



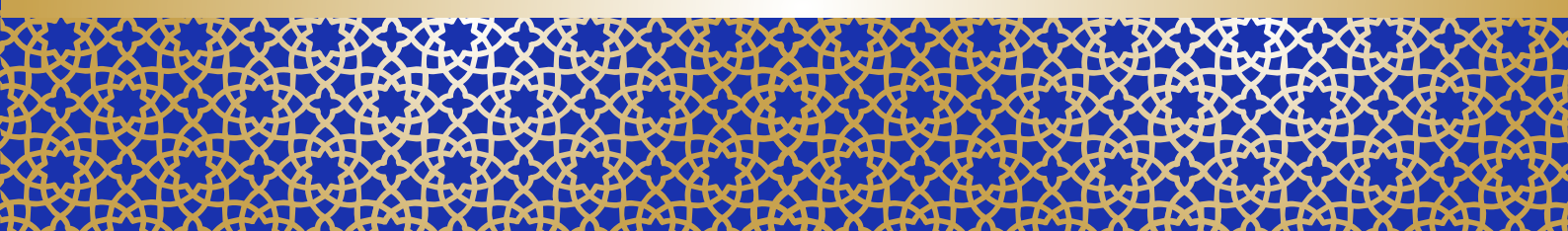
+971 56 597 7799 / +971 54 515 5522

Khorffakan - Sharjah

# حكاية مطبخ مغربي توارثته الأيدي واحتضنته المائدة

## A Journey Through Authentic Moroccan Cuisine

Crafted in Chefchaouen, served in Khorfakkan  
مُستوحى من شفشاون، يُقدَّم في خورفكان



## Chefchaoueni

Moroccan breads, 2 omelettes: (khlii & tomato), barley soup, appetizers, juice, raib, tea

89 AED

## الشفشاوني

مخبوزات مغربية، بيض بالخليع و بيض بالطماطم، شوربة الشعير، مقبلات، عصير، رايب، أتاى مغربي

## Fassi

Moroccan breads, khlii omelette, barley soup, appetizers, juice, raib, tea

49 AED

## الفاسي

مخبوزات مغربية، بيض بالخليع شوربة الشعير، مقبلات، عصير، رايب، أتاى مغربي

## Jabli

Moroccan breads, bisara soup, sunny eggs, appetizers, juice, raib, tea

59 AED

## الجبلي

خبز مغربي، البيطاره، بيض عيون، مقبلات، عصير، رايب، شاي

## Marrakchi

Baghrir with nuts, argan oil & labna, appetizers, juice, raib, tea

59 AED

## المراكشي

بغريير مع المكسرات وزيت الأركان واللبنه، مقبلات، عصير، رايب، شاي

**Khlie with Eggs**

**21 AED**

**بيض بالخليع**

**Omlette/Sunny side/Cheese omlette**

**17 AED**

**أومليت / بيض عيون / أومليت بالجبن**

**Moroccan Breads basket**

**15 AED**

**سلة مخبوزات مغربية**

**Amlou**

**10 AED**

**أملو**



**Normal Msamen**

**3,5 AED**

**مسمن عادي**

**Labna Msamen**

**5 AED**

**مسمن باللبننة أو الجبننة**

**Baghrir**

**5 AED**

**بغريير**

**Baghrir with amlou & nuts**

**8 AED**

**بغريير بالاملو و المكسرات**

**Harsha**

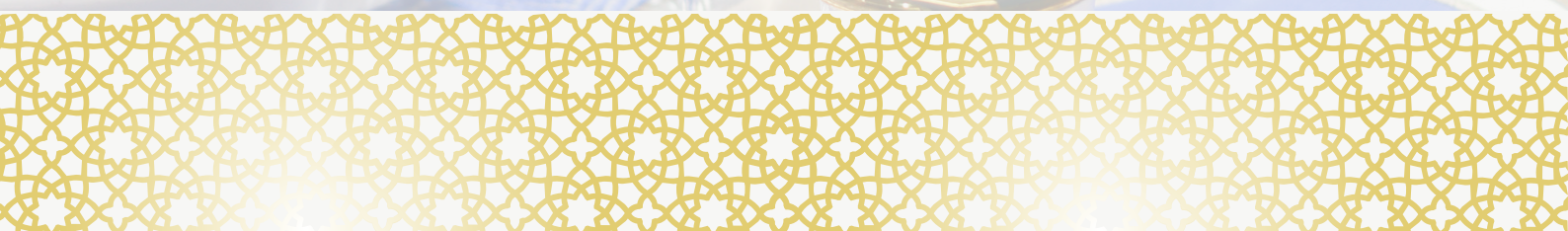
**5 AED**

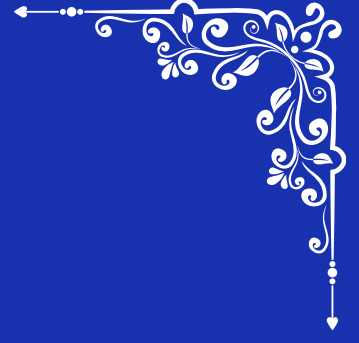
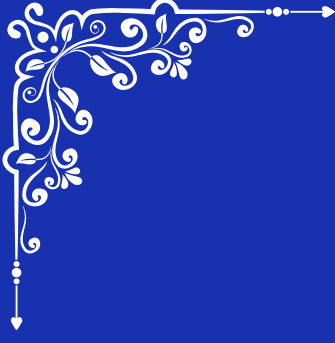
**الحرشة**

**Olives and Zaatar Harsha**

**7 AED**

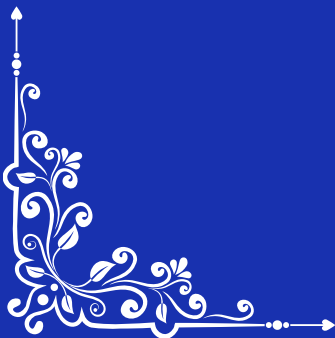
**الحرشة باللبننة أو الجبننة**





# المقبلات والسلطات

## APPETIZERS & SALADS





شوربة الحريرة Harira Soup 15 AED  
شوربة مغربية تقليدية غنية بالبقول والطماطم  
.Traditional Moroccan soup with legumes and tomatoes

شوربة البيصارة Bisara soup 15 AED  
شوربة الفول المهروس بزيت الزيتون والكمون  
.Smooth fava bean soup with olive oil and cumin



زعلوك Zaalouk 15 AED  
سلطة باذنجان مشوي بالطماطم والتوابل المغربية.  
.Grilled eggplant salad with tomatoes and Moroccan spices

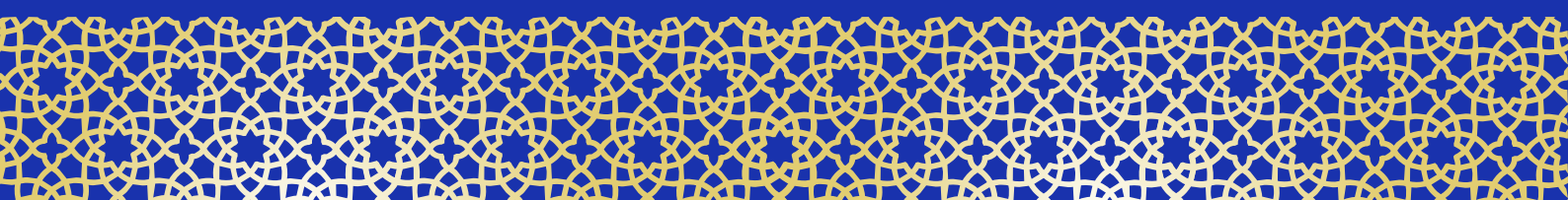
تكتوكة Taktouka 15 AED  
سلطة فلفل وطماطم مطهية بزيت الزيتون والثوم.  
.Slow-cooked peppers and tomatoes with olive oil and garlic

سلطة مغربية Moroccan Salad 15 AED  
طماطم وخيار وبصل متبلة بلمسة مغربية خفيفة.  
Tomato, cucumber and onion salad with a light Moroccan  
.dressing

خيزو Carrot salad 15 AED  
جزر متبل بالثوم والكمون وزيت الزيتون  
Carrot salad seasoned with garlic, cumin and olive oil.

فول مشرمل Foul Msharmel 15 AED  
فول مطهو ومتبل بالشرمولة المغربية  
Stewed fava beans seasoned with Moroccan chermoula.

بطاطس بالتونة Potato with Tuna 15 AED  
سلطة بطاطس مع التونة وتتبيلة خفيفة  
Potato salad with tuna and a light dressing.



## Signature Appetizers المقبلات المميزة

King's salad سلطة الملوك 18 AED  
شمندر طازج مع التفاح والزبيب بلمسة منعشة.  
Fresh beetroot salad with apple and raisins

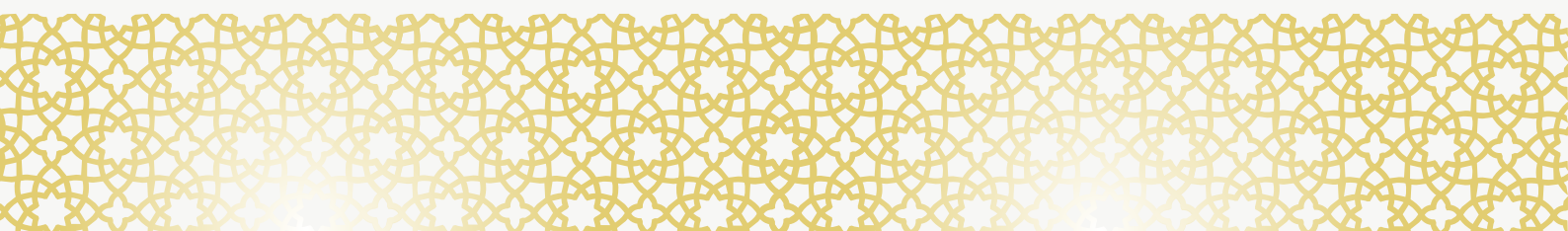
Niçoise salad سلطة نيسواز  
سلطة كلاسيكية بالتونة، البيض، والخضار الطازجة.  
Classic Niçoise salad with tuna, eggs and fresh vegetables  
22 AED شخص 1P | شخصين 2P 18 AED

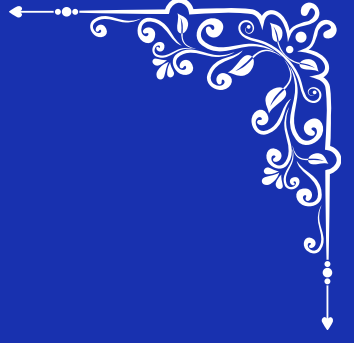
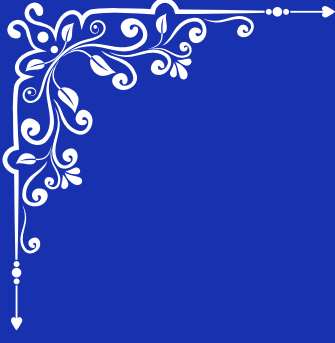
Pastilla البسطيلة  
رقائق محشوة بنكهات مغربية تقليدية.  
Traditional Moroccan layered pastry  
45 AED الدجاج - Chicken | السمك - Fish 40 AED

Briouates بريوات  
رقائق محشوة - Layered pastry  
Veg - خضار | Chicken - دجاج | Kofta - كفتة | Mix - مكس  
25 AED 25 AED 22 AED 20 AED

Beans with Charmoula اللوبيا البيضاء 20 AED  
لوبيا بيضاء مطهية في صلصة طماطم متبلة بالنكهات.  
white beans cooked in a flavored tomato sauce.

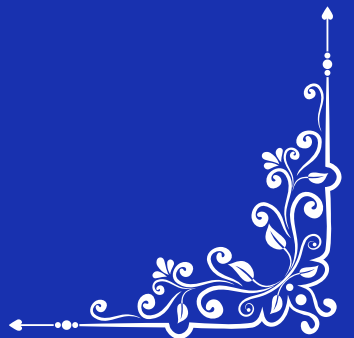
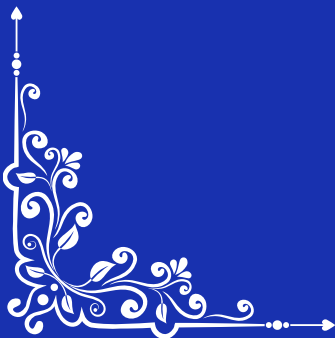
Bakoula-بقولة 18 AED  
سبانخ على الطريقة المغربية - spinach Moroccan way





# الأطباق الرئيسية

## MAIN COURSES



# طواجن TAGINES

1

طاجين لحم بالبرقوق  
Meat & Prunes Tagine

50 AED



Best Seller

2

طاجين الدجاج بالخضار  
Chicken & vegetables  
Tagine

52 AED



3

الطنجية الشفشاونية  
Tanjia Chefchaouenia

50 AED



4

طاجين الخضار  
Vegetables Tagine

50 AED



5

طاجين الدجاج بالزبيب و البصل  
Onion & raisins, Chicken  
Tagine

50 AED



جميع الطواجين تقدم مع خبز مغربي أو أرز  
All the tagines are served with moroccan bread or rice

# طواجن TAGINES

1

لحم بالبرقوق  
Chicken Mhamer tagine

55 AED



Best Seller

2

لحم بالخضار  
Chicken & Vegetables  
Tagine 52 AED



3

الطنجية المراكشية  
Tanjia Marrakchia

60 AED



4

طاجين شكشوكة بالكفتة  
Shakshouka with Kofta  
Tagine 50 AED



5

الكراعين  
Karaein

50 AED





# الكسكس المغربي

## MOROCCAN COUSCOUS

Meat	55 AED
Chicken	50 AED
Vegetables	45 AED
Sweet Onions & Raisins	45 AED
Seffah couscous	45 AED

لحم  
دجاج  
خضار  
زبيب و بصل معسل  
سفة كسكس



كسكس بلبولة +20 BOULBOULA

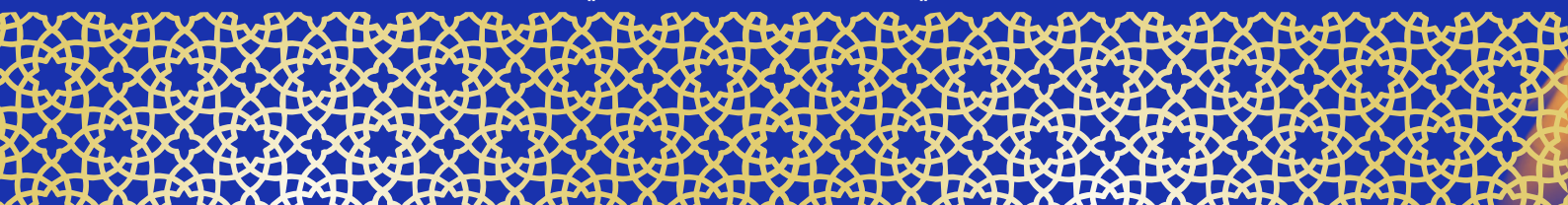
# مشاوي مغربية

# MORROCCAN GRILLS



Moroccan chicken tikka	45 AED	تكة دجاج بالبهارات المغربية
Yogurt chicken tikka	45 AED	تكة دجاج بالزبادي
Meat Tikka <ul style="list-style-type: none"> <li>• Moroccan Spices</li> <li>• Cheese and Yogurt</li> <li>• Lemon</li> </ul>	55 AED	تكة لحم <ul style="list-style-type: none"> <li>• بالبهارات المغربية</li> <li>• بالزبادي و الجبنة</li> <li>• بالليمون</li> </ul>
Mix Grill platter for 2 persons	85 AED	صحن مشاوي مشكل لشخصين
Mix Grill platter for 3 persons	120 AED	صحن مشاوي مشكل ٣ أشخاص
Kofta	45 AED	لحمة مفرومة
Moroccan Sausage	35 AED	نقانق على الطريقة المغربية

All our grills are served with rice or bread & vegetables  
تقدم المشاوي مع الأرز أو اخبز المغربي, و الخضار



# المنيو العائلي

## جاست شفشاون Just Chefchaouen

سلطة مغربية ، زعلوك

Moroccan Salad, Zalouk

طاجين لحم بالخضار أو بالبرقوق + كسكس لحم بالخضار

Prunes or Vegetables Tagine + Meat couscous with vegetables

صحن البرتقال بالقرفة + تشكيلة حلويات مغربية  
Oranges with Cinnamon + Moroccan Sweets mix

165 AED

## الذوق المغربي Moroccan taste

تكتوك ، خيزو

Khozou salad, Taktouka

طاجين الدجاج المحمر بالليمون أو بالخضار + كسكس دجاج بالخضار

Chicken Mhamer Tagine or with vegetables + Chicken couscous with vegetables

صحن البرتقال بالقرفة + تشكيلة حلويات مغربية

Oranges with Cinnamon + Moroccan Sweets mix

155 AED

## الطنجية يا سلام Ya salam Tanjia

سلطة مغربية، أرز، زعلوك

Moroccan salad, Rice, Zalouk

طنجية مراکشية + طاجين لحم بالبرقوق أو طاجين دجاج محمر

Tanjia marrakchia + Prunes & meat tagine or chicken Mhamar tagine.

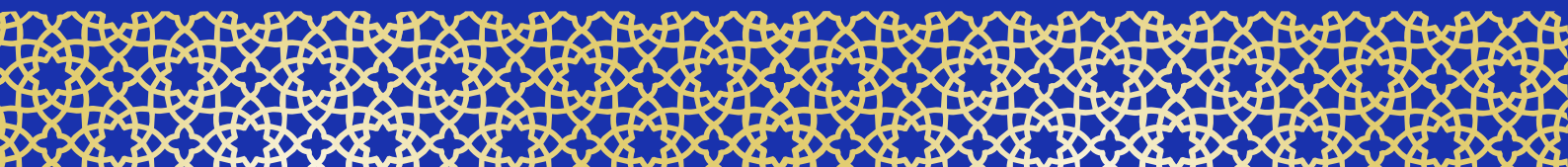
صحن البرتقال بالقرفة + تشكيلة حلويات مغربية

Oranges with Cinnamon + Moroccan Sweets mix

175 AED

S  
E  
T

M  
E  
N  
U



# الأطباق الشعبية

## POPULÄR DISHES



السفة

Seffah

Chicken | بالدجاج | مكسرات - Nuts

45 AED

40 AED



الرفيسة

Rfissa

50 AED



سردين مقلي مع لوبيا

Fried sardines with Beans

50 AED

طاجين كفتة سردين

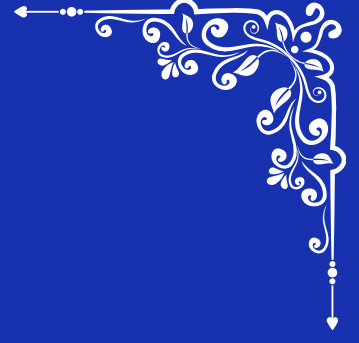
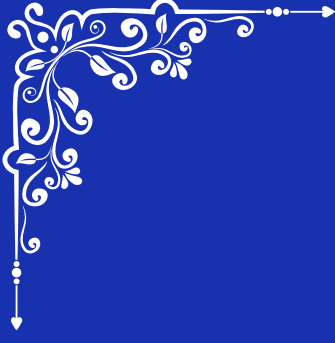
Sardines Kofta tagine

45 AED



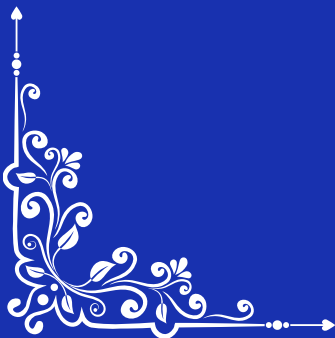
جميع الأطباق تقدم مع خبز مغربي أو أرز

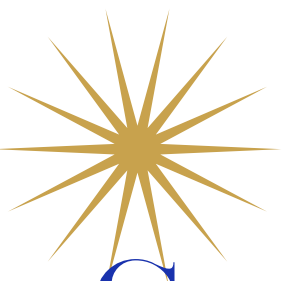
All the dishes are served with moroccan bread or rice



# السندويشات

SANDWICHES & WRAPS





# السندويشات

## Chef's Specials سندويشات المعلم

S  
A  
N  
D  
W  
I  
C  
H  
E  
S

### بولفاف

Boulfaf

35 AED



### الخبزة الشفشاونية

Chefchaouen stuffed Bread

35 AED

### بوكاديبوس

Poccadios

30 AED

### باستيشيو شفشاون

Chefchaouen Pasticcio

35 AED

### معقودة

Potatoes croquettes

27 AED



### طون و ماطيشة

Tuna & Tomato

25 AED

### برغر أقشور

Akchour Burger

Meat - لحم | Chicken - دجاج

30 AED

35 AED

### طاكوس

Kofta - كفتة | Chicken - دجاج | Mix - مكس

35 AED

27 AED

30 AED

### السندويش المغربي

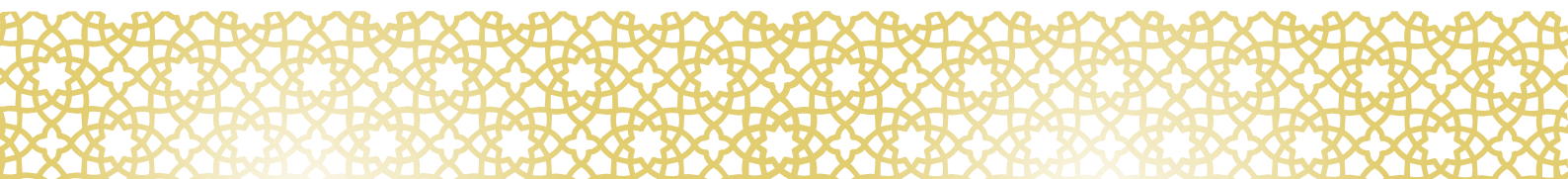
Moroccan sandwich

Kofta - كفتة | Chicken - دجاج | Sausage - صوصيط

35 AED

32 AED

35 AED



# مسمن-راب

Mahlaba's Specials سندويشات المحلبة



## مسمن راب Msamen Wrap

دجاج، فلفل مشوي، صلصة فرنسية وصلصة مغربية، يُقدَّم مع خبز المسمن المنزلي المصنوع من السميد. مقرمش وبسيط ولذيذ

Chicken, grilled peppers, french fries & moroccan sauce, Msamen bread home made with Semolina. Simply crunchy and delicious

دجاج – Chicken | خضار – Veg

30 AED

35 AED

## ملاوي برغر Mlawi Burger

أختر اي طاجين و ستنبهر بطعمه الغني و اللذيذ في خبز الملاوي

Choose any Tagine and you will be amazed by its taste in mlawi bread.

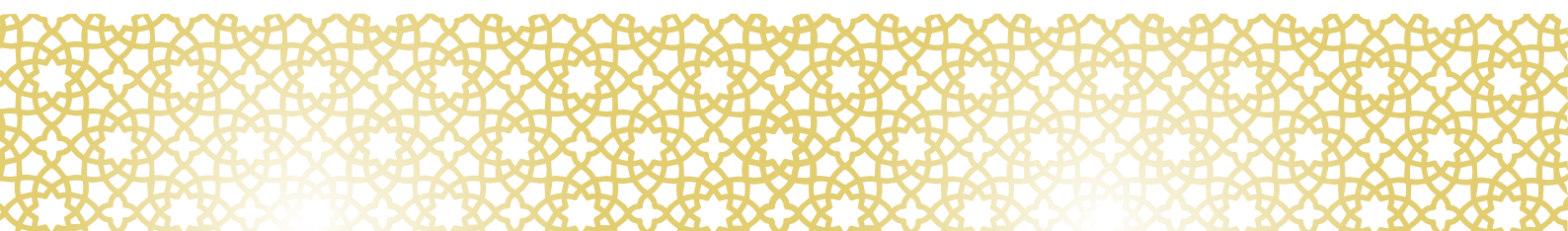
دجاج – Chicken | خضار – Veg | لحم – Meat

30 AED

25 AED

27 AED

M  
S  
A  
M  
E  
N  
  
W  
R  
A  
P



# مسمنيتزا

M  
S  
M  
M  
N



مسمنيتزا بالخضار  
Veg- MsamenIzza

16 AED

فلفل أخضر و أحمر، بصل، فطر، زيتون، صلصة طماطم و جبن  
Bell Pepper, Onion, Mushrooms, Olives, cheese & Tomato sauce



مسمنيتزا بالتونة

18 AED

Tuna- MsamenIzza

تونة، فلفل أخضر و أحمر، بصل، فطر، زيتون، صلصة طماطم و جبن

Tuna, Bell Pepper, Onion, Mushrooms, Olives, cheese and Tomato sauce



مسمنيتزا بالدجاج

20 AED

Chicken- MsamenIzza

دجاج، فلفل أخضر و أحمر، بصل، فطر، زيتون، صلصة طماطم و جبن

Chicken, Pepper, Onion, Mushrooms, Olives, cheese and Tomato sauce



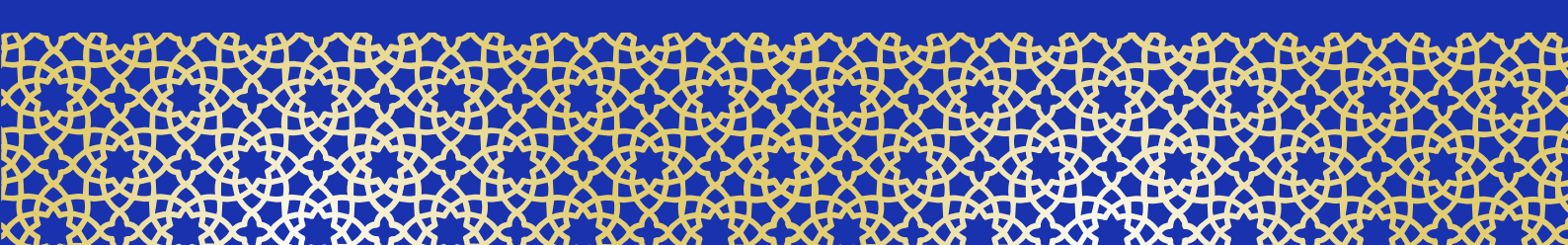
مسمنيتزا بالكفتة

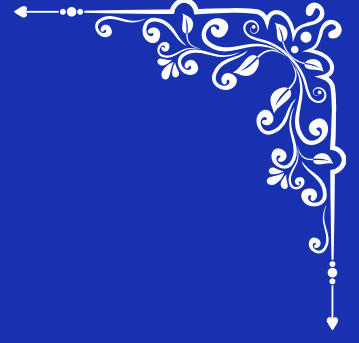
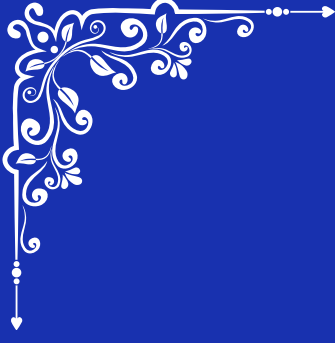
25 AED

Kofta- MsamenIzza

كفتة، فلفل أخضر و أحمر، بصل، فطر، زيتون، صلصة طماطم و جبن

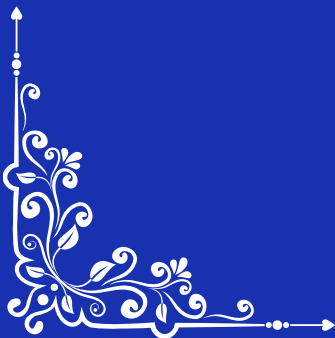
Kofta, Bell Pepper, Onion, Mushrooms, Olives, cheese and Tomato sauce





# التحلية و المشروبات

SWEETS & DRINKS





# التحلية



S  
W  
E  
E  
T  
S

بريوات الأرز بالعسل واللوز

Rice briouates with honey & almond

شرايح البرتقال بالقرفة

Orange with Cinnamon

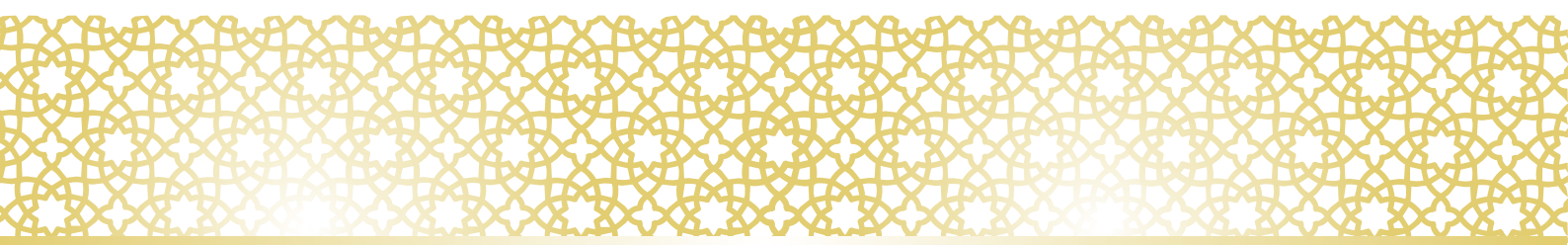
صحن حلويات مغربية

Moroccan sweets plate

مهلبية بماي الورد و المكسرات

Muhalabiya with rose water essence and Nuts

رايب  
Raib



# المشروبات DRINKS

Liyaqa Juice 22  
Lemon, Apples and Ginger

عصير اللياقة  
الليمون، التفاح والزنجبيل

Al Zain Juice 18  
Beetroot, Carrots and Ginger

عصير الزين  
الباربا، الجزر والزنجبيل

Al Naseeha Juice 25  
Cucumber & Thyme

عصير النصيحة  
الخيار والزعتر

Al Saada Cocktail 25  
Red Fruits

كوكتيل السعادة  
الفواكه الحمراء

Al Ayaka Cocktail 25  
Mango, Pineapple and Peach

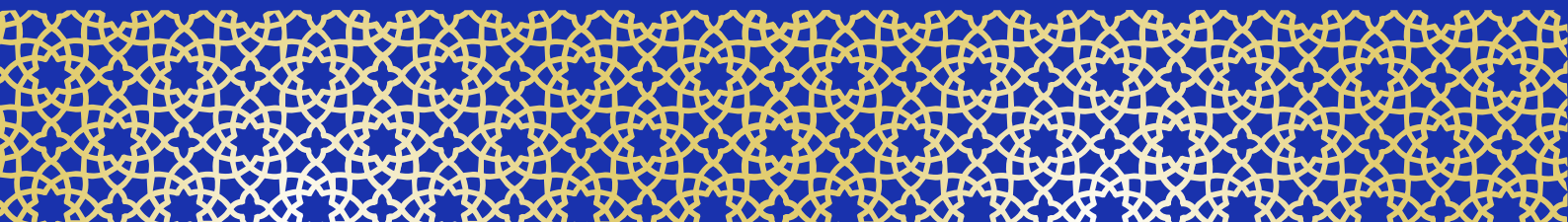
كوكتيل العياقة  
مانجو، أناناس، فوخ

Al Ayaka Cocktail 22  
Mango, Pineapple and Peach

كوكتيل الضيافة  
حليب بالتمر والمكسرات

Northeast Cocktail 20  
Tropical fruits, Pineapple, Lemon,  
Orange

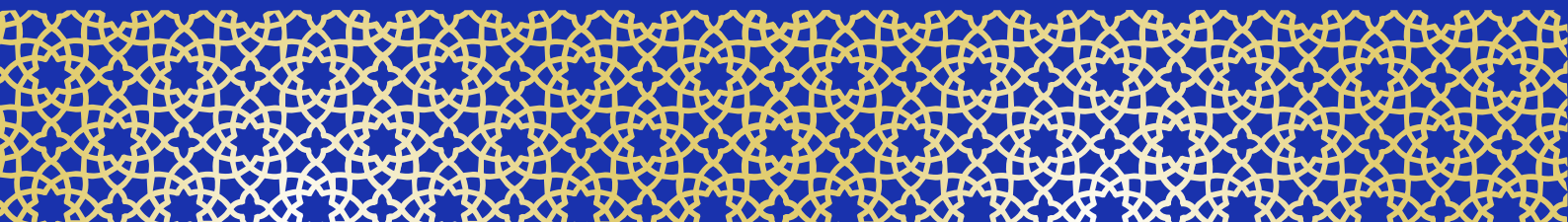
كوكتيل شمال شرق  
فواكه استوائية، أناناس، الليمون  
البرتقال



# المشروبات

## DRINKS

Orange/Lemon/Carrots	18	برتقال / ليمون / خيار / جزر
Strawberries/ Banana/ Apple Mango	20	فراولة / موز / تفاح مانجو
Pineapple/Avocado	20	أناناس / أفوكادو
Soft drinks Pepsi/	8	المشروبات الغازية بيبسي
Miranda/7up/Dew	8	ميراندا / 7آب / ديو
Poms	10	بوس
Oulmas	9	والماس
Water- Small	6	ماء - صغير
Water- Big	8	ماء - كبير
Sparkling Water	12	مياه غازية



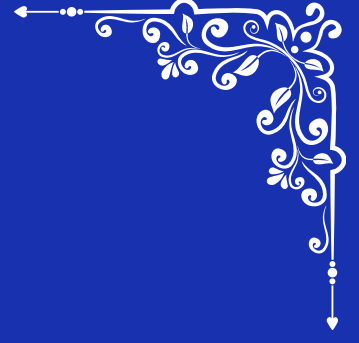
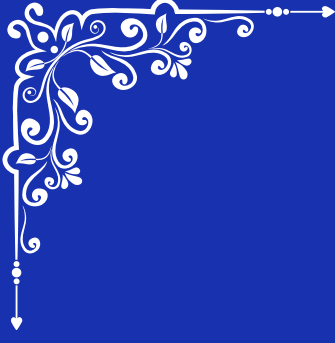
# أتاي و قهيوة

## ATAY & COFFEE

Small tea Pot	12	براد آتاي صغير
Big tea Pot	30	براد آتاي كبير
Chefchaouen tea with herbs	8	أتاي "شفشاون" بتخليطه الأعشاب
Authentic Moroccan tea	6	أتاي مغربي بالنعناع
Vervain	10	اللويزة
Atay shamali	15	أتاي شبري شمالي
Atay with Cinnamon/ Clove	12	أتاي بالقرفة/ القرنفل
Chamomile/Wild Mint		البابونج / الفليو

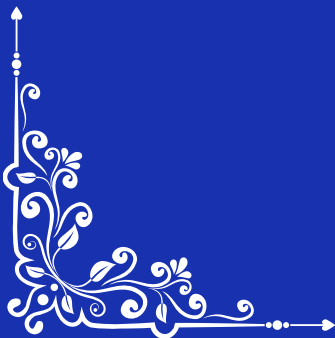


Nas- Nas	12	قهوة - نص نص
Coffee with Moroccan herbs	12	قهوة منسمة بالأعشاب المغربية
Americano	15	أمريكانيو
Espresso	15	إسبريسو
Cappuccino	15	كابتشينو
Hazelnut coffee	18	قهوة بالبندق
Chocolate	25	شوكولاته
Latte Hazelnut/Vanilla/Caramel	18	لاتيه بالبندق/الفانيلا/الكراميل
Frappuccino	20	فراپوتشيتو



# مخبز شفشاون

## CHEFCHAOUEN BAKERY





حلويات مغربية  
Moroccan sweets





Gazelle horns	150	كعب الغزال
Almond sweets	140	حلويات اللوز
Sable sweets	100	حلويات الصابلي
Almond prestige Sable	140	حلويات اللوز بريستيچ
Prestige Special Prestige	140	حلويات الصابلي بريستيچ
Mix sweets 1Kg	120	حلويات مكس
Shabakia	95	الشباكية
Fekas Baldi	70	للفقاص البلدي
Fekkas with almonds	100	الفقاص باللوز

## نوفر خدمات اضافية



لحفلاتكم الخاصة، الرجاء التواصل معنا



Wheat bread	4.5	خبز القمح
Normal bread	3.5	خبز عادي
Barley bread	5	خبز الشعير
Semolina bread	4	خبز السميدة
Wheat baguette	7	باغيت القمح
Normal baguette	5	باغيت عادي
Semolina Baguette	6	باغيت السميدة

Normal Msamen	3.5	مسمن عادي
Labna/Honey Msamen	5	مسمن باللبن أو الجبنه
Baghrir	5	بغريير
Baghrir with amlou & nuts	8	بغريير بأملو و المكسرات
Harsha	5	الحرشة
Labna & Honey Harsha	7	الحرشة باللبن أو الجبنه



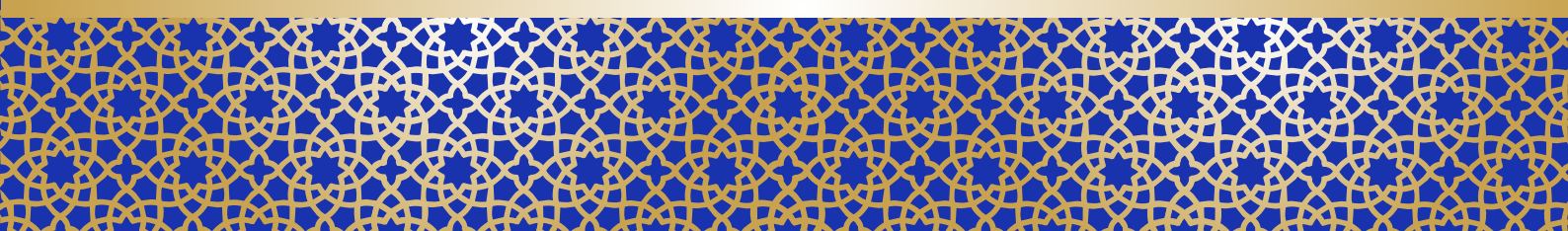
شهيوات مغربية  
Moroccan delights



من مطبخنا إلى مائدتكم، نُحضِرُ أطباقنا  
بروح التقاليد ونقدّمها بكل محبة

From our kitchen to your table  
Crafted with tradition & served  
with heart

Crafted in Chefchaouen, served in Khorfakkan  
مُستوحى من شفشاون، يُقدّم في خورفكان





امسح الرمز للاطلاع على المنيو



Scan to view our menu

تابعونا على إنستغرام وتيك توك

@chefchaouenrestaurantkhf

+971 56 597 7799 / +971 54 515 5522

Khorffakan - Sharjah