

STARTERS / SHARING PLATES

SOUP OF THE DAY | 65

Ask our staff for the chilled or hot soup of the season

Demandez à notre équipe pour la soupe fraîche ou chaude du moment

AUBERGINE LEVANTINE 🌱🌾 | 95

Whole charred aubergine, labneh, harissa oil, raspberry, coriander, grains

Aubergine entière rôtie, labneh, huile de harissa, framboise, coriandre, graines

"LE STUDIO" GARDEN SALAD 🌱 | 90

Mesclun, mint, parsley, dill, roasted beetroot, orange, hazelnuts, raisins, almonds, orange mustard vinaigrette

Mesclun, menthe, persil, aneth, betterave rôtie, orange, noisettes, raisins secs, amandes, vinaigrette à la moutarde et à l'orange

SELECTION OF DIPS | 95

Beetroot hummus, tzatziki, classic hummus, pita chips

Hummus de betterave, tzatziki, hummus classic, chips pita

SEASONAL BURRATA SALAD 🌱 | 165

Ask our staff for the burrata of the season

Demandez à notre équipe pour la burrata de la saison

MAIN COURSES

SEA BASS & ROMESCO | 175

Slow-cooked sea bass, hazelnut romesco, cucumber and cabbage slaw with yogurt

Bar cuit à basse température, sauce romesco aux noisettes, coleslaw de concombre et choux blanc au yaourt.

VEGAN KEFTA TAJINE 🌱 | 145

Homemade plant-based meatballs, tomato sauce, fresh herbs

Tajine de boulettes de viande végétale maison, sauce tomate, herbes fraîches

LEMON RICOTTA RISOTTO 🌱 | 125

Risotto, lemon ricotta sauce, pistachio, Parmesan

Risotto, sauce ricotta et citron, pistaches, parmesan,

ROMESCO SAGE PASTA 🌱 | 115

Linguine, romesco sauce, eggplant, preserved cherry tomatoes, crispy sage, Parmesan

Linguine, sauce romesco, aubergine, tomates cerises confites, sauge croustillante, Parmesan

MUSHROOM SANDWICH 🌱 | 135

Sourdough bread, thyme cashew cream, caramelised mushroom and onions, new potatoes & mesclun on the side

Pain campagne, crème de cajou au thym, champignons et oignons caramélisés, pommes de terre nouvelles et mesclun en accompagnement

ALMA'S CAESAR SALAD | 145

Romaine, Caesar sauce, grilled chicken, fried capers, pangrattato, Parmesan

Romaine, sauce César, poulet grillé, câpres frits, pangrattato, Parmesan

DESSERTS

SEMOLINA PUDDING 🌱 | 65

Semolina coconut pudding, orange blossom water, pistachio, orange

Semoule au lait de coco, eau de fleur d'oranger, pistaches, orange

APPLE AND AMLOU "PASTILLA" 🌱 | 70

Filo pastry, caramelised apple, amlou cream, almonds

Feuilles de briques, crème amlou, pommes caramélisées, amandes

LEMON MOUSSE 🌱 | 70

Lemon mousse, thyme crumble

Mousse de citron, crumble au thym

POACHED PEAR 🌱 | 65

Poached pear, ricotta ice cream, pistachio, chocolate crumble

Poire pochée, glace à la ricotta, pistache, crumble au chocolat

FRESHLY BAKED CAKES AND COOKIES

Have a look at our daily selection

Jetez un coup d'œil à notre sélection du jour

SIGNATURE DRINKS ALMA KITCHEN & COFFEE

COLD BREW | 60

Cold-Infused Long Coffee

Café Long Infusé à Froid

CAFÉ LIMON | 70

Iced Coffee with Lemon and Sparkling Water

Café Glacé au Citron et Eau Pétillante

HOMEMADE GINGER ALE | 70

SIGNATURE ICED TEA | 60

Citrus and Thyme-Infused Black Iced Tea

Thé Noir Glacé, Infusé aux Agrumes et au Thym

DESSERTS GLACÉS / FROZEN DESSERTS

COURONNE D'AMANDE | 80

Corne de Gazelle Moroccan Pastry, Hazelnut, Nougat, Honey, Whipped Cream, Flaked Almonds

Corne de Gazelle, Noisette, Nougat, Miel, Crème Chantilly, Amande Effilée

FRUITS DE PRINTEMPS | 80

Raspberries, Peaches, Pineapple

Framboise, Pêche, Ananas

ASSIETTE DE GLACE EXOTIQUE | 70

Coconut, Banana Ice, Mango Sorbet, Red Fruit Parcel, Chantilly

Coco, Glace Banane, Sorbet Mangue, Colis De Fruit rouge, Chantilly

ASSIETTE DE GLACE HIVER PARFUME | 70 DHS

Lavender and Ginger Ice Cream, Saffron Ice Cream, Ricotta and Cinnamon Ice Cream

Glace Lavande et Gingembre, Glace Safran, Glace Ricotta et Cannelle

GLACES ARTISANALES / BOULE

ARTISANAL ICE CREAM / SCOOP | 25

Almond / Caramel & Salted Butter / Chocolate / Raspberry Sorbet

Amande / Caramel & Beurre Salé / Chocolat / Sorbet Framboise

SUPPLÉMENTS / EXTRA | 15

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

ESPRESSO | 25

DOUBLE ESPRESSO | 50

CAFÉ ARABICA (EL-WALIDA) | 35

AMERICANO | 25

CAFÉ CRÈME | 35

CAPPUCCINO | 35

THÉ À LA MENTHE / MINT TEA | 35

THÉ MOROCCAN BOTANIST | 35

CHOCOLAT CHAUD | 50

AMBER MAGIQUE | 60

American Coffee with Ginger and Lavender Ice Cream

Café Américain avec Glace Gingembre et Lavande

BOISSONS SPÉCIALES / SPECIAL DRINKS

ICED MOROCCAN BOTANIST | 50

ICED DOUBLE BLACK | 55

ICED LATTE | 40

ICED VANILLA LATTE | 65

ICED CARAMEL MACCHIATO | 70

ICED MOCHA | 70

ICED WHITE MOCHA | 70

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATER

EAU PLATE / STILL WATER 75CL | 35

EAU PLATE / STILL WATER 33CL | 25

EAU GAZEUSE / SPARKLING WATER 75CL | 35

JUS NATURELS / MOCKTAILS

JUS D'ORANGE / FRESH ORANGE JUICE | 30

JUS DE CITRON / FRESH LEMON JUICE | 40

L'ÉCLAT DE STUDIO | 80 DHS

Fresh Pineapple, Coconut Milk, Lime, Grenadine

Ananas Frais, Lait de Coco, Citron Vert, Grenadine

ORANGE FRESHNESS | 70

Orange, Frosted Lemon, Mint Leaves, Fresh Ginger

Orange, Citron Givré, Feuilles de Menthe, Gingembre

DETOX JUICE | 70

Coriander, Celery, Apple, Lemon

Coriandre, Céleri, Pomme, Citron

FROZEN HIBISCUS | 70

Hibiscus, Passion Fruit, Pomegranate

Hibiscus, Fruit de la Passion, Grenadine

MELODY FRUITS | 80

Yogurt, Banana, Strawberries, Blueberries, Milk, Honey

Yaourt, Banane, Fraise, Myrtille, Lait, Miel

TROPICAL COCONUT | 80

Coconut, Mango, Pineapple

Coco, Mangue, Ananas

MOCKTAIL DU JOUR / MOCKTAIL OF THE DAY | 80

BIG VIRGIN MOJITO / MOJITO DU JOUR | 100

Lime, Mint Leaves, Soda

Citron Vert, Menthe, Soda

MILKSHAKE | 70