

LUNCH MENU

QAR 350 per guest - pairing QAR 150

٣٥٠ ريال قطري للفرد - مع مشروب ١٥٠ ريال قطري

Refined a course with extra Kristal caviar QAR 65



**Locally-caught sardine
marinated, lightly cooked and delicate consommé**

سردين محلي
متبل ومطبوخ قليلاً، حساء عطري



Swiss chard in its natural way, citron and pine nut

سويس شارد مع الليمون والصنوبر



Steamed red snapper, sea urchin, white grapes and horseradish

سمك النهاش الأحمر المطهو على البخار، قنفذ البحر، العنب الأبيض والفجل

أو / OR

Slow cooked oxtail, sea spaghettis, 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

تركيبية الكاكاو والعنب وعجينة الباف المقرمشة مع نبيذ الميرلوت الغير كحولي

أو / OR

Confit quince, buckwheat and herb sorbet

سفرجل، حنطة وسوريه أعشاب

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 200

للفرد ٦٩٠ ريال قطري - مع مشروب ٢٠٠ ريال قطري
Refined a course with extra Kristal caviar QAR 65



Lightly cooked langoustine, elderflower, avocado and coral

لانجوستين مطبوخ قليلاً مع زهرة البلسان والأفوكادو والمرجان



Confit beetroot, crème fraîche and pike roe

الشمندر المكرمل مع كريمة طازجة وبيض سمك بايك



Charred matured red mullet, fennel and sea urchin

سمك البوري الأحمر، الشمرو قنفذ البحر



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

لوبستر مطبوخ على الجمر، توت العرعر والكمكوات، وصوص الميرلوت



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

لحم الضأن مع المشروم والسوريل المحشو بشتاتني الليمون والادوفال



Cucumber and mint composition

تركيبة الخيار والنعناع



Vanilla delight

حلوى الفانيليا

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