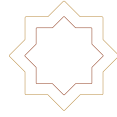


Almaha

MARRAKECH

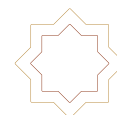
Almaha Culinary Experience Experience Culinaire Almaha



Take a seat in the richly sculpted library to taste delicious traditional Tagines and a comforting couscous; sip an invigorating mint tea while observing the skyline of the medina through Les Terrasses Almaha; enjoy a glass of wine in a corner of the candlelit courtyard at the Patio or in Le Pixel; have breakfast on your private terrace.



Prenez place dans la bibliothèque richement sculptée pour déguster de savoureux tajines traditionnels et un couscous réconfortant; sirotez un thé à la menthe revigorant tout en observant la ligne d'horizon de la médina à travers Les Terrasses Almaha; savourez un verre de vin dans un coin de la cour éclairée aux chandelles au Patio ou dans Le Pixel ; prenez le petit déjeuner sur votre terrasse privée.



Front Desk line

IKTICHAF

Menu
350 MAD

Starter

Selection of Seasonal vegetable Moroccan salads
Selection de Salades Marocaines aux légumes de saison

Or

Assortment of Briouat (Minced meat, cheese & vegetables)
Assortiment de Briouat (Viande hachée, fromage et légumes)

Main Course

Chicken Tajine with Preserved Lemon and Olives
Tajine de poulet au citron avec olives vertes

Or

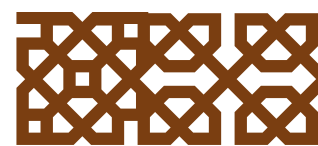
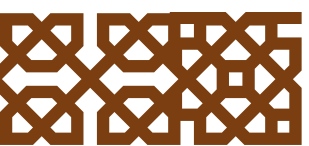
Vegetables Tagine with Argan oil Aroma from Souss
Tagine de légumes à l'huile d'Argan de Souss

Dessert

Orange with cinnamon flavored doused in orange blossom
Orange à la cannelle parfumée à la fleur d'oranger

Or

Moroccan pastries with mint tea
Pâtisseries Marocaines avec thé à la menthe

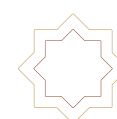


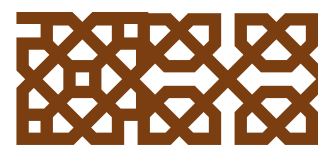
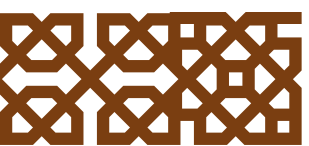
S t a r t e r

Selection of Seasonal vegetable Moroccan salads <i>Selection de Salades Marocaines aux légumes de saison</i>	150 MAD
Pastilla :Chicken & Almonds -OR Seasonal vegetables Pastilla : Poulet et amandes –OU Légumes de saison	150 MAD
Assortment of Briouat (Minced meat, cheese & vegetables) <i>Assortiment de Briouat (Viande hachée, fromage et légumes)</i>	140 MAD
Moroccan Sea food pastilla <i>Pastilla aux fruits de mer</i>	170 MAD
Harira, Moroccan Soupe made with tomatoes, lentils, chickpeas, fresh herbs <i>Harira, soupe marocaine à base de tomates, lentilles, pois chiches, herbes fraîches</i>	140 MAD

D e s s e r t

Pastilla with a milk-based custard and almonds <i>Pastilla au lait à l'éclat d'amandes</i>	140 MAD
Moroccan pastries with mint tea <i>Pâtisseries Marocaines avec thé à la menthe</i>	120 MAD
Briouat stuffed with honey and sweet almonds <i>Briouat au miel et amandes</i>	120 MAD
Baghrir, Moroccan pancakes drizzled with amlou <i>Baghrir, crêpes marocaines à l'amlou</i>	140 MAD
Chocolate mousse <i>Mousse au chocolat</i>	90 MAD
Seasonal fruit on the plate <i>Assiette de fruit de saison</i>	90 MAD





Main Course

Chicken Tagine with Lemon and Olives

180 MAD

Tajine de poulet au citron avec olives vertes

Berber vegetables Tagine

160 MAD

Tagine berbère de légumes

Kefta, Groud Beef Tagine with Beldi eggs from Tamazouzt

150 MAD

Tagine de Kefta aux oeufs Beldi de Tamazouzt

Beef tagine with plums and caramelized almonds

210 MAD

Tajine de boeuf aux prunes et amandes caramélisées

Tagine of fish of the day with vegetables

210 MAD

Tagine de Poisson du jour aux légumes

Royal Couscous with Seven Vegetables (Lamb, chicken & spicy Merguez)

250 MAD

Couscous Royal aux Sept Légumes (agneau, poulet et Merguez épicé)

Lamb or chicken couscous with seven vegetables and caramelized onions

220 MAD

Couscous à l'agneau ou poulet aux sept légumes et oignons caramélisés

Vegetarian Couscous with Fresh vegetables from the Souk

160 MAD

Couscous Végétarien aux légumes du Souk

Tangia Marrakchia

210 MAD

Braised beef shank slowly cooked in a clay pot

Jarret de boeuf braisé cuit lentement dans un pot en argile

