



ANTIQU

L'EXPÉRIENCE ANTIQ

Plongez dans l'authenticité d'une taverne grecque où la tradition rencontre la fête. Notre menu est une invitation à un voyage culinaire à travers les saveurs méditerranéennes, préparé avec passion et des produits frais.

Vivez l'expérience du cassage d'assiettes, un rituel emblématique qui symbolise la joie et la célébration des moments partagés.

Bienvenue dans le premier restaurant fusion grecque de Marrakech. Il existe une légende très populaire selon laquelle la Grèce est faite de « miel et de sang » pour désigner un pays riche en douceurs, en fruits, en chaleur et en richesses de la terre, mais farouchement défendu par des héros indomptables. De l'Italie à la Turquie, de l'ex-Yougoslavie aux îles grecques, de l'Adriatique à la mer Noire, vous serez emporté dans un voyage culinaire, mais aussi visuel et olfactif, grâce à une scénographie et des animations dignes des plus grands films épiques revisités.

MENÚ GRECQUE

Entrées

*Pour éviter la colère de Zeus,
mieux vaut commencer en douceur*

SALADE GRECQUE Classique salade grecque avec la touche du chef / Classic Greek salad with the chef's touch	190 DHS
CEVICHE PSARI PSARI Ceviche de poisson blanc à la façon ANTIQ / White fish ceviche in the ANTIQ style	240 DHS
SALADE KARAVIDA Langouste en deux cuissons – tempura et grillée / Lobster prepared in two ways – tempura and grilled	280 DHS
CARPACCIO BARBA Betterave cuit à basse température, fromage de chèvre avec la création du chef Beetroot cooked at low temperature, goat cheese with the chef's creation	180 DHS
CROQUETTES DE KOTOPOULO Les fameuses croquettes de poulet à la menthe, à la feta et à la mozzarella Famous chicken croquettes with mint, feta, and mozzarella.	240 DHS
GAVROS ANTIQ Ananas rôtis avec anchois salés (osez) / Roasted pineapple with salted anchovies	160 DHS
MINI GYROS KREAS (VIANDES) 3 PIECES Goujonnette de filet de bœuf, tzatziki et piments / Beef fillet goujons, tzatziki, and chili peppers Tranches d'agneau, caviar d'aubergine tomates et oignons / Lamb slices, eggplant caviar, tomatoes, and onions Poulet crispy, sauce chilly douce et chips de pomme de terre / Crispy chicken, sweet chili sauce, and potato chips	250 DHS
MINI GYROS PSARI (POISSONS) 3 PIECES Crevettes croustillantes sauce mayo spicy / Crispy shrimp with spicy mayo sauce Friture de calamar sauce tzatziki / Fried squid with tzatziki sauce Friture de poisson à la grec / Greek-style fried fish	250 DHS
MINI GYROS CHORTOFAGOS (VÉGÉTARIEN) 3 PIÈCES Caponata sauce alioli / Caponata with aioli sauce. Avocat tempura sauce mayo spicy / Tempura avocado with spicy mayo sauce. Aubergine au miel et fromage blanc / Eggplant with honey and white cheese.	190 DHS
FETA FILO Rouleau de feuilles de brick avec fromage grecque et notre fabuleux miel de l'Olympe Phyllo pastry roll with Greek cheese and our fabulous Olympe honey.	220 DHS

A PARTAGER

MILOS 380 DHS

Hummus / **Hummus**

Beignet d'anchois / **Anchovy Fritters**

Frites de patate douce / **Sweet Potato Fries**

Tzatziki pain de la mama / **Tzatziki with Mama's Bread**

NAXOS 420 DHS

Kefta / **Kefta**

Feta filo / **Feta filo**

Calamar sauté / **Sautéed Calamari**

Salade grecque / **Greek Salad**

SAMOS 440 DHS

Croquettes de boulet et fromage / **Chicken and Cheese Croquettes**

Cambas sautés / **Sautéed Gambas**

Mini brochettes de bœuf / **Mini Beef Skewers**

Betterave chevre / **Beetroot and Goat Cheese**

Plats

On ne garantit pas l'immortalité.
mais au moins vous aurez bien mangé

IKA CALAMAR GRILLÉ Calamar grillé à la Provençale / Grilled calamari in Provençal style	310 DHS
ÉPÉE DE THANOS Pilón de poulet à la méditerranéenne / Mediterranean-style chicken drumstick	290 DHS
AUBERGINE DE L'OLYMPÉ Aubergine marinée au miso et au miel de grenade avec virutas de fromage et mousse de feta Eggplant marinated in miso and pomegranate honey, with cheese shavings and feta mousse	160 DHS
FILET DE BŒUF Filet de bœuf grillé avec hummus aux poivrons fumés / Grilled beef fillet with smoked pepper hummus	320 DHS
TACOS DE LA MAMA GREC Mélange d'agneau et de bœuf haché préparé minute, pain pita préparé ti mama avec sauce au yaourt maison / A blend of lamb and minced beef, freshly prepared, served with pita bread, homemade yogurt sauce	300 DHS
SAUMON GREC Pavé de saumon glacé au tahini et au miel de grenade / Salmon fillet glazed with tahini and pomegranate honey	290 DHS
MOUSSAKA Préparation traditionnelle à base de sauce bolognaise, de pommes de terre, d'aubergines et de sauce béchamel / Traditional preparation with bolognese sauce, potatoes, eggplants, and béchamel sauce	250 DHS
PAPARDELLES TIS MAMAS Pâtes mélangées à l'huile d'olive extra vierge provenant de Grèce et sautées avec des champignons de saison, des aubergines, des tomates, des oignons et de l'origan. Oppa Kali Orexi ! Pasta mixed with extra virgin olive oil from Greece, sautéed with seasonal mushrooms, eggplant, tomatoes, onions, and oregano.	240 DHS
 NISSAKI GAMBAS Gambas sautées à l'ail et au paprika fumé, sauce tzatziki Shrimp sautéed with garlic and smoked paprika, served with tzatziki sauce	300 DHS

SUGGESTION DU CHEF SELON SON ENVIE DE JOUR

Accompagnements

Ajoutez ça à votre assiette. et même Zeus
descendra voir ce que vous mangez

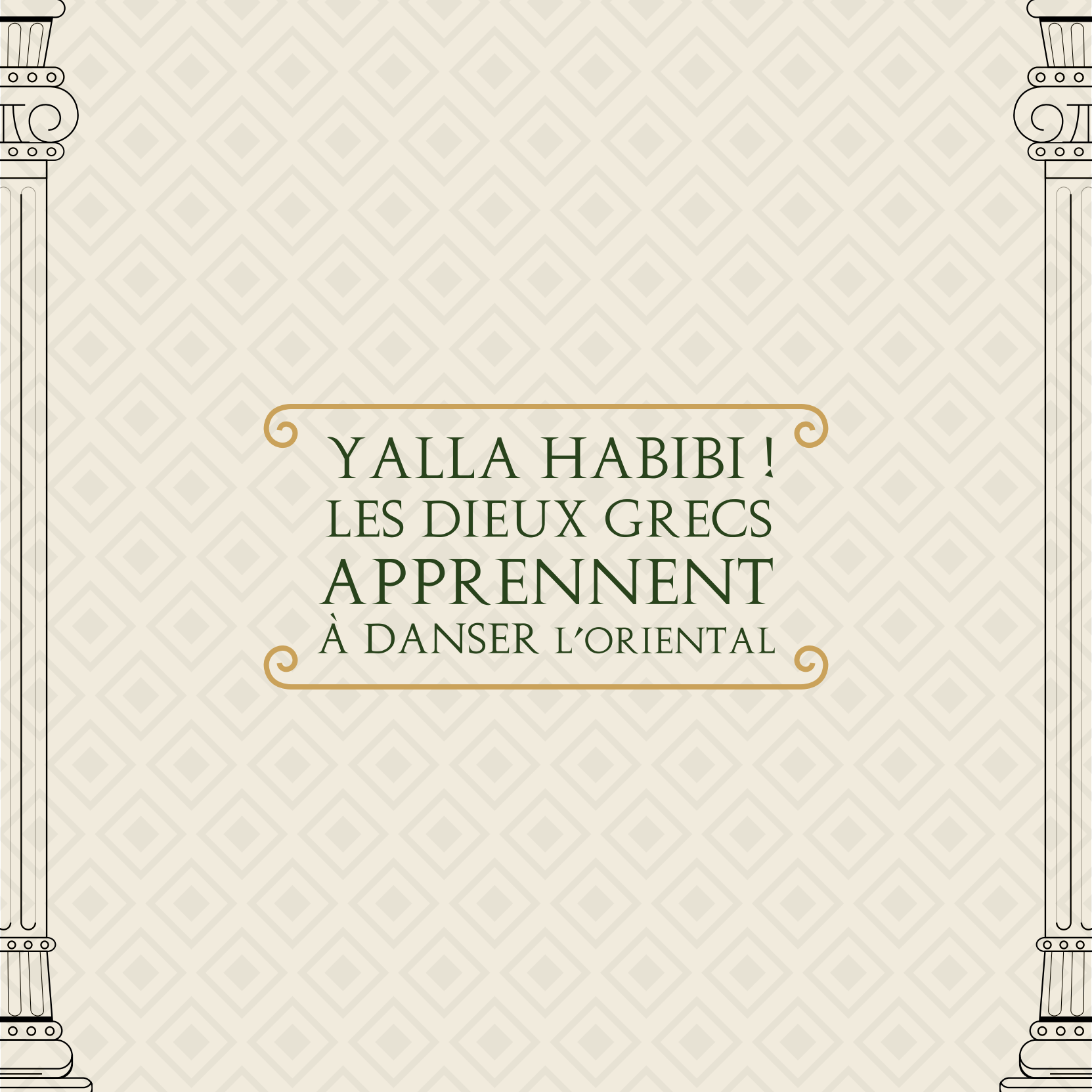
Purée / Mashed potatoes	70 DHS
Purée à la truffe / Truffle mashed potatoes	100 DHS
Frites / Fries	70 DHS
Frites de patate douce / Sweet potato fries	70 DHS

Riz sauté spécialité du chef	70 DHS
Sautéed rice, chef's speciality	
Pomme de terre sauté / Sautéed potatoes	70 DHS
Bouquet de légumes / Vegetable bouquet	70 DHS

Desserts

*Même les dieux ne résistent pas à une touche sucrée.
Pourquoi le feriez-vous ?*

YAOURT GREC	150 DHS
Yaourt namelaka au miel, baies et noix Namelaka yogurt with honey, berries, and nuts.	
CARPACCIO DE FRUITS	140 DHS
Fines tranches de fruits de saison avec une réduction de jus d'orange, de miel et d'eau de fleur d'oranger / Thin slices of seasonal fruits with an orange juice reduction, honey, and orange blossom water	
SIGNATURE EKMEK PISTACHE	150 DHS
Pâte de pistache crémeux avec une touche de folie de notre chef pâtissier Creamy pistachio paste with a touch of whimsy from our pastry chef	
CANELLONI CHOCOLAT	140 DHS
Cylindres remplis de notre mousse au chocolat avec une pluie de fromage blanc Cylinders filled with our chocolate mousse, topped with a dusting of white cheese	
Sorbet de Glace Spécial selon arrivage	120 DHS
Special sorbet, subject to availability	



YALLA HABIBI !
LES DIEUX GRECS
APPRENNENT
À DANSER L'ORIENTAL

MENÚ MAROCAIN

*Zeus ne vous fait pas rêver ?
Pas grave. on a aussi un festin digne d'un sultan !*

Entrées

BRIOUATES AUX FROMAGES	180 DHS
Cheese briouates	
ASSORTIMENTS SALADES	160 DHS
Salad assortment	
PASTILLAS (POULET - FRUITS DE MER - VÉGÉTARIEN)	180 DHS
Pastillas (Chicken - Seafood - Vegetarian)	

Plats

TAJINES POULET OLIVES	200 DHS
Chicken olives tagine	
TAJINES BŒUF PRUNEAUX	240 DHS
Beef and prune tagine	
COUSCOUS ROYAL	300 DHS
Poulet, merguez, côtelette d'agneau et brochette de bœuf Chicken, merguez sausage, lamb chop, and beef skewer	

Desserts

JAWHARA	110 DHS
Un voyage gustatif au parfum de la fleur d'oranger A culinary journey with the fragrance of orange blossom	
ORANGE CANNELLE	80 DHS
Orange cinnamon	



ANTIQ

CONTACTS

antiqmarrakech.com

+212 664 176 273

@ antiq-marrakech