



Let's Celebrate

WEEK DAY

550 DH TTC / personne (+5)

BEFORE

COCKTAIL PERSONNALISÉ DE BIENVENUE

DINNER

UNE ENTRÉE ET UN PLAT AU CHOIX
(PARMI LA SÉLECTION DU CHEF)

AFTER DINNER

GÂTEAU DESSERT

*Entrée gratuite au Theatro**

**sur réservation et sous réserve de disponibilité*

EPICURIEN
LATE NIGHT RESTAURANT - CREATIVE BAR - LIVE CONCERT



ES SAADI
MARRAKECH RESORT

Let's Celebrate

COCKTAILS *

MOSCOW MULE

Vodka Absolut Original,
ginger beer maison, sucre
de canne, jus de citron or

BASIL SMASH

Gin Beefeater, sucre de
canne, jus de citron,
feuilles de basilic frais

DAÏQUIRI

Rhum blanc Havana 3 ans,
sucre de canne, jus
de citron or

WHISKY SOUR

Whisky Chivas 12 ans,
Angostura, sucre de canne,
jus de citron, blanc d'œuf

ENTRÉES

AVOCAT EN TARTARE

Tomates, basilic frais, jus de citron du Bled

ou

NEMS VIETNAMIENS

Au poulet

ou

POULET CRISPY

Mariné à la verveine, sauce asiatique et barbecue

PLATS

DAURADE RÔTIE

Daurade entière rôtie, légumes de saison sautés à l'huile d'olive

ou

POULET TANDOORI

Riz aux raisins secs et amandes effilées

ou

PENNE 4 FROMAGES

Penne artisanales, sélection de fromages affinés, touche
de noix de muscade (Végétarien)

**Disponible sans alcool*

EPICURIEN

LATE NIGHT RESTAURANT - CREATIVE BAR - LIVE CONCERT



ES SAADI
MARRAKECH RESORT



Let's Celebrate

WEEK-END

600 DH TTC / personne (+5)

BEFORE

COCKTAIL PERSONNALISÉ DE BIENVENUE

DINNER

UNE ENTRÉE ET UN PLAT AU CHOIX
(PARMI LA SÉLECTION DU CHEF)

AFTER DINNER

GÂTEAU DESSERT

*Entrée gratuite au Theatro**

**sur réservation et sous réserve de disponibilité*

EPICURIEN

LATE NIGHT RESTAURANT - CREATIVE BAR - LIVE CONCERT



ES SAADI
MARRAKECH RESORT

Let's Celebrate

COCKTAILS *

MOSCOW MULE

Vodka Absolut Original,
ginger beer maison, sucre
de canne, jus de citron or

BASIL SMASH

Gin Beefeater, sucre de
canne, jus de citron,
feuilles de basilic frais

DAÏQUIRI

Rhum blanc Havana 3 ans,
sucre de canne, jus
de citron or

WHISKY SOUR

Whisky Chivas 12 ans,
Angostura, sucre de canne,
jus de citron, blanc d'œuf

ENTRÉES

AVOCAT EN TARTARE

Tomates, basilic frais, jus de citron du Bled

ou

NEMS VIETNAMIENS

Au poulet

ou

POULET CRISPY

Mariné à la verveine, sauce asiatique et barbecue

PLATS

DAURADE RÔTIE

Daurade entière rôtie, légumes de saison sautés à l'huile d'olive

ou

POULET TANDOORI

Riz aux raisins secs et amandes effilées

ou

PENNE 4 FROMAGES

Penne artisanales, sélection de fromages affinés, touche
de noix de muscade (Végétarien)

**Disponible sans alcool*

EPICURIEN

LATE NIGHT RESTAURANT - CREATIVE BAR - LIVE CONCERT



ES SAADI
MARRAKECH RESORT



Let's Celebrate

WEEK DAY
550 DH TTC / person (+5)

BEFORE
PERSONALIZED WELCOME COCKTAIL

DINNER
A STARTER AND A MAIN COURSE
OF YOUR CHOICE
(FROM THE CHEF'S SELECTION)

AFTER DINNER
DESSERT CAKE

*Free entrance to Theatro**
**on reservation and upon availability*

EPICURIEN
LATE NIGHT RESTAURANT - CREATIVE BAR - LIVE CONCERT


ES SAADI
MARRAKECH RESORT

Let's Celebrate

COCKTAILS *

MOSCOW MULE

*Absolut Original vodka,
house ginger beer,
cane sugar, lemon juice*

or

BASIL SMASH

*Beefeater gin, cane
sugar, lemon juice,
fresh basil leaves*

DAÏQUIRI

*Havana 3 years old white
rum, cane sugar, lemon
juice*

or

WHISKY SOUR

*Whisky Chivas 12 years,
Angostura, cane sugar,
lemon juice, egg white*

STARTERS

AVOCADO TARTAR

Dried tomatoes, fresh basil, Bled lemon juice (Vegan)
or

VIETNAMESE CHICKEN NEMS

Crispy nems, fresh salad, sweet and spicy sauce
or

CRISPY CHICKEN

Marinated with verbena, Asian sauce and barbecue

MAIN COURSES

ROASTED SEA BREAM

Whole oven-roasted sea bream, seasonal vegetables sautéed in olive oil
or

TANDOORI CHICKEN

Rice with raisins and slivered almonds
or

FOUR-CHEESE PENNE

Artisanal penne, selection of aged cheeses, hint of nutmeg (Vegetarian)

**Available without alcohol*

EPICURIEN
LATE NIGHT RESTAURANT - CREATIVE BAR - LIVE CONCERT


ES SAADI
MARRAKECH RESORT



Let's Celebrate

WEEK-END

600 DH TTC / person (+5)

BEFORE

PERSONALIZED WELCOME COCKTAIL

DINNER

A STARTER AND A MAIN COURSE
OF YOUR CHOICE
(FROM THE CHEF'S SELECTION)

AFTER DINNER

DESSERT CAKE

*Free entrance to Theatro**

**on reservation and upon availability*

EPICURIEN

LATE NIGHT RESTAURANT - CREATIVE BAR - LIVE CONCERT



ES SAADI
MARRAKECH RESORT

Let's Celebrate

COCKTAILS *

MOSCOW MULE

*Absolut Original vodka,
house ginger beer,
cane sugar, lemon juice*

or

BASIL SMASH

*Beefeater gin, cane
sugar, lemon juice,
fresh basil leaves*

DAÏQUIRI

*Havana 3 years old white
rum, cane sugar, lemon
juice*

or

WHISKY SOUR

*Whisky Chivas 12 years,
Angostura, cane sugar,
lemon juice, egg white*

STARTERS

AVOCADO TARTAR

Dried tomatoes, fresh basil, Bled lemon juice (Vegan)
or

VIETNAMESE CHICKEN NEMS

Crispy nems, fresh salad, sweet and spicy sauce
or

CRISPY CHICKEN

Marinated with verbena, Asian sauce and barbecue

MAIN COURSES

ROASTED SEA BREAM

Whole oven-roasted sea bream, seasonal vegetables sautéed in olive oil
or

TANDOORI CHICKEN

Rice with raisins and slivered almonds
or

FOUR-CHEESE PENNE

Artisanal penne, selection of aged cheeses, hint of nutmeg (Vegetarian)

**Available without alcohol*

EPICURIEN
LATE NIGHT RESTAURANT - CREATIVE BAR - LIVE CONCERT


ES SAADI
MARRAKECH RESORT