



Salade Bowl

Taboulleh  VEGAN
Persil, Boulgour, Concombre,
Tomate, Oignon, Jus de
citron, Huile d'olive

Salade Niçoise
Thon, Riz, Pommes de terre,
Carottes, Concombre, Tomates,
Oignons, Olives noires, Maïs,
Laitue, Œuf cuit

Falafel  VEGAN
Houmous, Falafel, Riz, Pommes
de terre, Carottes,
Oignon, Tomate, Concombre,
Olives noires, Laitue

ZAZ Salade du Chef
3 Fruit de saison, Poulet, Riz,
Carottes, Laitue, Raisins, Graines


Mezze Froid

Petites assiettes de style tapas,
3 assiettes recommandé

Houmous Classique
Purée de pois chiches avec
tahina, ail, cumin et jus de citron
Servi avec du pain

Dip de Zaalouk
Aubergines fumées avec de l'ail,
du citron confit et des épices
marocaines

Dip de Taktouka
Poivrons doux fumés mélangés
avec de l'ail, des citrons confits et
des épices marocaines

Tremettes à partager  VEGAN
Houmous, Zaalok, Taktouka,
Tapenade d'olives, Chips de Falafel

Olives épicées


Olives Vertes

Tapenade d'olives

Salad Bowl

Taboulleh  VEGAN **45DH**
Parsley, Bulgur wheat,
Cucumber, Tomato, Onion,
Lemon juice, Olive oil

Niçoise Salad **65DH**
Tuna, Rice, Potatoes, Carrots,
Cucumber, Tomatoes, Onions,
Black olives, Corn, Lettuce,
boiled eggs.

Falafel  VEGAN **85DH**
Humous, Falafel, Rice,
Potatoes, Carrots,
Onion, Tomato, Cucumber,
Black olives, Lettuce

ZAZ Chef Salad **85DH**
3 Seasonal fruit, Chicken
Rice, Carrots, Lettuce,
Raisins, Seeds

Cold Mezze

Small tapas style plates,
recommended 3 plates

Classic Houmous Dip **39DH**
Chickpeas puré with tahina,
Garlic, Cumin and lemon Juice
Served with bread

Zaalook Dip **45DH**
Smoked Aubergines with
garlic, preserved lemon and
moroccan spices

Taktouka Dip **45DH**
Smoked Mixed sweet
peppers with garlic preserved
lemons, moroccan spices

Sharing Dip Platter  VEGAN **95DH**
Houmous, Zaalok, Taktouka,
Olive tapenade, Falafel chips

Spicy Olives **15DH**

Green Olives **15DH**

Tapenade Olives **25DH**





Mezze Chaud

Hot Mezze

Batatas Bravas

Pommes de terre coupées à la main et cuites trois fois avec sauce harissa épicée

Falafel

Pois chiches protéinés, persil dumbling avec houmous

Jwinhat BBQ

4 pièces d'ailes de poulet grillées servies avec une sauce barbecue.

Bastilla au Fromage et aux Épinards

Bastilla cigares farcies aux fromage et aux épinards, Faites à la main avec amour Par MAMA SAIDIA

Saucisses Merguez

Saucisse bœuf faite maison avec une touche d'épices marocaines

Bastilla Poulet

Bastilla farcis au poulet effilé, amandes rôties et citrons confits, saupoudrés de cannelle.

Plateau Mixtes

Houmous , Zaalouk, Taktouka, Bastilla Fromage, 2×Ailes BBQ, Olives épicées, Olives vertes

Patatas Bravas

Handcut and triple cooked potatoes with spicy harrisa sauce

Falafel Dumblings

Protein power house chickpea,parsley dumbling with houmous

Jwinhat BBQ

4 pieces of grilled barbecue wings served with barbecue sauce

Cheese & Spinach Bastilla

Filled pastry parcels stuffed with cheese and spinach, Handmade by MAMA SAIDIA with love

Mergez Sausage

Hand made beef sausage with touch of moroccan spices

Chicken & Almond Nuts Bastilla 80DH

Round Pastry filled with shredded chicken, roasted almonds, and preserved lemons, sprinkled with cinnamon.

Mixed Platter

Houmous , Zaalouk, Taktouka, Cheese Bastilla, 2×BBQ Wings, Pickles, Green Olives

39DH

45DH

45DH

49DH

59DH

120DH





Burgers

Burger Poulet
Fillet de poulet, nappe de pain panko assaisonné, laitue gemme, tomate, mayo sauce

Chicken Burger **85DH**
Chicken fillet, smothered in seasoned panko bread, gem lettuce, tomato, mayo sauce

Zaz burger
100% Viande, oignons caramélisés, servi avec des chips faits maisons.

Zaz Burger **95DH**
100% Beef, caramelized onions, Served with homemade chips.

Sandwiches

Falafel

Falafel

45DH

Shawarma Poulet

Shawarma chicken

50DH

Koufta
(Viande Hachée)

Koufta
(Minced Meat)

50DH

Mergez


Mergez

50DH





Specialité marocaine

Couscous Végétarien 
Couscous traditionnel au
légumes.

Couscous Poulet
Couscous traditionnel au
poulet et au légumes.

Couscous Mergez
Couscous traditionnel au
mergez et au légumes.

Rfissa Poulet (Plat primé)
Msemen effiloché avec des
lentilles et du poulet.
Le favorit des mamans
marocaines.

Moroccan Speciality


Vegan Couscous 
Traditional couscous and
vegetables. **79DH**

Chicken Couscous **89DH**
Traditional chicken couscous
and vegetables.

Mergez Couscous **89DH**
Traditional mergez couscous
and vegetables.

Rfissa chicken (award winning) **89DH**
Shredded msemen bread with
lentils and chicken
Moroccan Mums Favorite.

Tagines

Tagine Végétal 
4 Légumes de saisons cuits
lentement.

Tagine Poulet
Cuit avec des citrons confits, des
épices Ras El Hanout, des olives
et des pommes de terre.

Koufta et Œufs
Boulettes de viande épicées cuites
dans une base riche de tomates
et d'oignons, finies avec des œufs.

Vegan Tagine 
Slow cooked four seasonal
Vegetables. **65DH**

Chicken Tagine **75DH**
Cooked in preserved lemons,
Rass Al Hanout spice with
olives and potato's.

Koufta and Eggs **80DH**
Koufta spiced meat balls
cooked in rich tomatoes &
onion base, finished with eggs.





Grillades

Servi avec une salade de légumes sautés et du riz

Ailes Poulet BBQ

Saucisse merguez

Brochette Poulet

Koufta Brochettes
(Viande Hachée)

Mixtes

Grill

Served with sauted vegetables salad and rice

BBQ Chicken Wings 65DH

Mergez Sausage 79DH

Chicken Brochette 79DH

Koufta Brochettes 85DH
(Minced Meat)

Mixed 120DH

Poisson

Paella aux fruits de mer

Plat Calamar

Servi avec des légumes sautés, du riz et une salade

Capture du jour

(Demandez à votre serveur)
Servi avec des légumes sautés, du riz et une salade

Fish

Sea Food Paella 95DH

Calamar Plate

Served with sauted vegetables, rice and salade

Catch of the day 120DH

(Ask your waiter)
Served with sauted vegetables, rice and salad





Sides

Frites	Fries	15DH
Riz	Rice	15DH
Pain	Bread	03DH

Desserts

Jawhara Pâtisserie feuilletée croquante et sucrée servie avec de la crème double et des fruits de saison	Jawhara Crunchy and sweet follo pastry served with double cream and seasonal fruits	45DH
Trio de Glaces Vanille Fraise Pistache	Trio Ice Cream Vanilla Strawberry Pistachio	45DH
Baklawa	Baklawa	45DH
Crème Caramel	Cream Caramel	45DH
Tiramisu	Tiramisu	45DH

