BREAKFAST

BREAKFAST SET

All breakfast set menus are served with your choice of a juice and a coffee or a tea

Coffee

Turkish
Espresso
Double Espresso
Macchiato
Americano
Cappuccino
Caffè Latte
Mocha
Hot Chocolate

Tea

Assam English Breakfast
Jasmin Mao Jian
Majestic Earl Grey
Chamomile Cooler
Peach & Pear
Organic English Breakfast
Organic Mint Duo
Lemon Verbena & Lavender
Rooibos Vanilla Earl Grey

Chilled Juice

Apple
Carrot
Mango
Orange
Pineapple
Tomato

Qatari Breakfast - 160

Yoghurt D
Plain, low-fat, Greek or fruit yoghurt

Fruit Salad V VG
Selection of seasonal fruits

Cold Mezze D V
Hummus, Labneh cheese and mixed marinated olives

Foul Mudammas V VG
Stewed fava beans served with cumin powder tahini, garlic, spring onions, chopped tomatoes and extra virgin olive oil

Pan-Seared Halloumi Cheese D
Served with Zaatar seasoning and tomatoes

Shakshuka D V
Poached eggs in a lightly spiced tomato sauce with olive oil, onions, capsicum, cumin powder fresh coriander and crumbled Labneh cheese
Served with Manakish Zaatar pita bread
Manakish cheese pita bread and Arabic pita bread G N

Additional Arabic pita bread - 10

Continental Breakfast - 125

Fruit Salad V VG
Selection of seasonal fruits

Bakery Basket D G
Homemade Danish pastry croissant, pain au chocolat and muffin, toasted white or brown bread
Served with butter, strawberry jam apricot jam and orange marmalade
Available until 2pm

Cereals VG
Homemade Granola N
Organic Corn Flakes
Special K
Weetabix
All Bran
Served with a choice of milk, low-fat milk soy milk, oat milk, almond milk or low-fat yoghurt

or

Bircher Muesli D G N V
Oats served with yoghurt, apple compote flaked almonds, walnuts, mix of seeds, diced dates, wild berries and Qatari Malika Honey

Sustainably Sourced Local Produce Qatari Delight
D – Dairy G – Gluten N – Nuts V – Vegetarian VG – Vegan
All prices are in Qatari Riyals

American Breakfast - 160

Fruit Salad V VG
Selection of seasonal fruits

Cereals G N VG
Homemade Granola , Organic Corn Flakes
Special K, Weetabix or All Bran
Served with a choice of milk, low-fat milk
soy milk, oat milk, almond milk or low-fat yoghurt

or

Bircher Muesli D G N V
Oats served with yoghurt, apple compote
flaked almonds, walnuts, mix of seeds, diced
dates, wild berries and Qatari Malika honey

Two Eggs Cooked Any Style
Fried, boiled or poached

or

Omelette or Scrambled Eggs
With tomatoes, onions, capsicum, Cheddar cheese
mushrooms and turkey ham
Eggs are served with grilled plum tomatoes
sautéed potatoes, with a choice of asparagus
mushrooms, beef bacon or chicken sausage and
toasted white or brown bread

Healthy Breakfast - 160

Fruit Salad V VG
Selection of seasonal fruits

Bakery Basket D G
Homemade Danish pastry
croissant, pain au chocolat
and muffin, toasted white or
brown bread
Served with butter, strawberry jam
apricot jam and orange marmalade
Available until 2pm

Bircher Muesli D G N V
Oats served with yoghurt, apple
compote, flaked almonds, walnuts
mix of seeds, diced dates, wild
berries and Qatari Malika Honey

Egg White Omelette V
With baby spinach, diced avocado
and chives

Little Fan Breakfast - 80

Fruit Juice V VG
Orange, apple or pineapple

Fruit Salad V VG
Selection of seasonal fruits

Cereals G VG
Frosties or Coco Pops
Served with a choice of milk, low-fat milk
soy milk, oat milk or almond milk

Two Eggs Cooked Any Style
Fried, boiled or poached

or

Omelette or Scrambled Eggs
With tomatoes, onions, capsicum, Cheddar
cheese, mushrooms and turkey ham
Eggs are served with grilled plum tomatoes
sautéed potatoes, with a choice of asparagus
mushrooms, beef bacon or chicken sausage
and toasted white or brown bread

or

Buttermilk Pancakes D G
Pancakes served with seasonal berries
banana and Canadian Maple syrup

Arabic Breakfast Specialities

Foul Mudammas V VG - 55
Stewed fava beans served with cumin powder
tahini, garlic, spring onions, chopped
tomatoes and extra virgin olive oil

Shakshuka D V - 95
Poached eggs in a lightly spiced tomato sauce
with olive oil, onions, capsicum, cumin powder
fresh coriander and crumbled Labneh cheese
Served with Manakish Zaatar pita bread, Manakish
cheese pita bread and Arabic pita bread

Balaleet G V - 60
A traditional sweet and savoury omelette dish
with vermicelli noodles, sugar, cinamon saffron
cardamon and prunes

Cheese & Zaatar Fatayer G N V - 60
Traditional Middle Eastern savoury bread with
Akkawi cheese, Zaatar and sesame seeds

International Breakfast Specialities

Specialties Fruit Salad V VG - 65
Selection of seasonal fruits

Fruit Plate V VG - 70
Variety of seasonal fruits

Seasonal Berries V VG - 80
Assorted mixed berries

Bakery Basket D G - 60
Homemade Danish pastry
croissant, pain au chocolat
and muffin, toasted white or
brown bread
Served with butter, strawberry jam
apricot jam and orange marmalade
Available until 2pm

Bread Basket D G N - 50
Freshly baked bread rolls, toasted white
or brown bread
Served with butter, strawberry jam
apricot jam and orange marmalade

Sustainably Sourced Local Produce Qatari Delight
D – Dairy G – Gluten N – Nuts V – Vegetarian VG – Vegan
All prices are in Qatari Riyals

À LA CARTE BREAKFAST

6am - 11am

Coffee

Turkish - 45
Espresso - 40
Double Espresso - 45
Macchiato - 40
Americano - 40
Cappuccino - 45
Caffè Latte - 45
Mocha - 45
Hot Chocolate - 45

Tea - 45

Assam English Breakfast
Jasmin Mao Jian
Majestic Earl Grey
Chamomile Cooler
Peach & Pear
Organic English Breakfast
Organic Mint Duo
Lemon Verbena & Lavender
Rooibos Vanilla Earl Grey

Chilled Juice - 40

Apple
Carrot
Mango
Orange
Pineapple
Tomato

International Breakfast

Cereals [VG] - 40
Homemade Granola [N]
Organic Corn Flakes
Special K
Weetabix
All Bran
Served with a choice of milk, low-fat milk soy milk, oat milk, almond milk or low-fat yoghurt

Organic Oat Porridge [DG] - 45
Oats with milk, brown sugar, golden raisins cinnamon and stewed Qatari dates

Yoghurt [DV] - 30
Plain, low-fat, Greek or fruit yoghurt

Cottage Cheese 100g [DV] - 25

Cream Cheese 100g [D] - 25

Cheese Platter [DGN] - 120
Artisanal cheese selection with dried apricots and crackers

French Toast [DGN] - 90
Brioche bread served with caramelised apples, pecan nuts, vanilla Chantilly cream and Canadian Maple syrup

Pancakes [DG] - 85
Choice of buttermilk or chocolate pancakes served with mixed berries, vanilla Chantilly cream and Canadian Maple syrup

Belgian Waffles [DG] - 85
Waffles served with mixed berries, vanilla Chantilly cream and Canadian Maple syrup

Egg Dishes

Two Eggs Cooked Any Style - 90
Fried, boiled or poached

Omelette or Scrambled Eggs - 90
With tomatoes, onions, capsicum, Cheddar cheese mushrooms and turkey ham
Eggs are served with grilled plum tomatoes sautéed potatoes, with a choice of asparagus mushrooms, beef bacon or chicken sausage and toasted white or brown bread

Eggs Benedict [DG] - 110
Two poached eggs on a toasted English muffin with turkey ham and Hollandaise sauce

Eggs Florentine [DGV] - 90
Two poached eggs on a toasted English muffin with wilted spinach and Hollandaise sauce

Eggs Royale [DG] - 115
Two poached eggs on a toasted English muffin with smoked salmon and Hollandaise sauce

Egg White Omelette [D] - 95
With baby spinach, avocado and chives

Avocado Toast [DGVVG] - 95
Avocado on toasted sourdough bread with confit cherry tomatoes and vegan cheese
With two poached eggs - 10

Choice of Side Dishes

Chicken Sausages - 30
Beef Bacon - 30
Smoked Salmon - 40
Turkey Ham - 30
Pan-Seared Halloumi Cheese - 30
Half Sliced Avocado [VG] - 35
Slow-Baked Tomatoes [VG] - 25
Sautéed Asparagus [VG] - 30
Sautéed New Potatoes [VG] - 30
Hash Brown Potatoes [VG] - 25
Sautéed Mushrooms [VG] - 25
Baked Beans [VG] - 25

Sustainably Sourced Local Produce Qatari Delight
D – Dairy G – Gluten N – Nuts V – Vegetarian VG – Vegan
All prices are in Qatari Riyals

ALL DAY MENU

Soups

Wild Mushroom Soup with Truffle [D V] - 55
Mushroom ragoût with crème fraîche and chives

Arabic Lentil Soup [G V VG] - 55
Velvety purée lentils with pita bread crisps served with lemon and parsley

Cream of Asparagus Soup [D G V] - 60
Asparagus soup with shallots, goat cheese and croutons

Clear Chicken Soup - 60
Lemongrass flavoured chicken soup with seasonal vegetables

Won Ton Noodle Soup [D G] - 75
Egg noodles, prawn dumplings, barbecue chicken and Asian vegetables

Hot Appetizers

Salmon Croquette [D G] - 65
Salmon and crushed potato balls, rolled into bread crumbs and deep fried with dill sour cream

Crispy Salt and Pepper Squid [D G] - 55
Fried baby squid with Szechuan pepper pickled red chili and Remoulade sauce served with lime wedges

Salads

Caesar Salad [D G] - 70
Baby gem lettuce, Parmesan cheese anchovy, egg, crispy bresaola, croûtons with Caesar dressing

With chicken - 80
With prawns - 100

Seasonal Green Salad [N V VG] - 70
Assorted mixed greens with avocado cucumbers, tomatoes, alfalfa sprouts, herbs roasted seeds with apple vinegar dressing

Kale and Avocado Salad [D N V] - 75
Kale with avocado, cherry tomatoes cucumbers, roasted sunflower seeds grated Grana Padano cheese with Greek yoghurt dressing

Burrata Salad [D V] - 90
Burrata cheese with marinated cherry tomatoes pomegranate, extra virgin olive oil and aged balsamic vinegar

Watermelon and Feta Salad [D V] - 70
Cubed watermelon, cucumber with Feta cheese and olives

Sandwiches and Burgers

Served with green salad and French fries

Club Sandwich [D G] - 95
Toasted multigrain bread, fried egg, poached chicken breast, beef bacon, lettuce, tomato and mayonnaise

Wagyu Steak Sandwich [D G] - 95
Wagyu steak with melted Gruyère cheese caramelized onions, peppers, rocket leaves and whole grain mustard aioli on a toasted brioche bun

Homemade Pasta [G]

Spaghetti, penne or gluten free with the sauce of your choice

Arrabbiata [V VG] - 80
Tomato sauce with chili flakes, Basil and garlic

Bolognese [D] - 90
Minced beef with tomato ragoût, basil and grated Grana Padano cheese

Carbonara [D] - 90
Turkey ham, cream and egg yolk grated Grana Padano cheese

Tomato Napoli [V VG] - 80
Slow-cooked tomato sauce with basil and extra virgin olive oil

Black Angus Beef Burger [D G N] - 110
Angus beef burger with tomatoes, red onion relish, baby gem lettuce, gherkin slices and Monterey Jack cheese on a toasted brioche bun

Chicken Burger [D G N] - 90
Grilled chicken with tomatoes, baby spinach Monterey Jack cheese and crème fraîche on a toasted brioche bun

Sustainably Sourced Local Produce Qatari Delight

D – Dairy G – Gluten N – Nuts V – Vegetarian VG – Vegan

All prices are in Qatari Riyals

ALL DAY MENU

Main

Prawns Kunafa [D G] - 90
Prawns marinated in Arabic spices wrapped in Kunafa filo served with pomegranate dressing

Chicken Schnitzel [D G] - 95
Breaded fried chicken breast served with mixed green salad and Italian dressing

Wild Mushroom Risotto [D V] - 100
Carnaroli rice sauteed with wild mushroom cream, truffle oil and grated Grana Padano cheese

Pizza
Served with Chili Oil

Pizza Margherita [D G V] - 80
Roma tomatoes, Mozzarella cheese oregano, fresh basil leaves and extra virgin olive oil

Pizza Quattro Stagioni [D G V] - 90
Roma tomatoes, artichokes, mushrooms turkey ham, olives and Mozzarella cheese

Quattro Formaggi Pizza [D G V] - 90
Roma tomatoes, Mozzarella, Grogonzola Parmesan and goat's cheese

Pizza Pepperoni [D G] - 90
Roma tomatoes, beef pepperoni Mozzarella cheese, oregano fresh basil leaves and extra virgin olive oil

Additional Pizza Toppings:
Pepperoni beef sausage - 15
Turkey ham - 15
Mushrooms - 15

From the Grill
Served with one sauce and one side dish

Australian Angus Beef

Ribeye (250g)	205
Tenderloin (220g)	205
Australian Lamb Rack	190
Corn Fed Chicken Breast	120
Scottish Salmon	145
Tiger Prawns	170
Grilled Seabass	130

Sauces 15
Madagascar Pepper Sauce
Wild Mushroom Truffle Jus
Tartare Sauce
Hollandaise
Lemon Butter Sauce

Side Dishes [V VG] 30
Roasted potatoes with rosemary and sea salt
Seasonal green vegetables
Wilted spinach with garlic and shallots
Wild mushroom ragoût
Steamed rice
French fries

Asian Favourites

Nasi Goreng Kampung [G N] - 105
Malaysian fried rice with beef, chicken satay prawn sambal, fried chicken drumstick and prawn crackers

Thai Green Curry - 75
Rich green coconut curry sauce cooked with eggplants, carrots, lemon grass, kafir lime coriander leaves, served with fragrant Jasmine rice

With chicken - 100
With prawns - 110

Singaporean Fried Noodles [G] - 95
Stir-fried vermicelli noodles with barbeque chicken, prawns, squid, egg, fish cake, chili and vegetables

Murgh Makhana [D G N] - 120
Tandoori marinated chicken thigh cooked with velvety tomato sauce, steamed rice mixed pickles and poppadoms

Palak Paneer Kofta [D G N V] - 100
Deep-fried Indian cottage cheese and spinach kofta ball, served with makhani gravy and tawa paratha

Hyderabadi Biryani [D G N] - 100
Aromatic Basmati rice cooked with Indian spices served with mixed pickles kachumbari salad raita and poppadoms

With chicken - 125
With lamb - 135

Sustainably Sourced Local Produce Qatari Delight
D – Dairy G – Gluten N – Nuts V – Vegetarian VG – Vegan
All prices are in Qatari Riyals

ALL DAY MENU

Arabic Specialities

Soups

Arabic Lentil Soup G V VG - 55
Velvety purée lentils with pita bread crisps, served with lemon and parsley

Cold Mezze

Served with warm Arabic pita bread

Hummus V VG - 40
Velvety purée of chickpeas, tahini lemon juice and extra virgin olive oil

Baba Ghanoush V VG - 40
Roasted eggplant purée with diced vegetables, pomegranate and extra virgin olive oil

Muhammara N V VG - 40
Spicy red peppers and walnut dip with pomegranate, mint and extra virgin olive oil

Mezze Platter G N V VG - 85
Hummus, baba ghanoush, tabbouleh fattoush, stuffed vine leaves and mixed Arabic pickles

Salads

Tabbouleh G V VG - 45
Finely chopped parsley, mint, onions tomatoes, bulgur, seasoned with olive oil lemon juice, salt and sweet pepper

Fattoush G V VG - 45
Baby gem lettuce with tomatoes, cucumbers radish and crispy Arabic pita bread seasoned with pomegranate molasses and lemon juice

Hot Mezze

Served with tahini sauce

Lamb Kibbeh G N - 65
Spiced minced lamb croquette with bulgur wheat, onions, pine nuts and tahini

Cheese and Zaatar Fatayer D G V - 55
Baked filo pastry filled with Akkawi cheese

Spinach Fatayer G N V VG - 50
Warm savoury pies with sautéed spinach sumac, olive oil, pine nuts and tahini

Falafel N V VG - 60
Deep-fried croquette with chickpeas coriander, cumin powder, parsley and tahini

Hot Mezze Platter G N - 75
Lamb kibbeh, cheese fatayer roll, spinach fatayer and falafel

Main

Arabic Mix Grill G N - 175
Traditional Arabic style marinated grilled meat including beef kabab, Shish Taouk lamb kofta, lamb chops served with oriental rice and rocket salad

Chicken Machboos N - 120
Roasted chicken leg with Kabsa spiced saffron rice, served with homemade tomato Harrah sauce

Lamb Kabsah N - 130
Lamb leg cooked in a tomato sauce with ginger infused rice, onions and coriander

Prawns Harrah N - 130
Jumbo prawns cooked in a spicy tomato and bell pepper sauce served with saffron rice

Sustainably Sourced Local Produce Qatari Delight
D – Dairy G – Gluten N – Nuts V – Vegetarian VG – Vegan
All prices are in Qatari Riyals

ALL DAY MENU

LITTLE FAN menu

Vegetable Crudités V VG - 35
Carrots, cucumbers, celery sticks, cherry tomatoes, served with hummus dip

Mini Cheese Sliders D G N - 45
Angus beef burgers with Cheddar cheese on a toasted brioche bun served with your choice of French fries, mashed potato steamed vegetables or green beans

Chicken Strips G - 45
Breaded fried chicken strip served with your choice of French fries, mashed potato steamed vegetables or green beans

Grilled Chicken Breast D - 45
Served with your choice of French fries, mashed potato, steamed vegetables or green beans

Fish Fingers D G - 45
Breaded fried salmon fish fingers served with tartar sauce and your choice of French fries mashed potato, steamed vegetables or green beans

Cantonese Fried Rice - 45
Fried rice with chicken, carrots, green beans egg and spring onions

DESSERTS

Arabic Specialities

Pistachio Muhallabieh D N - 60
Alphonso mango confit with candied Sicilian pistachio

Umm Ali D G N - 65
Traditional flaky puff pastry flavoured with orange blossom water, milk, cashew nuts pine nuts, white raisins, pistachios and topped with whipped cream

International Specialities

MO Cheesecake D G N - 60
Ceylon cinnamon Graham cookies, fresh berries strawberry confit

Plant Based Chocolate Cake N VG - 60
Belgian chocolate mousse, extra virgin olive oil, chocolate brownie, hazelnut croustillant

Jivara Chocolate Tart D G N - 55
Dulce de leche, caramelized banana, Chantilly cream

Crème Brûlée D - 55
Ginger and lime crème, caramelized demerara sugar

Cheese Platter D G N - 120
Artisanal cheese with quince paste, dried apricots and walnut baguette

Ice Cream D V - 40
3 scoops of vanilla, dark chocolate or pistachio

Sorbet V VG - 40
3 scoops of mango, raspberry or passion fruit

Seasonal Fruit Plate V VG - 70
Selection of seasonal fruits

Sustainably Sourced Local Produce Qatari Delight
D – Dairy G – Gluten N – Nuts V – Vegetarian VG – Vegan
All prices are in Qatari Riyals

BEVERAGE MENU

Coffee

Turkish - 45
Espresso - 40
Double Espresso - 45
Macchiato - 40
Americano - 40
Cappuccino - 45
Caffè Latte - 45
Mocha - 45
Hot Chocolate - 45

Tea - 45

Assam English Breakfast
Jasmin Mao Jian
Majestic Earl Grey
Chamomile Cooler
Peach & Pear
Organic English Breakfast
Organic Mint Duo
Lemon Verbena & Lavender
Rooibos Vanilla Earl Grey

Chilled Juice - 40

Apple
Carrot
Mango
Orange
Pineapple
Tomato

Mineral Water

	S	L
Still		
Acqua Panna	40	55
Rayyan	25	35
Sparkling		
San Pellegrino	40	55

Soft Drinks

Coca-Cola	35
Coca-Cola Light	35
Fanta orange	35
Sprite	35
Tonic water	35
Ginger ale	35
Red Bull	40
Red Bull sugar free	40

Healthy Beverages

Red Velvet Smoothie - 45
Beet juice, Fiji apple
ginger and Malika honey

Rise & Shine Smoothie - 45
Kale, spirulina, Granny Smith apple
and Elderflower syrup

Energy Booster Smoothie - 45
Plain yoghurt, oats, mango, banana
mixed berries and Malika honey

Detox - 45
Pineapple, turmeric, ginger, lime and
mint syrup

Sustainably Sourced

All prices are in Qatari Riyals

BEVERAGE MENU

Spirits	**Portion 30ml | Bottle**
Vodka	
Absolut Blue	40 | 1200
Belvedere	65 | 1365
Grey Goose	65 | 1950
Gin	
Tanqueray	45 | 1350
Bombay Sapphire	50 | 1500
Hendricks	60 | 1260
Rum	
Bacardi	40 | 1200
Bacardi Black	40 | 1200
Ron Zacapa 23	80 | 2400
Tequila	
Patrón Silver	60 | 1350
Patrón Reposado	70 | 1575
Patrón Añejo	80 | 1800
Whisky	
Laphroig 10 years old	70 | 1470
Glenfiddich 12 years old	60 | 1350
Glenfiddich 18 years old	100 | 2250
Maker's Mark	50 | 1500
Jack Daniels	50 | 1500
Johnnie Walker Black Label	50 | 1500
Chivas Regal 12 years old	50 | 1500
Chivas Regal 25 years old	320 | 6715
Cognac	
Courvoisier VS	70 | 1470
Remy Martin VSOP	90 | 1890
Remy Martin XO	250 | 5245

White Wine	**Glass 150ml | Bottle**
Sauvignon Blanc, Oyster Bay New Zealand	70 | 320
Pinot Grigio, Danzante Italy	60 | 260
Rose Wine	
Rose d'Anjou France	50 | 170
Red Wine	
Malbec, Kaiken Chile	60 | 270
Bordeaux, Chateau Lamarsalle St Emilion France	70 | 350
Beer	
Heineken, Holland	40
Peroni, Italy	40
Corona, Mexico	40

Sparkling Wine	Glass 120ml | Bottle 750ml
Champagne, Duval-Leroy France	150 | 800
Prosecco di Conegliano Italy	70 | 350

All prices are in Qatari Riyals

قائمة المشروبات

مشروبات السبريتز	كأس ٣٠ مل | زجاجة
الفودكا	
أبسوليوت	1200 | 40
بلو بلفيدير	1365 | 65
غراي غوز	1950 | 65
الجِن	
تانكيراي	1350 | 45
بومباي سافير	1500 | 50
هاندريكس	1260 | 60
الرم	
باكاردي	1200 | 40
باكاردي بلاك	1200 | 40
رون زاكابا ٢٣	2400 | 80
التيكيلا	
باترون سيلفر	1350 | 60
باترون ريبوسادو	1575 | 70
باترون أنيخو	1800 | 80
الويسكي	
لافرويغ معتق ١٠ سنوات	1470 | 70
غلنفيديتش معتق ١٢ عاماً	1350 | 60
غلنفيديتش معتق ١٨ عاماً	2250 | 100
ميكرز مارك	1500 | 50
جاك دانيالز	1500 | 50
جوني ولكر بلاك ليبل	1500 | 50
شيفاس ريغال معتق ١٢ عاماً	1500 | 50
شيفاس ريغال معتق ٢٥ عاماً	6715 | 320
الكونياك	
كورفوازييه في اس	1470 | 70
ريمي مارتان "عالي الجودة"	1890 | 90
ريمي مارتان إكس أو	5245 | 250

النبيذ الفوار	كأس ١٢٠مل | زجاجة ٧٥٠ مل
شامبانيا، دوفال–لوروي فرنسا	800 | 150
بروسيكو دي كونيليانو إيطاليا	350 | 70

النبيذ الأبيض	كأس ١٥٠مل | زجاجة
أويسترباي، سوفينيون بلون نيوزيلندا	320 | 70
بينو جريجيو دانزانتي إيطاليا	260 | 60
النبيذ الوردي	
روزيه، روزيه دانجو فرنسا	170 | 50
النبيذ الأحمر	
مالبيك، كايكين تشيلي	270 | 60
بوردو ، شاتو لامارسال فرنسا	350 | 70
البيرة	
هينيكين، هولندا	40
بيروني، إيطاليا	40
كورونا، المكسيك	40

جميع الأسعار بالريال القطري

قائمة المشروبات

القهوة

قهوة تركية – 45
إسبريسو– 40
دبل إسبريسو – 45
ماكياتو – 40
أمريكانو – 40
كابوتشينو – 45
لاتيه – 45
موكا – 45
شوكولاته ساخنة – 45

شاي - 45

الإفطار الإنجليزي
ياسمين
إيرل جراي
اليابونج
الخوخ والكمثرى
الإنجليزي العضوي
النعناع العضوي
ليمون ولويزة واللافندر
فانيلا إيرل جراي

العصائر - 40

تفاح
جزر
مانجو
برتقال
أناناس
طماطم

مياه معدنية	صغيرة | كبيرة
عادية	
أكوابانا	40 | 55
ريان	25 | 35
غازية	
سان بيليغرينو	40 | 55
المشروبات الغازية	
كوكا كولا	35
كوكا كولا لايت	35
فنتا برتقال	35
سبرايت	35
مياه تونيك	35
جينجر أيل	35
ريد بول	40
ريد بول خالي من السكر	40

مشروبات صحية

ريد فيلفت سموثي – 45
عصير شمندر، تفاح فيجي زنجبيل وعسل مليكة

رايز اند شايت سموثي – 45
كايل، سبيرولينا، تفاح غراني سميث وشراب البيلسان

إينرجي بوستر سموثي – 45
زبادي عادي، شوفان، مانجو، موز، توت مشكل وعسل مليكة

ديتوكس – 45
أناناس، كركم، زنجبيل، ليمون أخضر وشراب النعناع

من مصادر مستدامة

جميع الأسعار بالريال القطري

قائمة الطعام - طوال اليوم

قائمة طعام الأطفال

قطع الخضراوات النيئة V VG - 35
جزر وخيار وكرفس وطماطم كرزية، تقدم مع الحمص

ميني سلايدرز بالجبنة D G N - 45
برجر لحم أنجوس مع جبن شيدر بخبز البريوش المحمص، يقدم مع اختيارك من البطاطا المقلية أو البطاطا المهروسة، أو الخضار المطهوة على البخار أو اللوبياء الخضراء

شرائح الدجاج G - 45
قطع صدر دجاج مغطاة بفتات الخبز ومقلية تقدم مع اختيارك من البطاطا المقلية، أو البطاطا المهروسة، أو الخضار المطهوة على البخار أو اللوبياء الخضراء

صدر الدجاج المشوي D GF - 45
يقدم مع اختيارك من البطاطا المقلية، أو البطاطا المهروسة، أو الخضار المطهوة على البخار أو اللوبياء الخضراء

أصابع السمك المقلية D G - 45
أصابع سلمون مغطاة بفتات الخبز ومقلية، تقدم مع صلصة الترتار واختيارك من البطاطا المقلية أو البطاطا المهروسة، أو الخضار المطهوة على البخار أو اللوبياء الخضراء

أرز مقلي على الطريقة الكانتونية - 45
أرز مقلي مع دجاج وجزر وفاصوليا خضراء وبيض وبصل أخضر

الحلويات

الحلويات العربية المميزة

مهلبية D N - 60
كونفيت المانجو ألفونسو مع الفستق الصقلي

أم علي D G N - 65
عجينة ألباف التقليدية مع ماء الزهر والحليب ومكسرات الكاجو والصنوبر والزبيب الأبيض والفستق الحلبي مع طبقة من الكريمة المخفوقة

الحلويات العالمية

تشيزكيك D G N MO - 60
كوكيز غراهام بالقرفة السيلانية، كونفيت الفراولة والتوت الطازج

كيك الشوكولاتة النباتي N VG - 60
مِوس الشوكولاتة البلجيكية، زيت زيتون بكر ممتاز، براوني بالشوكولاتة، مقرمشات البندق

تارت الشوكولاتة جيفارا D G N - 55
دولتشي دي ليتشي، موز مكرمل، كريمة شانتيي

كريم بروليه D - 55
كريمة الزنجبيل والليمون، سكر ديميرارا المكرمل

طبق الأجبان D G N - 120
أجبان مصنوعة بطريقة حرفية مع معجون السفرجل والمشمش المجفف وخبز باجيت بالجوز

ايس كريم D V - 40
٣ كرات بنكهة الفانيليا أوالشوكولاتة الداكنة أوالفستق

سوربيه V VG - 40
٣ كرات بنكهة المانجو أوالتوت الأحمر أوالباشن فروت

طبق الفاكهة الموسمية V VG - 70
تشكيلة فاكهة موسمية

من مصادر مستدامة منتج محلي أطباق قطرية مفضلة

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

جميع الأسعار بالريال القطري

قائمة الطعام - طوال اليوم

الأطباق العربية المميزة

الشوربة

شوربة العدس G V VG - 55
شوربة عدس مع خبز البيتا تقدم مع ليمون وبقدونس

المقبلات الباردة
تقدم جميع المقبلات مع خبز البيتا

حمص V VG - 40
هريس الحمص مع طحينة وعصير ليمون وزيت زيتون بكر ممتاز

بابا غنوج V VG – 40
هريس باذنجان مشوي مع خضار مقطعة، ورمان وزيت زيتون بكر ممتاز

محمرة N V VG – 40
غموس فلفل أحمر حار مع جوز ورمان ونعناع وزيت زيتون بكر ممتاز

طبق مازة G N V VG – 85
حمص، وبابا غنوج، وتبولة، وفتوش، وورق عنب محشي، ومخللات عربية مشكلة

السلطات

تبولة G V VG – 45
بقدونس مفروم ناعم، ونعناع، وبصل، وطماطم، وبرغل، مع زيت زيتون وعصير ليمون وملح وفلفل حلو

فتوش G V VG – 45
خس، وطماطم، وخيار، وفجل وخبز عربي محمص مع دبس الرمان وعصير الليمون

المقبلات الساخنة
تقدم مع صلصة الطحينة

كبة لحم الضأن G N - 65
كبة مع لحم ضأن مفروم وبرغل، بصل، جوز وطحينة

فطائر الجبن والزعتر D G V - 55
عجينة فيلو مخبوزة في الفرن مع جبنة عكاوي وزعتر

فطائر السبانخ G N V VG - 50
فطائر بالسبانخ والسماق وزيت الزيتون و الصنوبر وصلصة الطحينة

فلافل N V VG - 60
فلافل مقلية تقدم مع مع كزبرة، وكمون، وبقدونس وطحينة

طبق المقبلات الساخنة G N - 75
كبة لحم ضأن وفطاير بالجبن وفطائر بالسبانخ وفلافل

الأطباق الرئيسية

المشاوي العربية G N - 175
مشاوي عربية تقليدية منها شيش طاووق، وشيش كباب، وكفتة لحم الغنم، وأضلاع الغنم، تقدم مع الأرز الشرقي وسلطة الجرجير

مجبوس الدجاج N - 120
دجاج محمر مع أرز بالزعفران وتوابل الكبسة، يقدم مع صلصة الطماطم الحارة

كبسة لحم الضأن N - 130
ساق لحم غنم مطهوة في صلصة الطماطم مع الأرز المنكه بالزنجبيل والبصل والكزبرة

روبيان حار N - 130
روبيان جمبو مطهو في صلصة الطماطم وفلفل حار، يقدم مع الأرز بالزعفران

من مصادر مستدامة — منتج محلي — أطباق قطرية مفضلة

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

جميع الأسعار بالريال القطري

قائمة الطعام - طوال اليوم

الأطباق الرئيسية

كنافة بالروبيان D G – 90
روبيان بالتوابل العربية ملفوف بعجينة الكنافة، يقدم مع صلصة الرمان

سنيتشل الدجاج D G – 95
صدر دجاج مقلي بفتات الكعك، يقدم مع سلطة خضراء مشكلة وصلصة إيطالية

ريزوتو بالفطر البري D V – 100
أرز كارنارولي سوتيه مع كريمة الفطر البري، وزيت الكمأة وجبن البارميزان المبشور

بيتزا
تقدم مع الزيت الحار

بيتزا مارغريتا D G V – 80
طماطم روما، وموزاريلا، وأوريغانو، وأوراق ريحان وزيت زيتون بكر ممتاز

بيتزا كواترو ستانيوني D G V – 90
طماطم روما، وأرضي شوكي، وفطر وحبش، وزيتون وموزاريلا

بيتزا كواترو فروماجي D G V – 90
طماطم روما، موزاريلا، غورغونزولا، بارميزان وجبن ماعز

بيتزا بيبيروني D G – 90
طماطم روما، بيبيروني بقري، موزاريلا أوريغانو، أوراق ريحان وزيت زيتون بكر ممتاز

إضافات على البيتزا:
نقانق بيبيروني بقري – 15
حبش – 15
فطر – 15

الأطباق المشوية
تقدم مع صلصة وطبق جانبي

لحم بقر الأنغوس الأسترالي
ستيك (250 غ) 205
فيليه (220 غ) 205

لحم ضأن أسترالي 190
صدر دجاج مغذى على الذرة 120
سمك سلمون اسكتلندي 145
روبيان كبير 170
سمك قاروص مشوي 130

الصلصات 15
صلصة مدغشقر بالتوابل
الكمأة بالفطر البري
التارتار
الهولندية
الليمون والزبدة

الأطباق الجانبية V VG 30
بطاطا مشوية مع إكليل الجبل وملح البحر
خضراوات موسمية
سبانخ مشوية مع الثوم والبصل
يخنة الفطر البري
أرز مطهو على البخار
بطاطا مقلية

الأطباق الآسيوية

نازي غورانغ كامبنغ G N – 105
أرز ماليزي مقلي مع اللحم البقري، دجاج ساتاي روبيان سمبل، فخذ دجاج مقلي ومقرمشات الروبيان

كاري أخضر تايلاندي – 75
كاري أخضر بجوز الهند مطهو مع الباذنجان، الجزر عشبة الليمون، أوراق الكزبرة يقدم مع أرز الياسمين

مع دجاج – 100
مع روبيان – 110

نودلز مقلية على الطريقة السنغافورية G – 95
نودلز مقلية مع الدجاج بصلصة الباربيكيو، الروبيان الحبار، البيض، كعك السمك، الفلفل الحار والخضار

مورغ ماكانا D G N – 120
فخذ دجاج متبل تندوري مطهو مع صلصة الطماطم أرز مطهو على البخار وتشكيلة من المخللات وبوبادوم

كفتة بالاك بانير D G N V – 100
جبن كوتاج هندي مقلي مع كرات الكفتة بالسبانخ يُقدّم مع صلصة ماكاني وتاوا باراثا

برياني حيدرأبادي D G N – 100
أرز بسمتي عطري مطهو بالتوابل الهندية، يُقدّم مع سلطة كاشوفباري بالمخللات المشكلة ورايتا وبوبادوم

مع دجاج – 125
مع لحم ضأن – 135

من مصادر مستدامة — منتج محلي — أطباق قطرية مفضلة
D - ألبان G - غلوتين N - مكسرات V - نباتي VG - فيغن
جميع الأسعار بالريال القطري

الشوربات

شوربة الفطر البري مع الكمأة D V – 55
يخنة الفطر مع الكريمة الطازجة والثوم المعمر

شوربة العدس العربية G V VG – 55
عدس مهروس مع الخبز العربي المحمّص، يُقدم مع شرائح الليمون والبقدونس

شوربة الهليون الكريمية D G V – 60
شوربة الهليون مع الكراث، وجبن الماعز ومكعبات الخبز المحمّصة

شوربة الدجاج – 60
شوربة الدجاج المنكّهة بعشبة الليمون مع الخضار الموسمية

شوربة ون تون بالنودلز D G – 75
نودلز البيض، ودامبلينغ بالروبيان، ودجاج باربيكيو وخضار آسيوية

المقبلات الساخنة

كروكيت السلمون D G – 65
كرات السلمون مع البطاطا المهروسة، مغمّسة بفتات الخبز ومقلية، تقدم مع الكريمة الحامضة بالشبث

حبار مقرمش بالملح والفلفل D G – 55
حبار صغير مقلي مع فلفل سيشوان، فلفل أحمر الحار المخلل وصلصة روملاد، يقدم مع شرائح الليمون الحامض

السلطات

سلطة سيزر D G – 70
خس، جبن برميزان، أنشوفة، بيض، بريزاولا مقرمشة، مكعبات خبز محمص مع وصلصة سيزار

مع دجاج – 80
مع روبيان - 100

سلطة الخضار الموسمية N V VG – 70
تشكيلة خضار مع أفوكادو، وخيار، وطماطم، وبراعم برسيم، وأعشاب وبذور محمّصة، تقدم مع صلصة خل التفاح

سلطة الأفوكادو والكايل D N V – 75
كايل مع أفوكادو، وطماطم كرزية، وخيار، وبذور دوار الشمس محمصة، وجبن جرانا بادانو، تقدم مع صلصة الزبادي اليوناني

سلطة بوراتا D V – 90
جبن بوراتا مع طماطم كرزية متبلة، ورمان، وزيت زيتون بكر ممتاز وخل بلسمي معتّق

سلطة البطيخ والفيتا D V – 70
مكعبات بطيخ، وخيار، وجبن فيتا وزيتون

السندويشات والبرجر

تقدم مع سلطة خضراء وبطاطا مقلية

كلوب سندويش D G – 95
خبز توست بالحبوب مع بيض مقلي، وصدر دجاج مسلوق، ولحم بقري مقدد، وخس، وطماطم ومايونيز

سندويش ستيك واجيو D G – 95
ستيك واغيو مع جبنة غروبير ذائبة، وبصل، وفلفل وروكا وصلصة أيولي بالخردل، يقدم على خبز البريوش

باستا محضرة في مطبخنا G

سباجيتي، بيني أو باستا خالية من الغلوتن مع صلصة من اختيارك

أرابياتا V VG – 80
صلصة طماطم مع رقائق فلفل حار، وريحان وثوم

بولونيز D – 90
يخنة اللحم البقري المفروم مع الطماطم والريحان وجبن جرانا بادانو المبشور

كاربونارا D – 90
شرائح الحبش مع الكريمة وصفار البيض وجبن البارميزان المبشور

طماطم نابولي V VG – 80
طماطم مطهوة على نار هادئة مع الريحان وزيت الزيتون البكر الممتاز

برجر بقري بلاك أنجوس D G N – 110
برجر بقري بلحم أنجوس مع الطمام، والبصل الأحمر والخس الصغير، والخيار المخلل وجبن مونتيراي جاك بخبز البريوش المحمص

برجر الدجاج D G N – 90
دجاج مشوي مع الطماطم، والسبانخ، وجبن مونتيراي جاك وكريمة طازجة بخبز البريوش المحمص

من مصادر مستدامة منتج محلي أطباق قطرية مفضلة

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

جميع الأسعار بالريال القطري

إفطار حسب الطلب
من الساعة ٦ صباحاً إلى ١١ صباحاً

قهوة

تركية – 45
إسبريسو – 40
دبل إسبريسو – 45
ماكياتو – 40
أمريكانو – 40
كابوتشينو – 45
كافيه لاتيه – 45
موكا – 45
شوكولاتة ساخنة – 45

شاي - 45

الإفطار الإنجليزي
ياسمين
إيرل جراي
البابونج
الخوخ والكمثرى
الإنجليزي العضوي
النعناع العضوي
ليمون ولويزة واللافندر
فانيلا إيرل جراي

عصائر مبردة - 40

تفاح
جزر
مانغو
برتقال
أناناس
طماطم

إفطار إنترناشونيل

حبوب إفطار VG – 40
جرانولا محضرة في مطبخنا N
رقائق الذرة العضوية
سبيشال كاي
ويتابيكس
أول بران
تقدم مع اختيارك من الحليب كامل الدسم، أو الحليب قليل الدسم أو حليب الصويا، أو حليب الشوفان أو اللوز أو الزبادي قليل الدسم

عصيدة الشوفان العضوي D G – 45
شوفان مع حليب وسكر أسمر وزبيب وقرفة وتمر قطري

زبادي D V – 30
كامل الدسم، أو قليل الدسم، أو يوناني أو بالفاكهة

جبن كوتاج ..اغ D V – 25

جبن كريمي ..اغ D – 25

طبق أجبان D G N – 120
تشكيلة من الأجبان المصنوعة بطريقة حرفية مع المشمش المجفف والمقرمشات

توست فرنسي D G N – 90
خبز بريوش يقدّم مع تفاح مكرمل، وجوز بقان وكريمة شانتيي بالفانيليا وشراب قيقب كندي

بانكيك D G – 85
اختيارك من البانكيك بالحليب أو الشوكولاتة يُقدّم مع توت بري، وكريمة شانتيي بالفانيليا وشراب قيقب كندي

وافل بلجيكي D G – 85
يُقدّم مع توت بري، وكريمة شانتيي بالفانيليا وشراب قيقب كندي

أطباق البيض

بيضتان مطهوتان حسب الطلب - 90
مقلي، مسلوق أو مسلوق من دون قشر

أومليت أو بيض مخفوق – 90
مع طماطم، وبصل، وفلفل حلو، وجبن شيدر وفطر وحبش
يقدم البيض مع الطماطم المشوية والبطاطا المقلية مع اختيارك من الفطر، أو الهليون أو اللحم البقري المقدد أو نقانق الدجاج مع خبز التوست الأبيض أو الأسمر

بيض بنديكت D G – 110
بيضتان مسلوقتان من دون قشر تقدمان مع مافن إنجليزي وشرائح حبش وصلصة هولنديز

بيض فلورانتين D G V – 90
بيضتان مسلوقتان من دون قشر تقدمان مع مافن إنجليزي وسبانخ مطهوة وصلصة هولنديز

بيض رويال D G – 115
بيضتان مسلوقتان من دون قشر تقدمان مع مافن إنجليزي وسلمون مدخن وصلصة هولنديز

أومليت بياض البيض D – 95
مع سبانخ صغيرة، وأفوكادو وثوم معمر

أفوكادو بخبز التوست D G V VG – 95
أفوكادو بخبز الساوردو المحمّص وكونفيت الطماطم الكرزية والجبن النباتي
مع بيضتين مسلوقتين من دون قشر - 10

اختيارك من الإضافات
نقانق دجاج - 30
لحم بقري مقدد - 30
سلمون مدخن - 40
شرائح حبش - 30
جبن حلوم مشوي - 30
نصف حبة أفوكادو مقطّعة VG – 35
طماطم مطهوة على نار هادئة VG – 25
هليون سوتيه VG – 30
بطاطا صغيرة سوتيه VG – 30
بطاطا هاش براون VG – 25
فطر VG – 25
فاصوليا مطهوة VG – 25

من مصادر مستدامة | منتج محلي | أطباق قطرية مفضلة
D - ألبان G - غلوتين N - مكسرات V - نباتي VG - فيغن
جميع الأسعار بالريال القطري

إفطار أميركي - 160

سلطة فاكهة V VG
تشكيلة فاكهة موسمية

حبوب إفطار G N VG
جرانولا محضرة في مطبخنا
رقائق الذرة العضوية
سبيشال كاي
ويتابيكس
أول بران
تقدم مع اختيارك من الحليب كامل الدسم، أو الحليب قليل الدسم، أو حليب الصويا أو حليب الشوفان أو اللوز أو الزبادي قليل الدسم

أو

بيرشر موزيلي D G N V
شوفان يُقدّم مع الزبادي، كومبوت التفاح، رقائق اللوز، جوز، تشكيلة من البذور، تمر مقطّع، توت بري وعسل مليكة القطري

بيضتان مطهوتان حسب الطلب
مقلي، مسلوق أو مسلوق من دون قشر

أو

أومليت أو بيض مخفوق
مع طماطم، وبصل، وفلفل حلو، وجبن شيدر وفطر وحبش
يقدم البيض مع الطماطم المشوية والبطاطا المقلية مع اختيارك من الفطر، أو الهليون أو اللحم البقري المقدد أو نقانق الدجاج مع خبز التوست الأبيض أو الأسمر

إفطار صحي - 160

سلطة فاكهة V VG
تشكيلة فاكهة موسمية

سلة مخبوزات D G
مخبوزات دنماركية معدة في مطبخنا، كرواسان خبز بالشوكولاتة ومافن، خبز التوست الأبيض أو الأسمر
تُقدم مع الزبدة، ومربى الفراولة
ومربى المشمش ومربى البرتقال
متوفرة إلى غاية الساعة ٢ بعد الظهر

بيرشر موزيلي D G N V
شوفان يُقدّم مع اللبن، كومبوت التفاح، رقائق اللوز، جوز، تشكيلة من البذور، تمر مقطّع، توت بري وعسل مليكة القطري

أومليت بياض البيض V
مع سبانخ صغيرة، قطع الأفوكادو والثوم المعمّر

إفطار الأطفال - 80

عصير فاكهة V VG
برتقال، تفاح أو أناناس

سلطة فاكهة V VG
تشكيلة فاكهة موسمية

حبوب إفطار G VG
فروستيز أو كوكوبوبس
تقدم مع اختيارك من الحليب كامل الدسم
أو الحليب قليل الدسم، أو حليب الصويا أو حليب اللوز

بيضتان مطهوتان حسب الطلب
مقلي، مسلوق أو مسلوق من دون قشر

أو

أومليت أو بيض مخفوق
مع طماطم، وبصل، وفلفل حلو، وجبن شيدر وفطر وحبش
يقدم البيض مع الطماطم المشوية والبطاطا المقلية مع اختيارك من الفطر، أو الهليون أو اللحم البقري المقدد أو نقانق الدجاج مع خبز التوست الأبيض أو الأسمر

أو

بانكيك بالحليب D G
بانكيك يُقدّم مع التوت الموسمي والموز وشراب القيقب الكندي

أطباق الإفطار العربية المميزة

فول مدمس V VG – 55
فول مدمس يُقدّم مع الكمون، والطحينة والثوم، والبصل الأخضر، والطماطم المفرومة وزيت الزيتون البكر الممتاز

شكشوكة D V - 95
بيض مسلوق مع صلصة طماطم قليلة التوابل و زيت زيتون، وبصل، وفلفل حلو، وكمون، وكزبرة طازجة وجبنة البنة مفتتة
تُقدّم مع مناقيش خبز البيتا بالزعتر ومناقيش بالجبن والخبز العربي

بلاليط G V - 60
طبق أومليت تقليدي لذيذ وحلو مع الشعيرية والسكر والقرفة والزعفران والهيل والخوخ

فطاير الجبن والزعتر G N V - 60
خبز شرق أوسطي تقليدي مع جبن عكاوي وزعتر وبذور السمسم

أطباق الإفطار العالمية المميزة

سلطة فاكهة مميزة V VG – 65
تشكيلة فاكهة موسمية

طبق فاكهة V VG - 70
تشكيلة فاكهة موسمية

توت موسمي V VG - 80
تشكيلة من التوت

سلة مخبوزات D G – 60
مخبوزات دنماركية معدة في مطبخنا، كرواسان خبز بالشوكولاتة ومافن، خبز التوست الأبيض أو الأسمر
تُقدم مع الزبدة، ومربى الفراولة
ومربى المشمش ومربى البرتقال

سلة مخبوزات D G N - 50
لفائف خبز طازج، خبز توست أبيض أو أسمر
تُقدم مع الزبدة، ومربى الفراولة
ومربى المشمش ومربى البرتقال
متوفرة إلى غاية الساعة ٢ بعد الظهر

من مصادر مستدامة — منتج محلي — أطباق قطرية مفضلة
D - ألبان G - غلوتين N - مكسرات V - نباتي VG - فيغن
جميع الأسعار بالريال القطري

قائمة الإفطار

تُقدم جميع قوائم الإفطار مع اختيارك
من العصير والقهوة أو الشاي

القهوة

تركية
إسبريسو
دبل إسبريسو
ماكياتو
أميريكانو
كابوتشينو
لاتيه
موكا
شوكولاتة ساخنة

شاي

الإفطار الإنجليزي
ياسمين
إيرل جراي
البابونج
الخوخ والكمثرى
الإنجليزي العضوي
النعناع العضوي
ليمون ولويزة واللافندر
فانيلا إيرل جراي

عصائر مبردة

تفاح
جزر
مانجو
برتقال
أناناس
طماطم

إفطار قطري – 160

زبادي D
عادي، قليل الدسم، يوناني أو بالفواكه

سلطة فاكهة V VG
تشكيلة فاكهة موسمية

مازة باردة D V
حمص، لبنة،جبن، زيتون مشكّل

فول مدمس V VG
فول مدمس يُقدّم مع الكمون، والطحينة، والثوم
والبصل الأخضر، والطماطم المفرومة وزيت الزيتون
البكر الممتاز

جبن حلوم مشوي D
يُقدّم مع تتبيلة الزعتر والطماطم

شكشوكة D V
بيض مسلوق مع صلصة طماطم متبلة وزيت زيتون
بصل، فلفل حلو، كمون، كزبرة طازجة وجبنة لبنة
مفتتة
تُقدّم مع مناقيش خبز البيتا بالزعتر
ومناقيش خبز البيتا بالجبن والخبز العربي G N

خبز عربي إضافي - 10

إفطار كونتيننتال - 125

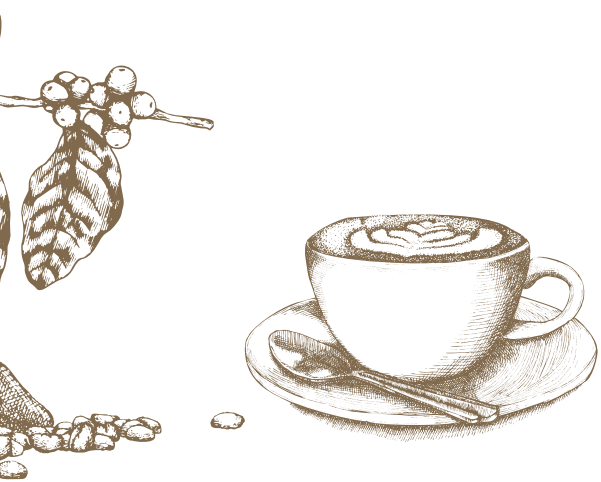
سلطة فاكهة V VG
تشكيلة فاكهة موسمية

سلة مخبوزات D G
مخبوزات دنماركية معدة في مطبخنا، كرواسان، خبز
بالشوكولاتة ومافن، خبز توست أبيض أو أسمر
تقدم مع الزبدة ومربى الفراولة
ومربى المشمش ومربى البرتقال
متوفرة إلى غاية الساعة ٢ بعد الظهر

حبوب الإفطار VG
جرانولا محضرة في مطبخنا N
رقائق الذرة العضوية
سبيشال كاي
ويتابيكس
أول بران
تقدم مع اختيارك من الحليب كامل الدسم، أو الحليب قليل
الدسم أو حليب الصويا أو حليب الشوفان أو حليب اللوز أو
زبادي قليل الدسم

أو

بيرشر موزلي D G N V
شوفان يُقدّم مع الزبادي، كومبوت التفاح، رقائق اللوز، جوز
تشكيلة من البذور، تمر مقطّع، توت بري وعسل مليكة
القطري



من مصادر مستدامة منتج محلي أطباق قطرية مفضلة
D - ألبان G - غلوتين N - مكسرات V - نباتي VG - فيغن
جميع الأسعار بالريال القطري

قائمة الإفطار