

LUNCH MENU

QAR 350 per guest - pairing QAR 150

٣٥. ريال قطري للفرد - مع مشروب ١٥. ريال قطري.

Refined a course with extra Kristal caviar QAR 65



**Locally-caught sardine
marinated, lightly cooked and delicate consommé**

سردين محلية

متبل ومحبوب 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 سيمما دي رايا وبوتارجا

أو / OR

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

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



Cocoa and grape composition, crispy puff pastry, merlot reduction

تركيبة الكاكاو والعنب وعدينة الباف المقرمشة مع نبيذ الميرلوت الغير كحولي

أو / OR

Confit quince, buckwheat and lemon sorbet

سفرجل، حنطة وسوربيه الليمون

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

يرجى إخبارنا في حال وجود طلبات خاصة بالدسمية الغذائية والعلبية أو الحساسية من أي من المكونات

EXPERIENCE MENU

QAR 690 per guest - pairing QAR 200

للفرد. ٦٩٠ ريال قطري - مع مشروب ... ريال قطري

Refined a course with extra Kristal caviar QAR 65



Lightly marinated carabineros shrimp, elderflower, avocado and coral

روبيان كارابينيروس متبل قليلاً مع زهرة البلسان والأفوكادو بالمرجان



Confit beetroot, crème fraîche and pike roe

الشمندر المكرمل مع كريمة طازجة وبிபن سmek بايك



Wild turbot, walnut and pine vinaigrette, black truffle

سمك التربوت، صلصة الخل بالجوز والصنوبر، الكعمة السوداء



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

لوبيستر مطبوخ على الجمر، الجزر والكمكوات، وصوص الكاري



Milk-fed lamb, watercress, raita, cumin infused jus

لحم ضأن، جربير، رايتا، صوص بنكهة الكمون



Cucumber and mint composition

تركيبة الذیار والنعناع



Crêpe soufflé, tangerine

سوفليه الكريب مع اليوسفى



Vanilla delight

حلوى الفانيليا

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

يرجى إخبارنا في حال وجود طلبات خاصة بالدسمية الغذائية والعلبية أو الحساسية من أي من المكونات