



LØRDAG OG SØNDAG

BRUNCH

VÆLG MELLEM 3, 5 ELLER 7 FORSKELLIGE BRUNCHRETTER

119/159/199

PROTEINER

MERGUES, KRYDRET OKSEPØLSE SERVERET I TOMATSAUCE

MERGUES, KRYDRET OKSEPØLSE SERVERET I COUSCOUS OG BLØDE LØG

SHAKSHUKA, ÆG TILBEREDT I TOMATSAUCE MED AROMATISKE KRYDDERIER

TUNMOUSSE DELIKAT OG RØRT OP MILD MAYONNAISE OG CORNICHONER

KEFTA, KØDBOLLER KRYDRET MED URTER OG SIMRET I TOMATSAUCE

KYLLING, KYLLINGESPYD, MARINERET I AROMATISKE KRYDDERIER

MEJERI

OST, FRANSK BRIE, GOUDA OG LA VACHE QUI RI

GRÆSK YOUGHURT SERVERET MED GRANOLA, OG STREJF AF HONNING

DET KOLDE

FRUGTSKÅL MED SÆSONENS FRUGTER

OLIVEN ET MIX AF DAGENS OLIVEN

AMLOU (MANDEL-, HONNING- OG ARGANOLIEPASTA)

BAGVÆRK

BAGHRIR, 1000 HULSPANDEKAGER MED STREJF AF HONNING

MSEMEN, MAROKKANSKE PANDEKAGER MED DAGENS MARMELADE

HARSHA, SEMULJEBASERET BRØD MED STREJF AF HONNING

DET SØDE

BRIWAT MED MANDELMASSE DYPPET I HONNING

FAQAS, TØRKAGE MED SESAM OG MANDLER

RICHBON, DELKAT SMÅKAGE MED STREJF AF BLOMSTERVAND, DYPPET I
MARMELADE OG KOKOS



FREDAG TIL SØNDAG

FROKOST

MSEMEN-SANDWICH

MAROKKANSK MADPANDEKAGE

FYLD DIN SANDWICH MED DAGENS SALATER

TILVÆLG SPRØDE POMFRITTER

+35KR.

FEZ, MSEMEN MED KEFTA(HAKKET OKSEKØD)

MAROKKOS ÆLDSTE OG MEST HISTORISKE BY, KENDT SOM LANDETS KULTURELLE OG
ÅNDELIGE CENTRUM.

119KR.

MARRAKECH, MSEMEN MED KALVEKØDS STRIMLER

MARRAKESH ER EN AF MAROKKOS MEST BERØMTE BYER, KENDT FOR SIN HISTORIE,
KULTUR OG LIVLIGE ATMOSFÆRE.

119 KR.

AGADIR, MSEMEN MED KRYDRET OKSEKØD

AGADIR ER EN
MODERNE KYSTBY I DET SYDLIGE MAROKKO, KENDT FOR SINE STRANDE OG HAVNE

119 KR

ESSAOUIRA, MSEMEN MED DELIKAT TUNMOUSSE.

ESSAOUIRA ER EN CHARMERENDE KYSTBY I DET VESTLIGE MAROKKO, KENDT FOR SIN
AFSLAPPEDE STEMNING OG HISTORISKE HAVN.

99 KR

BERKANE, MSEMEN MED MAAQQUDA KARTOFFELDELLE (VEGATAR)

BERKANE ER EN BY I DET NORDØSTLIGE MAROKKO, KENDT FOR SIN
CITRUSPRODUKTION, ISÆR KLEMEMENTINER OG APPELSINER

89 KR

RABAT, MSEMEN MED KYLLING MARINERET I MAROKKANSKE KRYDERIER

RABAT ER MAROKKOS HOVEDSTAD, KENDT FOR SIN ELEGANTE ARKITEKTUR, ROLIGE
ATMOSFÆRE OG HISTORISKE MONUMENTER VED ATLANTERHAVETS KYST

99 KR.



5 RETTER 495 KR.

AFTEN MENU

PR. PERSON

VÆLG 3 FORSKELLIGE FORRETTER

ZAALOUK

MOSET AUBERGINE MED JOMFRU OLIVENOLIE

HARIRA

TRADITIONEL MAROKKANSK SUPPE (VEGETAR)

BRIWAT- FORÅRSRULLE

VÆLG MELLEM -
VEGETAR, SPINAT OG OST ELLER KEFTA

MAAQOUDA

KARTOFFELDELLE, SERVERET MED DELIKAT SPIDSKOMMEN DRESSING

BAQOULA

SPINAT MED SYLTET CITRON OG OLIVEN

VÆLG 1 HOVEDRET

COUSCOUS ELLER TAGINE KALV

COUSCOUS ELLER TAGINE LAM (LAMMESKANK)

TAGINE MROUZIA KALV ELLER LAM

TAGINE KEFTA

COUSCOUS ELLER TAGINE KYLLING

COUSCOUS ELLER TAGINE VEGETAR

VÆLG 1 DESSERT

JAWHARA

BRIWAT MANDEL MED DAGENS IS

IS KROKANT

BAGHRIR



DAR ATLAS

FORRET

MAROKKANSK TAPAS

EN DELIKAT ANRETNING TIL MAX. 2 PERSONER MED ET
UDVALG AF SALATER, SERVERET MED BRIWAT SPINAT/OST
KEFTA OG HJEMMELAVET SPIDSKOMMENDRESSING

209 KR.

MAAQOUDA

KARTOFFEL FRIKADELLER, SERVERET MED DELIKAT
SPIDSKOMMEN DRESSING

79 KR.

BAQOULA

SPINAT VENDT I SYLTET CITRON

79 KR.

ZAALOUK

MOSET AUBERGINE MED JOMFRU OLIVENOLIE

79 KR.

HARIRA

DELIKAT MAROKKANSK SUPPE (VEGETAR)

89 KR.

BRIWAT

FYLDT FILODEJ, SERVERET MED DELIKAT
SPIDSKOMMEN DRESSING

VÆLG MELLEML:

GRØNTSAGER

69 KR.

SPINAT OG OST

69 KR

KEFTA (HAKKET OKSEKØD)

79 KR.



H O V E D R E T T A G I N E

"TAGINE" REFERERER TIL BÅDE RETTEN OG DET TRADITIONELLE KEGLEFORMET STENTØJ.
HOS DAR ATLAS SERVERER VI TAGINE I ENTEN KEGLEFORMET STENTØJ ELLER ALMINDELIGT STENTØJ
ALLE RETTER SERVERES MED BRØD - EKSTRA BRØD +25KR.

TAGINE KALV

MØRT KALVEKØD - EN KLASSISK SØD & SALTET MAROKKANSK RET.
TILBEREDT MED TØRRET FRUGT & NØDDER.
FYLDT MED SMAG FRA KRYDDERIER SOM INGEFÆR, SAFRAN, KANEL OG PEBER.
239 KR.

TAGINE LAM (LAMMESKANK)

MØRT LAMMESKANK - EN KLASSISK MAROKKANSK SIMRERET, HVOR LAMMEKØD TILBEREDES LANGSOMT
SAMMEN MED AROMATISKE KRYDDERIER, TØRRET FRUGT OG NØDDER.
RETTEN ER KENDT FOR SIN RIGE SMAG OG DET UTROLIGT MØRE KØD, DER NÆRMEST SMELTER PÅ TUNGEN.
FYLDT MED SMAG FRA KRYDDERIER SOM INGEFÆR, SAFRAN OG KANEL.
269 KR.

TAGINE MROUZIA VÆLG MELLEM KALV ELLER LAM

MROUZIA ER EN "SØDT OG SALT" RET. SØDE SMAGSNUANCER FRA TØRRET FRUGT OG HONNING STÅR I
KONTRAST TIL DEN SALTE SMAG FRA KRYDDERIER OG KØD.
RETTEN ER KRYDRET MED KANEL I EN BLEND AF ROSINER, TØRRETDE FRUGTER OG KARAMELLISERET LØG
KALV 239/ LAM 269 KR.

TAGINE KEFTA

KØDBOLLER (KEFTA) LAVES AF HAKKET OKSEKØD MED FRISKE URTER OG KRYDDERIER SOM SPIDSKOMMEN
OG PAPRIKA
SERVERES I DELIKAT KRYDRET TOMATSAUCE,
RETTEN KAN POCHERES MED ÆG I SAUCEN, **SOM TILVALG**
189 KR. (MED ÆG: +25 KR.)

TAGINE KYLLING

ALSIDIG OG POPULÆR MAROKKANSK SIMRERET,
SAFTIGT, MØRT KYLLINGEKØD I EN AROMATISK SAUCE, SYLTEDE CITRONER OG OLIVEN
189 KR.

TAGINE VEGETAR

GLUTENFRI OG VEGANSK RET, FULD AF VITAMINER OG FIBRE FRA DE MANGE FRISKE RÅDVARER,
SIMRET I GURKEMEJE, INGEFÆR, SPIDSKOMMEN, PAPRIKA OG SAFRAN.
RETTEN ER FYLDT MED VARME KRYDDERIER, DER GIVER EN DYB SMAGSOLEVELSE, SELV UDEN KØD.
179 KR.



HOVEDRET COUSCOUS

COUSCOUS ER ET TRADITIONELT NORDAFRIKANSK PRODUKT LAVET AF SMÅ, DAMPEDE GRANULER, DER ER RULLET AF SEMULJE FRA DURUMHVEDE.

COUSCOUS KALV

COUSCOUS MED MØRT KALVEKØD MED GRØNTSAGER SOM GULERØDDER, GRÆSKAR, SQUASH OG KIKÆRTER,
TOPPET MED KARAMELLISERET LØG OG ROSINER.
199 KR.

COUSCOUS LAM (LAMMESKANK)

COUSCOUS MED MØRT LAMMEKØD, GRØNTSAGER SOM GULERØDDER, GRÆSKAR, SQUASH OG KIKÆRTER,
TOPPET MED KARAMELLISERET LØG OG ROSINER
229 KR.

COUSCOUS KYLLING

COUSCOUS MED MØRT KYLLINGEKØD, GRØNTSAGER SOM GULERØDDER, GRÆSKAR, SQUASH OG KIKÆRTER,
TOPPET MED KARAMELLISERET LØG OG ROSINER.
179 KR.

COUSCOUS VEGETAR

COUSCOUS MED GRØNTSAGER SOM GULERØDDER, GRÆSKAR, SQUASH OG KIKÆRTER.
TOPPET MED KARAMELLISERET LØG OG ROSINER.
169 KR.

HOVEDRET PASTILLA

PASTILLA KYLLING

PASTILLA MED KYLLING (OGSÅ KENDT SOM BASTILLA ELLER B'STILLA)
DELIKAT MAROKKANSK MADTÆRTE MED HARMONISKE BLANDING AF KRYDRET, MØRT KYLLINGE I STRIMLER, SAMT EN RIG KRYDDERIBLANDING, HERUNDER SAFRAN, INGEFÆR, KANEL OG FLORMELIS.
SERVERES MED LÆKKER SALAT
179 KR.



DESSERT

AFSLUT DIN MADOPLEVELSE MED EN
LÆKKER MAROKKANSK DESSERT.

JAWHARA

EN SMUK LAGDELT MAROKKANSK FILODEJSKAGE MED SILKEBLØD
CITRUSCREME OG FARVERIGE, SAFTIGE FRUGTER, DER GIVER EN FRISK OG

99 KR

BRIWAT MANDEL

SPRØD FILODEJ FYLDT MED AROMATISK MANDELMASSE, SERVERET MED
CREMET IS OG VARM KAREMELSAUCE, DER SMELTER PÅ TUNGEN OG SKABER
REN FORKÆLELSE.

89 KR

IS KROKANT

KNASENDE KROKANTIS TOPPET MED RISTEDE MANDELFLAGER, RIG
KAREMELSOVS.
EN HARMONISK KOMBINATION AF SPRØDHED, SØDME OG FRISKHED.

89 KR

BAGHRIR

BLØDE, KAREMELLISEREDE MAROKKANSKE TUSINDEHULS PANDEKAGER MED
MANDLER OG CREMET IS

89 KR



DRIKKEVARER

SODAVAND

COLA

COLA ZERO

APPELSIN

FAXE KONDI

LEMON

POMPS (ÆBLESODAVAND

HAWAI -TROPICAL

VÆLG FRIT 45KR

KANDE SPARKLING

65 KR

KANDE KILDEVAND,

55KR

VARME DRIKKE

MYNTHETHE LILLE KANDE, 1 PERSON **65 KR**

MYNTHETHE STOR KANDE **115 KR**

STEMPELKAFFE **35 KR**

JUICE

APPELSIN

ÆBLE

VÆLG FRIT 40 KR.

ALKOHOL

TUBORG/CLASSIC, 33 CL **45 KR**

CARLSBERG, 33 CL **45 KR**

SAN MIGUEL (LYS), 33 CL **69 KR**

SAN MIGUEL (MØRK), 33 CL **69 KR**

TUBORG CLASSIC 0,0%, 33 CL **39 KR**



MOCTAILS & COCTAILS

MOCTAILS

MOJITO 85KR

MOJITO JORDBÆR 85KR

COCTAILS

MOJITO 139KR

MOJITO JORDBÆR 139KR

APEROL SPRITZ 40CL 139KR

VODKA M REDBULL 119KR

MARGARITA 139KR

DARK N STORMY 129KR

SANGRIA, RØDVIN ROM, DANSKVAND OG FRUGT 0.3/IL 99/299KR



HVIDVIN

HVIDVIN

FEUDO ARANCIO INZOLIA

DENNE SICILIANSKE HVIDVIN ER FRISK OG FRUGTDREVET, MED NOTER AF CITRUS, GRØNNE ÆBLER OG ET STREJF AF MANDEL. DEN LET SYRLIGE KARAKTER GIVER EN SPRØD OG FORFRISKENDE AFSLUTNING, PERFEKT TIL LETTE RETTER ELLER SOM APERITIF.

TØRHED__X_____SØDLIG
LETHED__X_____FYLDIGHED

79/359 KR.

HVIDVIN

FRANÇOIS VILLON VOUVRAY

VOUVRAY FRA LOIRE-DALEN LAVET PÅ CHENIN BLANC – EN FYLDIG OG AROMATISK VIN MED DUFT AF CITRUS, FERSKEN OG ABRIKOS. SMAGEN ER FRISK MED EN BEHERSKET SØDME OG NOTER AF TØRRET FRUGT OG HONNING, BALANCERET MED GOD SYRE.

TØRHED_____X_____SØDLIG
LETHED_____X_____FYLDIGHED

99/449 KR.

HVIDVIN

BOURGOGNE CHARDONNAY RAOUL CLERGET

ELEGANT CHARDONNAY FRA BOURGOGNE MED EN RUND OG GENERØS MUNDFORNEMMELSE. FRUGTDREVET MED NOTER AF MODEN PÆRE OG CITRUS, AFRUNDET AF MINERALSKE NUANCER. EN KLASSISK, HARMONISK HVIDVIN.

TØRHED__X_____SØDLIG
LETHED_____X_____FYLDIGHED

89/399 KR.



RØDVIN

BAROLO MOSCONI, E PIRA & FIGLI, CHIARA BOSCHIS, DOCG.

FRA GAMLE VINSTOKKE PÅ MOSCONI-SKRÅNINGEN I MONFORTE D'ALBA. LERHOLDIG JORD OG SEN HØST GIVER EN DYB, KRAFTFULD BAROLO MED STRUKTUR OG MØRK FRUGT. EN VIN MED MASKULIN KARAKTER OG MARKANT INTENSITET.

TØRHED___X_____SØDLIG
LETHED_____X_____FYLDIGHED
165/950 KR.

BOURGOGNE PINOT NOIR RAOUL CLERGET

EN KLASSISK BOURGOGNE MED FINESSE OG ELEGANCE. LET OG DELIKAT MED SMAG AF RØDE BÆR SOM KIRSEBÆR OG HINDBÆR, FIN SYRE OG EN SILKEBLØD TEKSTUR. LET KRYDRET AFSLUTNING GIVER DYBDE UDEN AT TYNGE.

TØRHED___X_____SØDLIG
LETHED__X_____FYLDIGHED
99/449 KR.

CROZES-HERMITAGE VICTOR BERARD

KRAFTFULD SYRAH FRA DET NORDLIGE RHÔNE. INTENS I NÆSEN MED MØRKE BÆR, SORT PEBER OG URTER. SMAGEN ER FYLDIG OG KOMPLEKS MED MARKANTE, MEN ELEGANTE TANNINER OG EN MINERALSK RYGRAD.

TØRHED___X_____SØDLIG
LETHED_____X_____FYLDIGHED
99/449 KR.



ROSÉ, BRUT

RAOUL CLERGET CRÉMANT DE BOURGOGNE (BRUT) ER EN FRANSK MOUSSERENDE VIN FRA BOURGOGNE, DET ER EN FRISK OG TØR MED FINE BOBLER, SPRØD CITRUS OG GRØN FRUGT, AFRUNDET AF EN LET BITTERHED I EFTERSMAGEN.

TØRHED___X_____SØDLIG
LETHED___X_____FYLDIGHED
89/349 KR

ROSÈ CHÂTEAU BARBEBELLE COTEAUX D'AIX EN PROVENCE FRA HØJTBELIGGENDE MARKER I ROGNES, HVOR KALKHOLDIG JORD, KØLIGE NÆTTER OG MISTRALVINDEN GIVER OPTIMALE BETINGELSER. RESULTATET ER EN ELEGANT, LET OG TØR ROSÉ MED FINESSE OG FRISKHED.

TØRHED_X_____SØDLIG
LETHED_X_____FYLDIGHED
ROSÈ CHÂTEAU BARBEBELLE COTEAUX D'AIX EN PROVENCE
79/349 KR

ROSÉ, STEMMARI TERRE SICILIANE EN FRISK OG AROMATISK ROSÉ FRA SICILIEN MED NOTER AF VILDE BÆR OG HVID FRUGT.

DEN VARME OG DELIKATE STRUKTUR BALANCERES AF EN LEVENDE MINERALITET OG FRISKHED, HVILKET GØR DEN VELEGNET TIL BÅDE SOLSKIN OG MAD.

TØRHED___X_____SØDLIG
LETHED___X_____FYLDIGHED
79/349 KR