



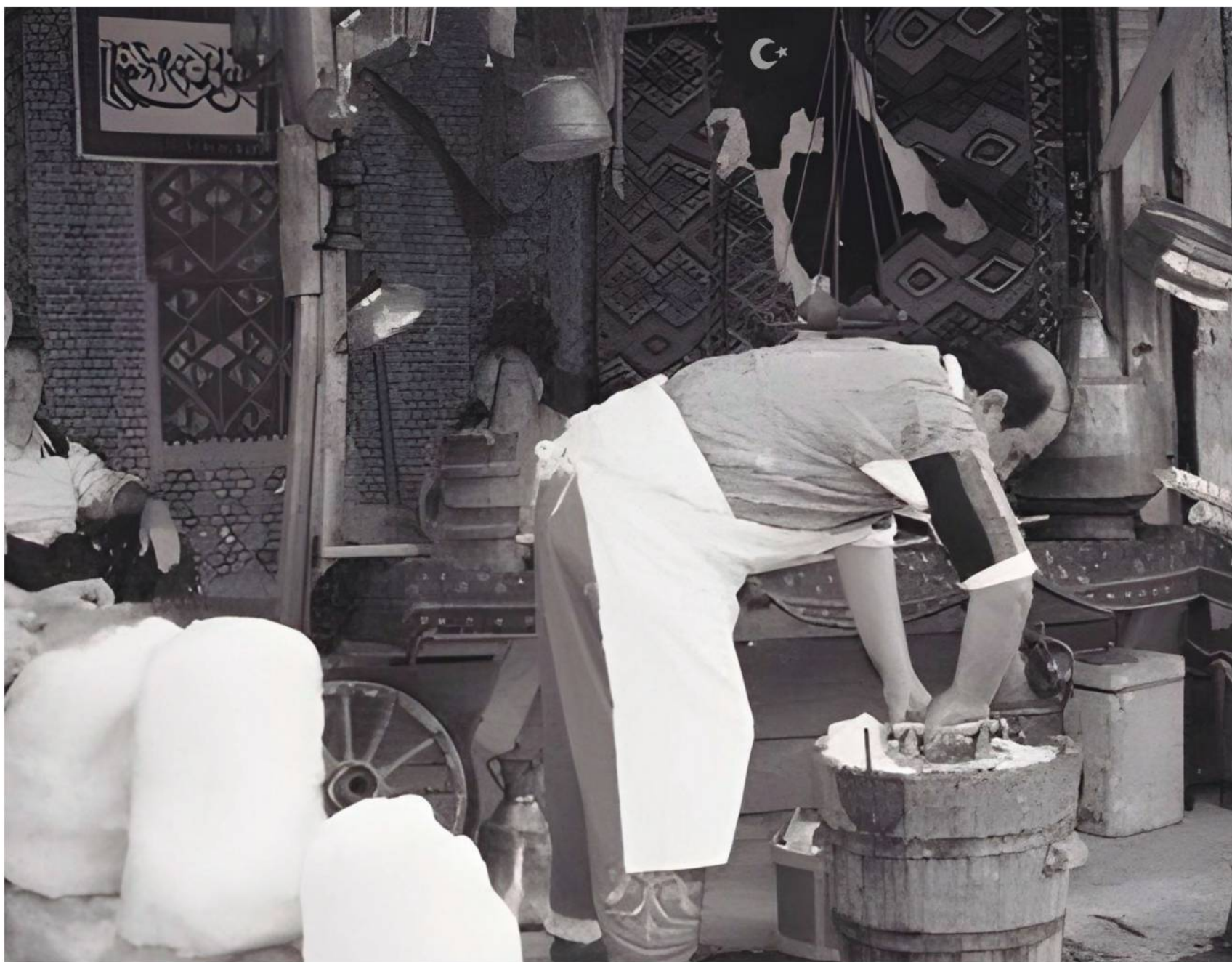


ABOUT MADO

MADO is a Turkish ice cream and pastry brand that has about 400 outlets in Turkey and more than 25 other countries around the world.

À PROPOS DE MADO

MADO est une célèbre enseigne turque de glaces et de pâtisseries qui compte environ 400 établissements en Turquie et est présente dans plus de 25 pays à travers le monde.



MADO is a renowned Turkish ice cream and pastry brand with approximately 400 outlets across Turkey and in more than 25 countries worldwide. The brand derives its name from a combination of two words: "**Maras**," the historical name of the city **Kahramanmaraş** where the enterprise originated, and "**Dondurma**," the traditional Turkish style of ice cream.

Originally established as an artisanal ice cream and pastry shop, **MADO** has evolved into a full-service restaurant and café concept. Today, it offers a comprehensive taste of Turkish culinary heritage, specializing in authentic Turkish breakfasts, traditional baklava, and signature ice cream.

Founded in 1850 by **Yasar Kanbur**, the business expanded into a dynamic restaurant chain following its modernization in 1991. Currently operating over 400 cafes and restaurants in Turkey, MADO has established an international presence with branches in Australia, Canada, the Netherlands, the United Arab Emirates, Lebanon, South Korea, Bosnia and Herzegovina, Cyprus, China, Taiwan, Qatar, Kuwait, Saudi Arabia, Bahrain, Malaysia, Azerbaijan, Kazakhstan, Turkmenistan, Iraq, Greece, Georgia, Germany, Jordan, Oman, and **Morocco**, among others.



MADO est une célèbre enseigne turque de glaces et de pâtisseries, comptant environ 400 établissements en Turquie et présente dans plus de 25 pays à travers le monde. Le nom de la marque provient de la combinaison de deux mots : « **Maraş** », le nom historique de la ville de **Kahramanmaraş** où l'entreprise a vu le jour, et « **Dondurma** », qui désigne la glace traditionnelle turque.

À l'origine créée comme une boutique artisanale de glaces et de pâtisseries, **MADO** a évolué pour devenir un concept complet de restaurant et café. Aujourd'hui, l'enseigne propose une véritable découverte du patrimoine culinaire turc, avec notamment des petits-déjeuners turcs authentiques, des baklavas traditionnels et sa célèbre glace signature.

Fondée en 1850 par **Yaşar Kanbur**, l'entreprise s'est développée en une chaîne dynamique de restaurants à la suite de sa modernisation en 1991. Aujourd'hui, MADO exploite plus de 400 cafés et restaurants en Turquie et bénéficie d'une présence internationale avec des établissements en Australie, au Canada, aux Pays-Bas, aux Émirats arabes unis, au Liban, en Corée du Sud, en Bosnie-Herzégovine, à Chypre, en Chine, à Taïwan, au Qatar, au Koweït, en Arabie saoudite, à Bahreïn, en Malaisie, en Azerbaïdjan, au Kazakhstan, au Turkménistan, en Irak, en Grèce, en Géorgie, en Allemagne, en Jordanie, à Oman et au **Maroc**, entre autres.

Breakfast

Breakfast Set

Healthy Breakfast

Brown bread topped with poached egg and avocado, served with mixed olives, peanut butter, honey with raw nuts, fresh mixed fruits, and orange juice.

Classic Breakfast

Fried egg, mixed Turkish cheeses, mixed olives, honey with butter, apricot jam, Su Böreği, fresh vegetables, and molasses, served with a bread basket and Turkish tea.

Mado Sini Breakfast

Turkish Breakfast Set – For Two
Fried eggs with sucuk, mixed Turkish cheeses, mixed olives, honey with cream, apricot jam, cherry jam, butter, Nutella, za'atar with olive oil, molasses, Su Böreği, fresh vegetables, and mixed fresh fruits, served with a bread basket and Turkish tea.



Petit-Déjeuner

Formule Petit-Déjeuner

Petit-déjeuner healthy

Une tranche de pain complet surmontée d'avocat frais et de deux œufs pochés. L'ensemble est accompagné d'un assortiment d'olives, de beurre de cacahuète, de miel onctueux aux noix de pécan et de fruits frais de saison, le tout servi avec un jus d'orange fraîchement pressé

Petit-déjeuner classique

Œufs au plat accompagnés d'un assortiment de fromages turcs et d'olives, de miel au beurre, de confiture d'abricots, de Su Böreği, de crudités fraîches et de mélasse. Le tout est servi avec du pain et un thé turc traditionnel

Petit-déjeuner MADO Sini

Conçu pour être partagé (pour deux personnes) : œufs au plat au sucuk, accompagnés d'un assortiment de fromages turcs et d'olives, de miel avec son kaymak onctueux, de confitures d'abricots et de cerises, de beurre et de Nutella, d'huile d'olive au thym, de mélasse, de Su Böreği, ainsi que de crudités fraîches et de fruits frais de saison. Le tout est servi avec du pain et du thé turc



Egg Selection

Sunny Side Up Egg

Sunny side up egg at your way
runny, medium or welldone

Egg With Sucuk

turkish traditional fried egg with the
famouse turkish sujouk

Plain Omelet

Classic plain omelet

Menemen

authantic turkish egg with tomato,
onion, capsicum and spices

Çilbır Egg

Healthy Turkish egg, which is poached
egg submerged in yogurt garlic sauce

Boiled Egg

classic boiled egg

32

42

32

38

40

30

Sélection d'Œufs

Œuf au plat

Œufs au plat à votre convenance :
coulant, à point ou bien cuit.

Œufs au sucuk

Œufs au plat traditionnels
turcs au fameux sucuk.

Omelette Nature

Omelette nature classique

Menemen

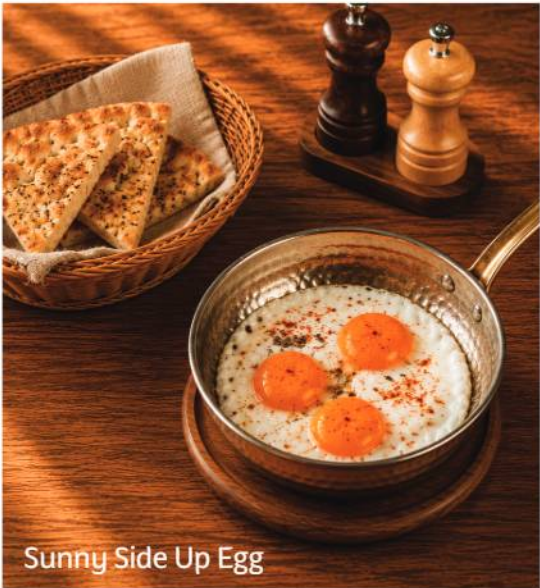
Œufs à la turque authentiques,
cuisinés avec des tomates, des
oignons, des poivrons et des épices

Œufs Çilbır

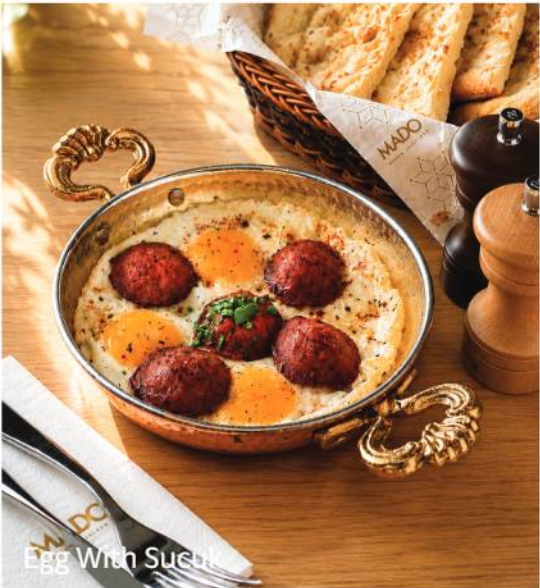
Œufs pochés à la turque
délicatement nappés d'une sauce
onctueuse au yaourt et à l'ail

Œuf dur

Œufs durs classiques



Sunny Side Up Egg



Egg With Sucuk



Plain Omelet



Menemen



Çilbır Egg



Boiled Egg

Breakfast Items

Granola

Granola, yogurt, banana, apple, and honey

Su Böreği

Layers of dough filled with cheese and parsley, a traditional Turkish favorite served for breakfast

Potato Börek

baked roll filled with potato

Honey Sunrise

original honey comp with Turkish kaymak cream

Turkey Simit Sandwich

Stuffed simit bread with turkey ham, cheese, tomato, cucumber and Turkish cream

Cheese Simit Sandwich

stuffed simit bread with turkish cheese, tomato and cucumber

Simit With Egg

simit bread topped with scrambled egg, cheddar cheese



Granola



Su Böreği



Potato Börek



Honey Sunrise



Turkey Simit Sandwich



Cheese Simit Sandwich



Simit With Egg

Plats du Petit-Déjeuner

Granola

Granola croustillant et yaourt onctueux, accompagné de morceaux de banane, de pomme et de miel

Su Böreği

Feuilleté traditionnel composé de fines couches de pâte garnies de fromage et de persil, un incontournable de la tradition turque servi au petit-déjeuner

Börek Pomme de Terre

Börek fondant au four, généreusement garni de pommes de terre

Honey Sunrise

Authentique miel turc accompagné de sa crème kaymak onctueuse

Sandwich Simit à la dinde

Simit moelleux garni de dinde, de fromage, de tomates, de concombre et de crème turque.

Sandwich Simit au Fromage

Délicieux simit garni de fromage turc, de tomates et de concombre

Simit aux Œufs

Simit couronné d'œufs brouillés onctueux et de cheddar fondant.

52

45

45

45

42

40

38

Soup

Yayla Köfte Soup

Yogurt soup with meatballs, topped with olive oil and dried mint

Tavuk Şehriye Soup

Creamy tomato soup with vermicelli and chicken breast, topped with cream

Mercimek Soup

Traditional lentil soup topped with chili flakes, cumin, and olive oil

38

34

32

Soupes

Yayla Köfte Soup

Soupe au yaourt onctueuse garnie de boulettes de viande, rehaussée d'un filet d'huile d'olive et de menthe séchée

Tavuk Şehriye Soup

Velouté de tomates aux vermicelles et blanc de poulet, nappé de crème

Mercimek Soup

Soupe de lentilles traditionnelle, agrémentée de flocons de piment, de cumin et d'huile d'olive



Salads

MADO Signature Salad

Special sweet and sour salad contains mixed lettuce, tomato, walnut, raisins, dried figs, dried apricots, and pomegranate seeds, topped with Tulum goat cheese, dressing with olive oil and pomegranate molasses.

Gavurdağı Salad

Chopped tomato, cucumber, white onion, walnuts, and pomegranate seeds, dressed with olive oil and pomegranate molasses.

Beetroot Rocca salad

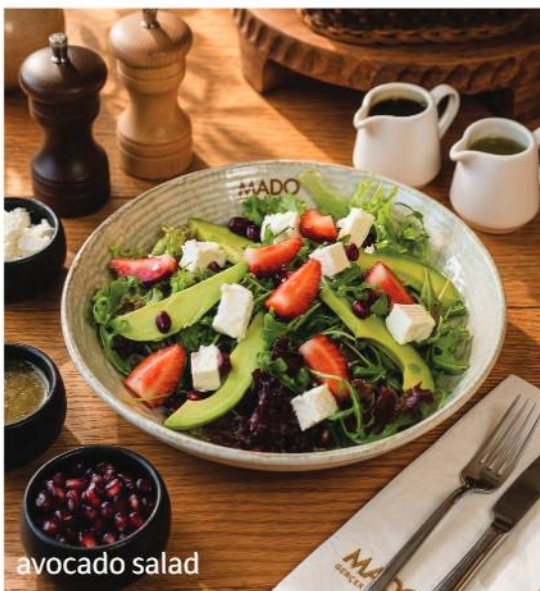
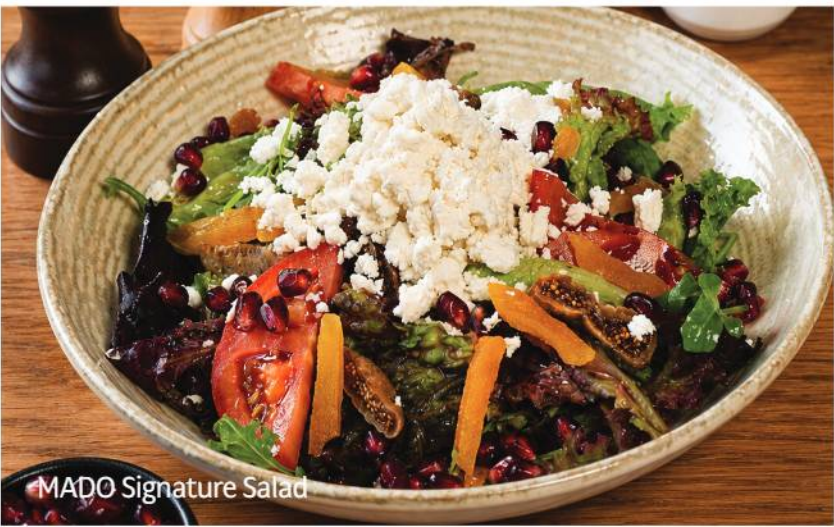
Beetroot mixed with rocca and orange slices, topped with pomegranate seeds and Parmesan cheese, dressed with honey, orange juice, olive oil, and pomegranate molasses.

Caesar Salad

Romaine lettuce, crispy chicken, Parmesan cheese, and croutons, served with Caesar dressing.

avocado salad

Mixed leaves, avocado slices, strawberries or raspberries depending on seasonal availability, feta cheese, and cucumber, dressed with olive oil and pomegranate molasses.



Salades

Salade Signature MADO

Salade aigre-douce spéciale composée de salade mélangée, tomates, noix, raisins secs, figues séchées, abricots séchés et graines de grenade, couronnée de fromage de chèvre Tulum, assaisonnée à l'huile d'olive et à la mélasse de grenade

Salade Gavurdağı

tomates concassées, concombre, oignon blanc, noix et graines de grenade, délicatement assaisonné d'huile d'olive et de mélasse de grenade

Salade Betterave & Roquette

Betteraves associées à la roquette et à des tranches d'orange, couronnées de graines de grenade et de parmesan, relevées d'une émulsion au miel, jus d'orange, huile d'olive et mélasse de grenade

Salade César

Délicate composition de laitue romaine, poulet croustillant, parmesan et croûtons, magnifiée par sa traditionnelle sauce César

Salade Avocat

Harmonie de jeunes pousses, tranches d'avocat, fraises ou framboises selon l'inspiration de la saison, feta et croquant de concombre, parée d'une vinaigrette à l'huile d'olive et à la mélasse de grenade

62

56

54

60

58

Cold Appetizers

Hummus

Creamy chickpeas blended with tahini, topped with olive oil and sesame seeds.

Moutabal

Grilled eggplant blended with tahini, topped with olive oil and pomegranate

Muhammara

Sweet chili paste blended with walnuts and toasted bread, topped with walnuts, pomegranate seeds, olive oil, and pomegranate molasses.

Acılı Ezme

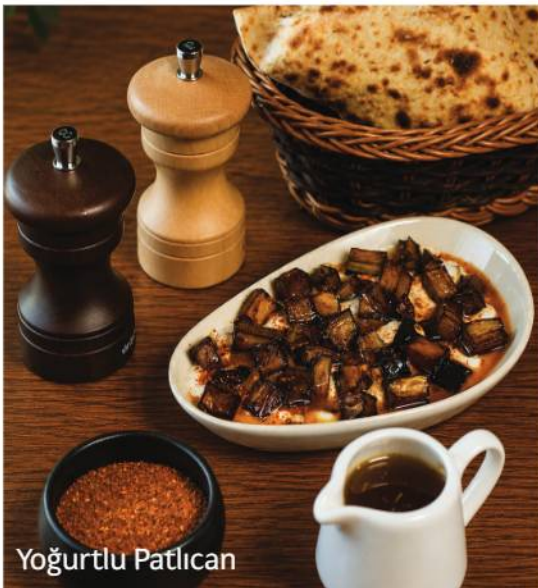
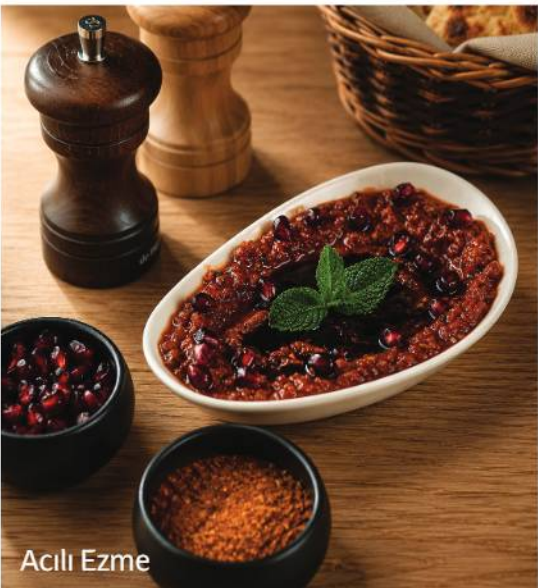
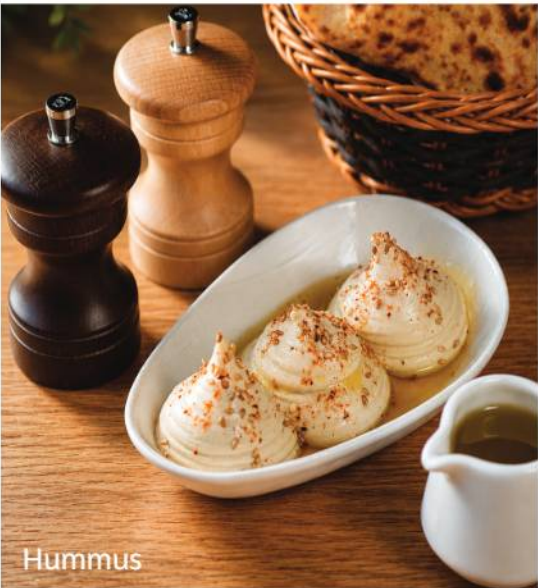
Fine chopped tomatoes, peppers, onion, and parsley, mixed with chili paste and pomegranate molasses, topped with pistachios and olive oil.

Cacık

Yogurt mixed with cucumber, mint, and garlic, topped with dried mint and olive oil.

Yoğurtlu Patlıcan

Grilled eggplant mixed with yogurt and garlic, topped with chili flakes and olive oil.



Entrées Froides

Hummus

Velouté de pois chiches mixés au tahini, délicatement nappé d'huile d'olive et parsemé de graines de sésame

Moutabal

Aubergine grillée et émulsionnée au tahini, rehaussée d'un filet d'huile d'olive et parée de graines de grenade

Muhammara

Savoureuse pâte de piment doux mariée à des noix et du pain toasté, généreusement garnie de noix croquantes, de graines de grenade, d'un filet d'huile d'olive et de mélasse de grenade

Acılı Ezme

Brunoise fraîche de tomates, poivrons, oignon et persil, liée à la pâte de piment et à la mélasse de grenade, couronnée de pistaches et d'un filet d'huile d'olive

Cacık

Velouté de yaourt au concombre croquant, relevé de menthe fraîche et d'ail, parachevé d'un filet d'huile d'olive et d'une pluie de menthe séchée

Yoğurtlu Patlıcan

Aubergine grillée associée au yaourt et à l'ail, parée de piment en paillettes et d'un filet d'huile d'olive

32

32

36

32

30

32

Hot Appetizers

MADO İçli Köfte (Pistachio Kibbeh)

Fried homemade kibbeh made with beef and fine wheat, stuffed with minced lamb, onion, and pistachios.

Ceviz İçli Köfte (Walnut Kibbeh)

Fried homemade kibbeh made with beef and fine wheat, stuffed with minced lamb, onion, and walnuts.

Sigara Böreği

Crispy fried pastry rolls filled with cheese and parsley

Almond Halloumi Cheese

Golden fried halloumi cheese slices coated with crunchy almonds.



MADO İçli Köfte (Pistachio Kibbeh)



Sigara Böreği

Entrées Chaudes

MADO İçli Köfte (Kibbeh aux Pistaches)

Délicieuses croquettes dorées de bœuf et de blé fin, généreusement garnies d'un haché d'agneau parfumé, d'oignons fondants et de pistaches croquantes

Ceviz İçli Köfte (Kibbeh aux Noix)

Croquettes dorées et croustillantes de bœuf et blé fin, cœur fondant d'agneau effiloché, oignons confits et éclats de noix croquantes

Sigara Böreği

Délicieux feuilletés dorés et croustillants, généreusement garnis d'un cœur de fromages fondants et de persil frais

Fromage Halloumi aux Amandes

Fines tranches de halloumi dorées à la perfection, délicatement enrobées d'amandes croquantes



Ceviz İçli Köfte



Almond Halloumi Cheese

Hot Appetizers

Grilled Hallomi Cheese

Grilled halloumi cheese slices

52

Hummus with Meat

Classic hummus topped with tender beef tenderloin cubes, sesame seeds, and olive oil.

54

Patatas Bravas

Crispy potato cubes topped with red sauce and our special creamy sauce.

48

Yaprak Sarma

Vine leaves stuffed with rice, tomato, onion, mint, and parsley, served with Iskender sauce and garlic yogurt

46



Grilled Hallomi Cheese



Hummus with Meat



Patatas Bravas



Yaprak Sarma

Entrées Chaudes

Fromage Halloumi Grillé

Fines tranches de halloumi grillées à la perfection

Hummus au Bœuf

Crémeux houmous traditionnel, délicatement surmonté de dés de filet de bœuf fondants, de graines de sésame et d'un filet d'huile d'olive

Patatas Bravas

Dés de pommes de terre croustillants nappés d'une sauce rouge et de notre sauce crémeuse signature

Yaprak Sarma

Délicates feuilles de vigne farcies de riz, tomates, oignons, menthe et persil, accompagnées d'une sauce Iskender et d'un yaourt à l'ail

From the Oven

Kaşarlı Pide

Traditional oven-baked Turkish flatbread filled with our special cheese, topped with sesame seeds.

Turkish Sucuk Pide

Traditional oven-baked Turkish flatbread filled with special cheese and Turkish sucuk, topped with sesame seeds.

Lahmacun

Thin Turkish flatbread topped with minced meat, tomato, peppers, onion, and parsley.

Kuşbaşı Pide

Traditional oven-baked Turkish flatbread filled with beef cubes, tomato, green and red capsicum, and onion, topped with sesame seeds.



Spécialités au Four

Kaşarlı Pide

Pain plat turc traditionnel cuit au four, généreusement garni de notre fromage signature et parsemé de graines de sésame

Turkish Sucuk Pide

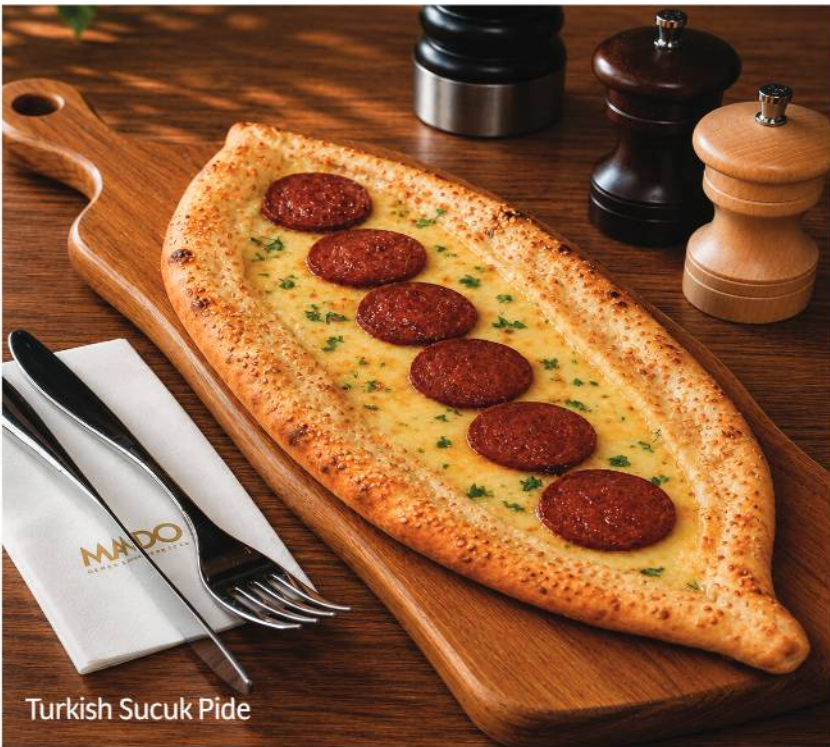
Pain plat turc traditionnel cuit au four, garni de fromage spécial et de sucuk turc, et parsemé de graines de sésame

Lahmacun

Fin pain plat turc, délicatement garni de viande hachée, de tomate, de poivrons, d'oignon et de persil

Kuşbaşı Pide

Pain plat turc traditionnel cuit au four, délicatement garni de tendres dés de bœuf, de tomate, de poivrons verts et rouges, ainsi que d'oignon, et parsemé de graines de sésame



From the Oven

Karışık Pide

Traditional oven-baked Turkish flatbread with three flavors: beef cubes, special cheese, and minced meat, topped with sesame seeds.

Pizza Margherita

Classic pizza with tomato sauce and mozzarella cheese.

Vegetarian Pizza

Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, olives, and fresh vegetables

Chicken Pizza

Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, grilled chicken, olives, and fresh vegetables.



Spécialités au Four

Karışık Pide

Pain plat turc traditionnel cuit au four, proposé en trois déclinaisons: dés de bœuf, fromage signature et viande hachée, et délicatement parsemé de graines de sésame

Pizza Margherita

Authentique pizza à la sauce tomate veloutée et à la mozzarella fondante

Pizza Végétarienne

Savoureuse pizza garnie d'une onctueuse sauce tomate, de mozzarella fondante, d'olives et de légumes bien frais

Pizza au Poulet

Pizza garnie d'une sauce tomate, de mozzarella fondante, de tendre poulet grillé, d'olives et de légumes frais

74

58

62

68

Pasta

MADO Signature Manti

Traditional Turkish dumplings served with garlic yogurt and tomato sauce, topped with chili flakes and dried mint.

Penne Arrabbiata

Penne pasta with spicy tomato sauce, olives, and fresh basil, topped with grated Parmesan cheese.

Penne alfredo

Penne pasta with creamy Alfredo sauce, grilled chicken, mushrooms, and basil leaves, topped with Parmesan cheese.



MADO Signature Manti

85

74

82

Pâtes

MADO Signature Manti

Traditionnels raviolis turcs servis avec un yaourt à l'ail et une sauce tomate, le tout parsemé de piments en flocons et de menthe séchée

Penne Arrabbiata

Délicieuses pennes raffinées nappées d'une sauce tomate piquante, d'olives et de basilic frais, le tout parsemé de parmesan râpé

Penne alfredo

Délicieuses pennes raffinées enrobées d'une onctueuse sauce Alfredo, de tendre poulet grillé, de champignons et de feuilles de basilic, le tout parsemé de parmesan râpé



Penne Arrabbiata



Penne alfredo

Main Course

Et Sote

Tender beef with tomato, onion, green and red capsicum, garlic, and Iskender sauce, served in a traditional clay pot, covered with fresh dough and baked in the oven.

Tavuk Sote

Tender chicken with tomato, onion, green and red capsicum, garlic, and Iskender sauce, served in a traditional clay pot, covered with fresh dough and baked in the oven.

Tasty Kebab

Slow-cooked beef tenderloin with tomato, eggplant, baby onion, potato, garlic, green and red capsicum, presented in a traditional clay pot with a fire show

Kuzu Pirzola Sote

Tender lamb chops with eggplant, potato, tomato, onion, green and red capsicum, garlic, and Iskender sauce, served in a traditional clay pot, covered with fresh dough and baked in the oven.



Plats Principaux

Et Sote

Tendre bœuf mijoté aux tomates, oignons, poivrons multicolores et ail dans une sauce Iskender signature, cuit et servi dans sa cassolette traditionnelle le tout recouvert d'une pâte fraîche et cuit au four

Tavuk Sote

Tendre poulet mijoté aux tomates, oignons, poivrons multicolores et ail dans une sauce Iskender signature, cuit et servi dans sa cassolette traditionnelle sous une délicate croûte de pain doré

Tasty Kebab

Tendre filet de bœuf longuement mijoté aux tomates, aubergines,oignon grelot, pommes de terre, ail et poivrons verts et rouges, présenté dans son plat traditionnel en terre cuite avec un spectaculaire show de flammes

Kuzu Pirzola Sote

Tendres côtelettes d'agneau accompagnées d'aubergines, de pommes de terre, de tomates, d'oignons, de poivrons multicolores et d'ail dans une sauce Iskender signature, cuites et servies dans leur cassolette traditionnelle sous une délicate croûte de pain doré



140

125

200

160

Main Course

Et Saç Kavurma

Tender beef with tomato, garlic, green and red capsicum, served sizzling with Turkish rice.

120

Tavuk Saç Kavurma

Tender chicken with tomato, garlic, green and red capsicum, served sizzling with Turkish rice.

105

Kuzu İncik

Slow-cooked lamb shank, tender and full of flavor, served with aromatic rice cooked with mixed nuts and a side of roasted vegetables.

190

Kuzu Omuz

Slow-cooked lamb shoulder, tender and full of flavor, served with aromatic rice cooked with mixed nuts and a side of roasted vegetables.

210

Plats Principaux

Et Saç Kavurma

Tendre bœuf sauté aux tomates, à l'ail et aux poivrons verts et rouges, servi grésillant avec son riz turc traditionnel

Tavuk Saç Kavurma

Tendre poulet sauté aux tomates, à l'ail et aux poivrons verts et rouges, servi grésillant avec son riz turc traditionnel

Kuzu İncik

Souris d'agneau longuement confite, tendre et pleine de saveurs, servie avec son riz aromatique aux fruits à coque et sa sélection de légumes rôtis

Kuzu Omuz

Épaule d'agneau cuite lentement, tendre et savoureuse, servie avec son riz aromatique cuisiné aux fruits à coque et sa sélection de légumes rôtis



Et Saç Kavurma



Tavuk Saç Kavurma



Kuzu İncik



Kuzu Omuz

Grills

Adana Kebab

Spicy grilled lamb kebab served with Turkish bulgur rice, grilled tomato and chili, fresh onion, parsley, and lavash bread.

110

Urfa Kebab

Grilled lamb kebab served with Turkish bulgur rice, grilled tomato and chili, fresh onion, parsley, and lavash bread.

110

Kuşbaşı

Grilled tender lamb pieces served with Turkish bulgur rice, grilled tomato and chili, fresh onion, parsley, and lavash bread.

120

Kuzu Pirzola

Grilled lamb chops served with Turkish bulgur rice, grilled tomato and chili, fresh onion, parsley, and lavash bread.

150

Grillades

Adana Kebab

Brochettes d'agneau hachées, grillées et épicées, servies avec leur riz au boulgour turc, une tomate et un piment grillés, des oignons frais, du persil et du pain lavash

Urfa Kebab

Brochettes d'agneau hachées et grillées, servies avec leur riz au boulgour turc, une tomate et un piment grillés, des oignons frais, du persil et du pain lavash

Kuşbaşı

Brochettes de tendres morceaux d'agneau grillées, servies avec leur riz au boulgour turc, une tomate et un piment grillés, des oignons frais, du persil et du pain lavash

Kuzu Pirzola

Côtes d'agneau grillées, servies avec leur riz au boulgour turc, une tomate et un piment grillés, des oignons frais, du persil et du pain lavash



Grills

Tavuk Shish

Grilled marinated chicken pieces served with Turkish bulgur rice, grilled tomato and chili, fresh onion, parsley, and lavash bread.

95

Iskender Kebab

Grilled kebab served over toasted bread with Iskender tomato sauce and yogurt, topped with melted butter.

125

Beyti Kebab

Grilled lamb kebab wrapped in lavash bread, topped with Iskender sauce and pistachios, served with garlic yogurt.

105

Mixed Grill

A selection of Adana kebab, lamb shish, lamb chops, and Tavuk shish, served with Turkish bulgur rice, grilled tomato and chili, fresh onion, parsley, and lavash bread.

170



Tavuk Shish



Iskender Kebab



Beyti Kebab



Mixed Grill

Grillades

Tavuk Shish

Brochettes de tendres morceaux de poulet marinés et grillés, servies avec leur riz au boulgour turc, une tomate et un piment grillés, des oignons frais, du persil et du pain lavash

Iskender Kebab

Kebab grillé servi sur un lit de pain grillé, nappé de sauce tomate Iskender et de yaourt, le tout arrosé de beurre fondu

Beyti Kebab

Kebab d'agneau grillé enveloppé dans du pain lavash, nappé de sauce iskender et parsemé de pistaches, servi avec son yaourt à l'ail

Grillade Mixte

Un assortiment de nos meilleures grillades : Adana kebab, brochette d'agneau (Kuzu Şiş), côtelettes d'agneau et brochette de poulet (Tavuk Şiş). Le tout est servi avec du boulgour turc, de la tomate et du piment grillés, des oignons frais, du persil et du pain lavash



Steak

Asado Steak

Slow-cooked beef short ribs, tender and full of flavor, served with French fries and sautéed vegetables

Antrikot Steak

Grilled ribeye steak served with French fries and sautéed vegetables

Lokum Steak

Tender grilled beef tenderloin, served with French fries and sautéed vegetable

Kaşarlı Köfte

Grilled beef köfte filled with melted cheese, served with French fries and fresh vegetables.

MADO Special Steak

A signature fire-show experience featuring tender beef tenderloin served on toasted bread with fresh rocca and cherry tomatoes, served with French fries



Asado Steak

Travers de bœuf braisés à feu doux, tendres et savoureux, servis avec des frites et des légumes sautés

Antrikot Steak

Savoureuse entrecôte grillée, accompagnée de frites et de légumes sautés.

Lokum Steak

Pavé de filet de bœuf tendre et délicatement grillé, accompagné de frites dorées et de légumes sautés

Kaşarlı Köfte

Boulettes de bœuf turques (köftes) grillées et généreusement fourrées de fromage fondant, accompagnées de frites croustillantes et de légumes frais

MADO Special Steak

Une expérience signature spectaculaire avec show au feu, autour d'un tendre filet de bœuf servi sur du pain toasté avec de la roquette fraîche et des tomates cerises, le tout accompagné de frites

Burger & Wraps

Beef Burger

Classic beef burger with lettuce, tomato, onion, pickles, and burger sauce, topped with melted cheddar cheese and served with French fries.

86

Chicken Burger

Grilled chicken breast with lettuce, tomato, onion, pickles, and burger sauce, topped with melted cheddar cheese and served with French fries.

74

Kebab Dürüm

Grilled lamb kebab wrapped in lavash bread with fresh tomato, onion, parsley, and our special sauce, served with French fries

72

Tavuk Shish Dürüm

Grilled chicken shish wrapped in lavash bread with fresh tomato, onion, parsley, and our special sauce, served with French fries.

68

Lamb Shish Durum

Grilled lamb shish wrapped in lavash bread with fresh tomato, onion, parsley, and our special sauce, served with French fries.

78

Burger & Wraps

Burger au Bœuf

Burger classique au bœuf, garni de laitue, tomates, oignons, cornichons et sauce burger, recouvert de cheddar fondu et servi avec des frites

Burger Poulet

Blanc de poulet grillé, accompagné de laitue, tomate, oignon, cornichons et sauce burger, le tout agrémenté de cheddar fondu et servi avec des frites

Kebab Dürüm

Kebab d'agneau grillé, enveloppé dans du pain lavash avec tomate fraîche, oignon, persil et notre sauce spéciale, servi avec des frites

Tavuk Shish Dürüm

Shish de poulet grillé, enveloppé dans un pain lavash, accompagné de tomate fraîche, d'oignon, de persil et de notre sauce spéciale, servi avec des frites

Lamb Shish Dürüm

Shish d'agneau grillé, enveloppé dans un pain lavash, garni de tomate fraîche, d'oignon et de persil, accompagné de notre sauce spéciale et servi avec des frites



Kids Meal

Chicken Fingers

Crispy breaded chicken strips served with French fries, ketchup, and orange juice.

48

Spaghetti

Spaghetti with tomato sauce, topped with mozzarella cheese, served with French fries, ketchup, and orange juice.

42

Menu Enfant

Bâtonnets de Poulet

Chicken Strips panés et croustillants, servis avec des frites, du ketchup et un jus d'orange

Spaghetti

Spaghetti à la sauce tomate, agrémentés de mozzarella, accompagnés de frites, de ketchup et d'un jus d'orange



Dessert

Dondurma (Ice Cream)

MADO Kesme Dondurma

Traditional slices of pistachio and plain Turkish ice cream, served with our special sauce

62

Classic Kesme Dondurma

Traditional sliced plain Turkish ice cream served with classic baklava and our special sauce

56

Snack cake ice cream

Snack cake filled with Turkish ice cream, topped with chocolate sauce.

58

Any scoop ice cream

Your choice of Turkish ice cream flavor.

40

Desserts

Glace Turque

MADO Kesme Dondurma

Tranches traditionnelles de glace turque nature et à la pistache, servies avec notre sauce spéciale

Classic Kesme Dondurma

Glace turque traditionnelle nature, présentée en tranches, accompagnée de baklava classique et de notre sauce spéciale

Gâteau Snack à la Glace

Gâteau individuel fourré de glace turque, nappé de sauce au chocolat

Boule de Glace au Choix

Glace turque, parfum au choix



Special Coupe Ice Cream

MADO Special Coupe

Plain ice cream, pistachio ice cream, fruit ice cream, and strawberry ice cream, served with seasonal fresh fruits and mini cones, topped with strawberry sauce

Dark Coupe

A mix of plain and chocolate ice cream with chocolate hazelnuts and mini cones, topped with chocolate sauce.

Red Passion Coupe

A mix of raspberry, sour cherry, and strawberry ice cream, served with mixed berries and topped with berry sauce

Baklava Ice Cream Coupe

A mix of pistachio and plain ice cream, served with baklava and topped with pistachios.

Coupes Glacées Spéciales

Coupe Spéciale MADO

Glaces nature, à la pistache, aux fruits et à la fraise, servies avec des fruits frais de saison et des mini-cornets, nappées de sauce à la fraise

Coupe Dark

Mélange de glaces nature et au chocolat, accompagné de noisettes au chocolat et de mini-cornets, nappé de sauce au chocolat

Coupe Red Passion

Mélange de glaces à la framboise, à la cerise acidulée et à la fraise, accompagné de fruits rouges variés et nappé de sauce aux fruits rouges

Coupe Baklava Glacée

Mélange de glaces à la pistache et nature, accompagné de baklava et agrémenté de pistaches

68

58

62

65



Cakes & Desserts

Chocolate Fondant

Warm chocolate cake filled with melted chocolate, served with traditional plain ice cream.

Chocolate Waffle

Freshly baked waffle with Nutella and Vanilla ice cream, topped with chocolate sauce

Mixed Fruit Waffle

Freshly baked waffle with seasonal mixed fruits and traditional plain ice cream, topped with honey

Red Velvet

Soft and moist red velvet cake layered with smooth rich cream

Snickers Cake

Rich chocolate cake layered with smooth cream, caramel, and crunchy peanuts

Honey Cake

Soft layers of honey cake filled with smooth cream, topped with honeycomb

58

54

54

48

56

54



Chocolate Fondant



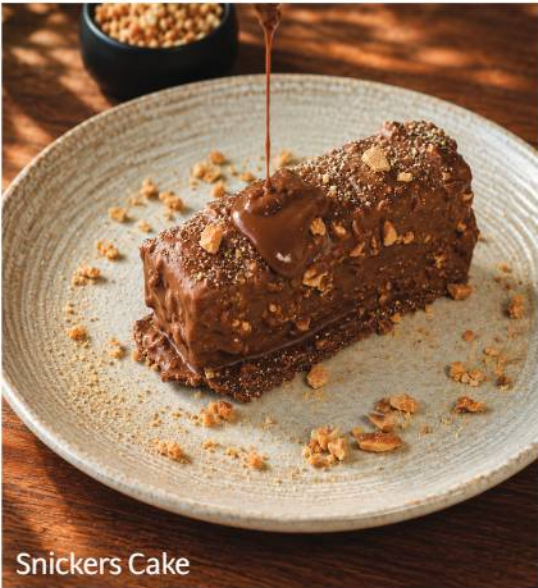
Chocolate Waffle



Mixed Fruit Waffle



Red Velvet



Snickers Cake



Honey Cake

Gâteaux & Desserts

Fondant au Chocolat

Moelleux au chocolat chaud à cœur fondant, servi avec sa glace nature traditionnelle

Gaufre au Chocolat

Gaufre fraîchement préparée, nappée de Nutella et accompagnée de glace au vanille, le tout rehaussé d'un nappage au chocolat

Gaufre aux Fruits

Gaufre fraîchement préparée, garnie de fruits de saison et de glace nature traditionnelle, délicatement nappée de miel

Red Velvet

Gâteau red velvet doux et moelleux stratifié avec une crème lisse et riche

Gâteau Snickers

Gâteau au chocolat généreux alternant des couches de crème onctueuse, de caramel et de cacahuètes croquantes

Gâteau au Miel

Délicates couches de gâteau au miel et crème onctueuse, parées de brisures de nid d'abeille et d'une touche de crème

Cakes & Desserts

Caramel Tres Leches

Soft and creamy milky cake topped with rich caramel sauce and cream

48

Pistachio Tres Leches

Soft and creamy milky cake topped with pistachio sauce, cream, and pistachios

54

Lotus Tres Leches

Soft and creamy milky cake topped with Lotus sauce, cream, and Lotus biscuits

52

San Sebastian Cheesecake

Rich and creamy baked cheesecake with a signature caramelized top, served with your choice of caramel, pistachio, or chocolate sauce.

68

Pistachio Cake

Soft pistachio cake layered with pistachio cream and fresh seasonal strawberries or raspberries, topped with pistachio sauce and pistachio powder.

52

Tiramisu

Signature tiramisu, prepared fresh to order with rich coffee, smooth mascarpone cream, and a touch of cocoa.

62



Gâteaux & Desserts

Tres Leches au Caramel

Gâteau au lait tendre et onctueux, nappé d'une sauce au caramel gourmande et surmonté de crème

Tres Leches à la Pistache

Gâteau au lait doux et crémeux garni d'une sauce à la pistache, de crème et de pistaches

Tres Leches au Lotus

Gâteau moelleux et crémeux au lait, nappé de sauce Lotus, de crème et de biscuits Lotus.

Cheesecake San Sebastian

Cheesecake riche et onctueux, doté de sa surface caramélisée signature, servi avec un choix de sauce au caramel, à la pistache ou au chocolat

Gâteau à la Pistache

Gâteau moelleux à la pistache alternant des couches de crème de pistache et de fraises ou framboises fraîches de saison, nappé de sauce à la pistache et parsemé de poudre de pistache

Tiramisu

Tiramisu signature, préparé frais à la commande avec du café, une crème de mascarpone onctueuse et une touche de cacao

Turkish Traditional Desserts

Traditional Kunafa

Traditional Turkish kunafa with melted cheese, topped with pistachios and served with traditional plain ice cream.

95

Kaymak Burma Kadayif

Traditional Turkish Burma kunafa with cream, topped with pistachios and served with traditional plain ice cream.

95

Pistachio Burma Kadayif

Traditional Turkish Burma kunafa filled with pistachios and cream, topped with pistachios and served with traditional plain ice cream

95

Honey Börek

Traditional Turkish börek filled with cream, topped with honey and pistachios, served with traditional plain ice cream.

85

Kazandibi

Traditional Turkish caramelized milk pudding, served with traditional plain ice cream.

62

Desserts Traditionnels Turcs

Kunafa Traditionnelle

Kunafa turque traditionnelle au fromage fondu, garnie de pistaches et servie avec de la glace turque traditionnelle nature

Kaymak Burma Kadayif

Kunafa Burma (En rouleau) traditionnelle turque à la crème, garnie de pistaches et servie avec une glace traditionnelle nature

Pistachio Burma Kadayif

Kunafa Burma (En rouleau) traditionnelle, fourrée de pistaches et de crème, garnie de pistaches et servie avec une glace traditionnelle nature

Honey Börek

Börek traditionnel turc fourré à la crème, nappé de miel et parsemé de pistaches, servi avec une glace traditionnelle nature

Kazandibi

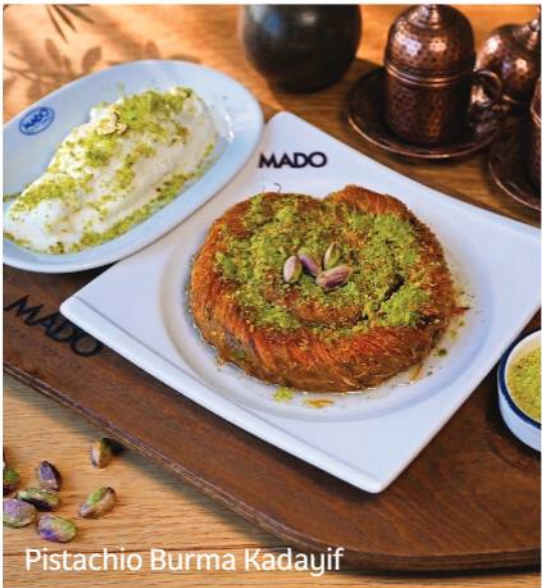
Pudding de lait caramélisé traditionnel turc, servi avec une glace traditionnelle nature



Traditional Kunafa



Kaymak Burma Kadayif



Pistachio Burma Kadayif



Honey Börek



Kazandibi



Turkish Traditional Desserts

Sütlaç

Traditional Turkish baked rice pudding
with a caramelized top

52

Carrot-Shaped Baklava

Our signature Turkish baklava, filled with
traditional plain ice cream in a live show and
topped with pistachios

90

Baklava Selection

(Classic Baklava • Dolama Baklava • Şöbiyet
Baklava • Mussels Baklava • Walnut Baklava •
Milky Baklava • Pistachio Kadayif
Special Pistachio Baklava • Homestyle Walnut
Baklava • Walnut Kivrim Baklava • Walnut
Dolangir Baklava • Bülbül Baklava • Bülbül
Kadayif)

Your choice of 4 pieces from our Turkish baklava
selection, served with traditional plain ice cream.

85

Baklava Per KG

Choose from our selection of traditional Turkish
baklava, freshly packed by weight.

400



Desserts Traditionnels Turcs

Sütlaç

Riz au lait traditionnel turc cuit au four,
avec sa surface caramélisée

Carrot-Shaped Baklava

Notre baklava turc signature, garni de
glace traditionnelle nature lors d'un
service en direct, et parsemé de pistaches

Sélection de Baklava

(Classic Baklava • Dolama Baklava • Şöbiyet
Baklava • Mussels Baklava • Walnut
Baklava • Milky Baklava • Pistachio Kadayif
• Special Pistachio Baklava • Homestyle
Walnut Baklava • Walnut Kivrim Baklava •
Walnut Dolangir Baklava • Bülbül Baklava •
Bülbül Kadayif)

Votre choix de 4 pièces parmi notre sélection de baklavas
turcs, servies avec une glace traditionnelle nature

Baklava au KG

Choisissez parmi notre sélection de baklavas turcs
traditionnels, fraîchement emballés au poids

Beverages

Water & Soft Drinks

Still Water Small / Large

26/36

Sparkling Water Small / Large

24/40

Ayran

Traditional Turkish yogurt drink, served chilled

26

Soft Drinks

(Cola • Cola Light • Sprite • Fanta • Poms • Hawai tropical)

28



Still Water Small / Large



Sparkling Water Small / Large



Ayran



Soft Drinks

Boissons

Eaux & Boissons Gazeuses

Eau Plate - Petite / Grande

Eau Gazeuse - Petite / Grande

Ayran

Boisson traditionnelle turque au yaourt, servie fraîche

Boissons Gazeuses
(Cola • Cola Light • Sprite • Fanta • Poms • Hawai tropical)

Fresh Juices

Fresh Orange Juice

32

Mango Juice

38

Strawberry Juice

36

Pineapple Juice

38

Pomegranate Juice

42

Jus Frais

Jus d'orange

Jus de mangue

Jus de fraise

Jus d'ananas

Jus de grenade



Fresh Juices

Watermelon Juice

32

Avocado With Honey

48

Cocktail Juice

46

Homemade Lemonade

34

Lemon With Mint

34

Jus Frais

Jus de pastèque

Avocat au miel

Cocktail de fruits

Limonade maison

Citronnade à la menthe



Watermelon Juice



Avocado With Honey



Cocktail Juice



Homemade Lemonade



Lemon With Mint

Mocktails

Classic Mojito

38

Passionfruit Mojito

42

Green Apple Mojito

42

Strawberry Mojito

42

Mocktails

Mojito Classique

Mojito Fruit de la Passion

Mojito à la Pomme

Mojito à la Fraise



Classic Mojito



Passionfruit Mojito



Green Apple Mojito



Strawberry Mojito

Mocktails

Raspberry Mojito

42

Blueberry Mojito

42

Hawaii

68

Berries Day

52

Mocktails

Mojito à la Framboise

Mojito à la Myrtille

Hawaii

Berries Day



Milkshakes

Vanilla Milkshake

52

Strawberry Milkshake

52

Oreo Milkshake

54

Lotus Milkshake

54

Nutella Milkshake

54

Baklava Milkshake

62

Milkshakes

Milkshake à la Vanille

Milkshake à la Fraise

Milkshake Oreo

Milkshake Lotus

Milkshake Nutella

Milkshake Baklava



Vanilla Milkshake



Strawberry Milkshake



Oreo Milkshake



Lotus Milkshake



Nutella Milkshake



Baklava Milkshake

Iced Tea

Lemon iced tea

32

Berries iced tea

38

Peach iced Tea

34

Thés Glacés

Thé Glacé au Citron

Thé Glacé aux Fruits Rouges

Thé Glacé à la Pêche



Lemon iced tea



Berries iced tea



Peach iced tea

Iced Coffee

Iced Americano

28

Iced latte

32

Iced Spanish Latte

34

Farppe (Vanilla, Caramel, Chocolate)

46

Iced Mocha

34

Affogato

44

Cafés Glacés

Americano Glacé

Latte Glacé

Spanish Latte Glacé

Frappé (Vanille, Caramel, Chocolat)

Mocha Glacé

Affogato



Coffee

Turkish Coffee - Traditional / Mastic Flavor

Rich and aromatic Turkish coffee, traditionally prepared in a copper pot and served with Turkish delight.

Arabic Coffee

Emirati-style Arabic coffee served with dates and a traditional tahini sauce.

Single Espresso

Double Espresso



Turkish Coffee



Single Espresso



Arabic Coffee



Double Espresso

Cafés

Café Turc - Traditionnel / Arôme Mastic

Café turc emblématique, riche et aromatique, préparé traditionnellement dans une cezve en cuivre et servi avec son

Café Arabe

café arabe authentique de style emirati, servi avec des dattes et une sauce traditionnelle au tahini

Single Espresso

Double Espresso

34

78

24

28

Coffee

Cappuccino

30

Café Latte

30

Mocha Café

32

Caramel Macchiato

32

Coffee Americano

28

Spanish Latte

34

Cafés

Cappuccino

Café Latte

Café Mocha

Macchiato au Caramel

Café Americano

Spanish Latte



Tea & Hot Drinks

Turkish Tea

22

Moroccan Tea

28

Tea Selection
(Green Tea • English Breakfast Tea
• Earl Grey Tea • Chamomile Tea
• Hibiscus Tea)

22

Thés & Boissons Chaudes

Thé Turc

Thé Marocain

Sélection de Thés
(Thé Vert• English Breakfast
• Earl Grey • Camomille• Hibiscus)



Turkish Tea



Moroccan Tea



Tea Selection

Tea & Hot Drinks

Ginger Honey Tea

26

Hot Chocolate

28

Sahlab

A warm, thick and creamy Turkish drink made with milk and a traditional orchidroot powder, lightly sweetened and topped with cinnamon and pistachios

30

Thés & Boissons Chaudes

Thé au Gingembre et au Miel

Chocolat Chaud

Sahlab

Boisson turque chaude, riche et onctueuse, préparée avec du lait et une authentique poudre de racine d'orchidée, délicatement sucrée et parsemée de cannelle et de pistaches



Ginger Honey Tea



Hot Chocolate



Sahlab



MADO
A REAL TASTE FEAST

**MADO Restaurant, IMIM 1 ET 3 LOCAL 9 ET 11 MAHAJRYAD RABAT,
Phone. +212537564207, info@mado-maroc.ma, www.mado-maroc.ma**