

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

Qatari Breakfast - 160

Yoghurt [D]
Plain, low fat or Greek

Fruit Salad [V VG]
Selection of seasonal fruits

Cold Mezze [D V]
Hummus, labneh cheese and mixed marinated olives

Foul Mudammas [D V]
Stewed fava beans served with cumin powder, tahini, chopped garlic, pepper, parsley, tomatoes, extra virgin olive oil
Served with Arabic bread [D G]

Pan-Seared Halloumi Cheese [D]
Served with zaatar seasoning, tomatoes

Shakshuka [D G]
Poached eggs in a lightly spiced tomato sauce with olive oil, onions, capsicum, cumin powder, fresh coriander, crumbled feta cheese
Served with Arabic pita bread [D G]

Additional Arabic pita bread [D G] - 10

Continental Breakfast - 115

Fruit Salad [V VG]
Selection of seasonal fruits

Bakery Basket [D G N]
Danish pastry, croissant, pain au chocolat, muffins, toasted white or brown bread
Served with butter [D], strawberry jam [VG], apricot jam [VG], orange marmalade [VG]

Cereals [G VG]
Corn Flakes
Special K
Weetabix
All Bran
Served with a choice of milk, low-fat milk [D], soy milk [VG], almond milk [N] or low-fat yoghurt [D]

or

Bircher Muesli [D G N V]
White oats, Greek yoghurt, apple, almonds, walnuts, sunflower seeds, medjool dates, fresh berries, Qatari Malika honey



Sustainably Sourced Local Produce Qatari Delight
D – Dairy G – Gluten N – Nuts V – Vegetarian VG – Vegan
All eggs are responsibly sourced and cage-free
All prices are in Qatari Riyals

American Breakfast - 160

Fruit Salad V VG
Selection of seasonal fruits

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

or

Bircher Muesli D G N V
White oats, Greek yoghurt, apple, almonds, walnuts, sunflower seeds, medjool dates, fresh berries, Qatari Malika honey

Two Eggs Cooked Any Style D G
Fried, boiled, poached, omelette D, scrambled D
Served with toasted white or brown bread D G

Selection of Toppings
Tomato, onion, capsicum, mushrooms, cheddar cheese D, Turkey ham D G

Accompaniments
Grilled plum tomatoes,
sautéed potatoes, asparagus
or
Roasted mushrooms
or
Beef bacon or chicken sausage D G



Healthy Breakfast - 160

Fruit Salad V VG
Selection of seasonal fruits

Bakery Basket D G N
Danish pastry, croissant,
pain au chocolat, muffins, toasted white or brown bread
Served with butter D, strawberry jam VG, apricot jam VG, orange marmalade VG

Available until 2pm

Bircher Muesli D G N V
White oats, Greek yoghurt, apple, almonds, walnuts, sunflower seeds, medjool dates, fresh berries, Qatari Malika honey

Egg White Omelette D
Baby spinach, avocado, chives, micro greens

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

Two Eggs Cooked Any Style D G
Fried, boiled, poached, omelette D, scrambled D
Served with toasted white or brown bread D G

Selection of Toppings
Tomato, onion, capsicum, mushrooms, cheddar cheese D, Turkey ham D G

Accompaniments
Grilled plum tomatoes,
sautéed potatoes, asparagus
or
Roasted mushrooms
or
Beef bacon or chicken sausage D G

Buttermilk Pancakes D G
Fresh berries or banana, Canadian maple syrup

Arabic Breakfast Specialties

Foul Mudammas D V - 55
Stewed fava beans served with cumin powder, tahini, chopped garlic, pepper, parsley, tomatoes, extra virgin olive oil
Served with Arabic bread D G

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

Balaleet D G N - 60
A traditional sweet and savoury egg dish with vermicelli noodles, sugar, cinnamon, saffron, cardamon, pistachio, prunes

Cheese & Zaatar Fatayer D G N V – 60
Traditional Middle Eastern savoury pastries with akkawi cheese, zaatar and sesame seeds

International Breakfast Specialities

Fruit Salad V VG - 65
Seasonal fruit salad bowl

Fruit Plate V VG - 70
Selection of seasonal fruits, fresh berries

Seasonal Berries V VG - 80
Assorted mixed berries

Bakery Basket D G N - 60
Danish pastry, croissant,
pain au chocolate, muffins,
toasted white or brown bread
Served with butter D, strawberry jam VG, apricot jam VG, orange marmalade VG

Available until 2pm

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

Sustainably Sourced Local Produce Qatari Delight
D – Dairy G – Gluten N – Nuts V – Vegetarian VG – Vegan
All eggs are responsibly sourced and cage-free
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



International Breakfast

Cereal G VG - 40
Corn Flakes
Special K
Weetabix
All Bran
Served with a choice of milk, low-fat milk D, Soy milk VG, almond milk N or low-fat yoghurt D

Homemade Granola D G N – 70
Greek yoghurt, seasonal fresh berries

Organic Oat Porridge D G - 45
Oats with milk, brown sugar, golden raisins, cinnamon and stewed Medjool dates

Yoghurt D V - 30
Plain, low-fat, Greek or fruit yoghurt

Feta Cheese D V - 25

Cream Cheese D V - 25

Cheese Platter D G N - 120
Artisanal cheese Selection, dried apricots, walnuts, crackers, Malika honey

French Toast D G N - 90
Brioche bread served with caramelised apples, pecan nuts, vanilla chantilly cream and Canadian maple syrup

Pancakes D G - 85
Choice of buttermilk or chocolate pancakes served with mixed berries, vanilla chantilly cream and Canadian maple syrup

Belgian Waffles D G - 85
Waffles served with mixed berries, vanilla chantilly cream and Canadian maple syrup

Cage-Free Egg Dishes

Two Eggs Cooked Any Style D G – 90
Fried, boiled, poached, omelette D
scrambled D
Served with toasted white or brown bread D G

Selection of Toppings
Tomato, onion, capsicum, mushrooms, cheddar cheese D, Turkey ham D G

Accompaniments
Grilled plum tomatoes, sautéed potatoes, asparagus
or
Roasted mushrooms
or
Beef bacon or chicken sausage D G

Eggs Benedict D G N - 110
Two poached eggs on toasted English muffin with turkey ham and Hollandaise sauce

Eggs Florentine D G N - 90
Two poached eggs on toasted English muffin with wilted spinach and Hollandaise sauce

Eggs Royale D G N - 115
Two poached eggs on toasted English muffin with smoked salmon and Hollandaise sauce

Egg White Omelette D - 95
Baby spinach, avocado, chives, micro greens

Avocado Toast D G V - 95
Sourdough bread, confit cherry tomatoes, feta cheese
With two poached eggs - 10

Selection of Side Dishes

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

Sustainably Sourced Local Produce Qatari Delight
D – Dairy G – Gluten N – Nuts V – Vegetarian VG – Vegan
All eggs are responsibly sourced and cage-free
All prices are in Qatari Riyals

ALL DAY MENU

Soups

Wild Mushroom Soup [D V] **- 55**
Mushroom ragout, crème fraiche, truffle oil, chives

Arabic Lentil Soup [D G V] **- 50**
Red lentils purée, pita bread crisps, lemon

Clear Chicken Soup [G] **- 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

Prawns Kunafa [D G N] **– 90**
Prawns marinated in Arabic spices wrapped in kunafa filo served with pomegranate dressing

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

Chicken Strips [D G N] **- 65**
Breaded fried chicken strips served with French fries

Salads

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

With Chicken - 80
With Prawns - 100

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

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

Buratta Salad [D V] **- 80**
Marinated cherry tomatoes

Watermelon and Feta Salad [D V] **- 70**
Compressed watermelon, cucumber with feta cheese, olives, mint

Sandwiches and Burgers

Served with green salad and French fries

Club Sandwich [D G N] **- 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, caramelised onions, peppers, rocket leaves, whole grain mustard aioli on a toasted brioche bun

Pasta

Spaghetti [G], penne [G] or gluten free pasta with the sauce of your choice

Arrabbiata [V VG] **- 80**
Roma tomato sauce with chili flakes, basil, garlic

Bolognese [D] **- 90**
Minced beef ragout, basil, Parmigiano reggiano

Carbonara [D G] **- 90**
Beef bacon, cream, egg yolk grated parmesan cheese

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

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

Chicken Burger [D G] **- 90**
Grilled chicken with tomatoes, baby spinach, Gruyère cheese, crème fraîche on a toasted brioche bun

Falafel Wrap [D G] **- 85**
Crispy falafel, tahini, cucumber, tomato, gherkins, saj bread

Chicken Shawarma [D G] **- 95**
Slow roasted spiced chicken, pickled vegetables, garlic sauce, saj bread

Sustainably Sourced Local Produce Qatari Delight
D – Dairy G – Gluten N – Nuts V – Vegetarian VG – Vegan
All eggs are responsibly sourced and cage-free
All prices are in Qatari Riyals

ALL DAY MENU

Main

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

Risotto [D V] - 100
Carnaroli rice sautéed with wild mushroom cream, truffle oil and Parmigiano reggiano

Pizza

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

Pizza Buratta [D G] – 110
Mozzarella, cream cheese, rocket, truffle oil

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 [D G] - 15
Turkey Ham [D G] - 15
Mushrooms -15

From the Grill

Served with one sauce and one side dish

Australian Angus Beef

MB3+ Angus beef ribeye (250 gm) [D]	205
MB3+ Angus beef tenderloin (220gm) [D]	205
Australian Lamb Rack [D]	190
Corn-Fed Chicken Breast [D]	120
Scottish Salmon [D]	145
Tiger Prawns [D]	170
Grilled Sea Bass [D]	130

Sauces 15

Madagascar Pepper Sauce [D G]
Wild Mushroom Truffle Jus [D G]
Tartare Sauce [D]
Lemon Butter Sauce [D]

Side Dishes 30

Roasted Potatoes with Rosemary and Sea Salt [V VG]
Seasonal Green Vegetables [D V]
Wilted Spinach with Garlic and Shallots [D V]
Wild Mushroom Ragoût [D V]
Steamed Rice [V VG]
French Fries [V VG]

Asian Favourites

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

Thai Green Curry [G N] – 75
Rich green coconut curry sauce cooked with eggplant, carrot, lemon grass, kafir lime, coriander leaves served with fragrant jasmine rice

With Chicken - 100
With Prawns - 110

Char Siu Lamb Chops [D G N] - 190
Char siu glaze, sautéed bok choy, spring onion, sesame seeds

Murgh Makhana [D G N] – 115
Tandoori marinated boneless chicken thigh cooked with velvety tomato sauce, steamed rice, naan bread, mixed pickles, salad, papadums

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

Hyderabadi Biryani [D G N] – 90
Aromatic basmati rice cooked with Indian spices, served with mixed pickles, raita, salad and papadums

With Chicken - 115
With Lamb - 125



Sustainably Sourced Local Produce Qatari Delight
D – Dairy G – Gluten N – Nuts V – Vegetarian VG – Vegan
All eggs are responsibly sourced and cage-free
All prices are in Qatari Riyals

ALL DAY MENU

Arabic Specialities

Soup

Arabic Lentil Soup [D G V] – 50
Velvety purée lentils with pita bread crisps, served with lemon, parsley

Cold Mezze [D G]
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 bell pepper, pomegranate and extra virgin olive oil

Muhammara [G N V VG] – 40
Spicy red peppers and walnut dip with pomegranate, mint, extra virgin olive oil

Mezze Platter [G N V VG] – 85
Hummus, baba ghanoush, tabbouleh, fattoush, stuffed vine leaves, mixed Arabic pickles

Salad

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 [D]

Lamb Kibbeh [D G N] – 65
Spiced minced lamb croquette with bulgur wheat, onions, pine nuts, tahini

Cheese and Zaatar Fatayer [D G N V] – 60
Traditional Middle Eastern savoury pastries with akkawi cheese, zaatar and sesame seeds

Spinach Fatayer [G N V] – 50
Warm savoury pies with sautéed spinach sumac, olive oil, pine nuts, tahini

Falafel [D N V] – 60
Deep-fried croquette with chickpeas, coriander, cumin powder, parsley, tahini

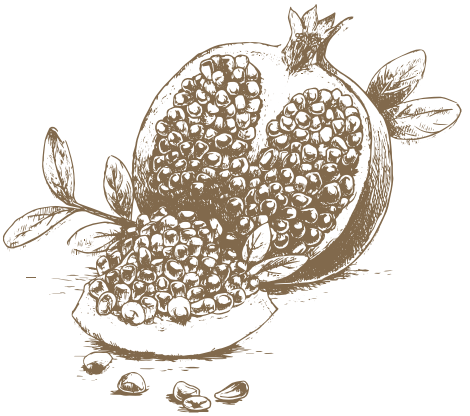
Hot Mezze Platter [D G N] – 75
Lamb kibbeh, cheese and zaatar fatayer, spinach fatayer, falafel

Main

Arabic Mix Grill [D G N] – 175
Arabic style grilled meat including shish taouk, beef kebab, lamb kofta, lamb cutlet served with oriental rice and rocket salad

Chicken Machboos [D N] - 120
Roasted boneless chicken leg with kabsah spiced saffron rice, served with tomato harrah sauce

Lamb Kabsah [D N] – 130
Boneless lamb leg cooked in a tomato sauce with ginger infused rice, onions and coriander





Sustainably Sourced Local Produce Qatari Delight
D – Dairy G – Gluten N – Nuts V – Vegetarian VG – Vegan
All eggs are responsibly sourced and cage-free
All prices are in Qatari Riyals

ALL DAY MENU

LITTLE FAN

Red Lentil & Vegetable Purée VG - 30
Pumpkin, carrot

Chicken & Rice Congee - 30
Slow cooked jasmine rice, chicken broth

Red Apple & Banana Porridge VG - 30
Honey, oats

Light Snacks

Vegetable Crudités V VG - 30
Carrots, cucumbers, cherry tomatoes, hummus

Seasonal Berries Bowl VG - 30
Blueberries, strawberries, blackberries

Oats Pancakes D G N - 30
Banana, Malika honey, fresh berries

MAINS

Baked Salmon Fillet D 45
Potato purée, broccolini, lemon butter sauce

Chicken Machboos D - 45
Saffron rice, cucumber yogurt

Wholegrain Spaghetti D - 45
Zucchini, tomato sauce, extra virgin olive oil

Sautéed Green Vegetables VG - 45
Broccoli, bok choy, snow peas, kidney beans, rice

Vegetable Fried Rice VG - 45
Jasmine rice, carrots, green beans, sweet corn, tofu

DESSERTS

Warm Gluten Free Chocolate Cookie D N - 35
Madagascar vanilla gelato, fresh berries

Strawberry Parfait D N - 35
Strawberry Greek yogurt, white chocolate, granola, Malika honey

Gelato - 35
Madagascar vanilla D
Chocolate D N

Naturally Sweetened Sorbet - 35
Mango
Strawberry

Choice of two flavors from Gelatos & Sorbets

BEVERAGE

Selection of Fresh Juices - 25
Orange
Watermelon
Pineapple
Apple

DESSERTS

Arabic Specialities

Umm Ali D G N - 65
AOP butter puff pastry, rose water milk infusion, pistachio praline, almond flakes, shredded coconut, and gratinated whipped cream

International Specialities

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

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, caramelised banana, chantilly cream

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

Cheese Platter D G N - 120
Artisanal cheese Selection, dried apricots, walnuts, crackers, Malika honey

Gelato D N V - 40
3 scoops of vanilla, dark chocolate or pistachio

Sorbet V VG - 40
3 scoops of mango, strawberry, coconut

Seasonal Fruit Plate V VG – 70
Selection of seasonal fruits and berries

Sustainably Sourced Local Produce Qatari Delight
D – Dairy G – Gluten N – Nuts V – Vegetarian VG – Vegan
All eggs are responsibly sourced and cage-free
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

Mineral Water

	S	L
Still		
Evian	40	55
Rayyan	25	35
Sparkling		
Evian	40	55
Rayyan	25	35

Soft Drinks

Coca-Cola	40
Coca-Cola Light	40
Coca Cola Zero	40
Fanta Orange	40
Sprite	40
Tonic Water	40
Ginger Ale	40
Red Bull	55
Red Bull Sugar Free	55

Healthy Beverages

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

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

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



Sustainably Sourced
All prices are in Qatari Riyals

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

العصائر - 40

تفاح
جزر
مانجو
برتقال
أناناس

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

مشروبات صحية

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

رايز اند شاين 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

هريس العدس الأحمر والخضروات [VG] - 30
يقطين، جزر

كونجي الدجاج والأرز - 30
أرز ياسمين مطهو ببطء، مرق الدجاج

عصيدة التفاح الأحمر والموز [VG] - 30
عسل، شوفان

وجبات خفيفة

خضروات طازجة للتغميس [VVG] - 30
جزر، خيار، طماطم كرزية، حمص

وعاء التوت الموسمي [VG] - 30
توت أزرق، فراولة، توت العليق الأسود

بان كيك الشوفان [DGN] - 30
موز، عسل مليكة، توت طازج

الأطباق الرئيسية

فيليه سلمون مخبوز [D] - 45
هريس البطاطس، بروكوليني، صلصة الزبدة والليمون

مجبوس دجاج [D] - 45
أرز بالزعفران، زبادي بالخيار

سباغيتي من الحبوب الكاملة [D] - 45
كوسا، صلصة الطماطم، زيت زيتون بكر ممتاز

خضروات خضراء سوتيه [VG] - 45
بروكلي، بوك تشوي، بازلاء ثلجية، فاصولياء خمراء، أرز

أرز مقلي بالخضروات [VG] - 45
أرز ياسمين، جزر، فاصولياء خضراء، ذرة حلوة، توفو

الحلويات

كوكيز شوكولاتة دافئة خالية من الغلوتين [DN] - 35
جيلاتو فانيليا مدغشقر، توت طازج

بارفيه الفراولة [DN] - 35
زبادي يوناني بالفراولة، شوكولاتة بيضاء، غرانولا، عسل مليكة

جيلاتو - 35
فانيليا مدغشقر [D]
شوكولاتة [DN]

سوربيه محلى طبيعيًا - 35
مانجو
فراولة

اختيار نكهتين من الجيلاتو والسوربيه

المشروبات

تشكيلة من العصائر الطازجة - 25
برتقال
بطيخ
أناناس
تفاح



الحلويات

الحلويات العربية المميزة

أم علي [DGN] - 65
عجينة الباف باستري بالزبدة، منقوعة في الحليب وماء الورد، مع براليين الفستق، ورقائق اللوز، وجوز الهند المبشور والكريمة المخفوقة المحمصة.

الحلويات العالمية

MO تشيزكيك [DGN] - 60
بسكويت غراهام بقرفة سيلان، توت طازج، فراولة

كيك الشوكولاتة النباتي [NVG] - 60
موس شوكولاتة بلجيكية، زيت زيتون بكر ممتاز، براوني شوكولاتة، مقرمش البندق

تارت الشوكولاتة جيفارا [DGN] - 55
دولتشي دي ليتشي، موز مكرمل، كريمة شانتيي

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

طبق الأجبان [DGN] - 120
تشكيلة أجبان حرفية، مشمش مجفف، جوز، مقرمشات، عسل مليكة

جيلاتو [DNV] - 40
٣ كرات من فانيليا مدغشقر أو الشوكولاتة الداكنة أو الفستق

سوربيه [VVG] - 40
٣ كرات من المانجو، الفراولة، وجوز الهند

طبق الفواكه الموسمية [VVG] - 70
تشكيلة من الفواكه الموسمية والتوت

من مصادر مستدامة · منتج محلي · أطباق قطرية

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

تم الحصول على البيض من مزارع طبيعية

جميع الأسعار بالريال القطري

قائمة الطعام - طوال اليوم

الأطباق العربية المميزة

الشوربة

شوربة العدس [DGV] - 50
شوربة عدس مع خبز البيتا تقدم مع ليمون وبقدونس

المقبلات الباردة [DG]
تقدم جميع المقبلات مع خبز البيتا

حمص [VVG] - 40
هريس الحمص مع طحينة وعصير ليمون وزيت زيتون بكر ممتاز

بابا غنوج [VVG] - 40
هريس باذنجان مشوي مع فليفلة ،ورمان وزيت زيتون بكر ممتاز

محمرة [GNVVG] - 40
غموس فلفل أحمر حار مع جوز ورمان ونعناع وزيت زيتون بكر ممتاز

طبق مازة [GNVVG] - 85
حمص، وبابا غنوج، وتبولة، وفتوش، وورق عنب محشي، ومخللات عربية مشكلة

السلطات

تبولة [GVVG] - 45
بقدونس مفروم ناعم، ونعناع، وبصل، وطماطم، وبرغل، مع زيت زيتون وعصير ليمون وملح وفلفل حلو

فتوش [GVVG] - 45
خس، وطماطم، وخيار، وفجل وخبز عربي محمص مع دبس الرمان وعصير الليمون

المقبلات الساخنة
تقدم مع صلصة الطحينة

كبة لحم الضأن [GN] - 65
كبة مع لحم ضأن مفروم وبرغل، بصل، جوز وطحينة

فطائر الجبن والزعتر [DGNV] - 60
خبز شرق أوسطي تقليدي مع جبن عكاوي وزعتر وبذور السمسم

فطائر السبانخ [GNV] - 50
فطائر بالسبانخ والسماق وزيت الزيتون و الصنوبر وصلصة الطحينة

فلافل [NVD] - 60
فلافل مقلية تقدم مع مع كزبرة، وكمون، وبقدونس وطحينة

طبق المقبلات الساخنة [GND] - 75
كبة لحم ضأن وفطاير بالجبن وفطائر بالسبانخ وفلافل

الأطباق الرئيسية

مشاوي عربية مشكلة [DGN] - 175
تشكيلة مشاوي عربية تشمل شيش طاووق، كباب بقري، كفتة لحم، وريش لحم ضأن، تقدم مع أرز شرقي وسلطة الجرجير

مجبوس الدجاج [ND] - 120
دجاج بدون عظام محمّر مع ارزّ بالزعفران وتوابل الكبسة، يقدم مع صلصة الطماطم الحارة

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





من مصادر مستدامة | منتج محلي | أطباق قطرية

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

تم الحصول على البيض من مزارع طبيعية

جميع الأسعار بالريال القطري

قائمة الطعام - طوال اليوم

الأطباق الرئيسية

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

ريزوتو [D V] - 100
أرز كارناروللي سوتيه مع كريمة الفطر البري، زيت الكمأة، وجبن بارميجيانو ريجيانو

البيتزا

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 بوراتا [D G] - 110
جبن موزاريلا، جبن كريمي، جرجير، زيت الكمأة

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 أنغوس أسترالي

ستيك ريب آي أنغوس MB3+ (250 جم) [D] 205
ستيك تندرلوين أنغوس MB3+ (220 جم) [D] 205

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

الصلصات 15

صلصة فلفل مدغشقر [D G]
عصارة الفطر البري والكمأة [D G]
صلصة التارتار [D]
صلصة الزبدة والليمون [D]

الأطباق الجانبية 30

بطاطا مشوية مع إكليل الجبل وملح البحر [V VG]
خضراوات موسمية [D V]
سبانخ مشوية مع الثوم والبصل [D V]
يخنة الفطر البري [D V]
أرز مطهو على البخار [V VG]
بطاطا مقلية [V VG]

الأطباق الآسيوية

نازي غورانغ كامبنغ [D G N] – 105
أرز ماليزي مقلي مع دجاج ساتاي روبيان سمبل، فخذ دجاج مقلي ومقرمشات الروبيان

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

مع دجاج – 100
مع روبيان – 110

ريش لحم الضأن تشار سيو [D G N] - 190
تتبيلة تشار سيو، بوك تشوي سوتيه، بصل أخضر، بذور السمسم

مورغ ماكانا [D G N] – 115
فخذ دجاج بدون عظام 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 خبز النان بالزبدة

برياني حيدرأبادي [D G N] – 90
أرز بسمتي عطري مطهو بالتوابل الهندية، يُقدّم مع سلطة الخضار الهندية بالمخللات المشكلة ورايتا وبوبادوم

مع دجاج – 115
مع لحم ضأن – 125



من مصادر مستدامة | منتج محلي | أطباق قطرية

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

تم الحصول على البيض من مزارع طبيعية

جميع الأسعار بالريال القطري

قائمة الطعام - طوال اليوم

الشوربات

شوربة الفطر البري [DV] - 55
راجو الفطر، كريم فريش، زيت الكمأة، ثوم معمر

شوربة العدس العربية [DGV] - 50
هريس العدس الأحمر، رقائق خبز البيتا، ليمون

شوربة الهليون الكريمية [DGV] – 60
شوربة الهليون مع الكراث، وجبن الماعز
ومكعبات الخبز المحمّصة

شوربة الدجاج [G] – 60
شوربة الدجاج المنكّهة بعشبة الليمون مع
الخضار الموسمية

شوربة ون تون بالنودلز [DG] – 75
نودلز البيض، ودامبلينغ بالروبيان، ودجاج باربيكيو
وخضار آسيوية

المقبلات الساخنة

كروكيت السلمون [DGN] – 65
كرات السلمون مع البطاطا المهروسة، مغمّسة
بفتات الخبز ومقلية، تقدم مع الكريمة الحامضة
بالشبث

حبار مقرمش بالملح والفلفل [DG] – 55
حبار صغير مقلي مع فلفل سيشوان، فلفل أحمر
الحار المخلل وصلصة رومولاد، يقدم مع شرائح
الليمون الحامض

أصابع الدجاج [DGN] - 65
أصابع دجاج مقلية ومغطاة بالبقسماط
تقدم مع البطاطس المقلية

السلطات

سلطة سيزر [DG] – 70
خس، جبن برميزان، بيض، بريزاولا
مقرمشة، مكعبات خبز محمص مع وصلصة سيزار

مع دجاج – 80
مع روبيان - 100

سلطة الخضار الموسمية [VVG] – 70
تشكيلة خضار مع أفوكادو، وخيار، وطماطم،
وبراعم برسيم، وأعشاب وبذور محمّصة، تقدم مع
صلصة خل التفاح

سلطة الأفوكادو والكايل [DV] – 75
كايل مع أفوكادو، وطماطم كرزية، وخيار، وبذور
دوار الشمس محمصة، وجبن جرانا بادانو، تقدم مع
صلصة الزبادي اليوناني

سلطة بوراتا [DV] - 80
طماطم كرزية متبلة

سلطة البطيخ والفيتا [DV] - 70
بطيخ، خيار، جبن فيتا، زيتون، نعناع

السندويشات والبرجر
تقدم مع سلطة خضراء وبطاطا مقلية

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

سندويش ستيك واجيو [DG] – 95
ستيك واغيو مع جبنة غرويير ذائبة، وبصل، مكرمال وفلفل
وروكا وصلصة أيولي بالخردل، يقدم على خبز
البريوش

باستا

سباجيتي[G]، بيني[G] أو باستا خالية من الغلوتن مع
صلصة من اختيارك

أرابياتا [VVG] - 80
صلصة طماطم روما مع رقائق الفلفل الحار،
الريحان، والثوم

بولونيز [D] - ٩0
راجو لحم بقري مفروم، ريحان،
جبن بارميجيانو ريجيانو

كاربونارا [DG] – 90
شرائح الحبش مع الكريمة وصفار البيض وجبن
البارميزان المبشور

طماطم نابولي [VVG] – 80
طماطم مطهوة على نار هادئة مع الريحان وزيت
الزيتون البكر الممتاز

برجر بقري بلاك أنجوس [DG] – 110
برجر بقري بلحم أنجوس مع الطمام، والبصل الأحمر
والخس الصغير، والخيار المخلل وجبن جروييز بخبز
البريوش المحمص

برجر الدجاج [DG] – 90
دجاج مشوي مع الطماطم، والسبانخ، وجبن جروييز
وكريمة طازجة بخبز البريوش المحمص

لفافة الفلافل [DG] - 85
فلافل مقرمشة، طحينة، خيار، طماطم،
خيار مخلل، خبز صاج

شاورما الدجاج [DG] - 95
دجاج متبل مشوي ببطء، خضروات مخللة،
صلصة الثوم، خبز صاج

من مصادر مستدامة | منتج محلي | أطباق قطرية

D - ألبان G - غلوتين N - مكسرات V - نباتي VG - فيغن
تم الحصول على البيض من مزارع طبيعية
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

إفطار إنترناشونيل

حبوب إفطار [VG G] – 40
رقائق الذرة العضوية
سبيشال كاي
ويتابيكس
أول براين
تقدم مع اختيارك من الحليب كامل الدسم، أو الحليب قليل الدسم[D] أو حليب الصويا[VG] أو حليب اللوز[N] أو الزبادي قليل الدسم[D]

جرانولا محضرة في مطبخنا [D G N] - 70
زبادي يوناني، توت موسمي طازج

عصيدة الشوفان العضوي [D G] - 45
شوفان بالحليب، سكر بني، زبيب ذهبي، قرفة، وتمر مجدول مطهو

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

جبن فيتا [D V] – 25

جبن كريمي [D V] – 25

طبق الأجبان [D G N] - 120
تشكيلة من الأجبان الحرفية، مشمش مجفف، جوز، مقرمشات، وعسل مليكة

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

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

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

أطباق البيض من بيض الدجاج البلدي

بيضتان مطهوتان حسب الطلب [G] – 90
مقلي، مسلوق أو مسلوق من دون قشر

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

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

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

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

أومليت بياض البيض [D] - 95
سبانخ صغيرة، أفوكادو، ثوم معمر، خضار ورقية صغيرة

توست الأفوكادو [D G V] - 95
خبز ساوردو، طماطم كرزية كونفي، جبن فيتا
مع بيضتين مسلوقتين بدون قشر - 10

تشكيلة الأطباق الجانبية

سجق دجاج - 30
لحم بقري مقدد - 30
سلمون مدخن - 40
لحم ديك رومي [D G] - 30
جبن حلوم محمر على المقلاة [D] - 30
نصف حبة أفوكادو مقطعة [VG] - 35
طماطم مطهوة ببطء في الفرن [VG] - 25
هليون سوتيه [VG] - 30
بطاطس صغيرة سوتيه [VG] - 30

من مصادر مستدامة | منتج محلي | أطباق قطرية

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

تم الحصول على البيض من مزارع طبيعية

جميع الأسعار بالريال القطري

إفطار أميركي - 160

سلطة فاكهة V VG
تشكيلة فاكهة موسمية

حبوب إفطار G VG
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 مويزلي D G N V
شوفان يُقدّم مع اللبن، التفاح، رقائق اللوز، جوز، تشكيلة من البذور، تمر مقطع، توت بري وعسل مليكة القطري.

بيضتان مطهوتان حسب اختيارك D G
مقلي، مسلوق، مسلوق بدون قشر، أومليت D، أو مخفوق D
يقدم مع خبز أبيض أو أسمر محمص D G

تشكيلة الإضافات
طماطم، بصل، فليفلة، فطر، جبن شيدر D، لحم ديك رومي D G

المقبلات الجانبية
طماطم برقوقية مشوية، بطاطس سوتيه، هليون
أو
فطر مشوي
أو
لحم بقري مقدد أو سجق دجاج D G

إفطار صحي - 160

سلطة فاكهة V VG
تشكيلة فاكهة موسمية

سلة مخبوزات D G N
مخبوزات دنماركية، كرواسان خبز بالشوكولاتة ومافن، خبز التوست الأبيض أو الأسمر
تُقدم مع الزبدة D، ومربى الفراولة VG ومربى المشمش VG ومربى البرتقال VG متو فرة إلى غاية الساعة ٢ بعد الظهر

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

أومليت بياض البيض D
سبانخ صغيرة، أفوكادو، ثوم معمر، خضار ورقية صغيرة

إفطار الأطفال - 80

عصير فاكهة V VG
برتقال، تفاح أو أناناس

سلطة فاكهة V VG
تشكيلة فاكهة موسمية

حبوب الإفطار G VG
فروستيز أو كوكو بوبس

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

أو

أومليت أو بيض مخفوق D G V
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

بان كيك اللبن الرائب D G
توت طازج أو موز، مع شراب القيقب الكندي



أطباق الإفطار العربية المميزة

فول مدمس D V – 55
فول مدمس يُقدّم مع الكمون والطحينة والثوم المفروم والفلفل والبقدونس والطماطم وزيت الزيتون البكر الممتاز.
يقدم مع الخبز العربي D G

شكشوكة D G - 95
بيض مسلوق مع صلصة طماطم قليلة التوابل و زيت زيتون، وبصل، وفلفل حلو، وكمون، وكزبرة طازجة وجبنة الفيتا مفتتة
يقدم مع الخبز العربي D G

بلاليط G D N – 60
طبق تقليدي يجمع بين المذاق الحلو والمالح، يُحضر من الشعيرية والبيض مع السكر والقرفة والزعفران والهيل والفستق والخوخ المجفف.

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

أطباق الإفطار العالمية المميزة

سلطة فواكه V VG - 65
وعاء من سلطة الفواكه الموسمية

طبق فواكه V VG - 70
تشكيلة من الفواكه الموسمية والتوت الطازج

توت موسمي V VG – 80
تشكيلة من التوت

سلة مخبوزات D G N – 60
مخبوزات دنماركية معدة في مطبخنا، كرواسان خبز بالشوكولاتة ومافن، خبز التوست الأبيض أو الأسمر
تُقدم مع الزبدة D، ومربى الفراولة VG ومربى المشمش VG ومربى البرتقال VG
متاح حتى الساعة ٢ ظهرًا

سلة مخبوزات D G N – 50
لفائف خبز طازج، خبز توست أبيض أو أسمر
تُقدم مع الزبدة D، ومربى الفراولة VG ومربى المشمش VG ومربى البرتقال VG

من مصادر مستدامة | منتج محلي | أطباق قطرية
D - ألبان G - غلوتين N - مكسرات V - نباتي VG - فيغن
تم الحصول على البيض من مزارع طبيعية
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 وألافندر
فانيلا إيرل جراي

عصائر مبردة

تفاح
جزر
مانجو
برتقال
أناناس

إفطار قطري – 160

الزبادي D
عادي، قليل الدسم أو يوناني

سلطة فاكهة VVG
تشكيلة فاكهة موسمية

مازة باردة DV
حمص، لبنة، زيتون مشكّل

فول مدمس DV
فول مطهو يقدم مع مسحوق الكمون،
الطحينة، الثوم المفروم، الفلفل، البقدونس،
الطماطم، وزيت الزيتون البكر الممتاز
يقدم مع الخبز العربي DG

جبن حلوم مشوي D
يُقدّم مع تتبيلة الزعتر والطماطم

شكشوكة DG
بيض مسلوق في صلصة طماطم متبلة مع
زيت الزيتون، البصل، الفليفلة، مسحوق
الكمون، الكزبرة الطازجة، وجبن الفيتا المفتت
يقدم مع خبز البيتا العربي DG

خبز عربي إضافي DG - 10

إفطار كونتيننتال - 115

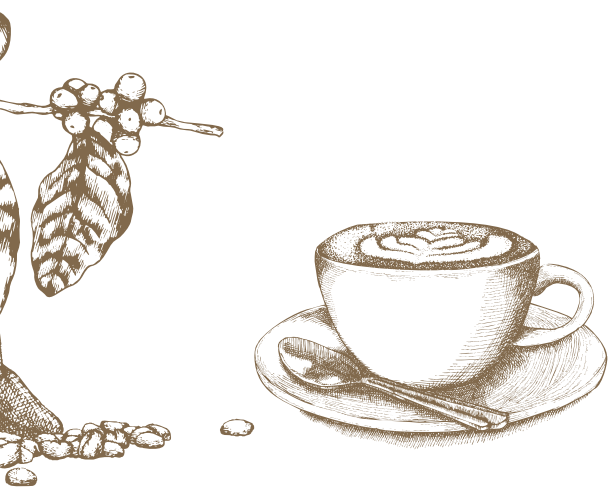
سلطة فاكهة VVG
تشكيلة فاكهة موسمية

سلة مخبوزات DGN
مخبوزات دنماركية معدة في مطبخنا، كرواسان، خبز
بالشوكولاتة ومافن، خبز توست أبيض أو أسمر
تقدم مع الزبدة ومربى الفراولة
ومربى المشمش ومربى البرتقال

حبوب الإفطار GVG
كورن فليكس
سبيشل كيه
ويتابيكس
أول بران
تقدم مع اختيارك من الحليب، أو الحليب قليل
الدسم D، أو حليب الصويا VG، أو حليب اللوز N، أو
الزبادي قليل الدسم D

أو

بريشر موسلي DGNV
شوفان أبيض، زبادي يوناني، تفاح، لوز، جوز،
بذور دوار الشمس، تمر مجدول، توت طازج،
عسل مليكة القطري



من مصادر مستدامة منتج محلي أطباق قطرية

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

تم الحصول على البيض من مزارع طبيعية

جميع الأسعار بالريال القطري



قائمة الإفطار