



# OMAZONIA

RESTAURANT . CAFÉ . TERRASSE

OMAZONIA bouscule les codes et vous invite à des découvertes gourmandes avec des plats à partager fusionnant avec l'esprit de l'Amazonie.

Des recettes qui cultivent un style japonais et qui cohabitent avec des spécialités coréennes, des fines bouchées aux influences péruviennes et les incontournables Smash Burger signature américains pour réjouir les épicuriens.

Une cuisine ouverte pour partager une mise en scène spectaculaire sur Robata, le fameux barbecue japonais, où chaque flamme s'embrase au rythme des commandes.

L'heure est à la création, au mélange d'influences culinaires riches en saveur, des palettes aromatiques intenses et des sauces authentiques qui donnent une certaine distinction.

C'est ainsi qu'OMAZONIA est née à Marrakech, une table décontractée et délicieuse qui fait voyager dans l'assiette.

## Service continu

De 12h00 p.m. à 00h00 a.m.

## OMAZONIA, A NEW JOURNEY OF CULINARY DELIGHTS

True culinary immersion awaits at OMAZONIA Restaurant, where guests are invited to a contemporary journey brimming with exotic flavors in chic and informal setting, an elegant dining area open into a lavish terrace.

Open from breakfast to dinner, Amazonia welcomes you at any time to enjoy a full A la carte menu whilst sipping on specialist mocktails crafted by our baristas. OMAZONIA, is the new spot to connect with people, cultures, free style cuisine.

Combining a blend of tropical and Japanese cuisines, from Peruvian specialities, Japanese Robata, and the freshest raw seafood, to carefully sourced grilled meats and fish; our chef use both traditional and cutting-edge techniques along with seasonal and vibrant ingredients.

## Continuous service

From 12:00 p.m. to 00:00 a.m.

## À PARTAGER

Préparés avec du riz Koshihikari  
*Prepared with Koshihikari rice*

🌿 Tacos de crevettes et guacamole <i>Shrimp tacos and guacamole</i>	120	🌶️🌿 Poulet frit à la Coréenne <i>Korean fried chicken</i>	130
🌿 Gyoza aux crevettes <i>Gyoza with shrimps</i>	120	🌿 Ravioli vapeur à la crevette <i>Steamed Shrimp Ravioli</i>	120
🌿 Won-ton au bœuf <i>Beef wonton</i>	120	Tataki de thon rouge <i>Tataki of bluefin tuna</i>	130
🌿 Pizzetta au thon rouge - akami, oignon rouge, jalapeno, tomate cerise, chipotle mayo <i>Red Tuna Pizzetta - akami, red onion, jalapeno, cherry tomato, chipotle mayo</i>			140
🌿 Pizzetta au saumon - avocat brûlé, salsa verde, poivre Sancho <i>Salmon pizzetta - burnt avocado, salsa verde, Sancho pepper</i>			160

## SALADES & SOUPES

<b>SALADE OMAZONIA</b> Avocat, mangue, crevettes <i>Avocado, mango, prawns</i>	140
<b>SALADE DE BURRATA</b> Aux tomates cerises <i>Burrata salad with cherry tomatoes</i>	150
<b>SALADE DU CHEF</b> Mésclun de salade, haricot vert, tomate cerise, oeuf, thon, crevette. <i>Mixed salad, green bean, cherry tomato, egg, tuna, shrimp.</i>	130
<b>SOUPE ASIATIQUE OMAZONIA</b> Soupe asiatique aux crevettes, champignons noirs et nouilles. <i>Asian soup with shrimps, black mushrooms and noodles.</i>	95

## SUSHI & MAKI

Préparés avec du riz Koshihikari  
Prepared with Koshihikari rice

### ROLLS | 8 pc

#### ACEVICHADO 130

Tempura de crevettes, thon rouge, avocat, sauce ceviche  
*Shrimp tempura, red tuna, avocado, ceviche sauce*

#### OMAZONIA ROLLS 150

Saumon, mangue, crevette, Ikura  
*Salmon, mango, shrimp, Ikura*

#### MAKO 130

Hosomaki frit, tartare de saumon  
*Fried hosomaki, salmon tartar*

#### KIMCHI 130

Avocat, kimchi, thon  
*Avocado, kimchi, tuna*

#### SPICY TUNA 130

Avocat, tartare de thon  
*Avocado, tuna tartar*

### HOSOMAKI | 6 pc

Tekka maki au thon | *Tekka maki with tuna* 70  
Sake maki au saumon | *Salmon Sake Maki* 80  
Kappa maki au concombre | 60  
*Kappa maki with cucumber*  
Maki avocat-Kimchi | *Maki avocado-kimchi* 60

### NIGIRI | 3 pc

Saumon | *Salmon* 80  
Thon rouge | *Red tuna* 70

### SASHIMI & TIRADITO

Saumon | *Salmon* | 4 pc 90  
Thon | *Tuna* | 4 pc 80  
Saumon Tirradito | *Tirradito Salmon* 130  
Tirradito Mixte | *Tirradito Mixed* 150

### PLATEAUX

Sélection du chef  
*16, 24, 48 pieces chef selection* 16 pc | 250  
24 pc | 380  
48 pc | 680

# BOLS

Préparés sur une base de riz Koshihikari  
Prepared on a base of Koshihikari rice

## Bols froids

**CHIRASHI AU THON ROUGE** 120

Chirashi au thon rouge  
*Chirashi with red tuna*

**CHIRASHI AU SAUMON** 120

Chirashi au saumon  
*Chirashi with salmon*

**CHIRASHI DU CHEF** 140

Chirashi du chef  
*Chef's Chirashi*

**SHAKE SAUMON** 150

Saumon, avocat, mangue, goma wakame et vinaigrette au yuzu  
*Salmon, avocado, mango, goma wakame and yuzu vinaigrette*

**CLASSIC SAUMON** 150

Saumon, avocat, mangue, oignon nouveau, furikake et sauce ponzu  
*Salmon, avocado, mango, spring onion, furikake and ponzu sauce*

 **SPICY TUNA** 140


Thon rouge, masago, oignon doux, sesame, aioli sriracha  
*Red tuna, masago, sweet onion, sesame, aioli sriracha*

## Bols chauds

 **BIBIMBAP** 150

Bol coréen traditionnel (riz, légumes sautés, filet de bœuf, œuf au plat ) et à la sauce épicée « gochujan »  
*Traditional Korean bowl (rice, stir-fried vegetables, beef fillet, fried egg) and spicy sauce "gochujan"*

**YAKIMESHI** 130

 Wok de riz sauté aux crevettes et bacons  
*Wok of rice sautéed with prawns*

**YAKISOBA** 140

Wok de nouilles sautées au bœuf  
*Wok of beef noodles*

**BOLGOGI** 100

Frites Coréennes, émincé de bœuf à la sauce bulgogi  
*Korean bulgogi beef with French fries*


## TARTARES

**TARTARE DE THON** 130

A la vinaigrette au wasabi  
*Tuna tartar with wasabi vinaigrette*

**TARTARE DE SAUMON** 140

Guacamole et sauce sriracha  
*Salmon tartar with guacamole and sriracha sauce*


 AVEC GLUTEN  
WITH GLUTEN

 PIMENTÉ  
SPICY



## PAËLLA CORÉENNES

2 personnes minimum - 30 minutes  
2 people minimum - 30 minute

 Paëlla de légumes grillés à la robata et au kimchi 280 <i>Grilled vegetable paella with robata and kimchi</i>	Paëlla aux fruits de mer 350 <i>Seafood paella</i>
--	---

## ROBATA

Méthode de cuisson traditionnelle japonaise au barbecue  
*Traditional Japanese barbecue cooking method*

### LES POISSONS (selon arrivage) | FISH (according to availability)

Filet de Saint-Pierre   <i>John dory fillet</i>	220
Pavé de turbot   <i>Turbot steak</i>	250
Pavé de saumon   <i>Salmon steak</i>	220
Pavé de thon   <i>Tuna steak</i>	180
Crevettes royales   <i>King prawns</i>	Selon prix du marché   <i>According to market price</i>

### LES VIANDES | MEATS

Entrecôte de bœuf   <i>Ribeye</i>	230
Filet de bœuf   <i>Premium sirloin</i>	250
Côtelettes d'agneau   <i>Lamb chops</i>	190
Kefta à la robata : onions & tomate grillé à la robata   <i>Kefta à la robata : onion &amp; tomato grilled with robata</i>	130

Accompagnement au choix :

Frites maison, légumes grillés façon Robata ou riz parfumé

Side upon your choice :

Home made french fries, Robata grilled vegetables or perfumed rice

## SIDES

Accompagnements



### LES ACCOMPAGNEMENTS (en supplément) | THE ACCOMPANIMENTS (in addition)

Légumes de saison à la robata   <i>Seasonal vegetables a la robata</i>	70
Aubergines grillées à la robata, miso blanc   <i>Grilled eggplant with robata and white miso</i>	70
Asperges vertes grillées   <i>Grilled green asparagus</i>	70
Champignons sautés   <i>Sauteed mushrooms</i>	45
Frites maison   <i>Home fries</i>	45
Riz japonais nature   <i>Plain Japanese rice</i>	70

## BURGERS SIGNATURES

-  **L.A. SMASHED** 160  
Double cheese burger, oignons grillés, pickle, aioli à la moutarde.  
*Double cheese burger, grilled onions, pickle, mustard aioli.*
-   **POULET À LA CORÉENNE** 140  
Poulet frit à la Coréenne, pickle, iceberg, sauce Coréenne gochujang.  
*Korean style fried chicken, pickle, iceberg, Korean gochujang sauce.*
-   **MEXICAN ROBATA** 160  
Premium boeuf grillé à la robata, guacamole, cheddar, picodegallo, sauce matcha épicée.  
*Beef Premium with robata, guacamole, cheddar, pico de gallo, spicy matcha sauce.*
-  **OMAZONIA** 180  
Premium boeuf grillé à la robata, piment de piquillo confit, cheddar, iceberg, oignon rouge, sauce Omazonia.  
*Beef Premium with robata, candied piquillo pepper, cheddar, iceberg, red onion, Omazonia sauce.*
-  **EMMY STYLE** 150  
Bœuf grillé à la robata, oignons caramélisés, cheddar, sauce Emmy du Chef.  
*Grilled beef with robata, caramelized onions, cheddar, Emmy du Chef sauce.*
-   **POULET CROUSTILLANT** 150  
Poulet crispy, iceberg, tomate, sauce aigre.  
*Crispy chicken, iceberg, tomato, sour cream.*

## SANDWICHES

-  **SANDO POULET** 140  
Sandwich Japonais à base de pain de mie, poulet pané et sauce tartare.  
*Japanese sandwich with breaded chicken and tartar sauce.*
-  **SANDWICH KEFTA** 130  
Kefta cuit à la robata, tomates et oignons grillés.  
*Kefta cooked with robata, grilled tomato and onion.*



## DESSERTS

- |  |    |
|--|----|
|  Crème brûlée au fruit de la passion<br><i>Passion fruit creme brulee</i>   | 90 |
|  Cheesecake façon « San Sebastian » aux fruits rouges<br><i>San Sebastian" style cheesecake with red fruits</i>                                     | 90 |
|  Fondant au chocolat Valrhona parfumé au matcha, crème glacée à la vanille<br><i>Matcha flavored Valrhona chocolate fondant, vanilla ice cream</i> | 90 |
|  Tarte tatin<br><i>Tarte tatin</i>  | 80 |
|  Carpaccio d'ananas et sorbet coco<br><i>Pineapple carpaccio and coconut sorbet</i>   | 90 |
|  Crèmes glacées et sorbets<br><i>Ice cream and sorbets</i>  | 60 |
- 