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 VEGETARISCH **10,50 €**
Leichte, luftige marokkanische Pfannkuchen, traditionell mit Honig und Butter oder Amlou.

Nivin – Qalb Louz VEGETARISCH **9,50 €**
Saftiger Grießkuchen mit Mandeln und einem Hauch Orangenblütenwasser, überzogen mit Honig-Zuckersirup.

Lamia – Flan VEGETARISCH **10,50 €**
Hausgemachter Flan mit Vanille, Karamel und frischem Obst – zart und süß.