



BLACK CHICH

AFRICAN FUSION GOURMET



BLACK CHICH

AFRICAN FUSION GOURMET

 [blackchich.marrakech](https://www.instagram.com/blackchich.marrakech)



MEMBER OF

AMAZOZ
group MOROCCAN HOSPITALITY

KABANA
ROOFTOP FOOD & COCKTAILS
امزوز

MANDALA SOCIETY
Food Appreciation Society

DAR بابا
BABA
COCKTAILS & TAPAS
RESTAURANT & MORE

STARTERS

SALADE CHICKEN BFC

Salade verte composée épinard, edamame, asperge, haricots verts sauce maison à l'huile de sésame et citron.

Poulet crispy chapelure de maïs épicé

Mixed green salads with spinach, edamame, asparagus, and green beans, homemade sesame oil and lemon sauce.

Crispy spiced cornmeal chicken

100 dhs

SALADE KACHUMBARI - VEGAN

Salade composée tomate, concombre, avocat,

piment jaune, coriandre fraîche,

sauce à base d'huile d'olive locale et jus de citron frais.

Composed salad with tomato, cucumber, avocado, yellow chili, and fresh coriander, topped with a dressing

made from local olive oil and fresh lemon juice

80 dhs

SALADE TEBBAA - VEGAN

Salade mesclun composée, patate douce, papaye,

gombos, mangue, noix de cajou et grenade,

sauce vinaigrette maison à la mangue

Mesclun salad with sweet potato, papaya, okra, mango, cashew nuts, and pomegranate mango vinaigrette homemade sauce

80 dhs

VELOUTÉ BLACK MAMBA

Velouté maison à base de banane plantain, patate douce,

lait de coco, noix de cajou, huile végétale

Homemade creamy soup made with plantain, sweet potato, coconut milk, cashews, and vegetable oil

70 dhs

CAYENNE DIPS

Dips de légumes accompagnés d'une mousse d'avocat

cayenne et épices africaines

Vegetable dips served with a cayenne avocado mousse and african spices.

70 dhs

AFRO STREET FOOD

CHICK & CHIPS

Blanc de poulet mariné 24h, chapelure de maïs épicé accompagné d'un duo de sauces maison à l'ananas et mayo épicée. Frites maison

Chicken breast marinated for 24 hours in spicy cornmeal breading, served with a duo of homemade pineapple sauce and spicy mayo. homemade fries.

120 dhs

PASTELS-SAGA

Assortiment de 4 pastels de bœuf + 4 de poulet accompagnés de leur sauce maison à base de cacahuète

Assortment of 4 beef pastries and 4 chicken accompanied by their homemade peanut sauce

90 dhs

BRAAIBROODJIE

Sandwich sucré-salé présenté dans un délicieux pain de mie maison, à base de confiture d'abricot, tomate, oignons rouge, cheddar, poulet fris BFC, frites maison

Sweet and savory sandwich presented in a delicious homemade white bread, with apricot jam, tomato, red onions, cheddar, and fried BFC style chicken, served with homemade fries

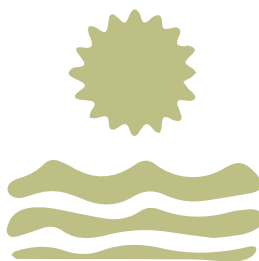
120 dhs

BLACK CAMEL BURGER

Steak de chameau mariné (180g) dressé dans un pain bun noir au levain, cheddar et sa sauce verte africaine, frites maison

180g camel marinated steak, presented in a sourdough black bun, with cheddar and african green sauce, served with homemade fries

130 dhs



AFRO CONFORT FOOD

RFISSA BERBERE

Msemen coupé en tagliatelle à base de poulet, lentille et sauce bouillon de poulet.

Msemen cut into tagliatelle with chicken, lentils, and chicken broth sauce.

120 dhs

MAFÉ BOEUF

Duo de riz integral et blanc, sauce à base de tomate, pate d'arachide et son bœuf mariné cuisson lente.

Duo of brown and white rice, sauce made with tomato, peanut paste, and slow-cooked marinated beef.

130 dhs

YASSA POULET

Duo de riz intégral et blanc dressé avec son poulet et ses oignons yassa en lamelles

Duo of brown and white rice served with chicken and sliced yassa onions

120 dhs

KENYAN RED CURRY

Duo de riz intégral et blanc dressé avec son bœuf mariné au lait de coco & curry rouge

Duo of brown and white rice served with marinated beef in coconut milk and red curry

130 dhs

SEFFAA BERBERE

Pâtes cheveux d'anges à base de sucre glace, cannelle, amandes concassées, effiloché de poulet et œufs de caille

Angel hair pasta made with powdered sugar, cinnamon, crushed almonds, shredded chicken, and quail eggs

110 dhs

JAMAICAN RAMEN

Bouillon de poulet, nouilles, œufs durs et tranches de poulet marinés 24h

Chicken broth, noodles, hard-boiled eggs, and slices of chicken marinated for 24 hours

140 dhs

DESSERTS

DÉGUÉ

Dessert maison à base de semoule de mil cuite,
raïb vanille maison, noix de muscade et fruits de saison.
*Homemade dessert made with cooked millet semolina,
homemade vanilla Raïb, and seasonal fruits*

55 dhs

BLUEBERRY CHEESECAKE

Cheesecake maison sur un lit de beurre
de cacahuète et coulis de myrtille
*Homemade cheesecake on a bed of peanut butter
and blueberry coulis*

55 dhs

ORANGE PEEL BROWNIE

Brownie maison chocolat 73% aux écorces d'orange
Homemade brownie with 73% chocolate, orange peel

55 dhs

DRINKS

HOMEMADE DRINKS

Thé Glacé Bissap	30 Dhs
The Glacé Gingembre Ananas	30 Dhs
Smoothie Black Coco (avocat, gingembre, coco)	35 Dhs
Smoothie Lachich (banane, cardamome, curcuma)	35 Dhs

SOFT DRINKS

Coca Cola 33cl	25 Dhs
Coca Cola Zero 33cl	25 Dhs
Sprite 33cl	25 Dhs
Poms 33cl	25 Dhs
Orangina 33cl	25 Dhs
Schweppes Citron	25 Dhs
Schweppes Tonic	25 Dhs

HOT DRINKS

The Africain Hibiscus Citron	25 Dhs
The Berbere aux plantes de L'Atlas	25 Dhs
Expresso	20 Dhs
Double Expresso	25 Dhs
Cappucino	30 Dhs
Cappucino Caramel	35 Dhs

WATERS

Eau Plate 75cl	30 Dhs
Eau Pétillante 75cl	30 Dhs
Carafe d'eau pétillante ou plate menthe gingembre	45 Dhs



BLACK CHICK

AFRICAN FUSION GOURMET