

# LUNCH MENU

QAR 350 per guest - pairing QAR 50  
ريال قطري للفرد - مع مشروب 50 ريال قطري  
350



**Charred green asparagus, torrefied buckwheat and light tarragon sabayon**  
هليون أخضر مع الحنطة السوداء، وسابايون الطرجون الخفيف



**Confit beetroot, smoked jus and Isigny cream, pike roe**  
الشمندر المكرمل مع كريمة ايزني وسمكة بايك



**Cod marinated with fermented bread, celtuce two ways**  
سمك القد متبل مع الخبز المخمر و السيلتوس يطريقتين

OR / أو

**Lamb spare rib stuffed with seaweed and sorrel, capers, agretti herbs**  
ضلع لحم ضأن محشو بالأعشاب البحرية مع نبات الكبر وأعشاب أجريتي



**Poached rhubarb, caramelized puff pastry and sorbet**  
روبارب مسلوق مع معجنات باف مكرملة وسوربيه الروبارب

OR / أو

**Sunflower, cocoa and coffee delight**  
عباد الشمس مع الكاكاو والقهوة

Please inform us about any dietary restrictions or allergies you may have

يرجى إخبارنا في حال وجود طلبات خاصة بالحمية الغذائية والعلاجية أو الحساسية من أي من المكونات

# EXPERIENCE MENU

**QAR 560 per guest - pairing QAR 70**  
للأفرد (6 أصناف\*) - مع مشروب 70 ريال قطري  
QAR 560



**Mackerel and watercress broth, sea urchin, smoked tuna, seaweed toast**  
مرق الماكريل والجرجير، وقنفذ البحر وتونة مدخنة، مع توست الأعشاب البحرية



**Warm white asparagus cooked in kombu leaves, delicate royale and crab meat**  
الهليون الأبيض المطبوخ في أوراق الكومبو مع لحم سرطان البحر



**Grilled sole, dandelion, capers and smoked caviar**  
سمك موسى مشوي، مع الهندباء، ونبات الكبر والكافيار المدخن



**Quail as a poule-au-pot, citrus and spring seasonal vegetables**  
لحم سمان مع الحمضيات والخضروات الموسمية الربيعية



**Sweet melon and marigold delight**  
حلوى الكانتلوب مع ماري جولد



**Chocolate and orange ravioli, clear broth, cocoa sorbet**  
رافولي الشوكولاتة مع البرتقال وسوربية الكاكاو

Please inform us about any dietary restrictions or allergies you may have  
يرجى إخبارنا في حال وجود طلبات خاصة بالحمية الغذائية والعلاجية أو الحساسية من أي من المكونات