



KREPCHY

Moroccan Gastronomy · Fusion Touch

Gastronomie marocaine authentique, sublimée par une touche contemporaine.

Authentic Moroccan gastronomy with a modern twist.



KREPCHY

Moroccan Gastronomy • Fusion Touch

Gastronomie marocaine authentique, sublimée par une touche contemporaine.

Authentic Moroccan gastronomy with a modern twist.



KREPCHY KASBAH : L'ÂME DE LA MÉDINA, LE GOÛT DE L'AVENTURE.

Tout a commencé dans une ruelle dérobée de Ben Salah... Mehdi & Maya, duo de marketeurs passionnés, y réinventaient la crêpe traditionnelle sous l'œil attentif de Chichi, leur chihuahua et mascotte iconique.

Aujourd'hui, l'aventure grandit à la Kasbah. Nous avons imaginé un écrin de 54 places où la Street-Food fusion rencontre la Gastronomie. Pour donner vie à cette vision, la talentueuse Cheffe Meriem Diane a puisé dans ses racines pour créer une carte exclusive : entre recettes ancestrales et présentation haute couture.

Ici, on ne dîne pas seulement, on partage un secret.
Bienvenue dans notre maison. Bienvenue chez Krepchy.

KREPCHY KASBAH: WHERE TRADITION MEETS THE STREET.

It all began in a hidden alley of Ben Salah... Mehdi & Maya, two marketing minds fueled by a passion for flavors, started a small craft creperie, reinventing traditional recipes under the watchful eye of Chichi, their beloved chihuahua and iconic mascot.

Today, the adventure continues at the Kasbah. We've created an intimate 54-seat sanctuary where Moroccan Gastronomy meets Refined Street-Food. To bring this vision to life, we've partnered with the renowned Chef Meriem Diane. Drawing from her prestigious background, she has crafted an exclusive menu that honors ancestral roots with a bold, modern twist.

Here, we don't just serve meals; we share a secret. Everything is homemade. Every plate tells a story. And every detail—down to the smallest paws—reflects our love for Marrakech.

Welcome to Krepchy Kasbah — Where the soul of the Medina meets modern creativity, and every bite becomes a memory.

PETIT DÉJEUNER & BRUNCH

BREAKFAST & BRUNCH

Ftour Marrakchi

Hssoua au thym & dattes, œufs au choix (omelette ou à la coque), assortiment de crêpes marocaines (baghrir, msemen, harcha & batbout), raïb à la fleur d'oranger.

Accompagnements : beurre, miel, amlou & huile d'olive. Boisson : thé ou café + jus d'orange.

Thym hssoua & dates, eggs your way (omelette or soft-boiled), Moroccan assortment (baghrir, msemen, harcha & batbout), orange-blossom raïb.

Served with butter, honey, amlou & olive oil. Drink: tea or coffee + Orange juice.

90Dh / 9€

Brunch de Fez

Mini harira, dattes & chebakia, mqila au khlii, msemen fourré aux légumes, salade de fruits parfumée à la cannelle.

Accompagnements : fromage blanc, olives noires & huile d'olive, petite salade.

Boisson : thé ou café + jus d'orange.

Mini harira, dates & chebakia, khlii mqila, vegetable stuffed msemen, cinnamon-kissed fruit salad.

Served with fresh cheese, black olives & olive oil, small salad. Drink: tea or coffee + Orange juice.

130Dh / 13€

Kasbah Signature ★

Hssoua au thym & dattes, tajine de tektouka et œufs, muesli & yaourt parfumé.

Accompagnements : olives marinées, fromage blanc, huile d'olive, petite salade.

Boisson : thé ou café + jus.

Thym hssoua & dates, mini tektouka tajine or eggs, muesli & yogourt lightly scented.

Served with marinated olives, fresh cheese, olive oil, small salad.

Drink: tea or coffee + Orange juice.

100Dh / 10€

Atlas Healthy

Hssoua au thym, batbout complet, salade, chia bowl, fromage nature & fruits de saison, huile d'olive. thé ou café + jus d'orange.

Thym hssoua, whole-wheat batbout, side salad, chia bowl, plain yogurt & seasonal fruit, olive oil. tea or coffee + Orange juice

80Dh / 8€

★ Végétarien / Vegan

★ Sélection du chef / Chef Selection

Les Expériences Signatures de ★ Krepchy ★

The Krepchy Signature Experiences

L'Essentiel de Marrakech

Un voyage complet en trois actes : commencez par notre Harira veloutée, savourez la légendaire Tanjia (cuite 12h), et terminez par un thé à la menthe traditionnel.

The Marrakech Essential

A complete journey in three acts: start with our silky Harira soup, move to the legendary 12-hour Tanjia, and finish with a traditional mint tea.

195dh

L'Escapade Végane du Jardin

Une immersion végétale raffinée. Houmous crémeux, suivi de notre Tajine Berbère aux légumes du marché, et clôturé par une salade d'oranges fraîches à la cannelle et fleur d'oranger.

The Vegan Garden Escape

A refined plant-based immersion. Creamy Hummus, followed by our Berber Tajine with market vegetables, and finished with a fresh Orange Salad with cinnamon and orange blossom.

175dh

L'Escapade Royal

L'excellence Krepchy. Notre Pastilla au Poulet Signature suivie du Tajine de boeuf royal aux pruneaux et amandes. Inclut un Mocktail "Atlas" rafraîchissant.

The Royal Celebration

The ultimate indulgence. Our Signature Chicken Pastilla followed by the Royal Beef Tajine with prunes and almonds. Includes a refreshing "Atlas" Mocktail.

265dh

La Grande Découverte (Pour Deux)

Conçu pour le partage. La Grande Planche Découverte (assortiment d'entrées), suivie de deux Tajines au choix, clôturée par des douceurs marocaines et thé pour deux.

The Grand Discovery (For Two)

Designed for sharing. The Grand Discovery Board (starter assortment), followed by any two Tajines of your choice, ending with Moroccan sweets and tea for two.

420dh

Nos Entrées

Starters

La Grande Planche Découverte Pour Deux

L'initiation parfaite : un assortiment généreux de briouates croustillantes, zaalouk fumé, houmous crémeux et olives du souk. Idéal pour partager le meilleur du Maroc.

The Grand Krepchy Discovery Board For Two

The ultimate initiation: a generous assortment of crispy briouates, smoky zaalouk, creamy hummus, and souk olives. Perfect for sharing the best of Morocco.

165 MAD

Salade Folklore

Assortiment de salades marocaines fraîches et parfumées, préparées selon les saisons et les produits du marché.

A selection of fresh Moroccan salads, inspired by the seasons and local market produce.

80Dh / 8€



Pastilla Tradition Poulet

Feuilleté croustillant au poulet épicé, amandes et touche sucrée-salée.

Crispy pastry with spiced chicken, almonds and sweet-salty notes.

80Dh / 8€



Pastilla Oceane

Pastilla légère et raffinée aux fruits de mer.

Light and refined seafood pastilla.

90Dh / 9€



 Végétarien / Vegan

 Sélection du chef / Chef Selection

Nos Entrées

Starters

Briouates

Feuilletés marocains croustillants, garnis de farces traditionnelles. Dorés, légers et parfaits à partager en début de repas.

Crispy Moroccan pastries filled with traditional savory fillings. Golden, light and perfect to share.

80Dh / 8€



Harira ★

Soupe marocaine iconique aux lentilles et pois chiches, riche et réconfortante.

Morocco's iconic soup with tomatoes, lentils and chickpeas.

40Dh / 4€



Falafel 🌱

Boulettes de pois chiches dorées, croustillantes et fondantes.

Golden chickpea fritters, crispy outside and soft inside.

65Dh / 6€



Houmous 🌱

Crème onctueuse de pois chiches, sésame et citron.tes.

Smooth chickpea, tahini and lemon dip.

65Dh / 6€



🌱 Végétarien / Vegan

★ Sélection du chef / Chef Selection

Plat Principal

Main

COUSCOUS

*Le couscous est bien plus qu'un plat au Maroc : c'est un moment de partage.
Préparé lentement, parfumé aux épices douces et servi généreusement, il réunit
semoule fine, légumes fondants et viandes mijotées.
Un grand classique marocain, réconfortant et authentique, à découvrir comme à la
maison.*

*Couscous is more than a dish in Morocco — it is a moment of sharing.
Slowly prepared, gently spiced and generously served, it brings together fine
semolina, tender vegetables and slow-cooked meats.
A comforting Moroccan classic, enjoyed as it is meant to be: warm, authentic and
generous.*

Plat Principal

Main

Couscous Royal ★

Semoule fine et légumes mijotés aux épices douces, accompagnée de brochette de merguez, viande hachée et poulet.

Fine semolina with slow-cooked vegetables with merguez, chicken and minced meat skewers.

150Dh / 15€



Couscous Bœuf

Bœuf mijoté longuement, légumes savoureux.

Slow-braised beef with flavorful vegetables.

120Dh / 12€



Couscous Poulet ★

Poulet tendre, carottes, pois chiche, potiron caramélisé et semoule légère.

Tender chicken, carrots, chickpeas, caramelized pumpkin, and fluffy semolina.

105Dh / 10€



Couscous Végétarien 🌱

Semoule fine et légumes mijotés aux épices douces.

Fine semolina with slow-cooked vegetables.

90Dh / 9€



🌱 Végétarien / Vegan

★ Sélection du chef / Chef Selection

Plat Principal

Main

TAJINE

Le tajine est l'âme de la cuisine marocaine.

Cuit lentement dans son plat en terre, il révèle des saveurs profondes, des viandes fondantes et des légumes délicatement épicés.

Chaque tajine raconte une région, une tradition et un savoir-faire transmis depuis des générations.

The tajine is the soul of Moroccan cuisine.

Slow-cooked in its traditional clay dish, it brings out deep flavors, tender meats and delicately spiced vegetables.

Each tajine tells a story of tradition, patience and Moroccan craftsmanship.

 Végétarien / Vegan

★ Sélection du chef / Chef Selection

Plat Principal

Main

TAJINE TRADITION

Tajine Bœuf Pruneaux ★

Classique marocain sucré-salé, fondant et gourmand.

The Celebration Dish - Moroccan sweet-and-savory classic with prunes.

125Dh / 12€



Tajine Poulet Citron ★

Poulet aux citrons confits et olives, frais et parfumé.

The Local Favorite - Chicken with preserved lemons and olives.

105Dh / 10€



Tajine Kefta Œuf ★

Boulettes de viande en sauce tomate, œuf fondant.

Spiced beef meatballs in a rich tomato reduction and eggs.

115Dh / 11€



Tajine Berbère Bœuf

Bœuf mijoté aux épices de l'Atlas et légumes du jour.

Slow-cooked beef with Atlas spices and fresh vegetables.

115Dh / 11€

Tajine Berbère Poulet

Tajine rustique aux légumes et épices berbères.

Rustic Berber-style chicken tajine.

105Dh / 10€



🌿 Végétarien / Vegan

★ Sélection du chef / Chef Selection

Plat Principal

Main

TAJINE DECOUVERTE

Tajine Poisson à la Fassi

Filet de poisson blanc du jour de l'atlantique aux épices de Fès.

Fresh white fish Freshly caught & sourced from the Atlantic coast with Fez spices.

125Dh / 12€



Tajine Boeuf Potiron

Potiron doux, épices chaudes et équilibre sucré-salé.

Pumpkin tajine with warm sweet-salty notes.

125Dh / 12€



Tajine Poulet Kedra

Poulet tendre aux amandes et pois chiches.

Tender chicken with almonds and chickpeas.

130Dh / 13€



Tajine Végétarien

Légumes farcis mijotés lentement aux épices marocaines.

Slow-cooked stuffed vegetables with Moroccan spices.

85Dh / 8€



 Végétarien / Vegan

★ Sélection du chef / Chef Selection

PLATS SIGNATURE

SIGNATURE MOROCCAN DISHES



Le Mystère de la Jarre (Tanjia Marrakchia)

Plat emblématique de Marrakech, la tanjia est une spécialité unique. La viande est cuite très lentement, jusqu'à devenir fondante.

Un plat profond, intense et authentique, à essayer absolument.

The 12-Hour Clay Pot Mystery (Tanjia) A true specialty of Marrakech, tanjia is a unique and deeply traditional dish.

The meat is slow-cooked until incredibly tender.

Rich, intense and authentic — a must-try local experience.

150Dh / 15€



LA RFISSA (plat de tradition)

Un plat traditionnel servi lors des grandes occasions. Poulet tendre, lentilles et épices parfumées reposent sur du msemen émiétté, qui absorbe toute la richesse de la sauce.

A traditional Moroccan dish often served during special moments. Tender chicken, lentils and fragrant spices are served over shredded msemen, soaking up all the richness of the sauce.

170Dh / 17€



SEFFA MEDFOUNA

L'un des plats les plus surprenants de la cuisine marocaine. Vermicelles fins, poulet fondant, fruits secs et épices délicates s'unissent dans un équilibre subtil sucré-salé.

One of Morocco's most surprising dishes.

Fine vermicelli, tender chicken, dried fruits and delicate spices come together in a subtle sweet-and-savory balance.

150Dh / 15€



Plat Principal

Main

BROCHETTES

Brochette Mixte ★

Le meilleur des grillades réuni sur une seule assiette : poulet, kefta et filet de boeuf. Généreux, varié et ultra-gourmand.

A generous mix of grilled favorites – chicken, kefta and beef fillet— all in one plate. Perfect to discover it all.

120Dh / 12€



Brochette Filet de Bœuf

Filet de bœuf tendre et savoureux, grillé au feu pour révéler toute la richesse de la viande. Élégant et généreux.

Tender beef fillet grilled over fire, rich in flavor and beautifully juicy. Pure indulgence.

150Dh / 15€



Brochettes Poulet

Morceaux de poulet marinés aux épices marocaines, grillés doucement pour rester tendres et juteux. Servi avec riz ou semoule.

Marinated chicken pieces grilled to perfection, tender, juicy and full of Moroccan flavor. A timeless favorite.

95Dh / 9€



Toutes nos brochettes sont servies avec une semoule légère ou riz.
All our skewers are served with light semolina or rice.

★ Végétarien / Vegan

★ Sélection du chef / Chef Selection

Plat Principal

Main

Brochettes

Brochette Viande Hachée (Kefta)

Kefta parfumée aux herbes, épices et Smen, grillée pour une texture fondante et légèrement croustillante. Authentique et gourmande.

Minced meat skewers, grilled for a juicy inside and lightly crisp outside. Deeply Moroccan.

105Dh / 10€



Brochette Merguez

Merguez subtilement épicée et grillée, intense et savoureuse, parfaite pour les amateurs de caractère.

Subtly Spicy merguez sausage, flame-grilled and full of bold flavor. For those who like it fiery.

105Dh / 10€



Brochette Légumes

Légumes frais de saison, marinés et grillés, révélant des saveurs simples et naturelles. Léger et savoureux.

Seasonal vegetables, marinated and grilled to bring out natural, smoky flavors. Light and delicious.

80Dh / 8€



Toutes nos brochettes sont servies avec une semoule légère ou riz.

All our skewers are served with light semolina or rice.

★ Végétarien / Vegan

★ Sélection du chef / Chef Selection

STREET FOOD MAROCAIN

Disponible à toute heure - parfait pour un repas rapide

Available all day — perfect for a casual meal

Maya Shawarma

Tortilla chaude, viande aux épices marocaines crudités, frites & sauce maison.

Garnitures au choix :

Poulet 65Dh • Viande hachée 75 Dh • Mixte Poulet & Viande 75 Dh • Thon 65 Dh

Warm tortilla, morrocan spiced meat, fresh salad, fries & homemade sauce.

Your choice of filling :

Chicken 65Dh • Tuna 65 Dh • Mixed chicken and Beef 75 Dh • Minced Meat 75 Dh



Maya Tacos

Tacos français grillé au fromage fondant.

Garnitures au choix :

Poulet 70Dh • Viande hachée 80 Dh
Mixte Poulet & Viande 80 Dh • Thon 70 Dh

Grilled French-style tacos with melted cheese

Your choice of filling :

Chicken 70Dh • Tuna 70Dh •

Mixed chicken and Beef 80 Dh • Minced Meat 80 Dh



Maya Batbout ★

Pain marocain fait maison chaud, garni de crudités, frites & sauce maison.

Garnitures au choix :

Poulet 75Dh • Viande hachée 85 Dh
Mixte Poulet & Viande 85 Dh • Thon 75 Dh

Warm home made Moroccan flatbread filled with salad, fries & homemade sauce.

Your choice of filling :

Chicken 75Dh • Tuna 75 Dh •

Mixed chicken and Beef 85 Dh • Minced Meat 85 Dh



★ Végétarien / Vegan

★ Sélection du chef / Chef Selection

STREET FOOD MAROCAIN

Disponible à toute heure - parfait pour un repas rapide
Available all day — perfect for a casual meal

Burger Gourmet ★

Burger généreux, bun beurré, tomate et oignons frais - parfaitement équilibré. Accompagné de frites et de sauce maison. *Generous, juicy and well-balanced gourmet burger.*

Served with fries and homemade sauce.

105Dh / 10€



Croque Poulet

Poulet grillé et fromage fondant entre deux tranches de pain de mis beurré.

Accompagné de frites et de sauce maison. *Grilled chicken and melted cheese sandwich.*

Served with fries and homemade sauce.

105Dh / 10€



🌿 Végétarien / Vegan

★ Sélection du chef / Chef Selection

Dessert

Jawhara ★

Feuilles fines croustillantes, crème douce et légère délicatement parfumée à la fleur d'oranger.

Crispy delicate pastry layers, filled with a light and silky cream delicately scented with orange blossom.

65Dh / 6€

Assortiment de Gâteaux Marocains ★

Une sélection artisanale pour accompagner votre thé.

An artisanal selection to perfectly complement your tea.

50Dh / 5€

Orange à la Cannelle

Orange fraîche parfumée à la cannelle et à la fleur d'oranger.

Fresh orange delicately infused with cinnamon and orange blossom.

50Dh / 5€

Dubai Cup

Cheveux d'ange croustillants, crème onctueuse à la pistache et chocolat fondant

Crispy angel hair pastry, smooth pistachio cream, melted chocolate

50Dh / 5€

Crêpe Sushi Nutella Kounafa Dubai ★

Crêpe crouillante, cheveux d'ange, Nutella fondant et crème de pistache.

Crispy crêpe sushi with melted Nutella, pistachio cream and an oriental twist.

45Dh / 4€

Crêpe Sushi Marrakech

Amlou traditionnel, amandes et miel.

Traditional amlou with almonds and honey.

45Dh / 4€

Crêpe Sushi Nutella Banane

45Dh / 4€

Crêpe Sushi Nutella Kinder Bueno

45Dh / 4€



🌿 Végétarien / Vegan

★ Sélection du chef / Chef Selection

Mocktails & Mixologie

Mocktails & Mixology

Maya Royale ★

Framboise intense et une touche secrète Krepchy.

Intense raspberry with a secret Krepchy twist.

35Dh / 3€

Euphoria

Mix énergisant de pomme verte, ananas et gingembre.

Energizing mix of green apple, pineapple, and ginger.

35Dh / 3€

Blue Hawaii

Évasion exotique à la mangue, ananas et curaçao bleu.

Exotic escape with mango, pineapple, and blue curacao.

35Dh / 3€

Mojito Passion

Fraîcheur pétillante et intensité du fruit de la passion.

Sparkling freshness and intense passion fruit flavor.

35Dh / 3€

Mojito Exotic

Un voyage tropical aux saveurs de mangue et d'ananas.

A tropical journey with mango and pineapple flavors.

35Dh / 3€

Pina Colada

Le classique onctueux à la noix de coco et à l'ananas.

The creamy classic with coconut and pineapple.

35Dh / 3€



Jus Vitalité & Detox

Vitality & Detox Juices

Maya Booster

Élixir aux 21 herbes, kiwi, pomme, gingembre et chia.

Health elixir with 21 herbs, kiwi, apple, ginger, and chia.

50 Dh / 5€

Green Detox

Fraîcheur pure au concombre, pomme, kiwi et gingembre.

Pure freshness with cucumber, apple, kiwi, and ginger.

40Dh / 4€

Red Detox

Mix vitalité aux fruits rouges et gingembre.

Vitality mix with red fruits and ginger.

40Dh / 4€



Pause Fraîcheur Refreshments

Frappuccino

vanille ou caramel et chantilly.

Creamy iced coffee, vanilla or caramel.

35Dh / 3.5€

Ice Tea Maison

Thé glacé maison rafraîchissant. Parfum au choix : citron, ananas, pêche ou fruits rouges.

Refreshing homemade iced tea. Choose your flavor: lime, pineapple, peach, or red berries.

35Dh / 3.5€

Soda (Coke, Fanta, Hawai, Poms, Sprite) 20Dh

Eau - water PM 10 Dh - GM20 Dh

Bière - beer 0% 40DH

Red Bull - Orangina - Schweps 25DH

Boissons Chaudes Hot Drinks

Thé Marocain Traditionnel

Infusion authentique à la menthe fraîche.

Authentic infusion with fresh mint.

25DH

Café Noisette

Espresso onctueux avec une touche de lait.

Smooth espresso with a touch of milk.

25Dh

Chocolat Chaud

25Dh

Café Espresso / Allongé

20dh

Cappuccino

25DH

★ Végétarien / Vegan

★ Sélection du chef / Chef Selection



★ Rated 4.8 on TripAdvisor

Loved by travelers from all over the world
Scan the QR code to read reviews or leave your

*Apprécié par des voyageurs du monde entier
Scannez le QR code pour lire les avis ou laisser le vôtre*

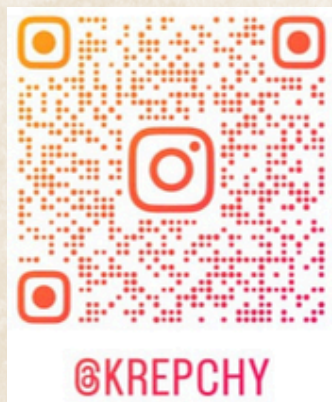


Share your Krepchy moment



Partagez votre moment Krepchy

Instagram: @krepchy



Thank you for dining with us
We hope to welcome you again in the Kasbah