

ANTIQ

MARRAKECH

RESTAURANT - PRIVATE CLUB



## THE ANTIQ EXPERIMENT

Forget the clichés of white and blue boats, fishing nets and broken plates, here it's a step back several centuries, it's a return to the source that you are going to make in the heart, in the centre of the Mediterranean.

Welcome to Marrakech's first Greek fusion restaurant. There is a very popular legend according to which Greece is made of "honey and blood" to designate a country rich in sweets, fruit, warmth and the riches of the earth, but fiercely defended by indomitable heroes. From Italy to Turkey, from the former Yugoslavia to the Greek islands, from the Adriatic to the Black Sea, you'll be taken on a culinary journey, but also a visual and olfactory one, thanks to a never-before-seen scenography and animations worthy of the greatest epic films revisited.

## A CUISINE FOR SHARING

Grilled fish, slovaki, octopus, mini Giros...

Chef Matthaios Counaris and his team have come straight from Athene to create a light, sunny menu with references to his native Greece. His famous sharing cuisine is expressed in tasty recipes that are enhanced by the use of different cooking methods: oven, braise or grill. Don't miss - lamb 'klefiko', the famous Moussaka or the unmissable 'Daurade fricassée'.

Antiq invites you on a dreamlike journey to the heart of ancient Greece. All your senses will be awakened, whether you're enjoying an aperitif over mezze or a late-night dinner in a lively, vibrant setting.

# ENTREES FROIDES



**POIVRONS FLORINA** 160 DHS  
Poivrons rouges au vinaigre et huile d'olive extra vierge

**SALADE GRECQUE** 180 DHS  
Tomates, fromage fêta, concombres, huile d'olive, câpres

**JARDIN D'HIVER** 160 DHS  
Salade de brocolis aux pommes Granny Smith, noix rôties et vinaigre

**ARÔMES MÉDITERRANÉENS** 220 DHS  
Carpaccio de poulpe à l'origan sauvage, câpres, tartare de tomates et vinaigrette

**DELICE DE POSEIDON** 250 DHS  
Ceviche de bar aux agrumes, mangue, gingembre et citron vert

**RED VELVET** 180 DHS  
Salade de betterave rouge avec yaourt grecque, fromage fêta, noisettes et baies fraîches

# ENTREES CHAUDES

**BOULETTES À LA GRECQUE** 200 DHS  
Boulettes de viandes sauce tomate épicée, et yaourt à la menthe

**CREVETTES SAGANAKI** 250 DHS  
Crevettes à la sauce tomate au four, herbes fraîches et fromage fêta

**DÉSIR VEGAN** 160 DHS  
Steak de chou-fleur à la mousse de curry jaune et aux noix

**FÊTA FILO** 200 DHS  
Feuilleté au fromage, fêta, miel, thym et sésame

**CALAMARS FRITS** 220 DHS  
Calamars frits au tarama à l'encre de seiche

**ATHÈNES TO BEYROUTH** 220 DHS  
Halloumi grillé au chuteney de tomates



## A PARTAGER

### MEAT LOVER

850 DHS

Châteaubriant au beurre brûlé à l'ail

### SEA CRUST

800 DHS/KG

Poisson cuit à la croûte de sel 1kg



## MINI GYROS

### VIANDE (3 pièces)

300 DHS

Goujonnette de filet de boeuf, tzatzki et piments  
effiloche d'agneau, caviar d'aubergine, tomates et oignons  
poulet frit du Kentucky, sauce chilly douce et chips de pomme de terre

### POISSONS (3 pièces)

280 DHS

Crevettes croustillantes sauce Andalousiani  
poulpe scordalia et oignons marinés (purée de pomme de terres à l'ail)  
Bar en croûte de panko avec sauce tartare

### LÉGUMES (3 pièces)

250 DHS

haricots noirs à l'avocat, piment et coriandre  
chou-fleur sauce curry de noix de coco  
champignons sauvages, crème sure, truffe et oignons croustillants

# VIANDES

LA FAMEUSE MOUSSAKA 260 DHS

LE CYCLOPE 360 DHS  
Filet d'entrecôtes (sauce poivre - sauce normande - sauce tartare)

TOISON D'OR 400 DHS  
Filet de bœuf sauce béarnaise maison

LES ARGONAUTES 280 DHS  
Côtelettes d'agneau en croûte d'herbe, jus corsé

ÉPAULE DE ZEUS 350 DHS  
Épaule d'agneau façon Klifiko au four

RÔTI DU DIMANCHE 260 DHS  
Poulet mariné grillé, riz

# LES POISSONS

ACHILE 320 DHS  
Pavé de saumon farcis à la tapenade, beurre blanc

ULYSSE 300 DHS  
Filet de bar mariné au citron vert, sauce pain d'épice

PÉNÉLOPE 280 DHS  
Poulpe grillé au charbon de bois, crème de poivrons

# LES PÂTES



CALYPSO 420 DHS  
Spaghettis au homard façon Antia

L'ODYSÉE 300 DHS  
Pates scampi à la diabolos

ZYMI TARTOUFATA 450 DHS  
Pates maison à la crème de truffe

# ACCOMPAGNEMENTS

POMMES DE TERRES CUITES 60 DHS  
FRITES MAISON AU PARMESAN 80 DHS  
LÉGUMES À LA VAPEUR 60 DHS  
PURÉE DE POMME DE TERRE (façon Joël Robuchon) 60 DHS  
PURÉE DE POMME DE TERRE à l'huile de truffe 100 DHS

# LES DESSERTS

**TARTE ORANGE** 180 DHS  
Tarte à l'orange à la grecque

**EKMEK** 160 DHS  
Crème pistache noisette

**YAOURT GRECQUE** 150 DHS  
Yaourt namelaka au miel, baies et noix

**LA BOÎTE DE PANDOR** 240 DHS  
Dessert triple chocolat

**ASSIETTE DE FRUITS** 220 DHS  
Variation de fruits de saison

**TERRA MIA** 200 DHS  
Pâtisserie française du jour





# MENU À LA MAROCAINE

## ENTREES

BRIQUATE AU FROMAGE 200 DHS

SALADES MAROCAINES 170 DHS

- . Caviar d'aubergine
- . Poivrons 3 couleurs, tomates
- . Carottes au cumin
- . Potiron caramélisé à la marocaine

## LES PLATS

TAJINE DE POULET 200 DHS

Tajine de poulet au citron confit et olives  
Moslalla

COUSCOUS VÉGÉTARIEN 170 DHS

Couscous aux légumes

COUSCOUS ROYAL 245 DHS

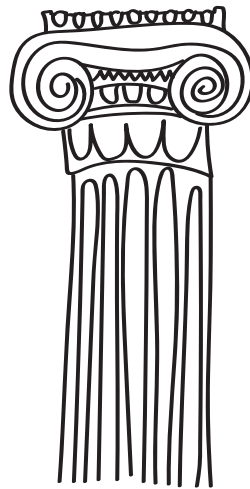
Agneau, bœuf, poulet et merguez

# DESSERTS

ASSORTIMENT DE 95 DHS

PÂTISSERIES MAROCAINES

Cornes de gazelle, briouate, makrout,  
Baklawa.



ANTIQU  
MARRAKECH

[contact@antiquemarrakech.com](mailto:contact@antiquemarrakech.com)  
+212 664 176 273  
[@antiq\\_marrakech](https://www.instagram.com/antiq_marrakech)