Bienvenue
MRAHBA

De l'envie de mettre en lumière la médina de Casablanca, est née le restaurant Dar Dada. Riche de son histoire et de la rencontre de ses 2 chefs Mahjouba Lamboudy & Mehdi Eltabeti, Dar Dada propose une carte riche en couleurs méditerranéennes - univers où la gastronomie invite à sa table les passionnés en tout genre.

Bon appétit,

L'équipe
Dar Dada

Please
SCAN
OUR MENU



Menu

DAR DADA

MOROCCAN TRADITIONAL CUISINE

Entrées

ENTRÉES FROIDES

SÉLECTION DE SALADES FINES MAROCAINES
170,00 Dhs

SÉLECTION DE MEZZES ORIENTALES
Houmous, Taboulé, Baba Ghanoush,
Kebbe viande & Falafel
170,00 Dhs

SALADE FATTOUCHE
Feta, tomates cerises, concombres, noisettes,
olives rouges, huile de truffe & Kadaïf
100,00 Dhs

SALADE CONCOMBRE À LA SAUCE TZATZIKI
90,00 Dhs

SALADE DE CHÈVRE FRAIS
Parfumée à l'huile d'argan, endives,
tomates cerises, figues & noix
120,00 Dhs

BURRATINA CRÉMEUSE
Tomates cerises, pistache & réduction balsamique
160,00 Dhs

CEVICHE DE DAURADE FELFLA & MATICHA
160,00 Dhs

ENTRÉES CHAUDES

RGHAIF AUX CHAMPIGNONS PARFUMÉS
À LA TRUFFE NOIRE
140,00 Dhs

PANACHÉ DE BRIOUATES
120,00 Dhs

AUTHENTIQUE PASTILLA AU POULET
140,00 Dhs

PASTILLA AUX POISSONS
& FRUITS DE MER
170,00 Dhs

HOUMOUS DE BŒUF
Bœuf aux épices & pain Naan
90,00 Dhs

Plats

POISSONS

FILET DE DAURADE MCHERMEL
& TAKTOUKA
240,00 Dhs

PAVÉ DE SAUMON, BROCOLIS
& POMMES DE TERRE NOUVELLES
190,00 Dhs

SAINT PIERRE, SEMOULE AUX AUBERGINES,
TOMATES & OIGNONS
270,00 Dhs

TAJINE DE DAURADE TOUT EN SAVEUR
DE CHERMOULA CITRONNÉE
240,00 Dhs

POULET

TAJINE DE POULET MCHERMEL,
CITRON BELDI & OLIVES MESSLALA
180,00 Dhs

TAJINE DE POULET MQUALLI
AUX OLIVES ROUGES & CITRON CONFITS
ACCOMPAGNÉ DE FRITES
180,00 Dhs

COQUELET MAÂSSEL À LA SEMOULE
& AUX FRUITS SECS
180,00 Dhs

SEFFA MEDFOUNA AU POULET SUCRÉ-SALÉ
170,00 Dhs

COUSCOUS AU POULET, LÉGUMES & TFAYA
160,00 Dhs

MÉCHOUI

EPAULE D'AGNEAU CUITE LENTEMENT
& ACCOMPAGNÉE DE LÉGUMES
(2 PERSONNES)
680,00 Dhs

VIANDES

TAJINE DE VIANDE HACHÉE AUX ŒUFS
140,00 Dhs

TAJINE D'AGNEAU CUIT LENTEMENT
AUX PRUNEAUX, ABRICOTS & AMANDES
210,00 Dhs

PIÈCE DE BŒUF
Os à moelle grillé, pommes de terre frites
& sauce du chef
260,00 Dhs

SOURIS D'AGNEAU MHAMER AU SAFRAN
SUR SON NID CROUSTILLANT
DE POMME DE TERRE
240,00 Dhs

TAJINE DE JARRET DE BOEUF
AUX LÉGUMES DE SAISON
190,00 Dhs

COUSCOUS DE BŒUF MIJOTÉ,
LÉGUMES & TFAYA
180,00 Dhs

VÉGÉTARIENS

COUSCOUS AUX LÉGUMES & TFAYA
100,00 Dhs

TAJINE BERBÈRE DE LÉGUMES
110,00 Dhs

COUSCOUS SUCRÉ AUX DATES,
FIGUES & ABRICOTS
120,00 Dhs

Desserts

DESSERTS

RIZ AU LAIT À LA FLEUR D'ORANGER

BRIOUATES DE RIZ, AMANDES
& GLACE FLEUR D'ORANGER

BAGHRIR CARAMÉLISÉS, CRÈME GLACÉE
À LA FLEUR D'ORANGER & MIEL

MILLE-FEUILLE DÉSTRUCTURÉ, CRÈME DE FLEUR D'ORANGER,
AGRUMES & ORANGES CONFITES

PASTILLA AU LAIT INFUSÉ À L'EAU DE ROSE

CIGARES AU NUTELLA & GLACE À LA FLEUR D'ORANGER

DULCE SOUMSOUM

SALADE D'ORANGE À LA CANNELLE

90,00 Dhs

