

EXPERIENCE MENU

QAR 690 per guest - pairing QAR 90

للغرد ٦٩٠ ريال قطري - مع مشروب ٩٠ ريال قطري
Refined a course with extra Kristal caviar QAR 65



Charred white asparagus, cured beef fat, torrefied almond condiment

الهليون الأبيض مع دهن لحم البقر المقعد وكوندمينت اللوز



Confit beetroot, crème fraîche, pike roe

الشمندر المكرمل مع كريمة طازجة وبيض سمك بايك



Blue lobster with tandoori, green peas and mint, crustacean sauce

لوبستر مع التندوري والبازلاء والخضراء بالتنوع وصوص القشريات



Matured line-caught sea bass, seaweed beurre blanc, Kristal caviar

سمك سيباس، زبدة بيضاء بالأعشاب البحرية، كريستال كافيار



Seared saddle of lamb, morels and herb condiment

لحم الضأن مع فطر الموريل والتوابل العشبية



Citrus composition, laban and smoked camel milk sorbet

تركيبة الحمضيات واللبن وسوريه حليب الإبل المدخن



Vanilla delight

حلوى الفانيليا

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