



MARHABA

WiFi: Restaurant MOZO; Wachtwoord: Mozo2019!

Ons verhaal

In 2012 raakten wij, twee jonge gozers uit Amsterdam, ontzettend geïnspireerd in Californië door de vele hippe en toegankelijke Marokkaanse restaurants. "Dit missen wij in Amsterdam!" riepen we. Zo geroepen, zo gedaan! In 2013 werd MOZO geboren waarbij wij alles combineerden waar we van houden uit het land waar onze ouders vandaan komen....Het Magische Koninkrijk Marokko.

Met een heleboel recepten van onze grootmoeders, volgeladen met verse kruiden en specerijen uit Marokko en een lading kleurrijke tajines begonnen wij aan dit avontuur. Drie belangrijke regels van onze grootmoeders zijn 1) altijd werken met de meest verse kruiden en specerijen, daarom kopen wij deze in kleine hoeveelheden in van de souks (markten) in de eeuwenoude medina van Tétouan van dezelfde Zashab (kruidenier) waar onze grootmoeders ook hun inkopen deden 2) niet rommelen met eeuwenoude recepten, al geven wij er hier en daar onze eigen twist aan en 3) veel geduld.... sommige tajines laten wij wel vijf uur lang lekker sudderen!

Mokbilat | Voorgerechten

Merguez <i>Marokkaanse kalfsworstjes in pikante saus met knoflook</i>	8,5
Shorba Al Hut <i>vissoep met verschillende soorten vis</i>	7,5
Shorba Al Baysar <i>Marokkaanse erwtensoop met olijfolie en komijn (VG)</i>	6,5
Batata Hloua <i>zoete aardappel friet met olijfolie en rozemarijn (VG)</i>	5,5
Aïoli <i>huisgemaakte aïoli en gemarineerde groene olijven geserveerd met warm steenoven brood (V)</i>	5,5

Mezzes | Tapas

Niets zo feestelijk als een tafel vol heerlijke verse gerechten om samen te delen met elkaar. Mezzes (de tapas van de Arabische wereld) dienen eigenlijk als voorgerecht, maar u kunt ze ook combineren tot één verrassende mezzes maaltijd met wel acht verschillende gerechten!

Mezzes bared | Tapas Koud (100% vegan)

Zahlouk <i>licht pittige traditionele Marokkaanse aubergine salade geserveerd met warm steenovenbrood (VG)</i>	7,5
Hoummis <i>huisgemaakte humus van kikkererwten en sesamtahin geserveerd met warm steenoven brood (VG)</i>	6,5
Gartjounf <i>salade van artisjokhartes, zwarte olijven, paprika en citroendressing (VG)</i>	6,5
Barba <i>salade van rode bieten en rode ui met een dressing van Marokkaanse azijn en olijfolie (VG)</i>	6,5
Combinatie van 4 koude mezzes vanaf 2 personen	14 p.p.

Mezzes sghon | Tapas Warm (écht Instagrammable!)

Qimroun <i>licht pittige garnalen van de bakplaat gemarineerd in olijfolie met knoflookteentjes</i>	8,5
Felfel Kefta <i>twee zoete puntpaprika's gevuld met Ras Al Hanout kalfsgehakt geserveerd met romige saus</i>	6,5
Kir'in Dzijaz <i>gegrilde kippenpootjes uit de oven met honing en sesam</i>	6,5
Ghodra Mechouia <i>variatie van gegrilde groenten uit de Marokkaanse keuken (VG)</i>	6,5
Combinatie van 4 warme mezzes vanaf 2 personen	15 p.p.

Mezzes maaltijd met 8 gerechten vanaf 2 personen (voor de twijfelaars, geen dank ;)

Combinatie van 4 koude mezzes als voorgerecht en 4 warme mezzes als hoofdgerecht	28 p.p.
--	---------

Tabaq Raïsi | Hoofdgerechten

Mechoui | Grillgerechten (Combi van tankstations en grillrestaurants = Marokko ;)

Lham Mechoui <i>lamskoteletten, merguez, kalfsgehakt en kipfilet van de grill met gekruide friet en salade</i>	21,5
Al Hut <i>hele dorade uit de oven gemarineerd in traditionele Marokkaanse kruiden met saffraan rijst en salade</i>	21,5
Dzjaz Bel Hoummis <i>gegrilde licht pittige kipfilet geserveerd met diverse groenten en huisgemaakte humus</i>	19

Kesksou | Couscous (Marokkanen be like: eerste date.....ok, maar kun je couscous koken?!)

Couscous is een eeuwenoud Noord-Afrikaans gerecht en onmisbaar in Marokko. Als bijgerecht of als hoofdgerecht met vele culinaire gezichten. Bij Restaurant MOZO bereiden wij couscous op traditionele wijze door de korreltjes met smen (Marokkaanse boter) los te wrijven en meerdere keren te stomen in een speciale couscoucière, Al Keskes in het Arabisch.

Kesksou MOZO <i>couscous met vlees van de grill (lamskoteletten, merguez, kalfsgehakt en kipfilet)</i>	21,5
Kesksou Dzjaz <i>couscous met gestoofde kip en traditionele tfaya (kikkererwtten, rozijnen, ui en kaneel)</i>	19
Kesksou Godra <i>couscous met traditionele zahlouk, tfaya en gegrilde groenten (V)</i>	19

Bastilla | Marokkaanse pastei (Lady Bastilla....ons meest gefotografeerde gerecht)

De Bastilla komt oorspronkelijk uit het Moorse Al Andalus en is vervolgens meegenomen naar Marokko door de gevluchte Andalusiërs. Eeuwenlang een mysterieus gerecht in oude medinas, maar tegenwoordig het meest feestelijke gerecht van Marokko. De Bastilla is aan de buitenkant omgeven door een heel dun deeglaagje, Al Warqa. De vulling bestaat uit kip, ui, amandelen en speciale Bastilla kruiden. De Bastilla is van binnen hartig en van buiten zoet, een bijzondere smaaksensatie!

Bastilla Dzjaz <i>traditionele pastei met kip, ui en amandelen geserveerd met gemalen suiker en kaneel</i>	21
--	----

- Bastilla heeft een bereidingstijd van circa 30 minuten! (Behalve voormax 5 minuten ;-)

Tajine | Marokkaans stoofgerecht (LET OP: hevige smaakexplosies met illegaal vuurwerk!)

Een tajine is een Marokkaans aardewerken stoofpot waarin al eeuwenlang in Marokko de heerlijkste en geurigste gerechten worden bereid. Typisch Marokkaans is de heerlijke combinatie van hartig en zoet door vlees of kip te combineren met honing en zuidvruchten. Daarnaast zijn de Marokkaanse kruiden en specerijen onmisbaar voor de intense smaak. Kortom een tajine is altijd een verrassing en geeft gegarandeerd een wauw-effect aan tafel wanneer de piramides eraf gaan!

Tajine Tahlia <i>vijf uur lang gestoofd kalfsvlees in Tahlia kruiden met dadels, honing, sesam en amandelen</i>	21
Tajine Lham <i>traditionele Marokkaanse stoof van kalfsvlees met pruimen, amandelen en sesam</i>	21
Tajine Batata <i>traditionele Marokkaanse stoof van kalfsvlees met zoete aardappel, pruimen en sesam</i>	21
Tajine Al Hut <i>gestoofde kabeljauwfilet met garnalen, venusschelpen en verse groenten in Ras Al Hanout saus</i>	21
Tajine Dzjaz <i>traditionele Marokkaanse stoof van kip met rode ui, ingemaakte citroen en groene olijven</i>	20
Tajine Hlou <i>gestoofde kip met dadels, amandelen en traditionele tfaya (kikkererwtten, rozijnen, ui en kaneel)</i>	20
Tajine Al Andalus <i>Andalusische stoof van kip met gekarameliseerde tomaat, mazhar, amandelen en sesam</i>	20
Tajine Kefta <i>grote Ras Al Hanout gehaktballen in kruidige tomatensaus met een gepocheerd eitje</i>	19
Tajine Qimroun <i>traditionele stoof van garnalen in licht pittige tomatensaus met koriander</i>	19
Tajine Godra <i>stoof van verse seizoen groenten in licht pittige kurkumasaus (VG)</i>	19

- Alle tajine gerechten worden geserveerd met warm steenoven brood. Extra mandje? € 1,00

Tajine is nóg lekkerder met:

<i>Traditionele Marokkaanse couscous, saffraan rijst, gemengde salade, zoete aardappelfriet of gekruide frietjes</i>	5,5
--	-----

Alléén op vrijdag en zaterdag:

Tajine Taqlidi <i>traditionele Marokkaanse stoof van kalfsvlees met verse seizoen groenten en pruimen</i>	22,5
Kesksou Beldi <i>couscous met gestoofde kip, verse seizoen groenten en traditionele tfaya</i>	22,5

Halwa | Dessert

Cheesecake <i>huisgemaakt met dadels, walnoot, amandel en aardbeiensaus</i>	7,5
BaqIawa <i>huisgemaakte Marokkaanse amandel-honing baklava uit de oven geserveerd met een bol vanille-ijs</i>	7,5
Mousse Chocola <i>huisgemaakte chocolademousse met amandelschaafsel geserveerd met slagroom</i>	7,5
Flan Magrabi <i>traditionele Marokkaanse geflambeerde pudding met karamel en amandelschaafsel</i>	5,5
Karmoud Laouz <i>huisgemaakte amandelschelp uit de oven met 2 bollen vanille-ijs, aardbeiensaus en slagroom</i>	7,5

Masjrour | Drankjes

Traditionele Marokkaanse muntthee *Pot klein | groot* 4 | 8
Puur Marokkaans: groene thee met munt, oranjebloesemwater en honing.

Chai | Thee *Onze super speciale theeën* 4

Duizend-en-één-nacht

Laat je meeslepen en waan je in het sprookje van Aladdin. Deze rooibos thee met kaneel, vanille, steranijs en een vleugje jasmijn bloesem brengt je in Marokkaanse sferen.

Cactus Vijg

Een tropische sensatie in je theeglas! Groene thee met stukjes vijg, meloen, papaya, ananas, mango, zonnebloem- en korenbloesem en cactusaroma.

Amandel Karamel

Een heerlijke zwarte thee met stukjes amandel en karamel.

Marokkaans Kaneel

Deze geurende zwarte thee met stukjes kaneel uit Marokko is ontzettend smaakvol en verwarmend.

Liefde

Deze rooibos thee is een melange met volle, fruitige frambozen, vanillevlokjes en rozenblaadjes.

Gember

Deze thee is een verwarmende mix van gember, citroen, verbena blad, pepermint en rozemarijn.

Noord Afrika

Ruik en proef vruchten uit de souks (markten) van Marokko. Deze vruchtenthee is een rijk gevulde melange van stukjes sinaasappel, papaja, mango, vijgen, dadels, rozijnen en citroengras.

Amaretto

Een volle rooibos met de zoete smaak van marsepein afgerond met amandeltintjes, kokosstukjes, rozenknopjes en rozenblaadjes.

Wellness

Deze heerlijke kruidenthee is een mix van venkel, kamille, appel, kaneel, gember, lindebloesem, brandnetel, jeneverbesblad en kruidnagel.

Kahwa | Koffie

Koffie	3
Espresso	3
Cappuccino	3,5
Caffè Latte	3,5

Mouberridat | Gekoelde drankjes

Mineraal Water <i>blauw rood</i>	3,5	Sap <i>Aardbei Mango</i>	3,5
Mineraal Water fles <i>blauw rood</i>	5,5	Appelsap Jus D 'Orange	3,5
Coca Cola Coca Cola Light	3,5	Ice Tea Ice Tea Green	3,5
Poms <i>Marokkaanse appelsap met prik</i>	3,5	Bitter Lemon Tonic Ginger Ale	3,5
Hawaï <i>Marokkaanse tropische sap met prik</i>	3,5	Fanta Casis Sprite	3,5