



### → TIGMIZA

Umaknjeno od glavnega vrveža, najdete pravo oazo razkošja. Letovišče Tigmiza sestavljajo butični hotel in sedem zasebnih vil, vsaka s svojim bazenom. Te upodabljajo starodavne vasi Berberov in obljublajo avtentično izkušnjo, kjer imata glavno besedo udobje in intimnost. Poiščite svoj košček sence pod listi bananovca in si privoščite osvežitev v baru ob bazenu. Večer lahko preživite v hotelskem kinu ali eni od dveh restavracij, kjer v sproščnem vzdušju strežejo kulinarčne presežke tako maroške kot mediteranske kuhinje.

▪ Tigmiza, Rue de Bab Atlas – Palmeraie, 40 000 Marrakech.

[hotel-tigmiza-marrakech.com](http://hotel-tigmiza-marrakech.com)

### → DAR MOHA

Tradicionalna maroška kuhinja je resnično nekaj posebnega in jo preprosto morate doživeti. Prepustite se svetu začimb in odličnih sestavin, ki jih pripravijo s kuhanjem v glineni posodi, imenovani tajine. V vzdušju barvitega riada je izkušnja še bolj pristna.

▪ Dar Moha, 81 Rue Dar el Bacha, 40 000 Marrakech. [darmoha.ma](http://darmoha.ma)



### → LE TROU AU MUR

V Marakešu se vse dogaja na terasah, kjer boža sonce in je dopustniško vzdušje še bolj pristno. Ena od takšnih je na vrhu šik restavracije La Trou au Mur, kjer so na jedilniku nekoliko modernejši in še vedno sveže jedi. Poleg ikoničnega piva Casablanca poskusite solato iz kvinoje, s sveže pečenim kruhom pa pomazite humus in namaz iz jajčevcev.

▪ Le Trou au Mur, 39 Derb el Farnatchi, 40 000 Marrakech. [letrouaumur.com](http://letrouaumur.com)

### → AMAL

Center Amal je neprofitna organizacija, ki pomaga ženskam skozi učenje kulinarčnih sposobnosti. Prijavite se v šolo kuhe in peke, kjer boste spoznali tradicionalno maroško kuhinjo, ali pa si v njihovi restavraciji privoščite enega od slastnih obrokov iz svežih sezonskih sestavin.

▪ Amal, Rue Allal Ben Ahmed et Rue Ibn Sina, Gueliz, 40 000 Marrakech. [amalnonprofit.org](http://amalnonprofit.org)

### → NARANJ

Za lahko kosilo ali sproščeno večerjo priporočamo fuzijo tradicionalne maroške kuhinje in svežega pristopa k mediteranski kuhinji. V Naranju vlada prijetno domače vzdušje, ki še zlasti vabi ob toplih dneh, saj se lahko pohvali s čudovito teraso – pravo urbano džunglo. Izberite orientalske testenine in katerega od osvežilnih brezalkoholnih napitkov, na primer iz ingverja in mete.

▪ Naranj, 84 Rue Riad Zitoun el Jdid, 40 000 Marrakech. [naranj.ma](http://naranj.ma)

### → LA TABLE DU RIAD

Z le 11 mizami je izkušnja v restavraciji La table du riad resnično ekskluzivna. Njihova filozofija je organske sestavine predstaviti v slogu visoke kuhinje ter pričarati elegantno izkušnjo v središču medine. Meni je pripravljen sezonsko ter vključuje lokalne pridelke, interpretirane na domiselni način kuharskih šefov Atike in Azziza.

▪ La Table du Riad, 72 Arset Awzel, Dar el Bacha, 40 000 Marrakech. [riad72.com](http://riad72.com)

