

EXPERIENCE MENU

QAR 690 per guest - pairing QAR 100

للفرد ٦٩٠ ريال قطري - مع مشروب ١٠٠ ريال قطري
Refined a course with extra Kristal caviar QAR 65



Lightly cooked langoustine, elderflower, avocado and coral condiment

لأنجوستين مطبوخ قليلاً مع زهرة اليلسان والأفوكادو بالمرجان



Confit beetroot, crème fraîche and pike roe

الشمندر المكرمل مع كريمة طازجة وبيض سمك بايك



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

لوبيستر مطبوخ على الجمر، توت العرعر والكمكوات، وصوص الميرلوت



Sea bass cooked in its natural way, sea urchin and white grapes, beurre blanc

سمك سيباس، قنفذ البحر مع العنب الأبيض، وصوص بور بلانك



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

لحم الضأن مع المشروم والسوريل المحشو بشتاني الليمون والدوفال



Cucumber and mint composition

تركيبة الخيار والنعناع



Vanilla delight

حلوى الفانيليا

Please inform us about any dietary restrictions or allergies you may have