المغربي  
موطن الأكلات المغربية في الخليج

الاسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة  
Prices include VAT.

# الفطور BREAKFAST



◆ فطور فرنسي

French breakfast

42 AED

◆ فطور فاسي

Fessi breakfast

42 AED

◆ فطور شلحاوي

Shelhawi breakfast

42 AED

◆ فطور جبلي

Gabali breakfast

42 AED

◆ فطور بلدي

Beldi breakfast

42 AED



الاسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة  
Prices include VAT.

## سلطات و مقبلات Salades & Appetizers



نسواز

Nesois

30 AED

سلطة مغربية

Moroccan Salad

25 AED

بقولة

Bakoulah

20 AED



سلطة فواكه البحر

Sea Food Salad

35 AED

سلطة سيزر روبيان

Shrimp Caesar Salad

35 AED

سلطة سيزر دجاج

Chicken Caesar Salad

35 AED

لوبيا خضرا مشرمة (فاصوليا)

Seasoned Green Bean

20 AED

زعلوك

Za'alouk

20 AED

تكتوكة

Taktokah

20 AED

الهريسة

Alharisa

20 AED

شمندر مشرمل

Seasoned Betroot

20 AED

جزر مشرمل

Seasoned Carrots

18 AED

بطاطس مشرمة

Seasoned Potatoes

18 AED

زيتون مشرمل

Seasoned Olive

15 AED

# الشوربة SOUP



حريرة  
Harira  
25 AED

شوربة ثمار البحر  
Sea food Soup  
35 AED

بيصارة  
Bessarah  
20 AED

شوربة خضار  
Vegetables Soup  
20 AED

شوربة عدس  
Lentil Soup  
20 AED



الاسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة  
Prices include VAT.

◆ كسكسو بلحم الراس

Beef Head Meat Couscous

70 AED

◆ كسكس ملكي

Royal Couscous

70 AED

◆ كسكس قديد

Qudeed Couscous

70 AED

◆ كسكس لحم

Meat Couscous

60 AED

◆ كسكس الببلوله باللحم

Balbolah with Meat Couscous

60 AED

◆ كسكس دجاج

Chicken Couscous

60 AED



◆ كسكس خضار

Vegetables Couscous

48 AED

◆ سفة الكسكس

Seffah Couscous

35 AED

◆ سيكوك

Saikok

30 AED

الكسكس  
COUSCOUS

# الأطباق التقليدية المميزة TRADITIONAL DISHES



♦ رأس خروف مبخر

steamed Lamb Head

80 AED

♦ طنجية لحم

Meat Tanjiah

60 AED

♦ طنجية دجاج

Chicken Tanjiah

60 AED

♦ كرعين

Kuree'n

60 AED



مروزية  
Mrouzia

50 AED



رفيسة  
Refissah

55 AED



تقلية  
Takaliah

50 AED



سفة مدفونة  
Seffah Madfuna

60 AED

♦ سفة عادية

Normal Seffah

35 AED

♦ بسطيلة دجاج

Chicken Passtila

40 AED

♦ عدس

Lentils

30 AED

♦ لوبيا

Loubia (beans)

30 AED

# الطواجين TAWAJEN

حسب إختيارك من الخضار  
According to by choice of vegetables



طاجين قوق بالجلبانة

Pea & Artichokes Tajine

58 AED

طاجين قرنبيط (شفلور)

Cauliflower (shafur) Tajine

50 AED

طاجين سردين

Sardines Tajine

42 AED

طاجين كفتة

Coffta Tajine

40 AED

طاجين لحم بالبرقوق

Meat & Blum Tajine

58 AED

طاجين لوبيا خضراء (فاصوليا)

Green Lopyy (beans) Tajine

58 AED

طاجين لحم بالفريت

Meat Tajine with fries

50 AED

طاجين دجاج دغميرة

Chicken Daghmeera Tajine

50 AED

طاجين ملوخية (بامية)

Molokhiah (okra) Tajine

50 AED



طاجين سفرجل

Quince Tajine

58 AED

طاجين دجاج

Chicken Tajine

50 AED



طاجين بسباس (موسمي)

Basbas (seasonal) Tajine

58 AED

طاجين بطاطا وزيتون

Potatoes & Olives Tajine

50 AED

طاجين لحم مروزية بالبصل و الزبيب

Mrouzia Meat Tajine with Onions & Raisins

50 AED

# المأكولات البحرية SEA FOOD



الاسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة  
Prices include VAT.

◆ سمك مشكل

Mix Fish

70 AED

◆ وجبة سردين مقلي

Fried Sardine Meal

58 AED

◆ بايلا

Paila

55 AED

◆ بسطيلة سمك

Fish Pastilla

45 AED

◆ بيل بيل

Bil Bil

40 AED

◆ طاجين بوزروك

Bozruk Tajine

35 AED

◆ كبدة مشرمة

Seasoned Liver

40 AED

◆ مخ مشرمل

Seasoned Brain

40 AED

◆ الفولوات (بيض الغنم)

Sheep Eggs

35 AED

◆ دجاج مشرمل

Seasoned Chicken

35 AED

◆ كلاوي

Kidneys

35 AED

◆ مركزاز (صوصيص)

Mergaz ( Sausage )

35 AED



المقيلات  
MAQILAT

# الأطباق الإيطالية ITALIAN DISHES



◆ سباكيتي لحم  
Meat Spaghetti

45 AED

◆ سباكيتي دجاج  
Chicken Spaghetti

45 AED

◆ سباكيتي سي فود  
Sea food Spaghetti

45 AED



◆ بيتزا مكس  
Mix Pizza

50 AED

◆ بيتزا دجاج  
Chicken Pizza

40 AED

◆ بيتزا ثمار البحر  
Sea food Pizza

40 AED

◆ بيتزا كفتة  
Kofta Pizza

40 AED

◆ بيتزا تونة  
Tuna Pizza

35 AED

◆ بيتزا خضار  
Vegetables Pizza

30 AED

◆ بسطيشو كفتة

Kofta Pastisho

45 AED

◆ بسطيشو روبيان

Shrimp Pastisho

45 AED

◆ بسطيشو دجاج

Chicken Pastisho

45 AED

◆ بسطيشو (سادة)

Pastisho

35 AED



◆ بريوات سمك

Fish briouat

40 AED

◆ بريوات كفتة

Kofta briouat

40 AED

◆ بريوات دجاج

Chicken briouat

40 AED

◆ بريوات خضار

Vegetable briouat

30 AED

◆ مسمن

Messmaen

4 AED

◆ بغيرير

Bagreer

4 AED



## المخبوزات

## BAKERIES

الاسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة  
Prices include VAT.



◆ حرشة

Harsha

4 AED

◆ مسمن معمر

Messmaen Mueammar

4 AED

◆ خبز مغربي

Moroccan Bread

2 AED

# الساندويتشات SANDWICHES



◆ فولات (بيض الغنم)

◆ Sheep Eggs

30 AED

◆ معقودة

◆ Maaqoda

30 AED

◆ تونا و الحار

◆ Spicy & Tuna

25 AED

◆ تورتيا

◆ Tortila

25 AED

◆ ساندويتش مشكل

◆ Mix Grill Sandwich

50 AED

◆ طيخان معمر

◆ Taihan Muammar

40 AED

◆ كفتة لحم

◆ Meat Kofta

35 AED

◆ قطع لحم

◆ Pieces of Meat

35 AED

◆ بولفاف

◆ Bulfaf

35 AED

◆ مخ مشرمل

◆ Seasoned Brain

35 AED

◆ دجاج

◆ Chicken

35 AED

◆ قلب

◆ Heart

35 AED

◆ صوصيص

◆ Sausage

35 AED

◆ كلاوي

◆ Kidneys

35 AED

جميع الساندويتشات يقدم معاها بطاطس مقلية

**All Sandwichs Are Served With French Fries**

# المشاوي GRILLS



قطع دجاج مشوية و متبلة

Piecec of Grilled Chicken & Seasoned

55 AED

كوط ليط (ريش) ٥ قطع

55 AED

Lamp Shop ( 5 Pcs)

فولات (بيض الغنم)

55 AED

Sheep Eggs

كباب مغذور

Kebab Maghdor

55 AED

كفتة لحم

Meat Kofta

55 AED



◆ (1 كيلو) مشاوي ملكية (مع السلطات)

( 1 kg ) Royal Grills With Salads

150 AED

◆ (1 كيلو) مشاوي مشكلة عادية

( 1 kg ) Regular Mixed Grill

120 AED

◆ كتف مبخر

Steam Lamb shoulder

150 AED

◆ لحم خروف مبخر

Steam Lamb Meat

60 AED

◆ لحم قطبان مشرمل

Seasoned Meat Poles

55 AED

◆ طيحيان معمر (طحال)

Tayhan Muammar (Spleen)

55 AED

◆ مخ

Brain

55 AED

◆ بولفاف

Bolfaff

55 AED

◆ صوصيص

Sausage

55 AED

◆ كلاوي

Kidneys

55 AED

◆ قلب

Heart

55 AED

◆ برجر دجاج

Chicken Hamburger

25 AED

◆ برجر لحم

Beef Hamburger

25 AED

◆ هوت دوج

Hot Dog

25 AED

◆ قطع صغيرة من الدجاج المقلي

Nuggets

25 AED

◆ شرائح الدجاج المقلي

Chicken Strips

25 AED

◆ بطاطس مقلية

Fries

15 AED

◆ هاش براون

Hash brown

15 AED



منيو الأطفال

KIDS MENU

# الحلويات SWEETS



شباكية (1 كيلو)

Shubakkiah (1 Kg)

110 AED

سلو (1 كيلو)

Sellou (1 Kg)

110 AED

حلويات مغربية مشكلة (1 كيلو)

Mix Moroccan  
Sweets (1 Kg)

150 AED

حلويات صابلي (1 كيلو)

Sably Sweets (1 Kg)

100 AED

سلطة فواكه

Fruit Salad

25 AED



الجوهرة

25 AED

The Jewel

كريب

15 AED

Kerbe

كريم كراميل

15 AED

Cream Caramel

بولة آيس كريم

6 AED

Scoop Of ice Cream

## المشروبات الساخنة

### HOT DRINKS



يانسون  
Anise  
12 AED

نعناع  
Mint  
12 AED

زعتر  
Thyme  
15 AED

بابونج  
Chamomile  
15 AED

زهورات شامية  
Zhourat Shamia  
15 AED

شاي مغربي (كبير - وسط - صغير)  
Moroccan Tea pot ( L - M - S )

50 - 40 - 30 AED

كابتشينو  
Cappuccino  
15 AED

هوت شو كلت  
Hot Chocolate  
20 AED

سحلب  
Sahlab  
20 AED

زنجبيل و عسل  
Ginger & Honey  
20 AED

قهوة اسبريسو  
Espresso Coffee  
18 AED

قهوة تركية  
Turkish Coffee  
18 AED

قهوة لاتية  
Latte Coffee  
18 AED

نسكافية  
Nescafé  
18 AED

شاي أحمر  
Red Tea  
12 AED

شاي أخضر  
Green Tea  
12 AED

شاي كرك  
Karak Tea  
12 AED

# المشروبات الباردة COLD DRINKS



باريكان  
Barbican

15 AED

بومس  
Poms

15 AED

مشروبات طاقة  
Energy Drinks

15 AED

موهيتو  
Mojito

35 AED

الاسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة  
Prices include VAT.



مشروبات غازية  
Soft Drinks

7.50 AED

مياه غازية  
Carbonated Water

10 AED

مياه معدنية صغيرة  
Mineral Water (S)

5 AED



# العصائر JUICES



برتقال  
Orange

25 AED

تفاح  
Apples

25 AED

ايس كوفي  
Ice Coffee

25 AED

ليمون نعناع  
Mint Lemon

25 AED

موز

Banana

25 AED

عصير حسب الطلب

Juice of Your Choice

40 AED

كوكتيل طاجين وطنجية

Cocktail Tajin & Tanjiah

40 AED

سبيشال

Special

40 AED

كوكتيل فواكه مشكل

Cocktail Mixed Fruits

35 AED

أفوكادو

Avocado

30 AED



مانجو

Mango

30 AED

كيوي

Kiwi

25 AED

جزر و برتقال

Orange & Carrots

25 AED

شمندر و برتقال

Orange & Betroot

25 AED

رمان

Pomegranate

30 AED

زعزاع

Zaezae

40 AED

عصير زبيب طبيعي

Fresh Raisin

20 AED

بطيخ

Watermelon

25 AED

## المطبخ المغربي

يتميز المطبخ المغربي بتنوع مذاقاته ، وذلك بفضل تفاعل المغرب مع الثقافات والأمم الأخرى على مر القرون . حيث كان المطبخ المغربي خاضعاً للتأثيرات البربرية والمغاربية والعربية . قام الطهاة في المطابخ الملكية في فاس ومكناس ومراكش والرباط وتطوان بتحسينها على مر القرون وخلق الأساس لما يعرف اليوم بالمطبخ المغربي والذي ستعيشونه في مطعمنا بأكلاته التقليدية و بتفاصيله التراثية

## Moroccan Cuisine

Moroccan cuisine is extremely diverse, thanks to Morocco's interaction with other cultures and nations over the centuries. Moroccan cuisine has been subject to Berber, Moorish, and Arab influences. The cooks in the royal kitchens of Fez, Meknes, Marrakesh, Rabat and Tetouan refined it over the centuries and created the basis for what is known as Moroccan cuisine today. Which you will live in our restaurant distinguished by its traditional cuisine and heritage details

للطلبات و الإستفسار

+971 505888801 / +971 42399999

dubai - دبي - ابو هيل