

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



Bluefin tuna crudo, elderflower, avocado and borage

سمك التونة ذو الزعانف الزرقاء مع زهرة اليلسان والأفوكادو و زهرة البوراج



Confit beetroot, crème fraîche and pike roe

الشمندر المكرمل مع كريمة طازجة وبيض سمك بايك



Wild turbot, walnut and pine vinaigrette, black truffle

سمك التربيوت، صلصة الخل بالجوز والسنوبر، الكمأة السوداء



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

لوبستر مطبوخ على الجمر، توت العرعر والكمكوات، وصوص الميرلوت



Seared matured Wagyu beef, confit shallot and cured lardo

لحم وافيو مشوي، شالوت مسلوق ودهن لحم مقدد



Cucumber and mint composition

تركيبة الخيار والنعناع



Crêpe soufflé, tangerine

سوفليه الكريب مع اليوسفي



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