

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 two-way
marinated and smoked dressing, lightly cooked on rye bread toast
aromatic Consommé**

سردين محلي بطريقتين
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 broth

سمك البوري الأحمر، الشمرة، قنفذ البحر، صوص السمك

OR / أو

Loin of veal on the embers, watercress and bitter salad

لحم العجل مطبوخ على الجمر والجرجير والسلطة



Cacao, sour grapes and Merlot reduction

الكاكاو والعنب الحامض وريداكشن الميرلوت

OR / أو

Rhubarb, Sidr honey and sage composition

تركيبية الروبارب مع عسل السدر والمريمية

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

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

الهلبيون 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 والبازل، الخضراء بالنعناع وصوص القشريات



Catch of the day, sea urchin and white grapes, beurre blanc

صيد اليوم، قنقذ البحر مع العنب الأبيض، وصوص بور بلانك



Seared saddle of lamb, mushroom garum, stuffed sorrel leaf with offals, strong jus

لحم الضأن مع جاروم المشروم والسوريل المحشو



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