

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 ومحبوّج 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

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

لحم ضأن، جربير، رايتا، صوص بنكهة الكمون



Cocoa and grape composition, crispy puff pastry, merlot reduction

تركيبة الكاكاو والعنب وعدينة 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 بالدسمية الغذائية والعلبية 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 البلسان والأفوكادو بالمرجان



Confit beetroot, crème fraîche and pike roe

الشمندر المكرمل مع كريمة طازجة وبிசن سمك 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، ووصوص الكاري



Seared matured Japanese Wagyu beef, confit shallot

cured lardo and blackcurrant

لحم واجيو، شالوت مسلوق، دهن لحم مقدم والكشمش الأسود



Cucumber and mint composition

تركيبة الخيار 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 والعلاجية أو الحساسية من أي من المكونات