

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 beetroot, smoked jus and Isigny cream, pike roe
الشمندر المكرمل مع كريمة ايزني و سمكة بايك



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

OR / أو

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



Chocolate, black pepper and coffee composition, dark rye soufflé
شوكولاتة مع الفلفل الأسود و القهوة وسوفلية حبوب الذرة

OR / أو

Roasted figs and sorbet, hibiscus and hazelnut from France
التين المشوي مع الكركديه والبندق 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, gillardeau oyster, smoked tuna, seaweed toast
مرق الماكريل والجرجير، مع المحار وتونة مدخنة وتوست 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, cooking jus
لحم البط مع الثوم البري والصوص



Sweet melon and marigold delight
حلوى الكانتلوب مع ماري جولد



Chocolate and orange ravioli, cocoa sorbet
رافيولي الشوكولاتة والبرتقال مع سوربية الكاكاو

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