



ITRAN  
إثران

Abu Dhabi - United Arab Emirates  
Level 2, Souk Qaryat Al Beri, Shangri La  
Email: [itranad@itranrestaurant.ae](mailto:itranad@itranrestaurant.ae)  
Tel. +971 2 642 0077

 @itranrestaurant  @itranrestaurant  @itranrestaurant

يمكنكم إرسال آرائكم ومقترحاتكم  
Please send us your valuable feedback!  
[itranrestaurant@gmail.com](mailto:itranrestaurant@gmail.com)



## المطبخ المغربي

تجاوزت شهرته الحدود الوطنية، لما فيه من مميزات غذائية وتنوع مكوناته ويعتبر أحد الفنون البارزة في المغرب ويعد الأول عربيا و الثاني عالميا بعد المطبخ الفرنسي، تأثر بمختلف الحضارات التي زادتته غنى، وجعلته محط أنظار العالم، أقيمت له المهرجانات، وخصصت له الجوائز، هو المطبخ المغربي الذي يترجم تاريخ حضارة.

ويعتبر المطبخ المغربي منذ القدم أكثر المطابخ تنوعاً، والسبب يرجع إلى تفاعل المغرب مع العالم الخارجي منذ عدة قرون، وهو مزيج من المطبخ الأمازيغي والعربي المغاربي، ويحمل ثقافة البحر الأبيض المتوسط، والمطبخ الأفريقي، وتأثر كذلك، بكون المغرب ملتقى لحضارات متعددة، كالمطبخ الأندلسية التي حملها المورسكيون عندما غادروا إسبانيا، والمطبخ التركي العثماني.

# أين تتجلى مظاهر الأصالة في الفن المعماري المغربي

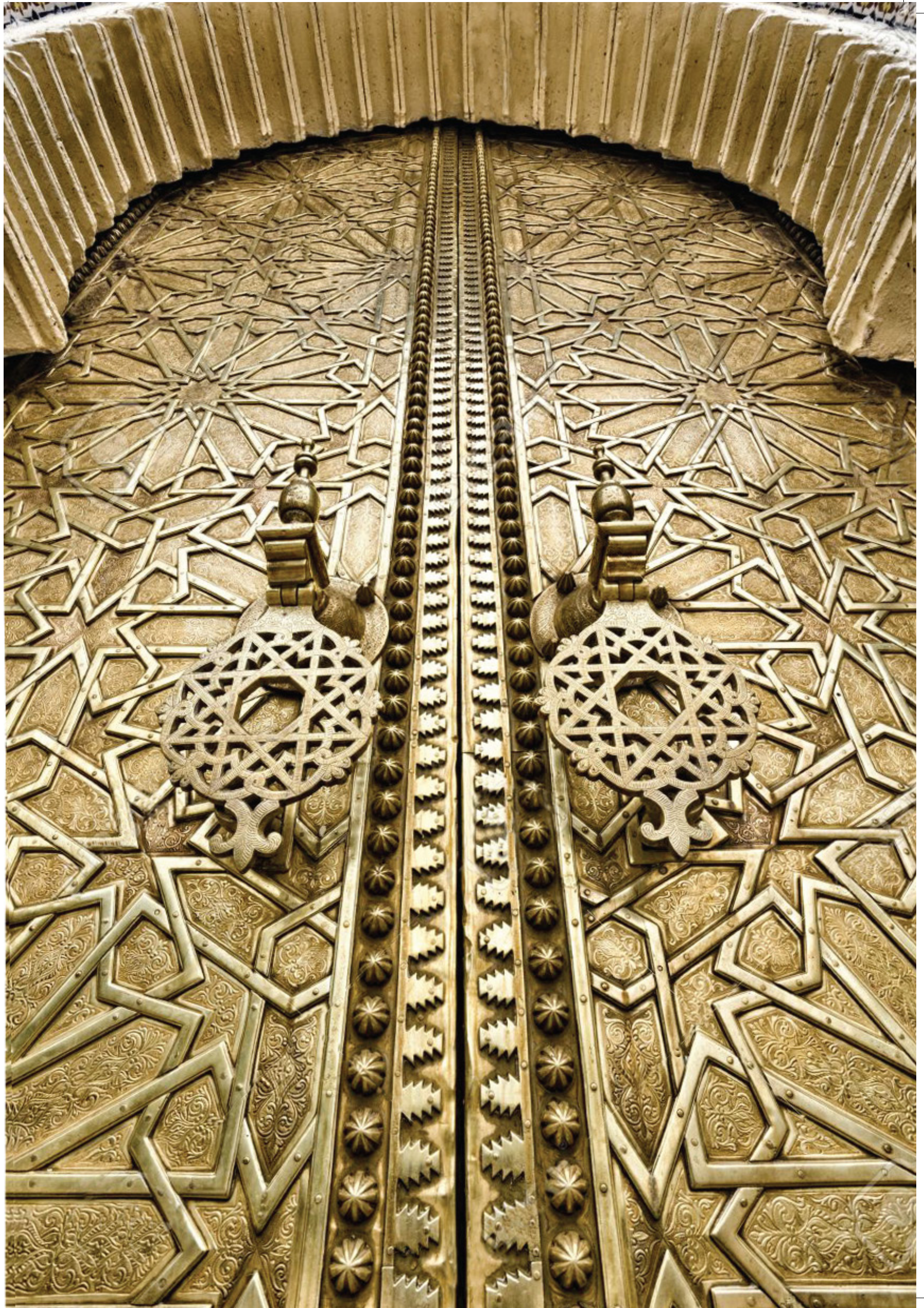
## \* الفن المعماري المغربي

توالت الحضارات على أرض المغرب وتنوّعت، وكان لتمازج الحضارات فيها أثرٌ كبيرٌ انعكس على الزخرفة المغربية، وجعل منها مزيجاً فريداً من نوعه، فالفن المعماري المغربي يظهر تنوعاً وتكاملاً في الألوان المُستخدمة من البيئة المغربية الغنيّة الجذابة.

## \* العمارة المغربية القديمة (التنكة)

كان للعمارة الأندلسية أثر كبير على ساكني المغرب قبل نحو ألف عام، بحيث وصل الفن المعماري في تلك الفترة إلى درجة كبيرة من الترف والإسراف في استخدام الزخرفة في العمارة، فأكسب هذا الفن جمالية جديدة ومميزة برغم بساطتها، ومن أهم ميزاتها:

- الأقواس التي تحمل السقف عموديّة، مثالٌ عليها جامع قرطبة الكبير وجامع القرويين في مدينة افاس.
- استخدام الفسيفساء الخزفية على واجهات الجوامع وأيضاً المباني، واستخدام النقوش على الجبص، الخشب و النحاس حيث بلغت تلك النقوش أرقى مستوى لها في فنّ العمارة في عهد المرابطين و الموحدين.
- جُلّ المواضيع الزخرفية في تلك الفترة اعتمدت على العروق النباتية والأشكال الهندسية والأشرطة الكتابية، حيث اعتمدت تلك الأشرطة على الخط الكوفي بشكلٍ رئيسي وخط الثلث.
- كان للإرث الفني للمرابطين والموحدين المغاربة أثرٌ كبير في بناء مجد العمارة الإسلامية، ويتجسّد هذا الأثر في صوامع المساجد و ابواب و مداخل المدن العتيقة و الاضرحة و القصور كقصر الحمراء بغرناطة و صومعة لخر لدا بإشبيلية.



## فائنة الفطور | Breakfast Menu

### فطور من فاس | Breakfast from Fes | 85 AED

Selection of Homemade Bread(2 Batbout pcs /Moroccan Bread /Barley Bread)

خيارات من الخبز المعد منزليا ( ٢ خبز بطبوط / خبز مغربي / خبز الحبوب )

Khaleaa (Crunchy Flesh)with Eggs

خليع ( لحم مقرمش ) مع البيض

Musharml Olive

زيتون مشرمل

Trio Fruit Maslh(Dates, Prunes, Dry Figs)

٣ أنواع من الفواكه المغربية المجففة ( تمر، خوخ، تين )

Moroccan Harrira

حريرة مغربية

Your Choice from Tea or Coffee

اختيارك من القهوة أو الشاي

عصير برتقال Orange Juice

### فطور من مراكش | Breakfast from Marrakech | 85 AED

Selection of Homemade Bread(Beghrir 2pcs /M`smen /Harcha)

خيارات من الخبز المعد منزليا ( ٢ قطعة خبز بغرير / خبز مع السمن / خبز الحرشة )

Olive Oil /Honey /Amelou(Argan Oil, Honey, Hashed Nuts)

زيت زيتون / عسل / أملو ( زيت الأركان، عسل، لوز مطحون )

White Soup (Porridge Soup)

شوربة بيضاء ( شوربة الشوفان بوردج )

1 Boiled Eggs

بيضة مسلوقة

Your Choice from Tea or Coffee

اختيارك من القهوة أو الشاي

عصير برتقال Orange Juice

### فطور من طنجة | Breakfast from Tangier | 89 AED

Selection of Homemade Bread(2 Batbout pcs / Reghaif with Honey)

خيارات من الخبز المعد منزليا ( ٢ قطعة خبز بطبوط / رغيف مع العسل )

Croque Sandwich with Eggs & Cheese

ساندويش كروك مع البيض والجبنة

Musharml Olive /Olive Oil

زيتون مشرمل / زيت الزيتون

Homemade White Butter

زبدة بيضاء معدة منزليا

Bissara

بيصارة

Your Choice from Tea or Coffee

اختيارك من القهوة أو الشاي

عصير برتقال Orange Juice

## فطور من إتران | 109 AED | Breakfast from ITRAN

Selection of Homemade Bread (2 Batbout pcs / Reghaif with Honey / 2 Beghrir)  
خيارات من الخبز المعد منزليا ( ٢ قطعة خبز بطبوط / رغيف مع العسل / ٢ خبز بغرير )

Olive Oil / Honey / Amelou (Argan Oil, Honey, Hashed Nuts)  
زيت زيتون / عسل / أملو ( زيت الأركان، عسل، لوز مطحون )

Musharml Olive / Olive Oil  
زيتون مشرمل / زيت الزيتون

Tomato Omelette with Argan oil  
بيض أوملت بالطمطم وزيت الأركان

Homemade White Butter  
زبدة بيضاء معدة منزليا

Morocan Harira served With Dates & Chebakia  
حريرة مغربية تقدم مع التمر والشباكية

Your Choice From Tea or Coffee  
اختيارك من القهوة أو الشاي

Orange Juice عصير برتقال

## فطور كونتيننتال | 79 AED | Your Continental Breakfast

Selection of Itran Croissants and Danish Pastries & Homemade Bread  
تشكيلة من كرواسان إتران ومعجنات الدنش وخبز معد منزليا

Fresh Fruits Salad  
سلطة فواكه مشكلة

Selection of Cheese Platter (Gouda / Feta / Emmental)  
صحن جبنة مشكل (غودا / فيتا / امنتال)

1 Boiled Eggs  
بيضة مسلوقة

Yogurt (Fruits or Plain)  
لبن زبادي ( فواكه أو عادي )

Butter, Marmalade and Preserves  
زبدة ومربى

Your Choice From Tea or Coffee  
اختيارك من القهوة أو الشاي

Orange Juice عصير برتقال

## إضافات | Extras

Make your Own Omelette ( Normal Mushroom / Cheese/ Tomato/ Khalee ) | 25 AED  
حضر البيض الخاص بك ( فطر عادي / جبنة / طماطم / خليع )

M`smen Bel Chahma / Bleklee | 25 AED  
مع سمن بالشحم / خليع

Beghrir with Amelou /with Honey | 25 AED  
بغرير بالأملو / مع العسل

Trio Cheese Platter | 25 AED  
صحن من ثلاث أنواع جبنة

Homemade White Butter | 20 AED  
زبدة بيضاء معدة منزليا

Amelou | 20 AED | أملو

## مقبلات بارودة | Cold Appetizers

### تشكيلة سلطات مغربية | 109 AED | Selection of Moroccan Salads

Taktouka / Zaalouk / Salatet Khezo / Salted Flefla / Sweet Tomatoes / Salatet Badenjan / Carrot Zaalouk / Mallow Leaves  
Makh Alkhuruf / Al Dente Lentils / Al Dente White Beans  
تكتوكة / زعلوك / سلطة خيزو / فليفلة مشوية / طماطم معسلة / سلطة بدنجان / زعلوك الجزر / بقولة  
فاصولياء / عدس / مخ الخضوف

## مقبلات ساخنة | Hot Appetizers

### سلطة الكبدة | 39 AED | Saltet El Kebda

Lamb Liver with Charmola & Olive Lemon  
سلطة الكبدة مشرمة بالليمون والزيتون

### بطاطا مشرمة | 29 AED | Batata Msharmela

Tender Potatoes, Tomatoes, Garlic, Parsley and Coriander  
بطاطا مسلوقة، طماطم، ثوم، بقدونس وكزبرة

### بريوات 4 قطع | Selection of Briouat 4 Pieces

دجاج / الجبن / كفته / خضار | 69 AED | Chicken/ Cheese/ Koftah/ Vegetable  
اصابع اثران بالقريدس وصلصة المانجو | 79 AED | Shrimps Spring Roll

## شوربات | Soups

### الحريرة تقدم مع التمر والشباكية | 49 AED | Harira with Dates & Chebakia

Lamb Meat, Chickpeas, Coriander and Tomato  
لحم غنم، حمص حب، كزبرة وطماطم

### شوربة الخضار بمرددوش | 45 AED | Vegetable Soup with Herbs

Vegetable Soup with Herbs  
خضار ونبات المرددوش

### شوربة بالحوت | 59 AED | Shorba Bil Hout

Mixed Seafood, Potato and Fish Stock  
تشكيلة من البحريات، بطاطا ومرق السمك

## Pastilla | بصيطة

A trademark Moroccan dish, it is large pastry-like dish with a chicken or pigeon stuffing wrapped in a very thin, crispy pastry crust, and sprinkled with cinnamon and some sugar. This gives the dish a unique combination between a sweet and savory taste.

طبق مغربي بامتياز، مؤلف من حشوة الدجاج أو لحم الطيور مغلفة بعجينة هشّة ومقرمشة، مغطاة بالقرفة والسكر. مما يعطي الطبق مذاق فريد بين المالح والحلو

### Dajaj W Louz | 79 AED | بسطيلة مغربية دجاج ولوز

Saffron Chicken, Fried Sweetened Almonds Wrapped in Thin Filo Pastry  
دجاج بالزعفران، لوز حلو مقلي مغلف بعجينة رقيقة

### Hout | 89 AED | هوت

Mixed Seafood, Fried Sweetened Almonds Wrapped in Thin Filo Pastry  
تشكيلة بحريات، لوز حلو مقلي مغلف بعجينة رقيقة

### M'hensha | 75 AED | محنشة

Mixed Vegetable and Cheese  
بالخضار والجبن

## Couscous | كسكس

It is a dish made of fine semolina and topped with meat and vegetables. Couscous is typically made with seven vegetables. طبق معد من أفخر أنواع سميد القمح ومغطى باللحم والخضار. الكسكس يعد عادة من سبع خضروات

### Baydawi | 125 AED | بياضوي

Beef and Seven Vegetables  
لحم عجل وسبع خضروات

### Fasi | 120 AED | فاسي

Chicken, Caramelized Onions and Raisins  
دجاج، بصل مكرمل وزبيب

### Khoudar | 99 AED | خضار

Seven Vegetables and Chickpeas  
سبع خضروات وحمص حب

### Malaki | 159 AED | الملكي

Lamb meat, Chicken, Seven Vegetable, Merguez Mashwi, Caramelized Onions and Raisins  
لحم غنم، دجاج، سبع خضروات، مرقاز مشوي، بصل مكرمل وزبيب



## طاجين | Tajine

Is an historically Berber dish. It is a stew made of meats and vegetables and traditionally cooked in a conical clay pot to allow the steam to rise, condense and drip back down to the stew. طبق مغربي تاريخي، يخنة معدة من اللحم والخضار مطهوهة بقدر خاص من الفخار يسمح للبخار بالتغلغل في اليخنة بشكل مثالي

### لحم عجل وغنم | Beef & Lamb

#### لحم الغنم بالبرقوق واللوز | Lahem Ghanam Bi Barkouk Wil Louz | 125 AED

Lamb Meat with Prunes and Almonds  
لحم الغنم بالبرقوق واللوز

#### لحم غنم بالاجاص واللوز | Lahem Ghanam with Pears & Almonds | 129 AED

Lamb Meat with Pears Fruits & Olives  
لحم غنم بالاجاص واللوز

#### طاجين اثران المميز | Itran Tajine | 149 AED

Lamb Meat with Quail Eggs, Caramelized Onions and Raisins, Apricot  
لحم غنم، بيض السممان، بصل مكرمل، زبيب والمشمش

#### لحم بالقوق والجلبانة | Lahem Bil Kouk Wil Jilbana | 119 AED

Lamb Meat with Artichoke and Green Peas  
لحم غنم بالأرضي شوكي والبازلء الخضراء

#### طنجية مراکشية | Tanjia Marrakchia | 149 AED

Beef Meat with Pickled Lime, Garlic and Saffron  
لحم عجل ومخلل الليمون، ثوم وزعفران

#### كباب مغدور | Kabab Maghdour | 110 AED

Lamb Meat, Garlic, Parsley and Coriander  
لحم غنم، ثوم، بقدونس وكزبرة

#### كفتة بالطماطم | Koufta Bil Tamatem | 110 AED

Minced Beef Meat Balls, Tomatoes, Garlic, Parsley and Coriander  
كرات لحم العجل المفروم، طماطم، ثوم، بقدونس وكزبرة

#### كراعين بالحمص | Karaain Bil Houmos | 125 AED

Lamb Legs and Chickpeas  
كراعين بالحمص

#### مروزية | Mrouzia | 149 AED

Lamb Meat, Honey, Almonds and Raisins  
لحم غنم، عسل، لوز وزبيب

#### لحم مقلي بالطريقة الفاسية (لشخصين) | Dlaa Mkellia (For 2 Person) | 269 AED

Fried Whole Lamb Shoulder with Vegetables  
ضلع غنم مقلي ويسوى بالفرن يقدم مع خضار مشكلة

#### لحم مبخر (لشخصين) | Dlaa Mbakhar (For 2 Person) | 259 AED

Steamed Lamb Shoulder Meat with Vegetables  
ضلع غنم مبخر وخضار مشكلة

## وجع | Chicken

### دجاج بالزيتون والليمون | 119 AED | Dajaj Bil Zaytoun Wil Laymoun

Chicken with Olives and Lemons  
دجاج بالزيتون والليمون

### دجاج بالبطاطس والزيتون | 119 AED | Dajaj Bil Batatis Wil Zaytoun

Chicken with Potatoes and Olives  
دجاج بالبطاطس والزيتون

### تريد بالدجاج | 149 AED | Trid Bil Dajaj

Chicken or Pigeon in Moroccan Dough Served with Either Curry or Cinnamon Sauce  
رقائق العجينة المغربية يقدم مع صلصة و المسخن

### دجاج مدربل | 139 AED | Daj Mderbal

Daj Mderbal bel Badnjan & Toasted Seasam Seeds  
دجاج بالبدنجان والجنجلان

## مربان | Seafood

### سمك الهامور بالزعفران الحر | 149 AED | Hammour Fillet with Saffron

Hammour Fillet with Saffron & Rice  
فليه سمك الهامور بالزعفران الحر والأرز

### سمك سردين محشي بالشرمولة | 99 AED | Samak Sardin Mahshi Bil Chermoula

Sardine Fish Stuffed with Chermoula Paste  
سمك سردين محشي بالشرمولة

### بايلا أندلسية | 245 AED | Paella Andalusia

Rice, Mixed Seafood and Vegetables  
أرز، تشكيلة من البحریات والخضراوات

### سمك السلمون بالليمون | 149 AED | Salmoon Fillet with lemon

Grilled Salmoon, Rice and Vegetables  
سمك السلمون بالليمون و الثوم، أرز والخضراوات

## مشاوي مغربية | Mashawi Maghribia

Brochette Served with Rice & Vegetables  
تقدم مع الأرز والخضار

### كباب لحم خاروف | 85 AED | Kabab Lahem Kharouf

Lamb Cubes Skewer  
أسيخ مكعبات لحم الغنم

### كباب الدجاج بالليمون والتوابل | 79 AED | kabab Dajaj with Spices

Tender Chicken Skewer  
أسيخ الدجاج الطرية

### كوكلي (صغير الديك) | 95 AED | Grilled Coquelet

2/1 Coquelet Grilled with Honey & Ginger  
نصف كوكلي مشوي يقدم بصلصة الزنجبيل والعسل

### بولفاف | 75 AED | Boulfaf

Lamb Liver Wrapped in Fat  
كبدة غنم مغلقة بالدهن

## حلويات مغربية | Moroccan Sweets

Moroccan sweets were once only served to the sultans and the elite. One key ingredient is Rose water, It has a long and illustrious culinary history. Made by distilling rose petals with steam. تقدم الحلويات المغربية قديما للسلطين وطبقة النخبة. أمد أهم مكوناتها هو ماء الورد، له تاريخ حافل وطويل، مصنوع من أوراق وسيقان الزهور المعصوره على البارد

### بريوات باللوز والعسل | Briouat Bil Louz Wil Assal | 49 AED

Almond Paste Filling Pastry with Honey  
عجينة محشوة بهريس اللوز والعسل

### بسطيلة مكسرة بالحليب | Pastilla Mkasara Bil Halib | 59 AED

Thin Filo Pastry Crumbs Dipped in Milk  
عجينة مقرمشة وهشة مغطسة بالحليب

### برتقال مع القرفة و ماء الزهر | Salatet Bourtoukal Bel Kerfa | 39 AED

Orange with Cinammon Rose Water Syrup  
شرائح البرتقال والقرفة بماء الزهر

### تشكيلة حلويات مغربية | Selection of Halawiat Maghribia | 35 AED

### تشكيلة كعب الغزال | Assorted Kaab El Ghazal | 45 AED

5 Pieces of Kaab el Ghazl with Fruits Flavors  
5 قطع كعب الغزال بنكهة الفواكه

### سفوف سلو | Sfouf Silou | 29 AED

Traditional Moroccan Sweet made of Almonds, Toasted Sesame and Honey  
حلويات مغربية تقليدية معدة من اللوز، السمسم المحمص والعسل

### بسطيلة بالتفاح والمثلجات | Pastilla with Apple and Ice Cream | 69 AED

With Apple, Dates, Caramel with Cardamom and vanilla ice cream on the top  
بسطيلة التفاح بالتمر و الكراميل والهيل يقدم مع مثلجات الفانيليا

### بغريز | Beghrir | 49 AED

Beghrir Stuffed with Cheese & Dried Fruits  
بغريز على طريقة القطايف محشي بالجبن والفواكه الجافة

## فائمة الاطفال | Kids Menu

### بورجر بلحم العجل والدجاج | Beef or Chicken Burger with fries | 79 AED

### سباغيتي حسب الطلب | Spaghetti | 79 AED

### تشيز بول | Cheese Balls | 79 AED

## مشروبات بارودة | Cold Beverages

مشروبات غازية | 15 AED | Coke/Diet Coke/Fanta/Sprite/Schweppes Tonic

ريد بول | 25 AED | Red Bull

بيريه | 20 AED | Perrier

مياه إيفيان صغيرة | 25 AED | Evian Water Small

مياه إيفيان كبيرة | 35 AED | Evian Water Large

مياه بادوا الغازية صغيرة | 25 AED | Badoa Sparkling Water Small

مياه بادوا الغازية كبيرة | 30 AED | Badoa Sparkling Water Large

## عصائر طازجة | Fresh Juices

برتقال | 25 AED | Orange

مانجو | 25 AED | Mango

رمان | 30 AED | Pomegranate

فراولة | 30 AED | Strawberry

ليمون ونعناع | 30 AED | Lemon & Mint

ليموناضة | 25 AED | Lemonade

أناناس | 30 AED | Pineapple

فواكه مشكلة (خيارك من ٣ أنواع) | 35 AED | Fruit Mix (Choice of any Three Juices)

## كوكتيل وموكتيل | Mocktails & Cocktails

فيز الفراولة | 40 AED | Strawberry Fizz

عصير الفراولة، ماء الصودا  
Strawberry Juice, Soda Water

تفاح موسكو | 40 AED | Moscow's Apple

زنجبيل، هريس التفاح، نعنع، سفن أب  
Ginger, Apple Puree, Mint, 7up

بومبيري | 40 AED | Pomeberry

رمان، توت بري، ليمون، شراب السكر المركز  
Pomegranate, Cranberry, Lime, Sugar Syrup

جامايكا | 40 AED | Jamaica

عصير الأناناس، عصير التوت البري، عصير البرتقال، شراب الرمان المركز  
Pineapple Juice, Cranberry Juice, Orange Juice, Grenadine Syrup

فيرجين بينا كولا | 40 AED | Virgin Pina Colada

أناناس، جوز الهند، سكر  
Pineapple, Coconut, Sugar

بيوتفل إثران | 40 AED | Beautiful Itran

أفوكادو، تمر، مكسرات، شراب اللوز المركز، صلصلة الكراميل  
Avocado, Dates, Nuts, Almond Syrup, Caramel Sauce

## مرطبات صحية | Healthy Drinks

عصير الجزر بنكهة الزنجبيل و عصير الليمون | 29 AED | Carrot Juice with Ginger & Lemon Juice

عصير الطماطم والليمون منكه بالملح والتباسكو | 25 AED | Tomato Juice with Lemon Addicted with Salt & Tabasco

## مشروبات ساخنة | Hot Beverages

### القهوة | Coffee

إسبريسو | 20 AED | Espresso

إسبريسو مكياتو | 25 AED | Espresso Macchiato

دبل إسبريسو | 25 AED | Double Espresso

كابتشينو | 25 AED | Cappuccino

كافيه لاتييه بنكهات مختلفة | 25 AED | Flavored Café Latte

قهوة تركي | 20 AED | Turkish Coffee

أمريكانو | 25 AED | Americano

شوكولا ساخنة | 25 AED | Hot Chocolate

موكاتشينو | 25 AED | Mochaccino

قهوة مثلجة بنكهات مختلفة | 25 AED | Flavored Iced Coffee

ديكافيننتو | 25 AED | Decaffeinato

### الشاي | Tea

شاي مغربي | 25 AED | Moroccan Tea

شاي فيرفين | 25 AED | Verveine Tea

شاي إنجليزي | 25 AED | English Breakfast Tea

شاي إيرل جراي | 25 AED | Earl Grey Tea

شاي أخضر تقليدي | 25 AED | Traditional Green Tea

شاي أخضر بالياسمين | 25 AED | Jasmine Green Tea



تتقدم إدارة الشركة المالكة لمطعم إتران بموفور الشكر لكل الذين ساهموا في انجاز هذه التحفة الفنية و المعمارية ونخص بالذكر كل الفنانين والصناع التقليديين يتقدم مهم حرفيي الزليج، الفسيفساء والحجر المنقوش محمد الشكري المعلم عادل وادريس الازمي الادريسي.

حرفيي النقش والزخرفة على الجبص،محمد النافع،عبد اللطيف فكاك،أحمد الشلي عبد الواحد لحديد .  
حرفيي النقش والزخرفة على الخشب نور الدين لحسايني، عبد اللطيف فهيم ،محمد العميم والمعلم عبد الجليل .  
حرفيي النحاس المعلم رضوان والمعلم يوسف دون ان ننسى مجهودات المصمم والمنسق بين فريق الصناع المهندس فؤاد الزاكي الذي سهر على تصميم ومتابعة إنجاز كل التفاصيل الدقيقة .  
وتتوجه بالشكر الخاص لإدارة وموظفي سوق قرية البري على العون والسند الذي لمستته طيلة مدة الأشغال.