
MIZMIZ
BAR LOUNGE

TAPAS À DÉGUSTER

PATATAS BRAVAS. PATATAS BRAVAS.	Pommes de terre croustillantes, sauce brava légèrement pimentée *Crispy potatoes, mildly spicy bravas sauce*	55.
ANCHOIS MARINÉS. MARINATED ANCHOVIES.	Filets d'anchois marinés au vinaigre, ail et persil *Marinated anchovy fillets with vinegar, garlic and parsley*	65.
GUACAMOLE ET SES CHIPS DE MAÏS. GUACAMOLE AND CORN CHIPS.	Avocat délicatement écrasé au citron relevé de coriandre, oignons rouges, tomates et piment *Delicately mashed avocado with lemon, coriander, red onions, tomatoes and chili*	75.
TOAST DE CHÈVRE AU MIEL. HONEY AND GOAT CHEESE TOAST.	Pain croustillant, bûche de chèvre fondant, miel et noix *Crispy bread with melting goat cheese, honey and walnuts*	75.
MINI BROCHETTES DE POULET MARINÉ. MINI MARINATED CHICKEN SKEWERS.	Tendres morceaux de poulet marinés aux épices et grillés à la plancha *Tender pieces of chicken marinated in spices and plancha-grilled*	80.
POULPE À LA GALLEGA. GALICIAN-STYLE OCTOPUS.	Poulpe et pommes de terre fondantes à l'huile d'olive et au persil *Octopus and tender potatoes with olive oil and parsley*	90.
PETITS CALAMARS À LA PLANCHA. SMALL SQUIDS A LA PLANCHA.	Calamars grillés, huile d'olive, herbes fraiches et vinaigre Xérès *Grilled calamari, olive oil, fresh herbs, and Sherry vinegar*	90.



TAPAS TO SAVOUR

CROUSTILLANT DE FROMAGE AU THYM. THYME CHEESE CRISP.	Fromage frais roulé dans une feuille de brique croustillante parfumé de thym *Fresh cheese rolled in a crispy brik pastry leaf, flavored with thyme*	105.
PILPIL DE GAMBAS FACON DU CHEF. CHEF'S STYLE PRAWNS PILPIL.	Gambas à l'ail confit, huile d'olive de notre récolte et persil frais *Gambas with confit garlic, olive oil from our own harvest and fresh parsley*	120.
CROQUETTES DE SAUMON. SALMON CROQUETTES.	Boulettes de saumon croquantes, sauce au cornichon, câpres et mayonnaise *Crispy salmon cakes with a pickle, caper and mayonnaise sauce*	125.
PLANCHA DE JAMBON SERANO. SERANO HAM PLANCHA.	Fines tranches de jambon affiné accompagné de cornichon *Thin slices of cured ham served with a gherkin*	150.



À SIROTER

COCKTAILS.

Mojito — 130.
Rhum, citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, eau gazeuse / *Rum, lime, mint leaves, cane sugar, sparkling water*

Pina Colada — 150.
Rhum, jus d'ananas, lait de coco *Rum, pineapple juice, coconut milk*

Aperol Spritz — 150.
Aperol, Prosecco, zeste d'orange, eau gazeuse / *Aperol, Prosecco, orange twist, sparkling water*

Cosmopolitan — 150.
Vodka, Triple sec, jus de citron vert, jus de cranberry / *Vodka, Triple Sec, lime juice, cranberry juice*

Margarita — 150.
Tequila, Triple sec, jus de citron vert / *Tequila, Triple Sec, lime juice*

Gin Fizz — 130.
Gin, citron, sirop de sucre, soda *Gin, lemon, sugar syrup, soda*

Negroni — 145.
Gin, Campari, vermouth rouge *Gin, Campari, red vermouth*

Manhattan — 145.
Whisky, vermouth rouge, bitters *Whisky, red vermouth, bitters*

Espresso Martini — 120.
Vodka, liqueur de café, espresso, sirop de sucre / *Vodka, coffee liqueur, espresso, sugar syrup*

Mai Tai — 130.
Rhum, Curaçao, orange, orgeat, citron vert / *Rum, Curaçao, orange, orgeat, lime*

Apple Whisky — 140.
Whisky, jus de pomme, citron, sirop de cannelle / *Whisky, apple juice, lemon, cinnamon syrup*

Sex on the Beach — 130.
Vodka, jus de cranberry, jus d'orange, jus de pêche, jus d'ananas / *Vodka, cranberry juice, orange juice, peach juice, pineapple juice*

Whisky sour — 130.
Whisky, jus de citron, sucre de canne, blanc d'oeuf / *Whisky, lemon juice, cane sugar, egg white*

TO SIP

COCKTAILS SIGNATURES. SIGNATURE COCKTAILS.

Rose Cocktail — 130.
Vodka à l'hibiscus, jus de citron, sucre à l'hibiscus
Hibiscus vodka, lemon juice, hibiscus sugar

Love Time — 130.
Gin, purée de fraises, jus de citron, blanc d'œuf
Gin, strawberry purée, lemon juice, egg white

COCKTAILS SANS ALCOOL. MOCKTAILS.

Virgin Mojito — 85.
Feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, Sprite
Mint leaves, lime, cane sugar, Sprite

Virgin Colada — 85.
Jus d'ananas, lait de coco
Pineapple juice, coconut milk

Bora Bora — 75.
Jus d'ananas, jus de fruits de la passion, jus de citron, grenadine
Pineapple juice, passion fruit juice, lemon juice, grenadine

VINS AU VERRE. WINES BY GLASS.

Médaillon blanc, rosé, rouge — 70.

Freixenet — 150.

CHAMPAGNES.

Laurent Perrier Brut — 1950.

Freixenet — 800.
Vin mousseux / *Sparkling wine*

Moët & Chandon rosé — 2400.



À APPRÉCIER

BIÈRES. BEERS.	Heineken 25cl	65.
	Casablanca 33cl	70.
	Corona 35cl	90.
APÉRITIFS. LIQUORS. VERRE 5 CL	Ricard / Pastis	80.
	Aperol	80.
	Martini Bianco / Rosso	80.
VODKA. VERRE 5 CL / BOUTEILLE	Absolut Blue	140 / 1400.
	Belvedere	160 / 1800.
	Grey Goose	160 / 1800.
GIN. VERRE 5 CL	Gordon's	130.
	Bombay Sapphire	130.
	Hendrick's	130.
WHISKY. VERRE 5 CL / BOUTEILLE	J.W. Red Label	100 / 1300.
	Ballantine's	140 / 1400.
	Jack Daniel's / Honey	140 / 1800.
	Glenfiddich 12 ans	150 / 1900.
	J.W. Black Label	150 / 1900.
	Chivas Regal 12 ans	150 / 1900.
	J.W. Double Black	150 / 2200.
	Chivas Regal	190 / 2250.
	Glenfiddich 18 ans	190 / 2250.
DIGESTIFS. VERRE 5 CL	Get 27	80.
	Malibu	90.
	Cointreau	110.
	Bailey's	110.
TEQUILA. VERRE 5 CL	Camino Real Blanco	120.
RHUM. VERRE 5 CL	Bacardi Carta Blanca	90.
	Bacardi Carta Oro	100.

TO ENJOY

JUS. JUICES.

Orange frais — 40.
Freshly squeezed orange

Citron frais — 45.
Freshly squeezed lemon

SMOOTHIES.

Sunrise — 85.
Avocat, fruits rouges, lait
Avocado, red berries, milk

Fresh — 85.
Jus d'orange, mangue, ananas
Orange juice, mango, pineapple

DÉTOX.

Citronnade / *Lemonade* — 85.
Jus de citron frais, sucre de canne, feuilles de menthe, eau plate / *Fresh lemon juice, cane sugar, mint leaves, still water*

Détox santé / *Health Detox* — 70.
Citron, orange, miel, gingembre
Lemon, orange, honey, ginger

Green Oasis — 90.
Jus de citron, pomme, concombre, feuilles de menthe et sucre de canne / *Lemon juice, apple, cucumber, mint leaves and cane sugar*

EAUX & SODAS. WATER & SODAS.

Sidi Ali 50cl / 75 cl — 25 / 40.

Oulmès 33cl / 75 cl — 20 / 40.

Sodas 33cl — 30.

Diabolo Sprite, sirop au choix — 35.
Diabolo Sprite, choice of syrup

Bière sans alcool — 65.
Non-alcoholic beer

Café frappé / *Iced coffee* — 40.

BOISSONS CHAUDES. HOT DRINKS.

Supplément lait végétal
Plant-based milk supplement 7 Dhs.

Thé à la menthe — 20 / 30 / 50.
Petite, moyenne, grande théière
Moroccan mint tea
Small, medium, large teapot

Café espresso — 25.
Espresso coffee

Chocolat chaud — 25.
Hot chocolate

Café crème / *Cream coffee* — 25.

Cappuccino — 30.

Thé & tisane Tchaba — 30.
Tchaba tea & herbal tea



MIZMIZ

BAR LOUNGE