

LUNCH MENU

QAR 350 per guest - pairing QAR 150

٣٥٠ ريال قطري للفرد - مع مشروب ١٥٠ ريال قطري

Refine a course with extra Kristal caviar QAR 65



**Charred locally-caught sardine, sticky rice with merlot
lightly smoked consommé**

سردين محلي مشوي، أرز لزج مع نبيذ ميرلو غير كحولي
حساء كونسوميه مدخن



Swiss chard stems cooked with citron and pine nut, green foaming

سيقان السلق السويسري مطبوخة مع الليمون والصنوبر، مع رغوة خضراء



Amberjack on the embers, cime di rapa and bottarga, 'marinière' sauce

سمك الغنبر المعتق، لفت سيما دي رابا مع البوتارجا وصوص مارينير

أو / OR

**Seared Wagyu beef, confit shallot, camel bacon
cooking jus with blackcurrant**

لحم وافيو مشوي، بصل كونفيت، لحم جمل مقعد
مرق طهي مع الكشمش الأسود



Coffee and walnut composition, cocoa nib gavotte

مزيج من القهوة والجوز، وجافوت بحبوب الكاكاو

أو / OR

Citrus and Fontainbleau delight, buckwheat lace

تركيبة الحمضيات وفونتينبلو، دانتيل الحنطة السوداء

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

MINIATURE MENU

QAR 450 per guest - pairing QAR 150

للفرد ٤٥٠ ريال قطري - مع مشروب ١٥٠ ريال قطري
Refine a course with extra Kristal caviar QAR 65



Carabineros marinated with elderflower, grilled eel and yuzu granité

كارابينيروس متبل بزهر البلسان، ثعبان البحر المشوي، وجرانيتا اليوزو



Confit beetroot, crème fraîche and pike roe

الشمندر المكرمل مع كريمة طازجة وبيض سمك بايك



Pearly lobster, kaffir lime and ginger, water tomato broth

لوبيستر لؤلؤي، ليمون الكافير والزنجبيل، حساء الطماطم



Lightly smoked wild turbot, kristal caviar, sea-scented 'foie gras', kombu vinaigrette

سمك التوربوت البري المدخن قليلاً، والكافيار الكريستالي، و«فوا جرا» بنكهة البحر، وصلصة الكومبو



Milk-fed lamb breaded with hibiscus, kolhrabi and parsnip, tangy cooking Jus

لحم ضأن، مُغطى بالبقسمات مع الكردييه، واللفت، والجزر الأبيض، ومرق طهي لاذع



Cucumber and mint composition

تركيبة الخيار والنعناع



Crêpe soufflé, tangerine

سوفليه الكريب مع اليوسقي



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

EXPERIENCE MENU

QAR 690 per guest - pairing QAR 200

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



Carabineros marinated with elderflower, grilled eel and yuzu granité

كارابينيروس متبل بزهر البلسان، ثعبان البحر المشوي، وجرانيتا اليوزو



Confit beetroot, crème fraîche and pike roe

الشمندر المكرمل مع كريمة طازجة وبيض سمك بايك



Pearly lobster, kaffir lime and ginger, water tomato broth

لوبستر لؤلؤي، ليمون الكافير والزنجبيل، حساء الطماطم



Lightly smoked wild turbot, kristal caviar, sea-scented 'foie gras', kombu vinaigrette

سمك التوريوت البري المدخن قليلاً، والكافيار الكريستالي، و«فوا جرا» بنكهة البحر، وصلصة الكومبو



Milk-fed lamb breaded with hibiscus, kolhrabi and parsnip, tangy cooking Jus

لحم ضأن، مُغطى بالبقسمات مع الكردييه، واللفت، والجزر الأبيض، ومرق طهي لاذع



Cucumber and mint composition

تركيبة الخيار والنعناع



Crêpe soufflé, tangerine

سوفليه الكريب مع اليوسقي



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