

VOORGERECHT

HARIRA

Harira is een beroemde Marokkaanse tomatensoep met kikkererwten, linzen en een robuuste hoeveelheid kruiden.

5,0

KOUD VOORGERECHT

Salade van sinaasappel met gedroogde vruchten, kaneel, honing en oranjebloesem

9,5

Salade van aubergines

10,0

Marokkaanse salade tomaat, ajuin en komkommer

9,5

Humus › kikkererwtenpuree

8,0

WARM VOORGERECHT

Gefrituurde calamares met slaatje en looksaus

15,0

Scampi's met saus van de Chef

15,0

Scampi's met saus Mogador

15,0

Tagra van mosselen

15,0

Gegratineerde mosselen (6 stuks)

16,0

PASTILLA

Pastilla is een traditioneel Marokkaans gerecht, een warme taart die zoete en zoute smaken combineert. Gemaakt uit een fijne filodeeg, opgevuld met groenten, vis of vlees; in de oven gebakken.

Kip met saffraan, amandelen, koriander en ei

15,0

Kaas, honing, rozijnen en gegrilde amandelen

15,0

Vis en zeevruchten met Sharmoula

15,0

Sharmoula is een Marokkaanse kruiden mengeling van komijn, look, koriander.

HOOFDGERECHT

COUSCOUS

Couscous lam

25,0

Couscous kip

23,0

Couscous kefta

22,0

Couscous merguez

22,0

Couscous royale › drie soorten vlees

25,0

Couscous lamskotelet

25,0

Couscous lamsbrochette

24,0

Couscous kipbrochette

23,0

Couscous Tfaya met lam of kip › met ajuin, rozijnen, kikkererwten

25,0

+ supplement ajuin en rozijnen

+ 2,5

TAJINE KIP OF LAM met brood

Een tajine is een historisch Berbergerecht uit Noord-Afrika dat is vernoemd naar de speciale aardenwerken pot waarin het gekookt wordt. De pot bestaat uit twee delen: een basisstation dat vlak is en een deksel dat moet zorgen voor de terugkeer van alle condensatie naar de bodem tijdens het koken.

	kip	lam
Tajine met pruimen, amandelen en peer	23	25
Tajine met ajuin, rozijnen en aardappelen	23	25

Tajine met gekonfijte citroen, olijven en aardappelen	23	25
---	----	----

Tajine Berbere met groenten en aardappelen	23	25
--	----	----

Tajine met tuinbonen en aardappelen	23	25
-------------------------------------	----	----

Tajine met erwtjes en aardappelen	23	25
-----------------------------------	----	----

Tajine met kikkererwten en aardappelen	23	25
--	----	----

TAJINE KEFTA met brood

Tajine Kefta met tomaat, ei, aardappelen en erwtjes	24,0
---	------

Tajine Kefta met pruimen, amandelen en aardappelen	24,0
--	------

TAJINE MERGUEZ met brood

Tajine Merguez met tomaat, ei, aardappelen en erwtjes	24,0
---	------

TAJINE GEIT met brood

Tajine Geit Berbere met groenten en aardappelen	27,0
---	------

GRILLADE met frietjes of aardappelen

Grillade van lamsbrochette	24,0
----------------------------	------

Grillade van kipbrochette	23,0
---------------------------	------

Grillade royale › vijf soorten vlees	26,0
--------------------------------------	------

Grillade lamskotelet	25,0
----------------------	------

Grillade kefta en merguez	23,0
---------------------------	------

VIS

Tajine vis met aardappelen en groenten (vis van de dag)	24,0
---	------

Tajine met mosselen	24,0
---------------------	------

Gefrituurde calamares met frietjes	22,0
------------------------------------	------

Scampi's met saus van de Chef	22,0
-------------------------------	------

Couscous met zeevruchten	25,0
--------------------------	------

Tagra van pijlstaartinktvis opgevuld met kefta	25,0
--	------

Een tagra is een schaal die in een hete oven wordt geplaatst waarin de vis kan garen.

VEGETARISCH

Tajine Berbere met groenten en aardappelen	23,0
--	------

Tajine met kikkererwten en aardappelen	23,0
--	------

Tajine met groenten, gekonfijt fruit en aardappelen	23,0
---	------

Couscous met groenten	23,0
-----------------------	------

Couscous Tfaya › ajuin, rozijnen, kikkererwten	23,0
--	------

+ supplement ajuin en rozijnen	+ 2,5
--------------------------------	-------

DESSERT

DESSERT

Marokkaanse gebakjes (4 stuks)	6,0
--------------------------------	-----

Orange à la cannelle	7,0
----------------------	-----

Dame Blanche	6,0
--------------	-----

Coupe Brésilienne	6,0
-------------------	-----

Coupe Berbere › gezouten karamel-, mokka- en vanille-ijs met gedroogde vruchten	10,0
---	------

Coupe Mogador › gezouten karamel- en appelijs	10,0
---	------

Moelleux au chocolat	9,0
----------------------	-----

Warme appeltaart met vanille-ijs	8,0
----------------------------------	-----

Nougat Glacée	6,0
---------------	-----

DAGELIJKSE LUNCH * 19,0

Voorgerecht of Soep

Hoofdgerecht

Koffie of Thee

**behalve in het weekend*

TAKE-AWAY -10%

Al onze gerechten kan je hier ook afhalen met 10% korting.

Of bestel thuis via  Takeaway.com

INFO & RESERVATIES

www.mogador-gent.be

Mageleinstraat 8, 9000 Gent

+32 486 65 63 89 of +32 9 224 39 15

Elke dag open van

12.00u tot 14.00u — 18.00u tot 22.00u

Gesloten op maandagavond en woensdag