LUNCH MENU

QAR 350 per guest - pairing QAR 70

ريال قطري للفرد - مع مشروب . V ريال قطري . Refined a course with extra Kristal caviar QAR 65



Locally-caught sardine marinated with smoked dressing, lightly cooked on rye bread toast, aromatic broth

سردين محلي متبل ومدخن ومطبوخ قليلاً على خبز الجاودار المحمص, حساء عطري



Swiss chard in its natural way, citron and pine nut

سويس شارد مع الليمون والصنوبر



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

سمك البوري الأحمر، الشمر، قنفذ البحر، صوص السمك

OR / 91

Slow cooked oxtail, sea spaguettis, loomi and sour cooking jus

ذيل لحم الثور المطبوخ ببطء، سباغيتي البحر، لومي ومرق الطبخ الحامض



Cocoa and grape composition, crispy puff pastry, merlot reduction

تركيبة الكاكاو والعنب وعجينة الباف المقرمشة مع نبيذ الميرلوت الغير كحولي

أو / OR

Two way rhubarb, Sidr honey, smoked fresh cream and sage

الروبارب بطريقتين مع عسل السدر وكريمة طازجة بالمريمية

EXPERIENCE MENU

QAR 690 per quest - pairing QAR 100

للفرد . ١٩ ريال قطري - مع مشروب . . ١ ريال قطري Refined a course with extra Kristal caviar OAR 65



Lightly cooked langoustine, elderberry, avocado and coral condiment

لانجوستين مطبوخ قليلاً مع التوت البرى والأفوكادو بالمرجان



Confit beetroot, crème fraîche and pike roe

الشمندر المكرمل مع كريمة طازجة وبيض سمك بايك



Blue lobster on the embers, juniper berry and kumquat, merlot jus

لوبستر مطّبوخ على الجمر, توت العرّعر والّكمكوات, وصوص الميرلوت



Sea bass cooked in its natural way, sea urchin and white grapes, beurre blanc

سمُّك سيباس، قنفذ البحر مع العنب الأبيض, وصوص بور بلانك



Roasted saddle of lamb, mushroom, lime chutney and offal stuffed sorrel leaf

لحم الضأن مع المشروم والسوريل المحشو بشاتنى الليمون والاوفال



Cucumber and mint composition

تركيبة الخيار والنعناع



Vanilla delight

حلوى الفانيلا