

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



Bluefin tuna

marinated, lightly cooked and delicate consommé

سمك التونة

متبل ومطبوخ قليلاً، حساء عطري



Swiss chard in its natural way, citron and pine nut

سويس شارد مع الليمون والصنوبر



Dry-aged amberjack, cima di rapa, bottarga

سمك العنبر المعتق، لفت سيما دي رابا وبوتارجا

أو / OR

Slow cooked oxtail, beetroot spaghettis, loomi and sour cooking jus

ذيل لحم الثور المطبوخ ببطء، سباغيتي الشمندر، لومي ومرق الطبخ الحامض



Cocoa and grape composition, crispy puff pastry, merlot reduction

تركيبة الكاكاو والعنب وعجينة الباف المقرمشة مع تبيذ الميرلوت الغير كحولي

أو / OR

Confit quince, buckwheat and herb sorbet

سفرجل، حنطة وسوربيه 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



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