



MARHABA

WiFi: Restaurant; 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>	9,5
Chorba Al Hut <i>vissoep met verschillende soorten vis</i>	9,5
Chorba Al Baysar <i>Marokkaanse erwtensoup met olijfolie en komijn (VG)</i>	7,5
Chlada <i>salade van o.a. tomaat, komkommer en rode bieten met citroen-knoflook dressing (V)</i>	7,5
Aïoli <i>huisgemaakte aïoli en gemarineerde groene olijven geserveerd met warm steenoven brood (V)</i>	7,5

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>	8,5
Hoummis <i>huisgemaakte humus van kikkererwten en sesamtahin geserveerd met warm steenoven brood (VG)</i>	7,5
Loubia Khadra <i>salade van fijne sperziebonen gemarineerd in paprikapoeder en Marokkaanse azijn (VG)</i>	7,5
Barba <i>salade van rode bieten en rode ui met een dressing van Marokkaanse azijn en olijfolie (VG)</i>	7,5
Combinatie van 4 koude mezzes vanaf 2 personen	15,5 p.p.

Mezzes sghon | Tapas Warm (écht Instagrammable!)

Qimroun <i>licht pittige garnalen van de bakplaat gemarineerd in olijfolie met knoflookteentjes</i>	9,5
Felfel Kefta <i>twee zoete puntpaprika's gevuld met Ras Al Hanout kalfsgehakt geserveerd met romige saus</i>	8,5
Kir'in Dzjaz <i>gegrilde kippenpootjes uit de oven met honing en sesam</i>	8,5
Khodra Mechouia <i>variatie van gegrilde groenten uit de Marokkaanse keuken (VG)</i>	8,5
Combinatie van 4 warme mezzes vanaf 2 personen	17,5 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	32,5 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>	23,5
Al Hut <i>hele dorade uit de oven gemarineerd in traditionele Marokkaanse kruiden met saffraan rijst en salade</i>	23,5
Dzjaz Bel Hoummis <i>gegrilde licht pittige kipfilet geserveerd met diverse groenten en huisgemaakte humus</i>	22,5

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>	23,5
Kesksou Dzjaz <i>couscous met gestoofde kip en traditionele tfaya (kikkererwten, rozijnen, ui en kaneel)</i>	22,5

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>	23,5
--	------

- 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>	23,5
Tajine Lham <i>traditionele Marokkaanse stoof van kalfsvlees met pruimen, amandelen en sesam</i>	23,5
Tajine Batata <i>traditionele Marokkaanse stoof van kalfsvlees met zoete aardappel, pruimen en sesam</i>	23,5
Tajine Al Hut <i>gestoofde kabeljauwfilet met garnalen, venusschelpen en verse groenten in Ras Al Hanout saus</i>	23,5
Tajine Dzjaz <i>traditionele Marokkaanse stoof van kip met rode ui, ingemaakte citroen en groene olijven</i>	22,5
Tajine Hlou <i>gestoofde kip met dadels, amandelen en traditionele tfaya (kikkererwten, rozijnen, ui en kaneel)</i>	22,5
Tajine Al Andalus <i>Andalusische stoof van kip met gekarameliseerde tomaat, mazhar, amandelen en sesam</i>	22,5
Tajine Kefta <i>grote Ras Al Hanout gehaktballen in kruidige tomatensaus met een gepocheerd eitje</i>	21,5
Tajine Qimroun <i>traditionele stoof van garnalen in licht pittige tomatensaus met koriander</i>	21,5
Tajine Khodra <i>stoof van verse seizoen groenten in licht pittige kurkumasaus (VG)</i>	21,5

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

Tajine is nóg lekkerder met:

<i>Traditionele Marokkaanse couscous, saffraan rijst, 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>	24,5
Kesksou Beldi <i>couscous met gestoofde kip, verse seizoen groenten en traditionele tfaya</i>	24,5

Halwa | Dessert

Baq lawa Laouz <i>Marokkaanse amandel-honing baklava uit de oven geserveerd met een bol vanille-ijs</i>	8,5
Mousse Chocola <i>huisgemaakte chocolademousse met amandelschaafsel geserveerd met slagroom</i>	8,5
Flan Magrabi <i>traditionele Marokkaanse geflambeerde pudding met karamel en amandelschaafsel</i>	8,5
Karmoud Laouz <i>huisgemaakte amandelschelp uit de oven met een bol vanille-ijs, aardbeiensaus en slagroom</i>	8,5

Masjroub | Drankjes

Traditionele Marokkaanse muntthee *Pot klein | groot* 5,5 | 9,5
Puur Marokkaans: groene thee met munt, oranjebloesemwater en honing.

Chai | Thee *Onze speciale theeën* 5,5

Duizend-en-één-nacht

Laat je meeslepen en waan je in het sprookje van Aladdin. De zachte smaak van rooibos gecombineerd met de zoete tonen van amandel en kaneel.

Cactusvrucht

Een tropische sensatie in je theeglas! Groene thee met stukjes cactus fruit, mango, kokos, gember, appel, kruidnagel, steranijs, zoethout en kaneel.

Cappuccino Caramel

Een groene thee met de geur van koffie en de zoete smaak van karamel.

Marokkaanse Dadels

Deze thee uit Marokko is ontzettend smaakvol en verwarmend met stukjes dadel, gember, kokos, kaneel en kardemom.

Gember

Deze thee is een verwarmende mix van gember, citroen, kaneel, wortel en zoethout.

Noord Afrika

Ruik en proef vruchten uit de souks (markten) van Marokko. Deze vruchtenthee is een rijk gevulde melange met stukjes mango, kokos, gember, appel, kruidnagel, steranijs, zoethout en kaneel.

Wellness

Deze heerlijke kruidenthee is een mix van appel, citroenschil, korenbloembloesem, lavendelbloesem, melisseblad, pepermunt, perzik, theebloesemblad en valeriaan.

Kahwa | Koffie

Koffie	3,5
Espresso	3,5
Cappuccino	4,5
Caffè Latte	4,5

Mouberridat | Gekoelde drankjes

Mineraal Water fles <i>blauw rood</i>	7	Virgin Mojito <i>met limoen en munt</i>	7
Mineraal Water <i>blauw rood</i>	4	Ginger Ale	4
Coca Cola Coca Cola Light	4	Ice Tea Ice Tea Green	4
Poms <i>Marokkaanse appelsap met prik</i>	4	Bitter Lemon Tonic	4
Hawaiï <i>Marokkaanse tropische sap met prik</i>	4	Appelsap Jus D'Orange	4