

ECHOES OF SPRING

A 10-course menu, available for dinner

قائمة طعام من عشرة أطباق، متوفرة للعشاء،

QAR 550 per guest, inclusive of mocktail pairings

٥٥٠ ريال قطري للشخص، شاملة المشروبات غير الكحولية



Swiss chard in its natural way, citron and pine nut

سويس شارد مع الليمون والصنوبر

Marinated carabineros shrimp, elderflower, avocado and coral condiment

روبيان كارابينيروس متبل قليلاً مع زهرة اليلسان والأفوكادو بالمرجان

Confit beetroot, crème fraîche and pike roe

الشمندر المكرمل مع كريمة طازجة ويطارخ سمك بايك



Wild turbot, walnut and pine vinaigrette, kristal caviar

سمك التربوت، صلصة الخل بالجوز والصنوبر، كريستال كافيار

Monkfish, foie gras, salmon roe and kombu vinaigrette

سمك الزأهب، كبد الأوز، بطارخ السلمون، وصوص الخل بالكومبو

Blue lobster on the embers, carrot, kumquat and curry oil

لوبستر مطبوخ على الجمر، الجزر والكمكوات، وصوص الكاري

**Seared saddle of venison, confit shallot, camel bacon
cooking jus with blackcurrant**

لحم غزال مشوي، شالوت مسلوق، دهن لحم الجمل مققد
وصوص الكشمش الأسود



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