

# MOSAIC

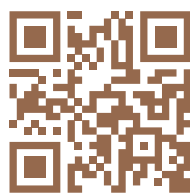


SCAN TO VIEW  
THE MENU



*Please use your phone  
camera to scan and view our  
menu and join Fans of M.O.  
programme to enjoy exclusive  
member-only dining benefits.*

SCAN TO JOIN  
FANS OF M.O.



## SALADS

ROCCA SALAD <sup>N VG</sup>    70

Rocca leaves with cherry tomatoes, red radish, figs, lemon juice, olive oil, pomegranate seeds and almond flakes

BURRATA SALAD <sup>D V</sup> 105

Arugula, cherry tomatoes, grapes, avocado, pomegranate and balsamic vinaigrette

CAESAR SALAD <sup>D GN</sup> 60

Gem lettuce with Caesar dressing, parmesan, boiled egg, crispy bresaola, caramelised pecan nuts, anchovies and chives

**Add grilled chicken fillet** 20

**Add grilled prawns** 30

THAI BEEF SALAD <sup>G</sup> 85

Seared Australian Black Angus beef tenderloin, lettuce, tomatoes, red onions, celery, scallions, mint, spicy palm dressing and crispy rice noodles

JAPANESE CRAB SALAD <sup>D G</sup> 85

Shredded crab sticks, cucumber, spicy mayonnaise, avocado and tobiko

AL MASHREQ SALAD <sup>D</sup> 65

Falafel, red radish, seasonal leaves, tomatoes and tahini sauce

## SOUPS

TOM YUM SOUP 50

Thai hot and sour soup with poached shrimps, galangal, cilantro and mushrooms

CHICKEN CLEAR SOUP <sup>G</sup> 60

Double-boiled chicken soup, diced chicken breast and mixed Asian vegetables

ARABIC LENTIL SOUP <sup>G VG</sup>  45

Velvety purée lentils served with pita bread and lemon

All prices are in Qatari Riyals

D - Dairy | G - Gluten | N - Nuts | V - Vegetarian | VG - Vegan



Sustainably Sourced  Qatari Delights  Locally Sourced

Japan

## SUSHI AND SASHIMI

### SASHIMI OR NIGIRI <sup>G</sup>

Choice of yellowfin tuna, salmon, ebi,  
unagi and hamachi

**3 Pieces**

60

**6 Pieces**

105

### CUCUMBER AND AVOCADO ROLL <sup>D G V</sup>

75

Cucumber, avocado, cream cheese, yuzu  
and toasted sesame seeds

### DYNAMITE ROLL <sup>G</sup>

90

Shrimp tempura, cucumber,  
avocado and spicy mayonnaise

### SALMON AVOCADO ROLL <sup>D G</sup>

85

Fresh Norwegian salmon, avocado,  
cream cheese and tobiko

### CRISPY CRAB ROLL <sup>G</sup>

85

Japanese tempura crab, unagi,  
and spicy teriyaki sauce

### CALIFORNIA ROLL <sup>G D</sup>

90

Japanese crab stick, avocado,  
cucumber and tobiko

### SPICY TUNA ROLL <sup>G</sup>

75

Freshly chopped yellowfin tuna,  
spicy sambal sauce and cucumber

### BEEF ROLL <sup>G</sup>

110

Teriyaki glazed Black Angus tenderloin,  
Shiitake mushrooms, asparagus and sambal sauce

All sushi dishes are served with wasabi,  
pickled ginger and soy sauce

All prices are in Qatari Riyals

D - Dairy | G - Gluten | N - Nuts | V - Vegetarian | VG - Vegan



Sustainably Sourced



Qatari Delights



Locally Sourced





Africa

Arabia

## LEVANTINE - ARABIC

COLD MEZZE PLATTER <sup>DGNV</sup> 75

Hummus, muhammara, moutabel,  
baba ghanoush, vine leaves and zaatar labneh

HOT MEZZE PLATTER <sup>DGN</sup> 75

Kibbeh, falafel, cheese sambousek,  
spinach fatayer, meat sambousek  
and tahini sauce

MACHBOOS <sup>DN</sup>

Baharat spiced rice cooked with peppers,  
tomatoes, raisins and toasted nuts

**With lamb ribs** 95

**With chicken** 95

ASSORTED MIXED GRILL <sup>DG</sup> 175

Khash khash lamb kofta, arayes belahem,  
marinated chicken shish tawouk,  
harissa marinated lamb chops and beef skewers

## PIDE BREADS

CHEESE PIDE <sup>DGV</sup> 80

Stone oven baked sesame flatbread with  
feta and Kashkaval cheese

SUJUK PIDE <sup>DG</sup> 90

Stone oven baked sesame flatbread with  
Turkish sujuk and Kashkaval cheese

All prices are in Qatari Riyals

D - Dairy | G - Gluten | N - Nuts | V - Vegetarian | VG - Vegan

 Sustainably Sourced  Qatari Delights  Locally Sourced





## INDIAN

CHICKEN TIKKA MASALA <sup>DGN</sup>  105  
Marinated char-grilled chicken, creamy spicy  
tomato curry and butter naan

LAMB SHANK NIHARI <sup>DGN</sup> 120  
Slow cooked lamb shank with Indian spices  
served with plain naan

DUM HANDI BIRYANI <sup>DGN</sup>  
Fragrant spiced Basmati rice served with  
mixed green salad, raita and pappadums  
**With chicken** 125  
**With prawns** 135

NAAN FLATBREAD <sup>DG</sup>  
Plain naan 20  
Garlic naan 25  
Chili cheese naan 30  
Butter naan 30



## ASIAN

KAENG KUNG CURRY 🍴	110
Red tiger prawn curry with pineapple, kaffir lime leaves, coconut and lemongrass	
SEA BASS TAMARIND <sup>G</sup> 🍴	140
Wok-fried sweet and sour tempura sea bass, asparagus, bell pepper, crispy onions and Thai chili	
CRISPY KUNG PAO CHICKEN <sup>G N</sup>	130
Crispy chicken with chili, spring onions, bell pepper and toasted peanuts	
WOK FRIED CHICKEN AND EGG NODDLES <sup>G</sup>	80
Egg noodles with chicken, Shiitake mushrooms, shredded carrots, red peppers and soy sauce	
PAD THAI <sup>G N</sup>	95
Fried rice noodles, prawns, chives and bean sprouts	
VEGETABLE FRIED RICE <sup>G V</sup>	65
Wok-fried vegetable rice	
GYOZA <sup>G</sup>	60
Crispy fried Wagyu beef dumplings	
SHRIMP TEMPURA <sup>G</sup> 🍴	85
Shrimps and shiso with spicy lime mayonnaise	
CHICKEN ROBATA YAKI <sup>G</sup>	60
Teriyaki chicken with roasted sesame seeds	
FRIED CALAMARI <sup>G</sup>	70
Chili and lime mayonnaise	
BEEF TERIYAKI <sup>G</sup>	90
Black Angus beef with spring onions	

All prices are in Qatari Riyals

D - Dairy | G - Gluten | N - Nuts | V - Vegetarian | VG - Vegan

🍴 Sustainably Sourced  Qatari Delights  Locally Sourced

## FROM THE GRILL

### GRILLED HALLOUMI AND VEGETABLE SANDWICH <sup>D G</sup> 75

Freshly baked sesame bun, grilled halloumi, marinated grilled vegetables, rocket leaves and pomegranate molasses

### CHAR-GRILLED CHICKEN SANDWICH <sup>G</sup> 95

Corn-fed chicken, guacamole, baby gem, tomato with sourdough bread

### BLACK ANGUS BEEF SANDWICH <sup>G</sup> 110

Angus Rib-Eye steak, rocket leaves, parmesan, onion marmalade and balsamic glaze

### BLACK ANGUS BEEF BURGER <sup>D G</sup> 110

Angus beef burger, beef bacon, tomato, red onion relish, baby gem lettuce, gherkin slices, cheddar cheese with brioche bun

### Beef entrecôte 360g <sup>D G</sup> 320

### Corn-fed half chicken <sup>D G</sup> 175

### King prawns <sup>D G</sup> 🍷 180

### Norwegian salmon <sup>D G</sup> 🍷 140

All grilled dishes are served with one sauce of your choice and a grilled king oyster mushroom, confit garlic and herb crusted tomatoes <sup>D G</sup>

## SAUCES

Pink peppercorn <sup>D</sup>

Creamy wild mushroom <sup>D</sup>

Natural jus

Chimichurri herbed olive oil <sup>VG</sup>

Hollandaise <sup>D V</sup>

Béarnaise <sup>D V</sup>

Café de Paris butter <sup>D G</sup>

## SIDE DISHES

### Baked new potatoes with sour cream <sup>D V</sup> 45

### Seasonal grilled mixed vegetables <sup>D</sup> 45

### Sautéed mixed mushrooms <sup>D V</sup> 45

### Grilled asparagus <sup>D V</sup> 40

### Mashed potato <sup>D</sup> 40

All prices are in Qatari Riyals

D - Dairy | G - Gluten | N - Nuts | V - Vegetarian | VG - Vegan



Sustainably Sourced



Qatari Delights



Locally Sourced



Italy

## RISOTTO AND PASTA

MUSHROOM RISOTTO <sup>D V</sup>	125
Risotto with sautéed mixed mushrooms, black truffle and chives	
SPAGHETTI MEATBALLS <sup>D G</sup>	95
Australian Angus meatballs, tomato sauce, basil and Pecorino cheese	
RIGATONI BOLOGNESE <sup>D G</sup>	100
Slow cooked Australian Black Angus beef ragoût and Parmesan cheese	
PENNE ARRABBIATA <sup>G VG</sup>	80
Spicy tomato sauce with dried chili flakes, parsley and garlic	
ADDITIONAL	
Corn-fed chicken	20
Mixed wild mushrooms <sup>D</sup>	20
Prawns	30

## DESSERTS

TIRAMISU AL CARAMELLO SALATO <sup>D GN</sup>	75
Espresso savoiardi, salted caramel ganache and mascarpone cream	
MANJARI 64% CHOCOLATE FUDGE CAKE <sup>D N</sup> 	75
Warm chocolate cake, caramelised hazelnuts and Madagascar vanilla gelato	
STRAWBERRY CHEESECAKE <sup>D GN</sup>	70
Graham crust, macerated strawberries with Sicilian pistachio gelato	
UMM ALI <sup>D GN</sup> 	60
AOP butter puff pastry, rose water milk infusion, pistachio praline, almond flakes, shredded coconut and gratinated whipped cream	
SEASONAL FRUIT PLATTER <sup>VG</sup>	55
Selection of fruits and wild berries	
GELATO <sup>D N</sup>	40
Choice of Madagascar vanilla   pistachio   chocolate	
SORBET <sup>VG</sup>	40
Choice of Mango   raspberry   lemon	



All prices are in Qatari Riyals

D - Dairy | G - Gluten | N - Nuts | V - Vegetarian | VG - Vegan

 Sustainably Sourced  Qatari Delights  Locally Sourced





Italy

## الريزوتو والباستا

125	ريزوتو بالفطر <sup>D V</sup> ريزوتو مع تشكيلة من الفطر المقلي والكمأة السوداء والثوم المعمر
95	سباغيتي مع كرات اللحم <sup>D G</sup> كرات اللحم البقري أنغوس الأسترالي، صلصة الطماطم، ربحان، جبنه بيكورينو
100	ريخاتوني بولونيز <sup>D G</sup> راجو لحم بقر أنغوس أسود أسترالي مطهو ببطء، تقدم مع جبنه البارميزان
80	بيني أرابياتا <sup>G VG</sup> صلصة الطماطم الحارة مع رقائق الفلفل الحار المجفف والبقدونس والثوم
20	الإضافات
20	دجاج مغذي على الذرة
30	فطر بري مشكل <sup>D</sup> روبيان

## الحلويات

75	تيراميسو الكراميل المملح <sup>D G N</sup> إيسبريسو سافواردي، غاناش الكراميل المملح وكريمة المارسكاربوني
75	كيك فادج بشوكولاتة مانجاري <sup>D N</sup> 📍 كيك الشوكولاتة الدافئة، بنديج بالكاراميل وجيلاتو بالفانيليا
70	تشيز كيك الفراولة <sup>D G N</sup> قشرة غراهام، الفراولة المنقوعة وجيلاتو الفستق الصقلي
60	أم علي <sup>D G N</sup> 📍 عجينة الباق الهشة، حليب منكه بماء الورد، برالين الفستق، رقائق اللوز، جوز الهند المبشور والكريمة المخفوقة
55	طبق شرائح الفواكه <sup>V G</sup> تشكيلة من الفواكه والتوت البري
40	الجيلاتو <sup>D N</sup> فانيليا   فستق   شوكولاتة
40	السوريه <sup>V G</sup> مانغو   توت   الليمون



## مشاوي على الفحم

75	<sup>D G</sup> جبنة حلوم مشوية وساندويش نباتية خبز طازج عليه بذور السمسم، جبنة حلوم مشوية خضروات متبلّة مشوية، أوراق الجرجير، دبس الرمان
95	<sup>G</sup> ساندويش الدجاج المشوي على الفحم دجاج مغني على الذرة، صلصة جواكامولي، خس صغير، طماطم، خبز العجين المخمر
110	<sup>G</sup> ساندويش اللحم البقري بلاك أنغوس شريحة لحم الضلع من لحم الأنغوس، أوراق الجرجير جبنة بارميزان، مربى البصل، صلصة بلسميك
110	<sup>D G</sup> برغر اللحم البقري بلاك أنغوس برغر اللحم البقري أنغوس، لحم بقري مقعد طماطم، صلصة البصل الأحمر، خس، شرائح مخلل، جبنة شيدر في خبز بريوش
320	<sup>D G</sup> لحم بقري ٣1٠ جرام
175	<sup>D G</sup> نصف دجاجة مخفّاة على الذرة
180	<sup>D G</sup> روبيان كبير
140	<sup>D G</sup> سلمون نرويجي

جميع المشاوي تقدم مع صلصة واحدة من اختيارك  
والفطر المحاري الكبير المشوي وكونغيت الثوم  
والطماطم بالأعشاب

### الصلصات

- <sup>D</sup> صلصة الفلفل الوردي
- <sup>D</sup> صلصة الفطر البري بالكريمة
- مرق طبيعي
- <sup>VG</sup> تشيميتشوري بزيت الزيتون والأعشاب
- <sup>D V</sup> صلصة هولنديز
- <sup>D V</sup> صلصة بيارنيز
- <sup>D G</sup> زبدة كافية دو باري

### الأطباق الجانبية

- <sup>D V</sup> بطاطا طازجة مع الكريمة الحامضة
- <sup>D</sup> خضار مشكّلة موسمية مشوية
- <sup>D V</sup> الفطر المشكّل
- <sup>D V</sup> هليون مشوي
- <sup>D</sup> بطاطا مهروسة

كل الأسعار بالريال القطري

D – أليان | G – غلوتين | N – مكسرات | V – نباتي | VG – فيغن

مصادر مستدامة  طبق قطري  مصدر محلي






Southeast Asia

## الأطباق الآسيوية

- 110  **كاينغ كونغ كاري**  
روبيان التمر الأحمر متبل بالكاري مع الأناناس وأوراق الكفير وجوز الهند وعشبة الليمون
- 140  <sup>G</sup> **سمك سي باس بالتمر الهندي**  
تامبورا السي باس المقلية بصلصة حامضة حلوة مع الهليون، الفلفل الحلو، البصل المقرمش والصلصة التيلاندية الحارة
- 130 <sup>GN</sup> **باو الدجاج المقرمش**  
دجاج مقرمش مع الفلفل الحار، البصل الأخضر، الفلفل الحلو والفول السوداني المحمص
- 80 <sup>G</sup> **نودلز الدجاج المقلية في مقلاة ووك**  
نودلز بالببيض مع الدجاج، فطر تشيتاكي، الجزر المبشور، الفلفل الأحمر وصلصة الصويا
- 95 <sup>GN</sup> **باد تاي**  
نودلز الأرز المقلية مع الروبيان والثوم المعقر وبراعم الفاصوليا
- 65 <sup>VG</sup> **أرز بالخضار**  
أرز مقلي مع الخضار
- 60 <sup>G</sup> **غيوزا**  
دامبلينغ بلحم واغيو المقلي المقرمش
- 85  <sup>G</sup> **تامبورا الروبيان**  
روبيان وشيزو مع صلصة المايونيز والليمون الحارة
- 60 <sup>G</sup> **دجاج روباتاياكي**  
دجاج بصلصة ترياكي مع السمسم المحمص
- 70 <sup>G</sup> **كالاماري مقلي**  
فلفل حار و مايونيز حامض
- 90 <sup>G</sup> **لحم ترياكي**  
لحم انفوس مع البصل الاخضر

كل الأسعار بالريال القطري


D – ألبان | G – غلوتين | N – مكسرات | V – نباتي | VG – فيغن

 مصادر مستدامة  طبق قطري  مصدر محلي





## الأطباق الهندية

105	 <sup>DGN</sup> دجاج تكا ماسالا دجاج متبل مشوي على الفحم مع صلصة الكاري والطماطم الفشدية الحارة، يقدم مع خبز النان بالزبدة
120	<sup>DGN</sup> لحم نياري (ساق خروف) ساق خروف تطهى ببطء مع بهارات هندية وتُقدّم مع خبز نان عادي
125	<sup>DGN</sup> دوم هاندي برياني أرز بسمتي مطهو بالتوابل العطرية
135	يقدم مع سلطة خضراء وسلطة الراجا وخبز البابادام بالدجاج بالروبيان
20	<sup>DG</sup> تشكيلة خبز النان
25	نان عادي
30	نان بالنوم
30	نان بالجبنة والفلفل الحار
	نان بالزبدة



Arab

Africa

## الأطباق العربية

75 طبق المازات الباردة DGNV  
حفص، محفرة، متبل، بابا غنوج، ورق عنب، زعتر لبننة

75 طبق المازات الساخنة DGN  
كبة، فلافل، سمبوسك جينة، فطائر سبانخ، سمبوسك لحم، صلصة طحينة

95 مجبوس DN  
ارز بالبهارات مطبوخ بالفلفل، طماطم، زبيب و مكسرات محمصة  
95 مع ريش لحم الضأن  
مع الدجاج

175 مشاوي عربية مشكّلة DG  
كفتة لحم خاش خاش، عرايس باللحم، دجاج متبل شيش طاووق، هريسة، قطع لحم ضأن متبل و أسياخ لحم بقري

## خبز الببدا

80 ببدا بالجينة DGV  
خبز ببدا مشوي بالفرن الحجري مع الفيتا والقشقوان والسمسم

90 ببدا بالسجق DG  
خبز ببدا مشوي بالفرن الحجري مع السجق التركي والقشقوان والسمسم



كل الأسعار بالريال القطري

D - ألبان | G - غلوتين | N - مكسرات | V - نباتي | VG - فيغن

مصادر مستدامة طبق قطري مصدر محلي





## السوشي والساشيمي

	<b>ساشيمي أو نيغيري</b> <sup>G</sup> اختيارك من التونة الصفراء أو السلمون أو الروبيان إيبي أو الأوناغي أو الهاماشي ٣ قطع ٦ قطع
60 105	
75	<b>رول الخيار والأفوكادو</b> <sup>D G V</sup> خيار، أفوكادو، جبنة كريمية ويزو بالسمنسم المحفص
90	<b>ديناميت رول</b> <sup>G</sup> تامبورا الروبيان، خيار، أفوكادو ومايونيز حار
85	<b>رول السلمون والأفوكادو</b> <sup>D G</sup> سلمون نروجي طازج، أفوكادو، جبنة كريمية وتوبيكو
85	<b>رول السلطعون المقرمش</b> <sup>G</sup> تامبورا السلطعون الياباني والأوناغي، تُقدّم مع صلصة الترياي الحارة
90	<b>كاليفورنيا رول</b> <sup>D G</sup> أضاج السلطعون الياباني، الأفوكادو، الخيار والتوبيكو
75	<b>رول التونة الحارة</b> <sup>G</sup> قطع التونة الصفراء الطازجة، تُقدّم مع صلصة سامبال الحارة والخيار
110	<b>رول بقري</b> <sup>G</sup> تندرلوين أنفوس مشوّى مع صلصة ترياي، مشروم شيتاكي، هليون، وصلصة سامبال  جميع أطباق السوشي تُقدّم مع الواسابي ومخلل الزنجبيل وصلصة الصويا



## السلطات

70	📍🍷🍷 N VG	<b>سلطة الجرجير</b> أوراق الجرجير مع الطماطم الكرزية، الفجل الأحمر، التين عصير الليمون، زيت الزيتون وشرائح اللوز، رمان
105	D V	<b>سلطة جينة البوراتا</b> أوراق الجرجير مع الطماطم الكرزية، العنب، الأفوكادو المهروس وصلصة دبس الرمان مع الخل البلسمي
60	D G N	<b>سلطة سيزر</b> خس مع تتبيلة السيزر، جينة البارميزان، البيض المسلوق، البريزاولا المقرمشة، جوز البيقان المكرمل الأنشوفة والثوم المعمر <b>فيليه الدجاج مشوي</b> <b>جمبري مشوي</b>
85	G	<b>سلطة تايلاندية بلحم البقر</b> ستيك بقري بلاك أنغوس الأسترالي المشوح مع الخس الطماطم، البصل الأحمر، الكرفس، البصل الأخضر النعناع، تتبيلة حارة ونودلز الأرز المقرمشة
85	D G	<b>سلطة السلطعون اليابانية</b> أصابع السلطعون المبشورة، الخيار، مايونيز حارة أفوكادو وتوبيكو
65		<b>سلطة المشرق</b> فجل أحمر، أوراق خضراء موسمية، طماطم، صلصة طحينة، فلفل

## الشوربات

50		<b>شورية توم يوم</b> شورية تايلاندية حارة وحامضة مع روبيان مسلوق الخلونجان، الكزبرة والفطر
60	G	<b>شورية الدجاج</b> شورية الدجاج المسلوق مرتين مع شرائح صدر الدجاج والخضار الآسيوية المتنوعة
45	🍷 G VG	<b>شورية العدس</b> شورية كريمية مكونة من العدس المطهو تقدّم مع الخبز العربي والليمون واليقدونس

كل الأسعار بالريال القطري

D - ألبان | G - غلوتين | N - مكسرات | V - نباتي | VG - فيغن

🍷 مصادر مستدامة 🍷 طبق قطري 📍 مصدر محلي

# mosaic

قائمة الطعام



يرجى استخدام الكاميرا في هاتفك  
لمسح وعرض قائمة الطعام  
وللإضمام إلى برنامج ضيوف درجة  
الإمتياز للاستمتاع بمزايا تناول  
الطعام الحصرية للأعضاء فقط

إنضم إلى برنامج ضيف  
درجة الإمتياز

