

MAI-THAÏ
MARRAKECH



Saint-Sylvestre

New Eve

2014



MAI-THAÏ

MARRAKECH



Coupe de Champagne / Glass of champagne



Entrée / Appetizer

POO JA

*Chair de crabe et émincé de poulet frits et marinés, servit avec une sauce sucrée
Fried marinated herbed stuffed crab meat and minced chicken served with sweet chili sauce*



Salade / Salad

YAAM GOONG SOD GUB BROCCOLI

*Salade de crevettes tigrées au broccoli, noix de cajou, fraises et échalotes, vinaigrette citron
Tiger prawns salad with broccoli, cashew nut, strawberry, shallots in Thai dressing lime sauce*



Plat / Main Course

PLA SAINT-PIERRE YANG GUB SAUCE PRIG THAI DUM

*Saint-Pierre mariné et grillé, sauce au poivre noir
Grilled marinated saint-pierre with black pepper sauce*

OU

NUEA YAANG GUB SAUCE NGA

*Émincé de boeuf grillé façon Thai, sauce au sésame, accompagné d'haricots verts
Grilled beef sirloin Thai with sesame and green bean*

KAO SOUY

*Riz Thaïlandais à la vapeur
Steamed Thai fragrant rice*



Dessert / Dessert

*Moelleux au chocolat et son sorbet
Chocolate pudding served with sorbet*

1200 dhs

Live Latino avec Sandro Lamy et ses surprises

