

LUNCH MENU

QAR 350 per guest - pairing QAR 50
ريال قطري للفرد - مع مشروب 50 ريال قطري
Refined a course with fresh black truffle QAR 40



Amberjack gravlax, coconut and lovage
جرافلक्स سمك السريولا مع جوز الهند و لوفاج



Confit beetroot, smoked jus and Isigny cream, pike roe
الشمندر المكرومل مع كريمة ايزني وسمكة بايك



Red mullet, delicate saffron rock fish broth, Kalamata black olive
سمك البوري الأحمر مع حساء السمك بالزعفران وزيتون كالاماتا

OR / أو

Farmhouse veal fillet, wild mushrooms and foamy blanquette-style sauce
فيليه لحم العجل الريفى مع الفطر البرى وصوص بلانكيت



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

OR / أو

Citrus composition
طلوى الحمضيات

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

للفرد (6 اصناف *) - مع مشروب 70 ريال قطري

Refined a course with fresh black truffle QAR 40



Norwegian langoustine, leek in natural way

لانجوستين نرويجي مع الكراث



Confit beetroot, smoked jus and Isigny cream, pike roe

الشمندر المكرمل مع كريمة ايزني وسمكة بايك



Turbot on the embers, mussels and watercress

سمك التوربوت مشوي على الجمر مع بلح البحر والجرجير



Matured duck, girolles and agnolottis, orange gastric jus

لحم البط مع مشروم جيرول، وأنيلولوتي، صوص بالبرتقال



Smoked camel milk sorbet, laban and citrus

سورييه حليب الابل المدخن مع اللبن والحمضيات



Chocolate ravioli, frozen cocoa ganache

رافيولي الشوكولاتة مع غاناش الكاكاو المثلج

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