

LUNCH MENU

QAR 350 per guest - pairing QAR 50

٣٥٠ ريال قطري للفرد - مع مشروب ٥٠ ريال قطري
Refined a course with extra Kristal caviar QAR 65



Locally caught sardine

sour tartare, lightly cooked on rye bread toast, aromatic broth

سردين محلي

تارتار حامض، مطبوخ قليلاً على خبز الجاودار المحمص، حساء عطري



Stuffed morels, arugula and herb pesto

فطر موريل محشو بالجرجير والبيستو العشبي



Charred matured red mullet, fennel, sea urchin, rock fish reduction

سمك البوري الأحمر، الشمر، قنفذ البحر، حساء السمك

أو / OR

Loin of veal on the embers, watercress and bitter salad

لحم العجل مطبوخ على الجمر والجرجير والسلطة



Chocolate and coffee delight, cocoa nib lace

الشوكولاتة مع القهوة وحبوب الكاكاو

أو / OR

Rhubarb, Sidr honey and sage composition

تركيبة الروبارب مع عسل السدر والمرمية

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 690 per guest - pairing QAR 90

للفرد 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 المقدد 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، الخضراء، بالنعناع وصوص القشريات



Catch of the day, seaweed beurre blanc, Kristal caviar

صيد اليوم، زبدة بيضاء، بالأعشاب البحرية، كريستال كافيار



Seared saddle of lamb, morels and herb condiment

لحم الضأن مع فطر الموريل والتوابل العشبية



Cucumber, lime and mint composition

تركيبة الخيار مع الليمون والنعناع



Vanilla delight

حلوى الفانيليا

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