

# 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**



**Matured red mullet, fennel in natural way, sea urchin, rock fish soup  
سمك البوري الأحمر، الشمرة، قنفاذ البحر، حساء السمك**

OR / أو

**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**

OR / أو

**Rhubarb, Sidr honey and sage composition  
تركيبة 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**

الهليون 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 والبالزاء والخضراء بالتنوع وصوص القشريات



**Matured line-caught sea bass, seaweed beurre blanc, Kristal caviar**

سمك سيباس، زبدة بيضاء بالأعشاب البحرية، كريستال كافيار



**Seared saddle of lamb, morels and herb condiment**

لحم الضأن مع فطر الموريل والتوابل العشبية



**Citrus composition, laban and smoked camel milk sorbet**

تركيبة الحمضيات واللبن وسوريه حليب الإبل المدخن



**Vanilla delight**

حلوى الفانيليا

Please inform us about any dietary restrictions or allergies you may have