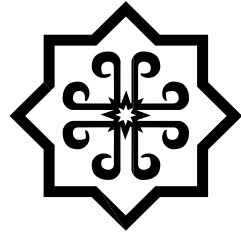


MOZO's Iftar Menu



€ 41,50

(inclusief voorgerechten en hoofdgerecht)

Voorgerechten

Al Harira *of* Shorba Al Hut *traditionele Marokkaanse soep of vissoep*
en

Chebakia *Marokkaanse sesam honingkoekje*

Briwat Dzjaj *kip driehoekpasteitje*

Keuze uit één van onze specialiteiten als hoofdgerecht

Tajine Tahlia

gestoofd kalfsvlees in speciale Tahlia kruiden uit Marokko met dadels, sesam en amandelen

Tajine Hlou

gestoofde kip met dadels, amandelen en traditionele tfaya (kikkererwten, rozijnen, ui en kaneel)

Bastilla Dzjaj

traditionele pastei met kip, ui en amandelen geserveerd met gemalen suiker en kaneel

Tajine Lham

traditionele Marokkaanse stoof van kalfsvlees met pruimen, amandelen en sesam

Tajine Dzjaj

traditionele Marokkaanse stoof van kip met rode ui, ingemaakte citroen en groene olijven

Tajine Kefta

grote Ras Al Hanout gehaktballen in kruidige tomatensaus met een gestoofd eitje

Tajine Qimroun

traditionele stoof van garnalen in licht pittige tomatensaus met koriander

Tajine Khodra

traditionele Marokkaanse stoof van verse seizoen groenten in licht pittige kurkumasaus

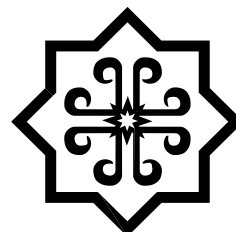
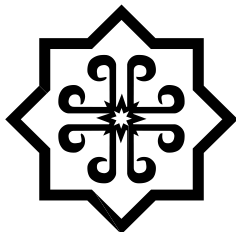
Lekkere bijgerechten?

traditionele Marokkaanse couscous of gekruid friet € 5,50

BELANGRIJK (lees alle voorwaarden op onze website [Restaurant MOZO Groepen](#))

- Graag ontvangen wij uw keuze uit het groepsmenu, en eventuele speciale verzoeken (vegan/vegetarisch/allergie), uiterlijk 48 uur van te voren.
- Wij ontvangen graag de volledige vooruitbetaling op onze rekening om de reservering definitief te bevestigen: NL55INGB0675415462 tnv Restaurant MOZO ovv je naam en reserveringsdatum.
- Wijziging van het aantal personen kan tot 1 dag van te voren worden doorgegeven, de vooruitbetaling wordt dan teruggestort. Wijzigingen op de dag van de reservering zijn niet mogelijk.

Zie achterzijde



Halwa | Dessert

Halwa 3st huisgemaakte Marokkaanse amandel koekjes met muntthee	€13.50
Briwat huisgemaakte Marokkaanse amandel-honing baklava uit de oven geserveerd met vanille-ijs	€9.50
Flan Magrabi traditionele Marokkaanse geflambeerde pudding met karamel en amandelschaafsel	€9.50
Karmoud huisgemaakte amandelschelp uit de oven met vanille-ijs, aardbeiensaus en slagroom	€9.50

Masjroub | Drinkjes

Traditionele Marokkaanse muntthee pot klein € 5,50 | pot groot € 9,50

Puur Marokkaans: groene thee met munt en oranjebloesemwater.

Chai | Thee Onze speciale theeën € 6,50

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.

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, korenbloesem, lavendelbloesem, melisseblad, pepermunt, perzik, theebloesemblad en valeriana.

Luiza

Kruidenthee van biologische verveine (hele blad) en citroen

Kahwa | Koffie

Koffie | Espresso € 3,50

Cappuccino | Caffè Latte € 4,50

Mouberridat | Gekoelde drankjes € 4,00

Ginger Ale | Bitter Lemon | Tonic

Ice Tea | Ice Tea Green

Mineraal Water *blauw | rood*

Appelsap | Jus D'Orange

Coca Cola | Coca Cola zero | Fanta

Poms *Marokkaanse appelsap met prik*
Hawaiï *Marokkaanse tropische sap met prik*

Virgin Mojito € 7
Mineraal Water fles 750ml *blauw / rood* € 7