

LUNCH MENU

QAR 350 per guest - pairing QAR 150

٣٥٠ ريال قطري للفرد - مع مشروب ١٥٠ ريال قطري

Refined a course with extra Kristal caviar QAR 65



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

سردين محلي
متبل ومطبوخ 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 سيما دي رابا وبوتارجا

أو / OR

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

لحم ضأن، جرجير، رايتا، صوص بنكهة الكمون



Cocoa and grape composition, crispy puff pastry, merlot reduction

تركيبة الكاكاو والعنب وعجينة الباف المقرمشة مع نبيذ الميرلوت الغير كحولي

أو / OR

Citrus Composition

تركيبة الحمضيات

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

Refined a course with extra Kristal caviar QAR 65



Lightly marinated carabineros shrimp, elderflower, avocado and coral

روبيان كارابينيروس متبل قليلاً مع زهرة اليلسان والأفوكادو بالمرجان



Confit beetroot, crème fraîche and pike roe

الشمندر المكرمل مع كريمة طازجة وبيض سمك بايك



Wild turbot, walnut and pine vinaigrette, black truffle

سمك التربوت، صلصة الخل بالجوز والصنوبر، الكمأة السوداء



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

لوبستر مطبوخ على الجمر، الجزر والكمكوات، وصوص الكاري



**Seared matured Japanese Wagyu beef, confit shallot
cured lardo and blackcurrant**

لحم وافيو، شالوت مسلووق، دهن لحم مقعد والكشمش 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