



# huna

MEDITERRANEAN CUISINE

MENU RABAT



# huna

MEDITERRANEAN CUISINE



## OUR MENU

A menu that celebrates vibrant, Mediterranean-inspired cuisine. Our restaurant is located at the crossroads of the Mediterranean. We offer simple, wholesome dishes made with fresh ingredients. Olive oil, oregano, basil, and lemon are essential flavors that elevate our delicious recipes, which we invite you to savor.

**ENJOY YOUR MEAL!**

## NOTRE CARTE

Une carte qui évoque une cuisine créative, gorgée de soleil. Notre restaurant est situé au carrefour de la Méditerranée. Une cuisine simple et saine, à base de produits frais ; huile d'olive, origan, basilic, citron... sont des ingrédients incontournables pour l'assaisonnement de nos délicieuses recettes, que nous vous invitons à découvrir.

**BON APPÉTIT !**

# LES ENTRÉES FROIDES

## Ensalada Rusa

55,00 MAD

salade onctueuse et ensoleillée, mêlant pommes de terre fondantes, thon, petits pois, carottes, œufs et mayonnaise maison, relevée d'une touche d'huile d'olive et de citron.

## Caprese

65,00 MAD

Mozzarella di buffala, tomates, aubergines grillée, mesclun de salade, crème de pesto et réduction balsamique

## Tuna

75,00 MAD

Thon, œuf mollet, brocoli, pommes nouvelles, concombre, tomates cerises, mesclun de salades Vinaigrette aux herbes et réduction balsamique

## César au poulet grillé au charbon

75,00 MAD

Cœur de romaine, croustillant de parmesan, sauce césar maison et croutons à l'ail

## César Aux crevettes grillées

85,00 MAD

Cœur de romaine, croustillant de parmesan, sauce césar maison et croutons à l'ail

## Burrata

95,00 MAD

Servie avec légumes grillés et lit de tomates Accompagnée d'une sauce pesto au basilic

## Insalata Caprina

105,00 MAD

Fromage de chèvre, noix, figues, pommes caramélisées, potirons, réduction balsamique au miel, pommes croquantes, croûtons de seigle, salade verte et roquette.

## Golden Burrata

110,00 MAD

Burrata crémeuse, mangue, coulis de mangue, sauce pesto à base de pistache, réduction balsamique au miel, éclats de pistaches

## Insalata Marina

120,00 MAD

Fruits de mer frais, avocat crémeux, tomates mûres et juteuses, concombre et poivron croquant, relevés d'une vinaigrette légère à l'huile d'olive extra vierge et au citron frais





# LES ENTRÉES CHAUDES

## **Greek Cheese Rolls** 45,00 MAD

Au fromage feta, origan, épinard, mélasse de grenade, Servi avec une sauce pimentée.

## **Chicken Rolls** 50,00 MAD

Poulet mdeghmer aux oignons et épices.  
Servi avec Mesclun de salades.

## **Black Arancinis** 55,00 MAD

Croquettes de risotto à l'encre de seiche,  
Mozarella, concassé de tomate

## **Croquetas Gambas Fromage** 55,00 MAD

Farcies avec des crevettes mixées à une sauce fromagère.  
Servies avec Mesclun de salades et sauce tartare

## **Parmigiana di Melanzane** 55,00 MAD

Gratin d'aubergines gratiné au four, sauce tomates aux herbes, mozzarella et parmesan

## **Poulpe Provençale** 65,00 MAD

Poulpe à l'ail et fines herbes, harissa-mayo,  
Servi avec du pain grillé à l'ail

## **Poêlée de crevettes** 85,00 MAD

Tomates cerises, huile d'olive, piment frais, ail et fines herbes. Servie avec du pain grillé à l'ail.

## **Calamares fritos** 85,00 MAD

servis bien dorés avec une sauce tartare maison et mini-salade croquante





## ENERGY BOWLS

### Gyro

Riz blanc, poulet grillé, avocat, crudités, fromage feta, Sauce Tzatziki

**75,00 MAD**

### Orient

Falafels, Hummus à la betterave, Moutabel, choux rouge pickles, concombre, tomates cerises et mesclun de salades, sauce crémeuse "Toumiya"

**85,00 MAD**

### Omega

Espadon grillé, Taboulé de quinoa aux pommes, avocat, concombre, brocolis, tomates cerises  
Sauce aux agrumes

**95,00 MAD**

## DIPS TO SHARE

Hummus nature	30,00 MAD
Tzatziki Grecque	30,00 MAD
Moutabel à l'aubergine fumé	30,00 MAD
Muhammara aux noix	30,00 MAD
Hummus à la betterave	30,00 MAD
Hummus Pesto	35,00 MAD
Trio de hummus	45,00 MAD

## SIDES

Frites / frites aux herbes / frites pimentées  
Purée de pomme de terre à l'ail confit  
Légumes de saison poêlés  
Riz Pilaf ou Green salad  
Champignons dorés au beurre de thym  
Batata harra - Patatas bravas

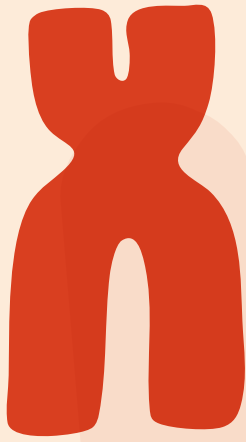
15,00 MAD  
20,00 MAD  
20,00 MAD  
20,00 MAD  
25,00 MAD  
30,00 MAD

Sauces Maison

Sauce Harissa Mayo / Sauce au poivre / Crème de pesto  
Sauce aux herbes / Lemon Garlic

12,00 MAD





## BRUSCHETTAS

### Espagnole

Fromage pyrenero, jambon de dinde fumé, concassé de tomate, roquette

**70,00 MAD**

### Tuna lovers

Rillettes de thon, œuf mollet, hummus rose, radis et concombre

**75,00 MAD**

### Italian mood

Mozarelle gratinée, légumes grillés, tomates, pesto sauce

**65,00 MAD**

### Oceano

Gambas rôties, crushed avocado, poivrons confits. Spicy ou non, selon votre gout !!

**85,00 MAD**

### Fermière

Poulet grillé gratiné au fromage, champignons poêlés, oignons caramélisés, moutarde à l'ancienne

**75,00 MAD**





## POISSONS

### Filets de Merlan à la Chermoula

95,00 MAD

Filets de merlan marinés dans une chermoula aux herbes fraîches, pommes de terre, carottes et tomates, poivrons grillés, sauce tomates aux herbes.

### Espadon à la plancha

125,00 MAD

Pavé d'Espadon, fenouil croquant, purée de pomme de terre et légumes aux herbes, Sauce « lemon garlic »

### Brochettes d'espadon

135,00 MAD

Grillées au charbon, riz sauté et légumes aux herbes, Sauce tartare.

### Calamar Relleno

135,00 MAD

Calamar farci terre & mer, nappé d'une crème onctueuse de bisque de crustacés tomate, accompagné d'un riz sofrito aux parfums méditerranéens.

### Saumon Provençal

145,00 MAD

Pavé de saumon grillé à la plancha, sauce vierge aux agrumes, poêlée de légumes du soleil, accompagné d'une purée de pommes de terre onctueuse.





## VIANDES

### Brochettes de poulet

**85,00 MAD**

Grillées au charbon, riz sauté et légumes aux herbes. Sauce aux herbes.

### Brochettes mixtes (Poulet - Kefta)

**90,00 MAD**

Grillées au charbon, riz sauté et légumes aux herbes. Sauce aux herbes.

### Brochettes «Kefta»

**95,00 MAD**

Grillées au charbon, riz sauté et légumes aux herbes. Sauce aux herbes.

### Ballotine de poulet

**95,00 MAD**

Farcie à la mozzarella et épinard. Servie avec des champignons au beurre et riz sauté. Sauce aux herbes

### Oriental Lamb

**125,00 MAD**

Côtelettes d'agneau grillées, moutabel fumé, crème de yaourt au citron, légumes méditerranéens rôtis et sauce à la menthe fraîche.

### Huna Filet

**145,00 MAD**

Grillé et nappé d'une sauce au poivre noir, accompagné d'un gâteau de pomme de terre au beurre d'herbes fraîches et de légumes de saison.





# BURGERS

Servis avec Frites ou Potatoes

## Chicken Caesar

75,00 MAD

Bun fait maison, chicken tenders, romaine, fromage, sauce César.

## Cheese burger

85,00 MAD

Bun fait maison, steak haché grillé au charbon, oignons caramélisés, champignons poêlés, cornichons, cheddar, burger sauce



# PASTA & RISOTTO

## Rigatoni poulet et champignons

75,00 MAD

Blanc de poulet grillé au charbon, champignons, crème fraîche, crème de truffe, parmesan.

## Spaghettis Bolognaise

85,00 MAD

Ragout de viande, sauce tomate, parmesan.

## Tagliatelles carbonara

75,00 MAD

Jambon fumé, épinard, crème fraîche, parmesan.

## Linguine gambas aglio e olio

95,00 MAD

Linguine sautées à l'ail frais, huile d'olive extra vierge, piment, crevettes rôties, persil plat et zestes de citron.

## Risotto Fermier

85,00 MAD

Poulet grillé au charbon, champignons, crème fraîche, parmesan

## Risotto Funghi

95,00 MAD

Crémeux aux champignons de saison et crème de truffe noire, copeaux de parmesan affiné, filet d'huile d'olive à la truffe.

## Risotto pesto e gamberi

110,00 MAD

Crémeux au pesto maison, gambas rôties à l'huile d'olive, parmesan affiné et zestes de citron frais.





# COUSCOUS

(CHAQUE VENDREDI)

Servi avec Tfaya et Lben

**Viande**

**85,00 MAD**

**Poulet**

**75,00 MAD**

**Végétarien**

**65,00 MAD**





## KIDS MENU

### Cheese burger

Bun fait maison, steak haché, crunchy salad, tomate, cheddar, burger sauce. Frites

**55,00 MAD**

### Penne meat balls

Boulettes de viande, sauce tomate écrémée, tomates cerises, parmesan

**55,00 MAD**

**Jus d'orange frais OU 1 boule de glace**



# X

## DESSERTS

### Huna Choco

55,00 MAD

Chocolat noir, Ganache chocolat, Biscuit au caramel beurre salé

### San Sebastian cheese cake

45,00 MAD

Coulis : fruits rouges / chocolat / Amlou

### Tiramisu

45,00 MAD

Biscuit, Crème mascarpone, café, cacao, framboises

### Fondant chocolat

45,00 MAD

Avec boule de glace vanille

### Tutti Frutti

40,00 MAD

Fruits de saison taillés minute, parfumés aux feuilles de menthe fraîche.

### Crema catalane

40,00 MAD

Vanille





## COLD DRINKS

**Green** 40,00 MAD

Ananas, épinards, concombre, graines de chia, jus d'orange

**Yellow** 40,00 MAD

Mangue, pomme verte, basilic, jus citron

**Red** 40,00 MAD

Betterave, concombre, citron, ginger, Basilic

**Citron Gingembre** 40,00 MAD

**Miel**

**Pina Colada** 40,00 MAD

**Tropical smoothie** 40,00 MAD

**Ice Tea** 35,00 MAD

Basilic fruits rouges

**Ice Tea** 35,00 MAD

Pommes vertes

**Lemonade** 35,00 MAD

Pommes vertes

**Virgin Mojito** 30,00 MAD

**Mojito Pommes** 35,00 MAD

**Mojito Fraise Basilic** 35,00 MAD

**Jus d'Orange** 30,00 MAD

**Eau minérale 50cl** 15,00 MAD

**Eau minérale 75cl** 25,00 MAD

**Eau gazeuse 25cl** 15,00 MAD

**Eau gazeuse 75cl** 25,00 MAD



## HOT DRINKS

**Huna Affogato  
Espresso**

**45,00 MAD**

**25,00 MAD**

**Double Espresso  
Americano**

**30,00 MAD**

**30,00 MAD**

**Thé et Tisane**

**25,00 MAD**

**Chocolat Chaud  
Fondu**

**35,00 MAD**

**Chocolat Chaud  
Blanc**

**35,00 MAD**

**Mint Choco**

**40,00 MAD**









h  
u  
n  
a

# huna

DIGITAL MENU



| @huna.morocco