



*Dining*  
**Experiences**  
**Menu**



*Elevate your stay with unforgettable culinary moments*

# A-la-carte experiences

## *Expériences À-la-carte*



As you peruse the pages of this menu, a thousand and one delights imagined by our team of talented chefs will unfold before your eyes. More than just meals, we offer you experiences within the intimate comfort of your villa, transformed to your desires into a trendy Asian restaurant, a purely Moroccan «beldi» retreat, or a traditional and friendly barbecue. Indulge in a bespoke culinary experience, where every detail is meticulously orchestrated to create unforgettable moments in the comfort of your private villa or in a charming, secluded spot within the resort.

*En parcourant les pages de ce menu, mille et une délices imaginés par notre équipe de chefs talentueux se dévoileront sous vos yeux. Bien plus que des repas, nous vous offrons des expériences dans le confort intime de votre villa, transformée selon vos désirs en un restaurant asiatique tendance, en un refuge marocain purement « beldi » ou en un barbecue traditionnel et convivial. Laissez-vous séduire par une expérience culinaire sur mesure, où chaque détail est méticuleusement orchestré pour créer des moments inoubliables dans le confort de votre villa privée ou dans un coin charmant et isolé au sein du resort.*



# Beldi Breakfast

A traditional morning ritual showcasing local delicacies.

*Un rituel matinal traditionnel mettant en valeur les délices locaux.*

White soup with barley semolina, thyme, and olive oil

*Soupe blanche, semoule d'orge, thym et huile d'olive*

Selection of marinated olives

*Sélection d'olives marinées*

Orange salad with cinnamon and orange blossom

*Salade d'orange à la cannelle et fleur d'oranger*

Selection of Moroccan pancakes: M'semen, Baghrir, Harcha, Rezat al quadi

Honey, amlou, argan oil, olive oil, Jben (fresh cheese)

*Sélection de crêpes marocaines, M'semen, Baghrir, Harcha, Rezat al quadi*

*Miel, amlou, huile d'argan, huile d'olive, Jben (fromage frais)*

Selection of Moroccan pastries

*Sélection de pâtisseries marocaines*

Traditional dry beef and egg tajine

*Tajine d'œuf au Khli*

Coffee, mint tea, seasonal fruit juice

*Café, thé à la menthe, jus de fruits de saison*

**Entertainment :** Traditional solist

*Animation : Soliste traditionnelle*

800 MAD per adult

400 MAD per kid

*from 5 to 11 years old*

---

*For your reservation, please call « in villa dining » 24h in advance  
Pour toute réservation, veuillez appeler "in villa dining" 24h à l'avance*



# Chewaya

Tender meats and fresh fish cooked to perfection over an open flame, infused with the rich aromas of Moroccan spices.

*Des brochettes de viandes tendres et poissons frais grillés à la perfection, parfumés aux épices marocaines.*

Selection of cold and hot Moroccan Kemia  
*Sélection de Kemia marocaines froides et chaudes*

Amazigh tajine & vegetarian couscous  
*Tajine Amazigh & couscous végétarien*

Lamb meatball tajine & mussels and clams tajine  
*Tajine de boulettes d'agneau & tajine de moules et palourdes*

## Off the coal / *Au BBQ*

Beef and chicken skewers, lobster, lamb chops, lamb kefta, catch of the day, merguez sausage  
*Brochettes de bœuf et poulet, langouste, côtelettes d'agneau, kefta d'agneau, filet du poisson du jour, merguez*

Selection of desserts (fruit, sherbet, pastries)  
*Sélection de desserts (fruits, sorbet, pâtisseries)*

Moroccan-style mint tea  
*Thé à la menthe servi à la marocaine*

**Entertainment :** Traditional solist

**Animation :** Soliste traditionnel

2400 MAD per adult

1200 MAD per kid

*from 5 to 11 years old*

For your reservation, please call « in villa dining » 24h in advance  
Pour toute réservation, veuillez appeler "in villa dining" 24h à l'avance



# Mechoui

The Mechoui - Traditional Moroccan dish with lamb, slowly cooked to get the meat tender in & juicy outside. This dish is typically prepared for special events such as weddings or when hosting guests.

*Le Mechoui - Plat traditionnel marocain à base d'agneau, que l'on fait cuire à feu ouvert pour obtenir une viande parfaitement tendre à l'extérieur et juteuse à l'intérieur. C'est un plat que l'on prépare généralement pour les grandes occasions, tel que les mariages, ou pour recevoir des invités.*

Selection of cold and hot Moroccan Kemia  
*Sélection de Kemia marocaines froides et chaudes*

Amazigh tajine & vegetarian couscous  
*Tajine Amazigh & couscous végétarien*

Lamb meatball tajine & mussels and clams tajine  
*Tajine de boulettes d'agneau & Tajine de moules et palourdes*

Whole baby lamb on the spit  
*Agneau de lait cuit à la broche*

Selection of desserts (fruits, sherbet, pastries)  
*Sélection de desserts (fruits, sorbet, pâtisseries)*

Moroccan-style mint tea  
*Thé à la menthe servi à la marocaine*

**Entertainment :** Traditional solist  
*Animation : Soliste traditionnel*

2700 MAD per adult

1350 MAD per kid

*from 5 to 11 years old*

---

For your reservation, please call « in villa dining » 24h in advance  
Pour toute réservation, veuillez appeler "in villa dining" 24h à l'avance



# Taste of Tradition

A voyage through Moroccan flavours.

*Un voyage au cœur des saveurs locales.*

Moroccan Kemia / *Kemia Marocaine*  
Olives with chermoula sauce / *Olives à la chermoula*  
Cucumber & thyme / *Concombre & thym*  
Candied carrots / *Carottes confites*

## **Briouate**

Mini seafood pastilla / *Mini pastilla aux fruits de mer*  
Lamb minced meat / *Viande hachée d'agneau*  
Fresh cheese, honey & truffle / *Fromage frais, miel et truffe*

## **Couscous**

Lamb couscous with caramelised onions, dried raisins, almonds / *Couscous d'agneau aux oignons caramélisés, raisins secs, amandes*  
Or / *Ou*  
Vegetarian couscous with Atlas region vegetables, lben beldi / *Couscous végétarien aux légumes de la région de l'Atlas, lben beldi*

## **Desserts**

Served with mint tea / *Servis avec thé à la menthe*  
Amlou mousseline, almond praliné & argan / *Mousseline d'amlou, praliné amande et argan*  
Pomegranate Panna Cotta «Raib beldi texture» / *Panna Cotta à la grenade, texture «Raib beldi»*  
Gazelle horn / *Cornes de Gazelle*

Jawhara crispy pear, quince, hazelnut praliné pastilla  
*Pastilla Jawhara croustillante à la poire, coing, praliné noisette*

2400 MAD per adult

1200 MAD per kid

from 5 to 11 years old

**Entertainment :** Traditional solist

**Animation :** Soliste traditionnel

For your reservation, please call « in villa dining» 24h in advance  
Pour toute réservation, veuillez appeler "in villa dining" 24h à l'avance



# Dine with a Vibe

Ling Ling is an experience crafted by Hakkasan. The essence of Ling Ling reimagines the lively spirit of Japanese Izakayas, combining innovative cocktails and artisanal spirits with small plates, while balancing this vibe with Cantonese and other Asian cuisines, all set in an eclectic and musical setting.

*Ling Ling est une expérience signée par Hakkasan. L'essence de Ling Ling réinterprète l'animation des Izakayas japonais, en associant des cocktails innovants et des spiritueux artisanaux à des petites assiettes, tout en équilibrant cet esprit avec des cuisines cantonaises et autres influences asiatiques, le tout dans un cadre éclectique et musical.*

Tasting menu to share

*Menu dégustation à partager*

During aperitif, a mixologist to prepare a selection of 2 signature cocktails

*Mixologiste pendant l'apéritif avec une sélection de 2 cocktails signatures*

**Entertainment:** Live DJ for 2 hours

*Animation : Dj live pour 2h, sur demande*

3500 MAD per adult

10000 MAD for DJ

---

Pour toute réservation, veuillez appeler "in villa dining" 24h à l'avance  
For your reservation, please call « in villa dining » 24h in advance



# " Parla come mangi "

If there's one thing Italians know well, it's that no social gathering of family & friends is complete without plenty to eat and drink.

*S'il y a une chose que les Italiens savent bien, c'est qu'aucune rencontre entre famille et amis n'est complète sans abondance de nourriture et de boisson.*

## Antipasti

Italian cheeses and salumi, grilled vegetables, olives, caprese salad, seafood salad, grilled focaccia, and grissini  
*Fromages italiens et salami, légumes grillés, olives, salade caprese, salade de fruits de mer, focaccia grillée et grissini*

## Pizza\* y Pasta

Penne all'aragosta - Tomato sauce, lobster, parmigiano reggiano

*Penne all'aragosta - Sauce tomate, homard, parmesan reggiano*

Tagliatelle Cacio E Pepe - Butter sauce, black pepper, pecorino romano

*Tagliatelle Cacio E Pepe - Sauce au beurre, poivre noir, pecorino romano*

Fordze - Taleggio, arugula, salted meat carpaccio, truffle, parmigiano, walnuts

*Fordze - Taleggio, roquette, carpaccio de viande salée, truffe, parmesan, noir*

Agrumes - Mozzarella, ricotta, smoked salmon, citrus pesto, Lianozoff caviar

*Agrumes - Mozzarella aux agrumes, ricotta, saumon fumé, pesto d'agrumes, caviar Lianozoff*

## Dolci (Sharing / À partager)

Traditional Tiramisu

*Tiramisu traditionnel*

2400 MAD per adult

1200 MAD per kid

*from 5 to 11 years old*

\* Par Master Chef Salvatore de Rinaldi de « L'Association de la Vraie Pizza Napolitaine »  
*By Master Chef Salvatore de Rinaldi from "Verace Pizza Neapolitan Association"*

Pour toute réservation, veuillez appeler "in villa dining" 24h à l'avance  
*For your reservation, please call « in villa dining » 24h in advance*





# Moonlit Escape

## *In our Andalusian Garden*

Our culinary team designs private dining experiences, crafting memorable moments with a romantic setting.

*Notre équipe conçoit des expériences culinaires privées, créant des moments mémorables dans un cadre romantique.*

**Tasting menu by Ling Ling by Hakkasan**

Customised 6 course menu served sharing style

*Menu dégustation par Ling Ling by Hakkasan*

*Menu spécial à 6 plats, à partager*

2100 MAD per adult

1050 MAD per kid

---

For your reservation, please call « in villa dining » 24h in advance  
Pour toute réservation, veuillez appeler "in villa dining" 24h à l'avance



# From Garden to Table

## *In our Vegetable Garden*

More than just a cooking lesson, a cultural immersion that will enhance your appreciation of Moroccan gastronomy while enjoying the beauty and the tranquility of our vegetable garden.

*Plus qu'une simple leçon de cuisine, une immersion culturelle qui enrichira votre appréciation de la gastronomie marocaine tout en profitant de la beauté et de la tranquillité de notre potager.*

### **Traditional Moroccan bread / *Pain traditionnel marocain***

Cooked in traditional clay oven / *Cuisiné dans le four traditionnel en argile*

### **Moroccan Kemia / *Kemia marocain***

Eggplant Zaalouk & Taktouka / *Aubergines façon Zaalouk & Taktouka*

### **Tajines & Tangia cooked traditionally / *Tajines & Tangia cuisinées traditionnellement***

Chicken, olives, and preserved lemon Tajine or Beef Tangia / *Tajine de poulet, olives et citron confit ou Tangia de boeuf*  
Vegetarian option : Berber vegetable Tajine / *Option végétarienne : Tajine berbère aux légumes*

### **Skewers / *Brochettes***

Seafood skewers or Lamb kefta / *Brochettes de fruits de mer ou Kefta d'agneau*

### **Desserts**

Creamy orange blossom pastilla with grilled almonds  
*Pastilla à la crème de fleur d'oranger et amandes grillées*

Selection of moroccan pastries / *Sélection de pâtisseries marocaines*

Traditional moroccan mint tea / *Thé à la menthe traditionnel marocain*

1900 MAD per adult

975 MAD per kid

*from 5 to 11 years old*

Pour toute réservation, veuillez appeler "in villa dining" 24h à l'avance  
For your reservation, please call « in villa dining » 24h in advance





---

MANDARIN ORIENTAL

---

MARRAKECH