

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



Lightly cooked langoustine, elderflower, avocado and coral

لأنجوستين مطبوخ قليلاً مع زهرة اليلسان والأفوكادو والمرجان



Confit beetroot, crème fraîche and pike roe

الشمندر المكرمل مع كريمة طازجة وبيض سمك بايك



Lightly smoked turbot, walnut and pine vinaigrette, black truffle

سمك التربيوت المدخن قليلاً، صلصة الخل بالجوز والصنوبر، 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 fat

لحم واغيو مشوي، شالوت مسلووق ودهن لحم مقدد



Carrot and clementine composition

تركيبة الجزر والليوسفي



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