

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 marocaine 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

RGHAIF AU KHLII

120,00 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

PLATS

POISSONS

FILET DE DAURADE MCHERMEL
ET 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 MESLALLA

240,00 Dhs

POULET

TAJINE DE POULET MCHERMEL,
CITRON BELDI & OLIVES MESSLALA

190,00 Dhs

TAJINE DE POULET MQUALLI
AUX OLIVES ROUGES & CITRON CONFITS
ACCOMPAGNÉ DE FRITES

190,00 Dhs

COQUELET MAÂSSEL À LA SEMOULE
& AUX FRUITS SECS

190,00 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)

690,00 Dhs

VIANDES

TAJINE DE VIANDE HACHÉE AUX ŒUFS

150,00 Dhs

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

220,00 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

210,00 Dhs

COUSCOUS DE BŒUF MIJOTÉ,
LÉGUMES & TFAYA

180,00 Dhs

TAJINE DE JARRET DE BŒUF MROUZIA

240,00 Dhs

VÉGÉTARIENS

COUSCOUS AUX LÉGUMES & TFAYA

100,00 Dhs

TAJINE BERBÈRE DE LÉGUMES

110,00 Dhs

COUSCOUS SUCRÉ AUX DATES,
FIGES & ABRICOTS

120,00 Dhs



Desserts

DESSERTS

RIZ AU LAIT À LA FLEUR D'ORANGER

BRIOUATES DE RIZ, AMANDES
& GLACE FLEUR D'ORANGER

BAGHRIR CARAMELISÉS, 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

