

# LUNCH MENU

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



**Amberjack gravlax, coconut and lovage**  
جرافلكس سمك السريولا مع جوز الهند و لوفاج



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



**Red sea bream, delicate saffron rock fish broth, Kalamata black olive**  
سمك الدنيس الأحمر مع حساء السمك بالزعفران وزيتون كالاماتا

أو / OR

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



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

أو / OR

**Citrus composition**  
حلوى 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 560 per guest - pairing QAR 70**  
للفرد (6 اصناف\*) - مع مشروب 70 ريال قطري

Refined a course with fresh black truffle QAR 40  
with fresh white truffle QAR 90



**Atlantic brown crab, leek in natural way and Kristal caviar**  
سرطان البحر البني الأطلسي مع الكراث وكريستال كافيار



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



**Turbot on the embers, mussels and watercress**  
سمك التوربوت مشوي على الجمر مع بلح البحر والجرجير



**Matured duck, girolles and agnolottis, orange gastric jus**  
لحم البط مع مشروم جيرول، وأنيلولوتي، صوص بالبرتقال



**Smoked camel milk sorbet, laban and citrus**  
سورييه 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