

LUNCH MENU

QAR 350 per guest - pairing QAR 50
٣٥٠ ريال قطري للفرد - مع مشروب ٥٠ ريال قطري



Locally caught sardine, fennel and delicate broth
السردين المحلي مع الشمرة والمرق



Confit beetroot, smoked jus and Isigny cream, pike roe
الشمندر المكرومل مع كريمة ايزني وسمكة بايك



Lightly cooked red mullet and tiny potatoes, rock fish soup
سمك البوري الأحمر المطبوخ قليلاً والبطاطس الصغيرة وحساء السمك

OR / أو

Farmhouse veal fillet, wild mushrooms and foamy blanquette-style sauce
فيليه لحم العجل الريفى مع الفطر البرى وصوص بلانكيت



Chocolate, black pepper and coffee, dark rye soufflé
شوكولاتة مع الفلفل الأسود و القهوة وسوفلية حبوب الذرة

OR / أو

Citrus composition
طلوى 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 670 per guest - pairing QAR 90

للفرد ٦٧٠ ريال قطري - مع مشروب ٩٠ ريال قطري



Norwegian langoustine, leek in natural way

لانجوستين نرويجي مع الكراث



Confit beetroot, smoked jus and Isigny cream, pike roe

الشمندر المكرمل مع كريمة ايزني وسمكة بايك



Grilled eel Bordelaise-style, tiny onions

ثعبان البحر المشوي على طريقة بوردوليز، بصل صغير



Turbot on the embers, mussels and watercress

سمك التوربوت مشوي على الجمر مع بلح البحر والجرجير



Seared saddle of venison, morels and herb condiment

لحم الغزال مع فطر الموريل والتوابل العشبية



Smoked camel milk sorbet, laban and citrus

سوريه حليب الابل المدخن مع اللبن والحمضيات



Chocolate ravioli, frozen cocoa ganache

رافيولي الشوكولاتة مع غاناش الكاكاو المثلج

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