

Entrées de saison

- Courgettes grillées, labneh, menthe, citron confit 75 dhs
- Ceviche de daurade, tomate, piment doux, basilic 95 dhs
- Gyozas aux crevettes (x6), sauce légère au soja 95 dhs
- Poulpe crispy, houmous, coulis de poivron 85 dhs
- Burrata crémeuse, tomates rôties, pesto de basilic, huile d'olive 120 dhs

Nos bowls signature

- Poke bowl saumon cru 155 dhs
riz vinaigré, avocat, orange, pomme verte, nori croustillant, wakame, sésame noir, sauce soja
- Spring bowl 135 dhs
quinoa, avocat, courgettes et aubergines grillées, poire, concombre, herbes, vinaigrette citronnée
- Bowl magrèt snacké 145 dhs
riz noir, pommes confites, pickles de carottes & oignons, noix, persil, vinaigrette miel, noix & balsamique

Plats du moment

- Poisson du jour 175 dhs
suggestion du chef selon arrivage
- Bar en filet 195 dhs
légumes printaniers, bouillon safrané
- Lotte piquée au romarin 180 dhs
boullgour, caviar d'aubergine
- Villa beldi lobster roll 210 dhs
chips de légumes au paprika, salade croquante
- Linguine, crevettes sautées à l'ail, tomates confites & piment doux 165 dhs
- Linguine, tomates confites & piment doux 135 dhs
- Risotto crémeux asperges & parmesan 165 dhs
- Comme un kebab 150 dhs
Kefta d'agneau aux épices douces, pita, tzatziki, crudités, pickles...
- Filet de bœuf 210 dhs
Jus réduit, pommes de terre grenailles, caviar d'aubergine & éclats de noisettes

Douceurs maison

- Bâtonnet glacé "Koulchi Pop" Sorbet 100% naturel 50 dhs
- Pain perdu, caramel au beurre salé 65 dhs
- Tiramisu Villa beldi 80 dhs
- Carpaccio d'ananas au cristal de menthe 70 dhs
- Pavlova aux fruits rouges, chantilly légère à la vanille 75 dhs
- Fondant au chocolat « 0 sucre », crème légère aux dattes & fleur d'oranger 85 dhs