

LUNCH MENU

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



Amberjack gravlax, coconut and lovage
جرافلكس سمك السريولا مع جوز الهند و لوفاج



Confit cherry tomato and burrata tart, aged balsamic vinegar, gazpacho sorbet
تارت طماطم الشيري مع البوراتا والخل البلسمي المعتق وسوريه جازباتشو



Dry aged red snapper, seared fennel and citrus
سمك النهاش الأحمر مع الشممر و الحمضيات

OR / أو

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



Rye soufflé, smoked milk and caramel
سوفلية حبوب الذرة مع الحليب والكراميل المدخن

OR / أو

Roasted figs and sorbet, hibiscus and hazelnut from France
التين المشوي مع الكركديه والبنديق الفرنسي

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
للغرد (6 اصناف*) - مع مشروب 70 ريال قطري



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



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



Red mullet on the embers, fennel and kumquat
سمك بوري أحمر مشوي، على الجمر مع الشمر والكمكوات



Seared matured duck, wild garlic, ginger infused cooking jus
لحم البط مع الثوم البري والصوص بالزنجبيل



Sweet melon and marigold delight
حلوى الكانتلوب مع ماري جولد



Chocolate and orange ravioli, cocoa sorbet
رافولي الشوكولاتة والبرتقال مع سوربية الكاكو

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