

SALADS

ROCCA SALAD ^{N VG}    70
Rocca leaves with cherry tomatoes, red radish, figs, lemon juice, olive oil, pomegranate seeds and almond flakes

CAESAR SALAD ^{D GN} 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

JAPANESE CRAB SALAD ^{D G} 85
Shredded crab sticks, cucumber, spicy mayonnaise, avocado and tobiko

AL MASHREQ SALAD ^D 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 ^G 60
Double-boiled chicken soup, diced chicken breast and mixed Asian vegetables

ARABIC LENTIL SOUP ^{G VG}  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 ^G

Choice of salmon, ebi,
unagi and hamachi

3 Pieces

60

6 Pieces

105

CUCUMBER AND AVOCADO ROLL ^{DGV}

75

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

DYNAMITE ROLL ^G

90

Shrimp tempura, cucumber,
avocado and spicy mayonnaise

SALMON AVOCADO ROLL ^{DG}

85

Fresh Norwegian salmon, avocado,
cream cheese and tobiko

CRISPY CRAB ROLL ^G

85

Japanese tempura crab, unagi,
and spicy teriyaki sauce

CALIFORNIA ROLL ^{GD}

90

Japanese crab stick, avocado,
cucumber and tobiko

BEEF ROLL ^G

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



LEVANTINE - ARABIC

COLD MEZZE PLATTER ^{DGNV}   75

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

MACHBOOS ^{DN}  95

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

ASSORTED MIXED GRILL ^{DG}  175

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



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 ^{DGN} 📍	105
Marinated char-grilled chicken, creamy spicy tomato curry and butter naan	
DUM HANDI BIRYANI ^{DGN}	
Fragrant spiced Basmati rice served with mixed green salad, raita and pappadums	
With chicken	125
With prawns	135
NAAN FLATBREAD ^{DG}	
Plain naan	20
Garlic naan	25
Chili cheese naan	30
Butter naan	30



ASIAN

WOK-FRIED CHICKEN AND EGG NOODLES ^G

Egg noodles with chicken, shiitake mushrooms, shredded carrots, red peppers and soy sauce

80

PAD THAI ^{G N}

Fried rice noodles, prawns, chives and bean sprouts

95

VEGETABLE FRIED RICE ^{G V}

Wok-fried vegetable rice

65

SHRIMP TEMPURA ^G

Shrimps and shiso with spicy lime mayonnaise

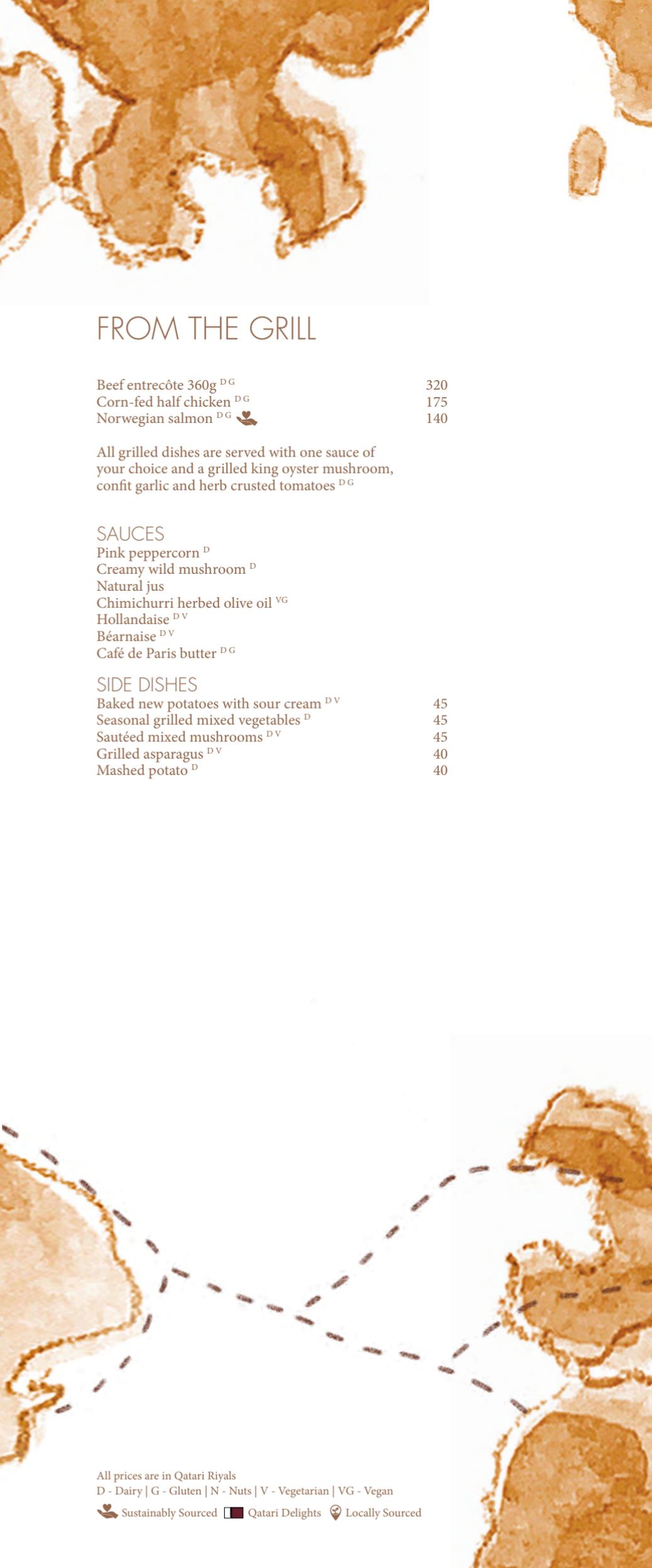
85

South
AS

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

Beef entrecôte 360g ^{DG}	320
Corn-fed half chicken ^{DG}	175
Norwegian salmon ^{DG} 	140

All grilled dishes are served with one sauce of your choice and a grilled king oyster mushroom, confit garlic and herb crusted tomatoes ^{DG}

SAUCES

Pink peppercorn ^D
Creamy wild mushroom ^D
Natural jus
Chimichurri herbed olive oil ^{VG}
Hollandaise ^{DV}
Béarnaise ^{DV}
Café de Paris butter ^{DG}

SIDE DISHES

Baked new potatoes with sour cream ^{DV}	45
Seasonal grilled mixed vegetables ^D	45
Sautéed mixed mushrooms ^{DV}	45
Grilled asparagus ^{DV}	40
Mashed potato ^D	40

All prices are in Qatari Riyals

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

 Sustainably Sourced  Qatari Delights  Locally Sourced



RISOTTO AND PASTA

RIGATONI BOLOGNESE ^{D G}	100
Slow cooked Australian Black Angus beef ragoût and parmesan cheese	
PENNE ARRABBIATA ^{G VG}	80
Spicy tomato sauce with dried chili flakes, parsley and garlic	
ADDITIONAL	
Corn-fed chicken	20
Mixed wild mushrooms ^D	20
Prawns	30

PIZZA

MARGHERITA REGINA ^{D G V}	65
San Marzano tomato passata, fior di latte mozzarella, basil, semi-dried tomatoes	
DIAVOLA PICCANTE ^{D G}	70
San Marzano tomato passata, peperoni piccanti, mozzarella, oregano, Calabrian chilli oil	
QUATTRO FORMAGGI D'AUTORE ^{D G V}	70
Pizza bianca, mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmigiano reggiano	
CAPRICCIOSA DI VITELLO ^{D G}	85
San Marzano tomato passata, artichokes, taggiasca olives, prosciutto cotto di vitello, mushrooms, mozzarella	
ZUCCHINE E MELANZANE PIEMONTESI ^{D G V}	70
San Marzano tomato passata, mozzarella, grilled zucchini, roasted eggplant, ricotta cheese, mint, aged balsamic from Modena	



DESSERTS

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

الحلويات

- 75 **تيراميسو الكراميل المملح** DGN
إيسبريسو سافواردي، غاناش الكراميل المملح وكريمة
المارسكاربوني
- 75 **كيك فادج بشوكولاتة مانجاري ٦٤٪** DN
كيك الشوكولاتة الحافض، بندق الكاراميل وجيلاتو بالفانيليا
- 70 **تشيز كيك الفراولة** DGN
قشرة غراهام، الفراولة المنقوعة وجيلاتو الفستق الصقلي
- 60 **أم علي** DGN
عجينة الباف الهشة، حليب منحه بماء الورد، برالين الفستق، رقائق
اللوز، جوز الهند المبشور والكريمة المخفوقة
- 55 **طبق شرائح الفواكه** VG
تشكيلة من الفواكه والتوت البري
- 40 **الجيلاتو** DN
فانيليا | فستق | شوكولاتة
- 40 **السوريه** VG
مانغو | توت | الليمون





الريزوتو والباستا

100

ريغاتوني بولونيز ^{D G}
راجو لحم بقر أنجوس أسود أسترالي مطهو ببطء،
تقدم مع جبنة البارميزان

80

بيني أرابياتا ^{G VG}
صلصة الطماطم الحارة مع رقائق الفلفل الحار
المجفف والبقدونس والثوم

20

الإضافات
دجاج مغذي على الذرة

20

^D فطر بري مشكل

30

روبيا

بيتزا

65

مارغريتا ريجينا ^{D G V}
صلصة طماطم سان مارزانو، جبنة فيور دي لاتييه
موتزاريلا، ريحان، طماطم شبة مجففة

70

ديافولا بيكانتة ^{D G}
صلصة طماطم سان مارزانو، بيبروني حار، موتزاريلا،
أوريغانو، زيت فلفل كالابري الحار

70

كواترو فورماجي دي أوتوري ^{D G V}
بيتزا بيضاء، جبنة موتزاريلا، جبنة غورغونزولا، جبنة
تالينديو، جبنة بارميجيانو ريجيانو

85

كابرينتشيزا دي فيتيلو ^{D G}
صلصة طماطم سان مارزانو، خرشوف، زيتون
تاغياسكا، بروسكيوتو عجل مطهو، فطر، موزاريلا

70

زوكيني إي ميلانزاي بيمونتيزي ^{D G V}
صلصة طماطم سان مارزانو، موتزاريلا، كوسا
مشوية، باذنجان مشوي، جبنة ريكوتا، نعناع، خل
بلسمي معتق من مودينا

مشاوي على الفحم

320
175
140

لحم بقري ٣٦٠ جرام ^{DG}
نصف دجاجة مغلدة على الذرة ^{DG}
سلمون نرويجي ^{DG}

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

الصلصات

صلصة الفلفل الوردية ^D
صلصة الفطر البري بالكريمة ^D
مرق طبيعي
تشيमितشوري بزيت الزيتون والأعشاب ^{VG}
صلصة هولنديز ^{DV}
صلصة بيارنيز ^{DV}
زبدة كافية دو باري ^{DG}

الأطباق الجانبية

45
45
45
40
40

بطاطا طازجة مع الكريمة الحامضة ^{DV}
خضار مشكّلة موسمية مشوية ^D
الفطر المشكّل ^{DV}
هليون مشوي ^{DV}
بطاطا مهروسة ^D

Southeast
Asia

الأطباق الآسيوية

- 80 نودلز الدجاج المقلية في مقلاة ووك^G
نودلز بالبيض مع الدجاج، فطر تشيتاكي،
الجزر المبشور، الفلفل الأحمر وصلصة الصويا
- 95 باد تاي^{GN}
نودلز الأرز المقلية مع الروبيان والثوم المعمر وبراعم
الفاصوليا
- 65 أرز بالخضار^{GV}
أرز مقلي مع الخضار
- 85 تامبورا الروبيان^G
روبيان وشيزو مع صلصة المايونيز والليمون الحارة



الأطباق الهندية

- 105 دجاج تكا ماسالا ^{DGN}
دجاج متبل مشوي على الفحم مع صلصة الكاري
والطماطم القشدية الحارة، يقدم مع خبز النان
بالزبدة
- دوم هاندي برياني ^{DGN}
أرز بسمتي مطهو بالتوابل العطرية
يقدم مع سلطة خضراء وسلطة الرايتا وخبز البابادام
بالدجاج
بالروبيان
- 125
135
- تشكيلة خبز النان ^{DG}
نان عادي
نان بالثوم
نان بالجبنة والفلفل الحار
نان بالزبدة
- 20
25
30
30



Arab

Africa

الأطباق العربية

75

■ DGNV طبق المازات الباردة
حمص، محفرة، متبل، بابا غنوج، ورق عنب، زعتر لبننة

95

■ DN مجبوس
ارز باليهارات مطبوخ مع الفلفل، طماطم، زبيب و مكسرات محمصه مع الدجاج

175

■ DG مشاوي عربية مشكّلة
كفتة لحم خاش خاش، عرايس باللحم، دجاج متبل شيش طاووق، هريسة، قطع لحم ضأن متبلّة وأسياخ لحم بقري



Japan

السوشي والساشيمي

- 60
105
- ساشييمي أو نيغيري^G
اختيارك من السلمون أو الروبيان إيببي أو الأوناغي أو الهاماشي
٣ قطع
٦ قطع
- 75
- رول الخيار والأفوكادو^{DGV}
خيار، أفوكادو، جبنة كريمية وبيزوو بالمسمم المحمص
- 90
- ديناميت رول^G
تامبورا الروبيان، خيار، أفوكادو ومايونيز حار
- 85
- رول السلمون والأفوكادو^{DG}
سلمون تروجي طازج، أفوكادو، جبنة كريمية وتوبيكو
- 85
- رول السلطعون المقرمش^G
تامبورا السلطعون الياباني والأوناغي، تُقدّم مع صلصة الترياك الحارة
- 90
- كاليفورنيا رول^{DG}
أصابع السلطعون الياباني، الأفوكادو، الخيار والتوبيكو
- 110
- رول بقري^G
تندرلوين أنغس مشوي مع صلصة ترياك، فطر شيتاكي، هليون، وصلصة سامبال
- جميع أطباق السوشي تُقدّم مع الواسابي ومخلل الزنجبيل وصلصة الصويا

السلطات

- 70    **سلطة الجرجير**
أوراق الجرجير مع الطماطم الكرزية، الفجل الأحمر، التين
عصير الليمون، زيت الزيتون وشرائح اللوز، رمان
- 60 **DGN**
سلطة سيزر
خس مع تتبيلة السيزر، جبنة البارميزان، البيض
المسلوق، البريزاولا المقرمشة، جوز البقان المكرمل
الأنشوفة والثوم المعمر
فيليه الدجاج مشوي
جمبري مشوي
- 85 **DG**
سلطة السلطعون اليابانية
أصابع السلطعون المبشورة، الخيار، مايونيز حارة
أفوكادو وتوبيكو
- 65 **سلطة المشرق**
فجل أحمر، أوراق خضراء موسمية، طماطم،
صلصة طحينة، فلفل

الشوربات

- 50 **شورية توم يوم**
شورية تايلاندية حارة وحامضة مع روبيان مسلوق
الخلونجان، الكزبرة والفطر
- 60 **G**
شورية الدجاج
شورية الدجاج المسلوق مرتين مع شرائح صدر الدجاج
والخضار الآسيوية المتنوعة
- 45 **G VG**
شورية العدس
شورية كريمة مكونة من العدس المطهو تقدم مع
الخبز العربي والليمون والبيقدونس