

THE 3
AMELKIS

*Drink's
Menu*



THE 3 AMELKIS

Cocktails Menu

MARGARITA ORIENTALE - 240 DH

TEQUILA PATRON, CITRON VERT FRAIS, TRIPLE SEC
ET EPICES ORIENTALES

MOJITO LEVANTIN - 150 DH

RHUM BLANC, MENTHE FRAÎCHE, JUS DE CITRON, SUCRE,
EAU GAZEUSE AVEC UNE TOUCHE DE FLEUR D' ORANGER

ESPRESSO MARTINI - 170 DH

VODKA, ESPRESSO, CAFÉ, SIROP DE SUCRE
DOUX, RICHE ET PARFAIT POUR LES AMATEURS DE CAFÉ

GOLDEN AMELKIS - 220 DH

VODKA, VANILLE, CHAMPAGNE, FRUIT DE LA PASSION
AVEC UNE TOUCHE D'OR COMESTIBLE

RUMMAN SPRITZ - 240 DH

LIQUEUR DE SUREAU, CHAMPAGNE, GRENADE
ET EAU PÉTILLANTE

SUNSET ROSÉ - 160 DH

VIN ROSÉ , PAMPLEMOUSSE, ROMARIN ET EAU GAZEUSE

ZA'ATAR GIN TONIC - 180 DH

GIN, CITRON, SIROP MAISON ZAATAR, OLIVE ET TONIC

PISTACHIO COLADA - 180 DH

RHUM BLANC, LAIT DE COCO, PISTACHE ET JUS D'ANANAS

CUCUMBER COOLER - 140 DH

GIN, CONCOMBRE, JUS DE CITRON VERT ET MENTHE

CITRUS SOUK - 220 DH

TEQUILA, ORANGE, CITRON ET SIROP ÉPICÉ

CINNAMON APEROL - 240 DH

APEROL, ORANGE, CHAMPAGNE, CANELLE
ET EAU PÉTILLANTE

ROSE ROYALE - 180 DH

GIN, ROSE, LITCHI, MOUSSE LÉGÈRE



**TOUS NOS COCKTAILS SIGNATURES SONT
DISPONIBLES EN VERSION CLASSIQUE**

Mocktails Menu

TROPICAL STAR - 110 DH

FRUIT DE LA PASSION, MANGUE, VANILLE, JUS DE CITRON ET SHOT DE LIMONADE

RED RUMMAN - 110 DH

GRENADE, FRAMBOISE, ANANAS ET CITRON VERT

GREEN GARDEN - 110 DH

CONCOMBRE, POMME ET MENTHE

AMELKIS BOOSTER - 85 DH

JUS DE CITRON, GINGEMBRE, MIEL ET EAU PLATE

GOLDEN DRIVE - 105 DH

JUS D'ORANGE, MIEL ET ÉPICES ORIENTALES

VIRGIN SPRITZ - 95 DH

SIROP DE ZEST D'ORANGE, MORCEAU D' ORANGE ET EAU PÉTILLANTE

VIRGIN HUGO - 95 DH

FLEUR DE SUREAU, SUCRE, MENTHE ET EAU PÉTILLANTE

VIRGIN MOJITO -95 DH

CITRON, MENTHE FRAICHE, EAU GAZEUSE OU LIMONADE ET CASSONADE

VIRGIN MOJITO PASSION - 105 DH

CITRON, MENTHE FRAICHE, EAU GAZEUSE OU LIMONADE, CASSONADE ET FRUIT DE LA PASSION

VIRGIN MOJITO GRENADE - 105 DH

CITRON, MENTHE FRAICHE, EAU GAZEUSE OU LIMONADE, CASSONADE ET GRENADE



THE 3 AMELKIS

Wines Menu

CHAMPAGNE

RUINART BRUT

AU VERRE

BOUTEILLE 75CL

RUINART ROSÉ

RUINART BLANC DE BLANC

360 DH

2200 DH

3400 DH

3200 DH

VINS ROSÉ

PREMIÈRE DE BACCARI ROSÉ

VIN MAROCAIN À LA ROBE CLAIRE
FRAIS ET FRUITÉ

120 DH

720 DH

WHISPERING ANGEL

VIN ROSÉ FRANÇAIS
CÔTE DE PROVENCE

220 DH

1200 DH

VINS BLANC

PREMIÈRE DE BACCARI BLANC

VIN MAROCAIN À LA ROBE DORÉE
GOURMAND, FRAIS ET MINÉRAL

130 DH

790 DH

PASCAL JOLIVET, SANCERRE

VIN BLANC FRANÇAIS, FRAIS DU
PAYS DE LA LOIRE

240 DH

1400 DH

VINS ROUGE

PREMIÈRE DE BACCARI ROUGE

VIN MAROCAIN ASSEMBLAGE DE SYRAH
ET DE CABERNET FRANC & COMPLEXE,

140 DH

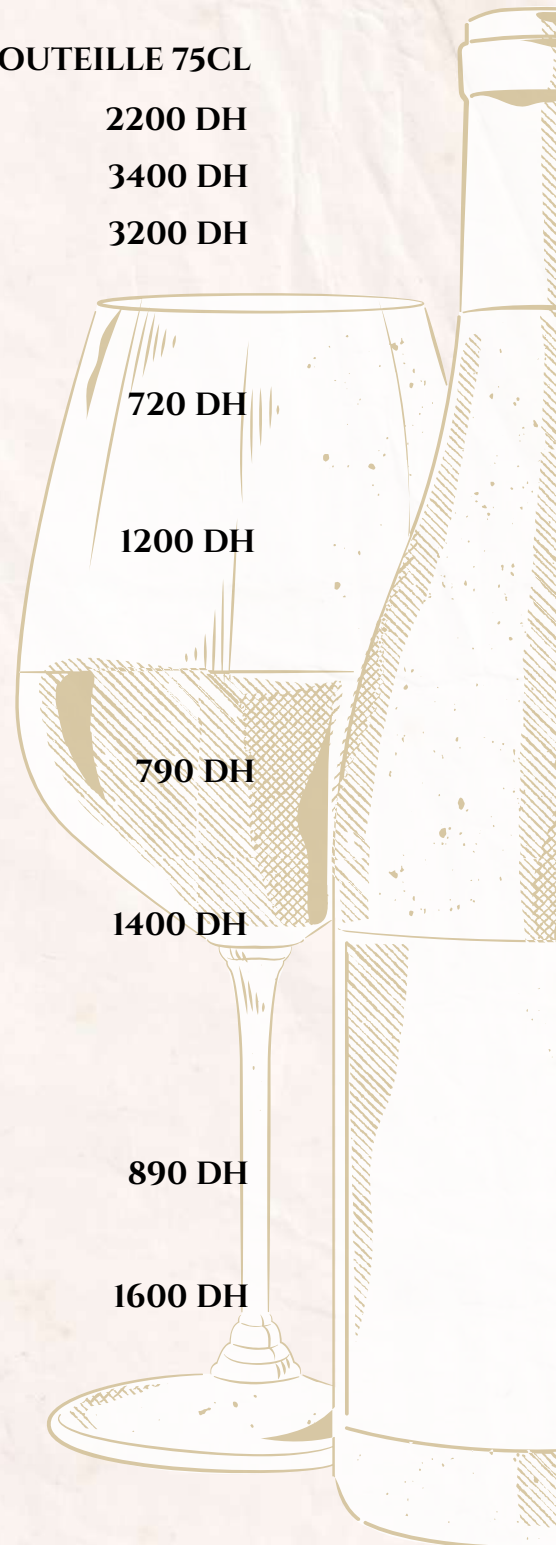
890 DH

CHATEAU MAICAILLOU

VIN ROUGE FRANÇAIS, EQUILIBRÉ ENTRE
PUISSANCE ET FINESSE, DE BORDEAUX

260 DH

1600 DH



Boissons

EAU PLATE

SIDI ALI : 25CL / 75CL	20 DH / 35 DH
ACQUA PANNA: 25CL / 75CL	40 DH / 75 DH

EAU PETILLANTE

OULMES : 25CL / 75CL	20 DH / 35 DH
SAN PELLIGRINO : 25CL / 75CL	40 DH / 75 DH

SIROPS

GRENADE / MENTHE / PASSION	20 DH
FRAMBOISE / ROSE / CITRON	

Alcool

BIERRE	55 DH
CASABLANCA	

WHISKY	160 DH
GLENFIDDICH 12 ANS	

TEQUILA	180 DH
PATRON SILVER	

VODKA	170 DH
BELVEDÈRE	

SODAS

COCA COLA / ZERO	35 DH
SPRITE / LIMONADE	35 DH
SCHWEPPS CITRON / TONIC	35 DH
REDBULL / ZERO	60 DH
GINGER BEER	60 DH

JUS

ORANGE / POMME /	45 DH
ANANAS / MANGUE	

GIN	150 DH
HENDRICK'S	

RHUM	120 DH
HAVANA CLUB 3 ANS	

COGNAC	180 DH
HENNESSY	

Boissons Chaudes

CAFÉ

EXPRESSO	30 DH
CAFÉ ALLONGÉ	35 DH
CAFÉ MAROCAIN	35 DH
AMERICANO	35 DH
CAFÉ GLACÉ	45 DH
CAFÉ LATTE GLACÉ	45 DH
CAPPUCINO	40 DH
(VANILLE OU CARAMEL)	20 DH
LAIT VÉGÉTAL	20 DH

THÉ ET INFUSION

THÉ À LA MENTHE	35 DH
THÉ FLEUR D'ORANGER	35 DH
THÉ JASMIN	35 DH
BREAKFAST TEA	35 DH
VERVEINE	40 DH
CAMOMILLE	40 DH
INFUSION ORIENTALE	40 DH
THÉ À PARTAGER	50 DH

THE 3
AMELKIS

L'éphémère



ÉDITIONS LIMITÉES & EXPÉRIENCES CULINAIRES EXCLUSIVES.

THE 3
AMELKIS

LEVANTINE CUISINE ELEVATED

Food Menu

FROM BEIRUT TO DUBAI, FROM DUBAI TO MARRAKECH, THE 3 INVITES
YOU TO A CULINARY EXPERIENCE INSPIRED BY EASTERN TRADITIONS,
EXCEPTIONAL INGREDIENTS, AND THE ART OF SHARING.

DE BEYROUTH À DUBAÏ, DE DUBAÏ À MARRAKECH, THE 3 VOUS INVITE À
UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE INSPIRÉE DES TRADITIONS ORIENTALES, DES
PRODUITS D'EXCEPTION ET DU PARTAGE.



THE 3 AMELKIS

A partager

MÉZZÉS VÉGÉTARIENS



SÉLECTION DE 5 MÉZZÉS DU LEVANT AU
FORMAT DÉGUSTATION- 250 DH

MEZZÉS MIXTES

SÉLECTION DE 5 MÉZZÉS SIGNATURE, VÉGIE
ET TERRE & MER - 390 DH

SHAWARMA EXPERIENCE

4 MINI SHAWARMAS SIGNATURE À
PARTAGER - 290 DH

SFIHA COLLECTION

4 CRÉATIONS DE NOS PIZZAS ARABES MAISON
VERSION MINI - 350 DH

CAVIAR ET ACCOMPAGNEMENTS

30 GRAMMES DE CAVIAR, ACCOMPAGNÉ D'UNE
CRÈME SPÉCIALE, D'UNE POMME DE TERRE VAPEUR
OU DE BLINIS MAISON AU CHOIX - 1320 DH

Les Mezzés Véggie



HOUMOUS

CRÈME DE POIS CHICHE, TAHINI ET
CITRON - 80 DH

MOUTABAL FUMÉ

CAVIAR D'AUBERGINES RÔTIES ET
GRENADE - 85 DH

FALAFEL DU LEVANT

FALAFEL DE POIS CHICHES FRITS AUX GRAINES
DE SÉSAMES & HERBES FRAÎCHES - 95 DH

SIGARA AU FROMAGE

CIGARES CHAUDS ET CROUSTILLANTS AU
FROMAGE FONDANT - 95 DH

LABNEH FRAÎCHEUR

SPÉCIALITÉ À BASE YAOURT EGOUTTÉ, DE
MENTHE ET DE CONCOMBRE - 85 DH

LABNEH À LA TRUFFE

FROMAGE BLANC AFFINÉ PARFUMÉ À LA
TRUFFE - 135 DH

GOLDEN HALLOUMI GRILLÉ

HALLOUMI TRANCHÉ ET GRILLÉ DORÉ AU
MIEL ET AUX HERBES - 120 DH

Terre & mer

ŒUFS MIMOSA REVISITÉS

ŒUFS FARCIS CRÉMEUX ET SURPRISE DU
CHEF - 105 DH

THON CRU SIGNATURE

THON MARINÉ AU SUMAC ET ASSAISONNÉ À
L'HUILE D'OLIVE VIERGE - 175 DH

FOIE DE VOLAILLE RUMMAN

FOIE FONDANT SAUTÉ À LA RÉDUCTION
DE GRENADE - 160 DH

CRÈME DE THON

THON ÉCRASÉ FUMÉ, BURRATA CRÉMEUSE ET
CONDIMENTS MÉDITERRANÉENS - 145 DH

CROUSTILLANT DE POULET

CROUSTILLANT DE POULET À L'AIL,
CITRON ET OLIVES - 120 DH

CREVETTES DU LEVANT

CREVETTES MARINÉES À LA TOMATE ET AU
CITRON AVEC DE LA FÊTA - 175 DH

Servis avec pains ou blinis maison

Shawarmas Collection

SHAWARMA ROYAL FILET

2 PIÈCES DE SHAWARMA AU FILET DE BŒUF ET À LA TRUFFE - 290 DH

SHAWARMA POULET

2 PIÈCES DE SHAWARMA DE POULET À LA LIBANAISE, CORNICHONS ET SAUCE TAHINI À L'AIL - 240 DH

THE 3 BURGER ROLL

VIANDE HACHÉE GRILLÉE, CHEDDAR FONDU, PICKLES, LAITUE, TOMATES ET SAUCE SECRÈTE DU CHEF, LE TOUT ROULÉ - 260 DH

SHAWARMA HALLOUMI

2 PIÈCES DE SHAWARMA AU HALLOUMI GRILLÉ, CORNICHONS ET SAUCE TAHINI À L'AIL - 240 DH

Nos shawarmas sont servis dans un pain finement roulé et accompagnés de frites maison

Les Salades

FATTOUSH TRADITIONNELLE

LAITUE CROQUANTE ACIDULÉE, TOMATES, CONCOMBRES, OIGNONS ROUGES, PAIN PITA CROUSTILLANT, SUMAC ET HUILE D'OLIVE VIERGE - 150 DH

DÉCLINAISONS :
POULET MARINÉ + 40 DH
HALLOUMI GRILLÉ + 60 DH

GRECQUE AUX CREVETTES

CREVETTES SNACKÉES, TOMATES, CONCOMBRES, OIGNONS, CÂPRES, OLIVES, CROUTONS ET FETA - 210 DH

CRISPY TUNA SALAD

DUO DE THON ASSAISONNÉ, SALADE, SKYR, CÂPRES, OIGNONS, RIZ CRISPY, TOMATES, OLIVES - 220 DH

LA BURATTA

BURRATA ENTIÈRE SUR SON CARPACCIO DE TOMATES, PESTO DE PISTACHE ET SES CONDIMENTS MÉDITERRANÉENS - 195 DH

FALAFEL BOWL SIGNATURE

FALAFELS, HOUMOUS, CRUDITÉS FRAÎCHES ET SAUCE TAHINI - 170 DH

Sfihas

SFIHA TRUFFE

SFIHA CRÈME, FROMAGE ET À LA TRUFFE NOIRE - 290 DH

SFIHA AU THON

SFIHA TOMATE, FROMAGE, THON CITRONNÉ ET CÂPRES - 250 DH

SFIHA HALLOUMI & MIEL

SFIHA CRÈME, FROMAGE ET AU HALLOUMI DORÉ AU MIEL - 240 DH

SFIHA VIANDE HACHÉE

SFIHA TOMATE, FROMAGE, VIANDE HACHÉE PARFUMÉE AUX ÉPICES DU LEVANT - 250 DH

Nos sfihas sont réalisées à partir d'une pâte fine du Levant, garnie puis cuite au four dans l'esprit d'une pizza orientale

THE 3 AMELKIS

Les Sides

THE BATATA

POMME DE TERRE RÔTIE AU CŒUR
FONDANT - 75 DH

FATTOUSH FRAÎCHE

SALADE DU LEVANT - 65 DH

RIZ DU LEVANT

RIZ SAFRANÉ - 65 DH

FRITES MAISON

FRITES À NOTRE FAÇON - 75 DH

LÉGUMES GRILLÉS

LÉGUMES GRILLÉS À L'HUILE D'OLIVE
VIERGE - 65 DH

SUPPLÉMENT TRUFFE 50 DH

Les Viandes

MIXTE GRILL SIGNATURE

ASSORTIMENT DE GRILLADES KEFTA, POULET,
BŒUF ET AGNEAU - 1 PERS 360 DH
À PARTAGER (2 PERS) 690 DH

FILET DE BŒUF AU ZAATAR

FILET DE BŒUF GRILLÉ ET MARINÉ AU
ZAATAR- 360 DH

BROCHETTES DE POULET

BLANC DE POULET MARINÉ À LA LIBANAISE,
CUIT SUR BROCHE - 270 DH

CÔTELETTES D'AGNEAU

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES AUX
ÉPICES - 320 DH

KEFTA FUMÉE

RECETTE DE VIANDE HACHÉE PARFUMÉE
AUX ÉPICES DU LEVANT, GRILLÉE ET
FUMÉE - 260 DH

TARTARE DE BŒUF

TARTARE DE BŒUF AUX CÂPRES, HUILE
D'OLIVE VIERGE ET PARFUMÉ AUX HERBES
FRAÎCHES - 240 DH

Les poissons et veggies

BAR LEVANTIN

BAR ENTIER CUIT AU FOUR EN CROÛTE DE
SEL - POUR 2 PERS 620 DH

PÂTES À LA TRUFFE

POUR LES AMATEURS DE TRUFFE, DE
DÉLICIEUSES PÂTES À LA TRUFFE NOIRE ET
PARMESAN - 340 DH

LES GAMBAS GRILLÉES

GAMBAS PARFUMÉES ET GRILLÉES - 340 DH

FILET DE POISSON GRILLÉ OU MEUNIER

FILET DE POISSON BLANC DU JOUR,
SIMPLEMENT GRILLÉ OU FAÇON MEUNIÈRE
AVEC SES CAPRES - 320 DH

MHAMMSA CRÉMEUSES

PERLES DE PÂTES AU SAFRAN ET AUX
CREVETTES FAÇON RISOTTO - 260 DH

AUBERGINE RÔTIE

L'AUBERGINE DU CHEF, ENTIÈRE ET
GRATINÉE AU FOUR - 170 DH

FETA AU FOUR

FETA ENROBÉ D'UNE PÂTE FILO, ARROSÉ DE
MIEL ET TOMATES CERISES RÔTIES
FONDANTES - 210 DH

Les Desserts

DUBAI CHOCOLATE BAKLAVA

FEUILLETAGE CROUSTILLANT, PISTACHE TORRÉFIÉE ET CŒUR
CROUSTILLANT INSPIRÉ DES SAVEURS DE DUBAÏ - 140 DH

CRÈME BRULÉE AUX AGRUMES

CRÈME BRULÉE DANS SON FRUIT,
SAVEUR AU CHOIX : CITRON MERINGUÉ OU
ORANGE PASSION - 100 DH

FONDANT AU CHOCOLAT

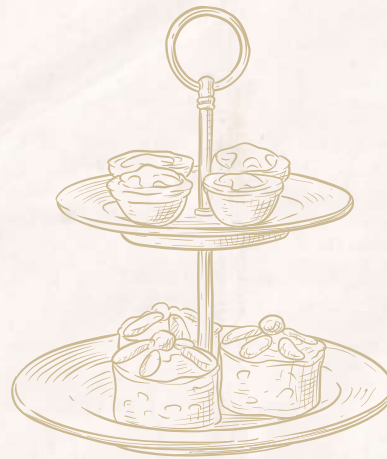
FONDANT AU CHOCOLAT AU CŒUR
ROCHER AMLOU - 110 DH

MOUHALABIEH

FLAN LIBANAIS PARFUMÉ
À LA FLEUR D'ORANGER
ET PISTACHE CONCASSÉES - 90 DH

SYMPHONIE DE FRUITS

FRUITS FRAIS DE SAISON, FRAÎCHEUR DU
MARCHÉ - 90 DH



THE 3 EXPERIENCE

DESSERT À PARTAGER,
ASSORTIMENT DE NOS DIFFÉRENTS DESSERTS, DE GLACES
ET DE FRUITS FRAIS - 320 DH

GAZELLE ROYALE D'AMELKIS

CORNES DE GAZELLE REVISITÉES, BASE AMANDES,
DÉCLINAISON DE SAVEURS ET DE COULEURS
AVEC SA BOULE DE GLACE - 120 DH

GLACES ARTISANALES

FLEUR D'ORANGER
PISTACHE IRANIENNE
NOUGAT DE FÈS
CORNE DE GAZELLE
GIANDUJA CHOCOLAT, NOISETTES ET ARGAN
VANILLE MADAGASCAR INTENSE
FRAISE
CITRON
ORANGE CANNELLE
FRAMBOISE À LA ROSE

1 PARFUM AU CHOIX - 45 DH
2 PARFUM AU CHOIX - 85 DH
3 PARFUM AU CHOIX - 120 DH

THE **3**
AMELKIS

Morning Collection

HEALTHY MORNING

160 DH

BOISSON CHAUDE AU CHOIX :
ESPRESSO, AMERICANO,
CAPPUCCINO LÉGER, CAFÉ LATTE,
THÉ VERT OU INFUSION

OPTION LAIT VÉGÉTAL :
AMANDE OU SOJA

JUS DETOX DU JOUR

GRANOLA MAISON & YAOURT GREC

TOAST COMPLET & ŒUFS AU CHOIX :
ŒUFS POCHÉS, ŒUFS BROUILLÉS
BLANCS, OMELETTE BLANCHE OU
ŒUFS SUR LE PLAT

ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON

MORNING GOLF

200 DH

BOISSON CHAUDE AU CHOIX :
ESPRESSO, DOUBLE ESPRESSO,
AMERICANO, CAPPUCCINO, CAFÉ LATTE,
PARFUM VANILLE OU CARAMEL, THÉ OU
INFUSION

OPTION LAIT VÉGÉTAL :
AMANDE OU SOJA

JUS D'ORANGE FRAIS

CORBEILLE DE VIENNOISERIES

PAIN ARTISANAL, BEURRE & CONFITURES

ŒUFS AU CHOIX :
OMELETTE NATURE, OMELETTE
FROMAGE, ŒUFS BROUILLÉS, ŒUFS
BROUILLÉS BLANCS, ŒUFS POCHÉS, ŒUFS
SUR LE PLAT

YAOURT

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

MORNING LEVANT

240 DH

BOISSON CHAUDE AU CHOIX :
ESPRESSO, DOUBLE ESPRESSO,
AMERICANO, CAPPUCCINO, CAFÉ LATTE,
PARFUM VANILLE OU CARAMEL, THÉ OU
INFUSION

OPTION LAIT VÉGÉTAL :
AMANDE OU SOJA

JUS D'ORANGE FRAIS

PAIN ARTISANAL & PITA TIÈDE

ASSORTIMENT DE MEZZÉS :
HOUMOUS, LABNEH, CRUDITÉS
FRAÎCHES & HERBES DU LEVANT

HALLOUMI GRILLÉ

ŒUFS AU CHOIX :
SHAKSHUKA, OMELETTE LEVANTINE OU
ŒUFS SUR LE PLAT AUX ÉPICES DOUCES

MSEMENS ACCOMPAGNÉES DE MIEL
& AMLOU