



DAR KREPCHY

MOROCCAN & MEDITERRANEAN FUSION

DAR KREPCHY

L'héritage de Krepchy, élevé en
expérience.

UNE NOUVELLE MAISON, LA MÊME ÂME.
APRÈS KREPCHY KASBAH, L'AVENTURE CONTINUE AVEC DAR
KREPCHY.

IMAGINÉE PAR MEHDI & MAYA, CETTE MAISON DE GOÛT,
DE PARTAGE ET D'ÉMOTION PROLONGE L'ESPRIT KREPCHY
DANS UNE VERSION PLUS RAFFINÉE, PLUS IMMERSIVE, PLUS
MAROCAINE.

INSPIRÉE PAR LES RACINES DU MAROC ET PORTÉE PAR LA
CRÉATIVITÉ DE LA CHEFFE MERIEM DIANE, NOTRE CUISINE
CÉLÈBRE LES RECETTES DE MÉMOIRE, LES PRODUITS DU
TERROIR ET L'ART DE RECEVOIR.

ICI, CHAQUE PLAT RACONTE UNE HISTOIRE.
CHAQUE DÉTAIL INVITE AU VOYAGE.

**BIENVENUE DANS NOTRE MAISON.
BIENVENUE CHEZ DAR KREPCHY.**

DAR KREPCHY

The Krepchy spirit, elevated
into an experience.

AFTER KREPCHY KASBAH, THE STORY CONTINUES WITH
DAR KREPCHY. BORN IN THE HEART OF THE MEDINA
THROUGH THE VISION OF MEHDI & MAYA, DAR KREPCHY
IS A HOUSE OF TASTE AND SHARING, WHERE MOROCCAN
GASTRONOMY MEETS CONTEMPORARY ELEGANCE.
INSPIRED BY CHEF MERIEM DIANE, THE MENU HONOURS
MOROCCAN ROOTS WITH FINESSE, CREATIVITY AND
MODERN FLAIR.

**WELCOME TO OUR HOME.
WELCOME TO DAR KREPCHY.**

Les Expériences Dar Krepchy

Le Plateau de l'Atlas

L'entrée parfaite à partager – Perfect Starter to share.

L'art du partage à deux. Un assortiment de nos pépites : Falafels Dorés, Houmous Velours et l'incontournable Pastilla Royale.

The art of sharing for two. A selection of our gems: Golden Falafels, Velvet Hummus, and our signature Royal Pastilla.

240 Dh

Découverte de la Medina

Medina Discovery

L'essence même de notre maison de goût. Un parcours sensoriel en trois temps pour découvrir l'âme de Marrakech.

Un duo de briwates, notre Tanjia Iconique et le Secret du Chef.

Our House essentials. A duo of briwates, our Iconic Tanjia, and the Chef's Secret dessert.

295 Dh

Le Rituel Berbère

Traditional Roots

Voyage aux racines. Harira traditionnelle, Couscous Royal et douceur à la cannelle.

Journey to the roots. Traditional Harira, Royal Couscous, and cinnamon sweetness. .

275 Dh

Premières Saveurs



Pastilla Océane

Feuilleté doré aux fruits de mer, épices douces et fraîcheur marine.

Golden seafood pastry with delicate spices and ocean freshness.

155 DH

Assortiment impérial de Briwates

Trio de Feuilletés marocains croustillants, farcis aux légumes, fromages et viande hachée.

Trio of Crispy Moroccan pastries, filled with vegetables, cheese and minced meat and fragrant.

105 DH



Jardin des Saveurs Marocaines

Assortiment de salades marocaines traditionnelles, préparées selon les saisons et les inspirations du marché.

A seasonal selection of Moroccan salads, blending market freshness with traditional flavours.

120 DH

Premières Saveurs



Pastilla Royale

Feuilleté sucré-salé au poulet, miel du bled, amandes et cannelle.
Sweet-savoury chicken pastry with honey, almonds and cinnamon.

135 DH

Velours Safrané du Chef

Soupe de poulet doux, amandes et safran du terroir.

Smooth chicken soup with almonds and local saffron.

110 DH



Harira Mille et Une Nuits

Soupe traditionnelle aux tomates, lentilles et pois chiches accompagnée de dattes et chebbakia.

Traditional tomato, lentil, and chickpea soup, served with fresh dates and honey-glazed chebbakia.

65 DH

Saveurs du Monde



Tartare Prestige de l'Atlantique

Thon frais, avocat et herbes, chic et
addictif.

*Fresh tuna, avocado and herbs, chic
and addictive.*

145 DH

Mozza Verde

Tomate, mozzarella, basilic frais et
sauce pesto au noix.

*Tomato, mozzarella, fresh basil, and
walnut pesto sauce.*

80 DH



Millefeuille Fumé Signature

Aubergine fondante, saumon fumé et
fraîcheur en bouche.

*Soft aubergine, smoked salmon and
fresh layers.*

145 DH



Saveurs du Monde



Falafel Doré du Souk

Falafels croustillants, cœur fondant, sauce thoumia.

Crispy falafels, soft centre, served with creamy thoumia garlic sauce.

80 DH

Houmous d'Orient

Houmous crémeux, huile d'olive et épices douces.

Creamy hummus with olive oil and gentle spices.

75 DH



César des Voyageurs

Salade César généreuse, poulet, parmesan et sauce maison.

Generous Caesar salad with chicken, parmesan and house dressing.

120 DH

Icônes Marocaines



Rfissa Royale

Poulet , msemen , lentilles et bouillon
parfumé et ses 27 épices..

*Farm chicken, soft msemen, lentils
and fragrant broth with its 27 spices.*

200 DH

Tajine Solaire de Marrakech

Poulet fondant, citron confit, olives et
épices douces.

*Tender chicken, preserved lemon,
olives and soft spices.*

135 DH



Tajine Pruneaux & Or du Désert

Agneau ultra-tendre, compote de
pruneaux confits et amandes dorées.

*Melt-in-the-mouth lamb, honeyed
prune compote, and toasted golden
almonds.*

185 DH

Icônes Marocaines



Tanjia Héritage

Une viande confite 12 heures à l'étouffée dans son urne d'argile, délicatement effilochée et infusée de safran pur.
Flavorful meat that melts off the fork, slow-roasted to legendary silkiness in a traditional clay pot.

210 DH

Veau des Ancêtres

Pied de veau velouté, mijoté aux pois chiches et blé perlé infusé.
Silky slow-cooked veal with tender chickpeas and savory cracked wheat.

175 DH



Kefta de la Médina

Kefta au cumin, sauce tomate maison et œufs fondants.

Cumin kefta, homemade tomato sauce and soft eggs..

145 DH

Icônes Marocaines



Couscous des Sultans

Couscous généreux aux trois viandes
et légumes de saison.

*Generous couscous with its three
meats and vegetables.*

210 DH

Couscous Agneau

Agneau mijoté, semoule fine et
bouillon riche.

*Slow-cooked lamb, fine couscous and
rich broth.*

170 DH



Couscous Poulet

Semoule fine, poulet , potiron confit
au miel, pois chiches et carottes
fondantes.

*Fine semoule, farm chicken, honey-
glazed pumpkin, chickpeas, and
tender carrots.*

135 DH

Icônes Marocaines

Couscous Jardin du Maroc

Semoule fine, légumes de saison et bouillon parfumé.

Fluffy couscous, seasonal vegetables and fragrant broth.

115 DH



54 T

Femmes faisant le Couscous

ND Phot

Plats Signatures



Filet de Bœuf Prestige

Pavé de bœuf d'une tendreté d'exception, grillé à la flamme et accompagné d'une sauce crémeuse.

Exceptionally tender beef fillet, flame-grilled and served with creamy sauce.

240 DH

Souris Confite du Chef



Agneau fondant, jus réduit aux épices, oranges confites et mousseline de patate douce.

Tender lamb shank, spiced reduction, candied orange, and sweet potato mousseline.

255 DH



Poulet des Fêtes Marocaines

Poulet doré et farci, généreux comme un plat de célébration.

Golden stuffed chicken, made for celebration.

220 DH



Plats Signatures



Grillade des Mille Saveurs

Grillade de quatre viandes, marinées
aux épices marocaines.

*Mixed grill of four selected meats,
marinated in Moroccan spices.*

210 DH

Souris Royale à la Française

Souris d'agneau confite, jus réduit à la
française, cuisson lente et texture
veloutée.

*Slow-cooked lamb shank, French-style
reduced jus, and a silky, tender finish.*

255 DH



Créations Fusion



Shawarma Signature Dar Krepchy

Une version raffinée du shawarma traditionnel :
viande savoureuse, pickles maison et sauce
onctueuse Dar Krepchy.

*A refined take on the traditional shawarma:
savory meat, house pickles, and creamy Dar
Krepchy saucee.*

115 DH

Rainbow Garden Bowl

Falafels dorés, assortiment de légumes
croquants du marché et sauce fraîche.
*Golden falafels, assortment of crisp market
vegetables, and fresh sauce*

115 DH



Cordon Bleu Gourmet

Cordon bleu généreux, cœur fondant,
*Generous cordon bleu, melting
centre.*

155 DH



Créations Fusion



Risotto Poulet & Champignons

Riz lié au parmesan, suprême de poulet doré et champignons de Paris frais, parfumés au thym.
Creamy rice with parmesan, golden chicken breast, and fresh button mushrooms infused with thyme..

135 DH

Risotto Atlantique

Risotto crémeux au saumon, avec une touche de parmesan et d'herbes fraîches.

Creamy salmon risotto, delicately flavoured, with a touch of parmesan and fresh herbs.

165 DH



Risotto Verde al Pesto

Risotto onctueux, pesto basilic et parmesan.
Creamy risotto with basil pesto and parmesan.

140 DH



Créations Fusion



Alfredo Crèmeuse

Pâtes au poulet et à la crème parmesan, riches et réconfortantes.
Pasta with chicken and parmesan cream, rich and comforting.

130 DH

Bolognaise Rustica

Pâtes à la sauce bolognaise mijotée façon italienne.
Pasta with slow-cooked Italian-style bolognese sauce.

145 DH



Linguine Saumon Fumé

Saumon fumé, crème légère et herbes fraîches.
Smoked salmon pasta with light cream and fresh herbs.

160 DH



Douceurs Medina



Crème Brûlée Prestige Marrakech

Crème brûlée soyeuse, croûte
craquante, touche marocaine.
*Silky crème brûlée, crisp caramel,
Moroccan twist.*

120 DH

Mhancha Royale

Pâtisserie marocaine croustillante,
glace chocolat intense.
*Crispy Moroccan pastry with intense
chocolate ice cream.*

90 DH



Trésors du Palais

Sélection fine de gâteaux aux
amandes, miel et parfums orientaux.
*Fine sweets with almonds, honey and
oriental aromas.*

120 DH

Douceurs Medina



Orange Cannelle Impériale

Oranges fraîches, cannelle et glace
artisanale.

*Fresh oranges, cinnamon and
artisanal ice cream.*

75 DH

Chocolat Velours Intense



Mousse intense, légère, fondante et
dangereusement gourmande.

*Intense chocolate mousse, light, silky
and indulgent.*

85 DH



Coupe Signature Dar Krepchy

Glaces artisanales, chantilly maison,
topping gourmand.

*Artisanal ice cream, house whipped
cream, gourmet topping.*

90 DH



Jardin Fraîcheur

Fruits frais de saison, douceur
naturelle et touche végétale.

*Fresh fruits, natural sweetness and
botanical notes.*

75 DH



