

The background features a light beige, textured surface. On the left side, there are several large, dried, brown leaves with prominent veins and holes, some overlapping. Scattered across the upper left and middle sections are numerous small, irregular gold-colored splatters and dots. On the right side, there is a faint, light gray line-art illustration of a plant with long, thin, pointed leaves.

N O U B A

R E S T A U R A N T - L I V E S H O W



Menu Signature by

Chef Ashish Purty



SALADES, CÉVICHES & TIRADITOS

- PopCorn de gambas en Tempura..... 220**
Gambas Frites en tempura, Mayonnaise spicy aux cacahuètes
- Salade Chinoise au Poulet..... 220**
Poulet grillé aux cinq épices, chou chinois, feuilles de coriandre, crumble croustillant, vinaigrette au sésame
- Tataki de boeuf 230**
Tranches de boeuf poêlées togarashi roulées, asperges, cornichon, ciboulette, miso goma, ponzu, chips de parmesan à la truffe
- Tiradito de St Jacques 230**
Noix de Saint-Jacques émincées, sauce physalis, confiture habanero, salade de betteraves, croustillant de polenta à l'huile de truffe.
- Gyoza poulet, Champignon et Truffe 190**
Dim sum poêlé, poulet, champignons, truffe, fromage bleu teriyaki
- Poke Bowl Nikkeï..... 200**
Riz Vinaigré, Avocat, Mangue, Oignons Rouges Pochés, Quinoa, Noix de Cajoux, Tomates Cerises
- Tataki de Thon 210**
Salmon tataki, légumes frais en julienne, vinaigrette
- Harumaki aux légumes | Nems Végétariens | 190**
Légumes variés, rouleau de printemps aux nouilles de riz, sauce chili mangue basilic
- Tiradito au saumon..... 230**
Tranches de saumon, sauce cacahuète sésame tamarin, croustillant de tapioca à l'encre de seiche, camote
- Ceviche de bar..... 220**
Dés de bar, lait de tigre, habanero, oignon, feuilles de coriandre.



SUSHI & CRUS

Volcano ROLL..... 210

Sushi Saumon & Gambas Habanero, Avocat grillé, Poireaux

Ebi Tropical..... 220

Sushi aux crevettes panées, sauce Kenyi, Ciboulette et Avocat

Sushi Nigiri (3 Pieces) 180

Sake (Saumon)

Maguro (Thon)

Toro (Thon)

Ebi (Gambas)

Suzuki (Loup Bar)

Kinmedai (Bérrix)

Hotate (St-Jacques)

Unagi (Angille)

Assortiment nigiri (12 pieces)..... 470

Sashimi (4 pieces)..... 160

Sake (Saumon)

Maguro (Thon)

Toro (Thon)

Ebi (Gambas)

Suzuki (Loup Bar)

Kinmedai (Bérrix)

Hotate (St-Jacques)

Unagi (Angille)



SUSHI & CRUS

Assortiment Plateau de sashimi
(16 pieces)470

Maki Rolls Classic (8 pieces)

California..... 190

Mix de crab, avocat, concombre, tobiko, graines de sésame

Philadelphia..... 190

Saumon fumé, concombre, cream cheese

Gambas Tempura.....200

Gambas en tempura, asperges, mayonnaise épicée

Thon épicée.....210

Thon épicée, oignon vert jeune, wasabi tobiko

Rainbow.....200

Mix de crab, avocat, poisson blanc, thon, saumon

Caterpillar.....210

Mix crab, unagi, concombre, kabayaki sauce

Rolls Signature Contemporain (8 Pièces)

Veggie Futomaki.....190

Asperges, avocat, kabayaki sauce.

Plateau de Sushi Kenji

(12 pièces)330

Plateau de Sushi Nouba

(26 pièces)620



WOKS

- Nouilles Singapouriennes aux Gambas 330**
Vermicelles de riz maison sautés, œuf, curry, oyster sauce
- Mongolian Wok de Bœuf..... 330**
Filet de bœuf mariné à la sauce Taïwanaise, épinards, oignons, champignons
- Kung Pao Wok de Poulet..... 290**
Cuisse de poulet désossée, poivrons mix, oignons, acajou, civette, sauce Kung Pao
- Dorade Sautée au Wok..... 290**
Poisson sauté, gingembre, ail, oignon, poivron, pousses de bambou, asperges, sauce gochujang épicée
- Chou-fleur à la Manchourian..... 290**
Chou-fleur panés, oignon, poivrons, piment rouge séchés, coriandre, ketchup, vinaigre
- Nouilles Végétariennes..... 270**
Nouilles sautées au Wok aux Légumes de Saison



PLATS SIGNATURE

Saumon Royal Fumé au Miso Hoisin 330

Saumon glacé au miso hoisin, okayu de champignons et d'épinards

Filet de boeuf Mariné Kalbi..... 350

Filet grillé mariné coréen sucré et épicé, pommes de terre frites écrasées. Hoisin à la citronnelle

Poulet en colère 310

Poulet grillé mariné épicé, pommes de terre grelots sautées, piment pardon grillé, sauce angry

Côtelettes d'agneau grillées au miso Gochujang 330

Côtelettes grillées marinées au miso épicé, purée de patates douces, asperges, mélasse teriyaki à la menthe.



MENU
MAROCAIN

- Assortiment de Salades Marocaines
et Briouates **200**
*Briouates fromage, Kefta et Poulet au citron, Taktouka, Zaalouk,
Bakoula, Potiron*
- Duo de Mini Pastilla Marocaines..... **220**
Aux poulet et amandes caramélisées et aux fruits de mer
- Tagine de Coquelet Beldi **290**
aux olives Mislala
- Souris d'agneau de tradition..... **380**
Aux fruits secs, pommes nouvelles et légumes
- Epaule d'agneau |pour deux personnes| **650**
aux fruits secs, pommes nouvelles et légumes
- Tangia Marrakchia cuite dans sa jarre..... **330**
Cuisson lente , semoule
- Tajine de Poisson blanc **310**
Selon arrivage| au Safran
- Menu fixe marocain..... **570/pers.**
- Assortiment de salades Marocaines et Briouates
Tajine de Poulet ou Tangia Marrakchia
Dôme au Amlou, Glace corne de Gazelle



MENU PARTAGE
pour 4 convives minimum

ASIATIQUE FUSION..... 660/pers.

ENTRÉES :

Tataki de boeuf

Tranches de bœuf poêlées togarashi roulées, asperges, cornichon, ciboulette, miso goma, ponzu, chips de parmesan à la truffe

Harumaki aux légumes | Nems Végétariens |

Légumes variés, rouleau de printemps aux nouilles de riz, Sauce chilli Mangue basilic

PopCorn de gambas en Tempura

Gambas Frites en tempura, Mayonnaise spicy aux cacahuètes

Tataki de Thon

Tranches fines de thon braisé au tosazu, onion vert jeunes et chips à l'ail

Volcano ROLL (8 pièces)

*Sushi Saumon & Gambas Habanero, Avocat grillé, Poireaux
Saumon royal fumé au miso Hoisin*





MENU PARTAGE
pour 4 convives minimum

ASIATIQUE FUSION..... 660/pers.

PLATS :

Kung Pao Wok de Poulet

Cuisse de poulet désossée, poivrons mix, oignons, acajou, civette, sauce Kung Pao

Mongolian Wok de Bœuf

Filet de bœuf mariné à la sauce Taïwanaise, épinards, oignons, champignons

Dorade Sautée au Wok

Poisson sauté, gingembre, ail, oignon, poivron, pousses de bambou, asperges, sauce gochujang épicée

Nouilles Singapouriennes aux Gambas

Vermicelles de riz maison sautés, œuf, curry, oyster sauce

DESSERTS :

Cheesecake déstructuré à la Mangue

Sorbet à la Mangue

Royal de Jivara praliné

Glace chocolat au lait

Paris Brest trio

Aux Framboises, à la Pistache et Praliné.



DESSERTS

Cheesecake déstructuré à la Mangue..... 160

Sorbet à la Mangue

Royal de Jivara praliné..... 160

Glace chocolat au lait

Paris Brest trio..... 230

à partager pour 2 pers.

Aux Framboises, à la Pistache et Praliné

L'arganier..... 160

Dôme au Amlou, Glace corne de Gazelle

Cake Tres leches au matcha..... 160

Génoise infusée au thé vert matcha

N O U B A

R E S T A U R A N T - L I V E S H O W

Zone de l'agdal, Boulevard Mohamed VI, Marrakech
Tél. : +212 642-555353 • info@sham-outlets.com