



MARHABA

Ons verhaal

In 2012 raakten wij, twee jonge gozers uit Amsterdam, ontzettend geïnspireerd in Californië door de vele hippe en toegankelijke Marokkaanse restaurants. "Dit missen wij in Amsterdam!" riepen we. Zo geroepen, zo gedaan! In 2013 werd MOZO geboren waarbij wij alles combineerden waar we van houden uit het land waar onze ouders vandaan komen....Het Magische Koninkrijk Marokko.

Met een heleboel recepten van onze grootmoeders, volgeladen met verse kruiden en specerijen uit Marokko en een lading kleurrijke tajines begonnen wij aan dit avontuur. Drie belangrijke regels van onze grootmoeders zijn 1) altijd werken met de meest verse kruiden en specerijen, daarom kopen wij deze in kleine hoeveelheden in van de souks (markten) in de historische medina van Tétouan van dezelfde hashaab (kruidenier) waar onze grootmoeders ook hun inkopen deden 2) niet rommelen met eeuwenoude recepten, al geven wij hier en daar onze eigen twist en 3) veel geduld.... sommige tajines laten wij wel vijf uur lang lekker sudderen!

Neem ook een kijkje bij onze SOUK voor verse kruiden, kookboeken, pure arganolie en nog veel meer!

Khobz | Brood (belegd brood is te bestellen tot 17:00 uur)

Khobz Djaz <i>steenoven brood belegd met gegrilde licht pittige kipfilet met gekarameliseerde ui en salade</i>	9,5
Khobz Kefta <i>steenoven brood belegd met gegrild kalfsgehakt gemarineerd in Ras Al Hanout kruiden met salade</i>	9,5
Khobz Qimroun <i>volkoren notenbrood belegd met licht pittige garnalen gemarineerd in knoflook met salade</i>	9,5
Khobz Ghodra <i>volkoren notenbrood belegd met huisgemaakte hummus en za'louk (aubergine) met salade (V)</i>	9,5

Mokbilaat | Voorgerechten

Merguez <i>Marokkaanse kalfsworstjes in pikante saus met knoflook</i>	7,5
Felfel M'ammam <i>salade van gegrilde paprika's gevuld met gemarineerde tonijn met olijven en rode ui</i>	9,5
Shorba Al Hut <i>vissoep met verschillende soorten vis</i>	6,5
Shorba Al Qra' <i>Marokkaanse pompoensoep met geroosterde paprika en verse gember (V)</i>	6,5
Shorba Al Baysar <i>Marokkaanse erwtensoepp met olijfolie en komijn (V)</i>	5,5
Aïoli <i>huisgemaakte aïoli en gemarineerde groene olijven geserveerd met warm steenoven brood (V)</i>	4,5

Mezzes | Tapas

Niets zo feestelijk als een tafel vol heerlijke verse gerechten om samen te delen met elkaar. Mezzes (de tapas van de Arabische wereld) dienen eigenlijk als voorgerecht, maar u kunt ze ook combineren tot één verrassende mezzes maaltijd met wel acht verschillende gerechten!

Mezzes bared | Tapas Koud (helemaal vegan, lekker meedoen met de hype ;-)

Za'louk <i>licht pittige traditionele Marokkaanse aubergine salade geserveerd met warm steenovenbrood (V)</i>	6,5
Hoummus <i>huisgemaakte hummus van kikkererwten en sesamtahin geserveerd met warm steenoven brood (V)</i>	6,5
Gartjout <i>salade van artisjokharten, zwarte olijven, paprika en citroendressing (V)</i>	6,5
Barba <i>salade van rode bieten en rode ui met een dressing van Marokkaanse azijn en olijfolie (V)</i>	6,5
Combinatie van 4 koude mezzes vanaf 2 personen	14 p.p.

Mezzes sghon | Tapas Warm (écht Instagrammable!)

Qimroun <i>licht pittige garnalen van de bakplaat gemarineerd in olijfolie met knoflookteentjes</i>	7,5
Felfel Kefta <i>twee zoete puntpaprika's gevuld met Ras-Al-Hanout kalfsgehakt geserveerd met romige saus</i>	6,5
Kir'in Djaz <i>gegrilde kippenpootjes uit de oven met honing en sesam</i>	6,5
Ghodra Mechouia <i>variatie van gegrilde groenten uit de Marokkaanse keuken (V)</i>	6,5
Combinatie van 4 warme mezzes vanaf 2 personen	14 p.p.

Mezzes maaltijd met 8 gerechten vanaf 2 personen (twijfelaars ff serieus, waarom kiezen?)

Combinatie van 4 koude mezzes als voorgerecht en 4 warme mezzes als hoofdgerecht	27,5 p.p.
--	-----------

Tabaq Raïsi | Hoofdgerechten

Mechoui | Grillgerechten (zo lekker...zelfs vegetariërs watertanden ;-)

Vier soorten vlees <i>lamskotelet, kalfsgehakt, merguez en kipfilet van de grill gekruid op Marokkaanse wijze</i>	18
Al Hut <i>hele dorade uit de oven gemarineerd in traditionele Marokkaanse kruiden en specerijen</i>	18
Kefta <i>gegrild kalfsgehakt gemarineerd in speciale Ras Al Hanout kruiden</i>	15
Dzjaz <i>gegrilde licht pittige kipfilet gemarineerd in Marokkaanse kruiden</i>	15

- Grill gerechten worden geserveerd met gemengde salade en gekruide friet of saffraan rijst.

Tabaq khasun | Speciaal gerecht (Trump: "echt héél speciaal, zegmaar echt héél héél speciaal!")

Dzjaz Bel Hoummis <i>gegrilde kipfilet geserveerd met diverse soorten groenten en huisgemaakte hummus</i>	17,5
---	------

Souksou | Couscous (Marokkanen be like: eerste date.....ok, maar kun je couscous koken?!)

Couscous is een eeuwenoud Berbers gerecht en onmisbaar in Marokko. Als bijgerecht of als hoofdgerecht met vele culinaire gezichten. Bij Restaurant MOZO bereiden wij couscous op traditionele wijze in een speciale couscousière, Al Keskes in het Arabisch. Op deze manier kan de couscous langzaam heerlijk worden klaargestoomd.

Souksou MOZO <i>couscous met vier soorten vlees van de grill (lamskotelet, kalfsgehakt, merguez en kipfilet)</i>	18,5
Souksou Dzjaz <i>couscous met gestoofde kip en traditionele tfaya (kikkererwten, rozijnen, ui en kaneel)</i>	17,5
Souksou Godra <i>couscous met traditionele zahlouk en verschillende soorten gegrilde groenten (V)</i>	16,5
Souksou Beldi <i>couscous met gestoofde kip, diverse soorten groenten en traditionele tfaya (alléén vr en za)</i>	18,5
Souksou Lham <i>couscous met gestoofd kalfsvlees en diverse soorten groenten (alléén vr en za)</i>	18,5

Bastilla | Marokkaanse hartige pastei (Lady Bastilla....ons meest gefotografeerde gerecht)

De Bastilla is een bijzonder gerecht ontstaan in het Moorse Al Andalus en vervolgens meegenomen naar Marokko door de Andalusiërs naar de Andalusische steden Fès, Rabat en Tétouan. Eeuwenlang een mysterieus gerecht in oude medina's maar tegenwoordig, naast couscous en tajine, het nationale gerecht van Marokko. De Bastilla is aan de buitenkant omgeven door een heel dun deeglaagje, Al Warqa. De vulling bestaat uit kip, ui, amandelen en speciale Bastilla kruiden. Het is zoet gerecht en wordt daarom vaak geserveerd op feestelijke gelegenheden, zoals een bezoek aan Restaurant MOZO!

Bastilla Dzjaz <i>traditionele pastei met kip, ui en amandelen geserveerd met gemalen suiker en kaneel</i>	17,5
--	------

- Bastilla heeft een bereidingstijd van circa 30 minuten! (Behalve voor Rihanna....max 5 minuten ;-)

Tajine | Marokkaans stoofgerecht (LET OP: hevige smaakexplosies met illegaal vuurwerk!)

Een tajine is een Marokkaans aardewerken stoofpot waarin al eeuwenlang in Marokko de heerlijkste en geurigste gerechten worden bereid. Typisch Marokkaans is de heerlijke combinatie van hartig en zoet door vlees of kip te combineren met honing en zuidvruchten. Daarnaast zijn de Marokkaanse kruiden en specerijen onmisbaar voor de intense smaak. Kortom een tajine is altijd een verrassing en geeft gegarandeerd een wauw-effect aan tafel wanneer de piramides eraf gaan!

Tajine Tahlia <i>vijf uur lang gestoofd kalfsvlees in Tahlia kruiden met dadels, honing, sesam en amandelen</i>	18,5
Tajine Al Andalus <i>Andalusische stoof van kip met gekarameliseerde tomaat, mazhar, amandelen en sesam</i>	17,5
Tajine Hlou <i>gestoofde kip met dadels, amandelen en traditionele tfaya (kikkererwten, rozijnen, ui en kaneel)</i>	17,5
Tajine Al Hut <i>gestoofde kabeljauwfilet met garnalen en diverse groenten in speciale vis Ras-Al-Hanout saus</i>	18,5
Tajine Lham <i>traditionele Marokkaanse stoof van kalfsvlees met pruimen, amandelen en sesam</i>	18,5
Tajine Dzjaz <i>traditionele Marokkaanse stoof van kip met rode ui, ingemaakte citroen en groene olijven</i>	17,5
Tajine Godra <i>groentestoof van o.a. pompoen, paprika en courgette in licht pittige kurkumasaus (V)</i>	16,5
Tajine Kefta <i>grote Ras-Al-Hanout gehaktballen in kruidige tomatensaus met een gestoofd eitje</i>	17,5
Tajine Qimroun <i>traditionele stoof van garnalen in licht pittige tomatensaus met koriander</i>	17,5

- Tajine gerechten worden geserveerd met warm steenoven brood. Extra mandje? € 1,00

Tajine is echt nóg lekkerder met couscous, saffraan rijst, gekruide frietjes of gemengde salade 3

Halwa | Dessert

Cheesecake <i>huisgemaakt met dadels, walnoot, amandel en aardbeiansaus</i>	7
Baqława <i>huisgemaakte Marokkaanse amandel-honing baklava uit de oven geserveerd met een bol vanille-ijs</i>	7
Mousse Chocola <i>huisgemaakte chocolademousse met amandelschaafsel</i>	6
Flan Magrabi <i>traditionele Marokkaanse geflambeerde pudding met karamel en amandelschaafsel</i>	6
Karmoud Laouz <i>huisgemaakte amandelschelp uit de oven met 2 bollen vanille-ijs, aardbeiansaus en slagroom</i>	7
Avocado <i>avocadoshake met melk, honing en avocado</i>	5

Masjrourb | Drinkjes

Chai | Thee

Traditionele Marokkaanse muntthee <i>pot klein groot</i>	3,5 7
• <i>Kijk op onze theekaart voor verschillende exotische smaken verse thee!</i>	

Kahwa | Koffie

Koffie	2,5
Espresso	2,5
Cappuccino	3,5
Caffè Latte	3,5

• *Slagroom erbij? € 0,50*

Mouberridat | Gekoelde drankjes

Mineraal Water <i>blauw rood</i>	2,75	Sap <i>Peer Mango Perzik Aardbei</i>	2,75
Mineraal Water fles <i>blauw rood</i>	6,5	Appelsap Jus D'Orange	2,75
Dubai Cola <i>met honing en dadels</i>	2,75	Ice Tea Ice Tea Green Sprite	2,75
Poms <i>Marokkaanse appelsap met prik</i>	2,75	Bitter Lemon Tonic Ginger Ale	2,75
Hawaiï <i>Marokkaanse tropische sap met prik</i>	2,75	Coca Cola Coca Cola Light Fanta Casis	2,75

