

# LUNCH MENU

**QAR 350 per guest - pairing QAR 50**  
٣٥٠ ريال قطري للفرد - مع مشروب ٥٠ ريال قطري



**Locally caught sardine, fennel and delicate broth**  
السردين المحلي مع الشمرة والمرق



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



**Lightly cooked red mullet and tiny potatoes, rock fish soup**  
سمك البوري الأحمر المطبوخ قليلاً والبطاطس الصغيرة وحساء السمك

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

**Kiwi and shiso composition**  
كومبيزيشن الكيوي مع الشيزو

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 670 per guest - pairing QAR 90**

للفرد ٦٧٠ ريال قطري - مع مشروب ٩٠ ريال قطري



**Norwegian langoustine, leek in natural way**

لانجوستين نرويجي مع الكراث



**Confit beetroot, sour jus and Isigny cream, pike roe**

الشمندر المكرمل مع كريمة ايزني وسمكة بايك



**Grilled eel Bordelaise-style, tiny onions**

ثعبان البحر المشوي على طريقة بوردوليز، بصل صغير



**Turbot on the embers, mussels and watercress**

سمك التوربوت مشوي على الجمر مع بلح البحر والجرجير



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

لحم الغزال مع فطر الموريل والتوابل العشبية



**Smoked camel milk sorbet, laban and citrus**

سوربيه حليب الابل المدخن مع اللبن والحمضيات



**Pear delight, roasted vanilla ice-cream pecan nut**

ديلايت الكمثري، آيس كريم الفانيليا مع جوز البقان المحمص

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