



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



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

All eggs are responsibly sourced and cage-free

All prices are in Qatari Riyals

Qatari Breakfast - 160

Yoghurt

Plain, low-fat, Greek or fruit yoghurt

Fruit Salad

Selection of seasonal fruits

Cold Mezze

Hummus, labneh cheese and mixed marinated olives

Foul Mudammas

Stewed fava beans served with cumin powder, tahini, chopped garlic, pepper, parsley, tomatoes, extra virgin olive oil

Served with Arabic bread 

Pan-Seared Halloumi Cheese

Served with zaatar seasoning, tomatoes

Shakshuka

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 

Additional Arabic pita bread  - 10

Continental Breakfast - 115

Fruit Salad

Selection of seasonal fruits

Bakery Basket

Danish pastry, croissant, pain au chocolat, muffins, toasted white or brown bread

Served with butter , strawberry jam , apricot jam , orange marmalade 

Cereals

Organic Corn Flakes

Special K

Weetabix

All Bran

Served with a choice of milk, low-fat milk , soy milk , almond milk  or low-fat yoghurt 

or

Bircher Muesli

Oats served with Greek yoghurt, apple, flaked almonds, walnuts, mix of seeds, diced dates, wild berries, Qatari Malika honey



American Breakfast - 160

Fruit Salad V VG

Selection of seasonal fruits

Cereals G VG

Organic 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 NV

Oats served with Greek yoghurt, apple, flaked almonds, walnuts, mix of seeds, diced dates, wild berries, Qatari Malika honey

Two Eggs Cooked Any Style D G

Fried, boiled, poached, omelette D, scrambled eggs D

With tomatoes, onions, capsicum, Cheddar cheese D, mushrooms, turkey ham D G, toasted white or brown bread D G

or

Omelette or Scrambled Eggs D G

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

Oats served with Greek yoghurt, apple, flaked almonds, walnuts, mixed seeds, diced dates, wild berries, Qatari Malika honey

Egg White Omelette D

With baby spinach, 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 D, soy milk VG, almond milk N or low-fat yoghurt N

Two Eggs Cooked Any Style D G

Fried, boiled or poached

or

Omelette or Scrambled Eggs D G

With tomatoes, onions, capsicum, cheddar cheese D, mushrooms and turkey ham D G

Eggs are served with grilled plum tomatoes and sautéed potatoes, with a choice of asparagus, mushrooms, beef bacon or chicken sausage D G and toasted white or brown bread D G

or

Buttermilk Pancakes D G

Pancakes served with seasonal berries and 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 NV - 60

Traditional Middle Eastern savoury pastries with akkawi cheese, zaatar and sesame seeds

International Breakfast Specialities

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 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



À LA CARTE BREAKFAST

6am - 11am

International Breakfast

Cereal ^{VG} - 40

Organic 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 ^{DGN} - 70

Greek yoghurt, seasonal fresh berries

Organic Oat Porridge ^{DG} - 45

Oats with milk, brown sugar, golden raisins,
cinnamon and Qatari dates compote

Yoghurt ^{DV} - 30

Plain, low-fat, Greek or fruit yoghurt

Feta Cheese ^{DV} - 25

Cream Cheese ^{DV} - 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 ^{DG} - 90

Fried, boiled or poached

Omelette or Scrambled Eggs ^{DG} - 90

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

Eggs Benedict ^{DGN} - 110

Two poached eggs on toasted English muffin
with turkey ham and Hollandaise sauce

Eggs Florentine ^{DGN} - 90

Two poached eggs on toasted English muffin
with wilted spinach and Hollandaise sauce

Eggs Royale ^{DGN} - 115

Two poached eggs on toasted English muffin
with smoked salmon and Hollandaise sauce

Egg White Omelette ^D - 95

With baby spinach, avocado and chives

Avocado Toast ^{DGV} - 95

Smashed avocado on toasted sourdough bread
with confit cherry tomatoes and feta cheese
With two poached eggs - 10

Choice of Side Dishes

Chicken Sausages ^{DG} - 30

Beef Bacon - 30

Smoked Salmon - 40

Turkey Ham ^{DG} - 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 Brown Potatoes ^{DG} - 25

Sautéed Mushrooms ^{VG} - 25

Baked Beans ^{VG} - 25



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 with Truffle Oil ^{D V} - 55

Mushroom ragoût with crème fraîche and chives

Arabic Lentil Soup ^{D G V} - 50

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's cheese and croutons

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

Salmon Croquette ^{D G N} - 65

Salmon and crushed potatoes rolled in breadcrumbs and deep-fried, served 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, 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

Burrata Salad ^{D V} - 80

Burrata cheese with marinated cherry tomatoes, pomegranate, extra virgin olive oil, aged balsamic vinegar

Watermelon and Feta Salad ^{D V} - 70

Compressed watermelon, cucumber with feta cheese, olives

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

Tomato sauce with chili flakes, basil, garlic

Bolognese ^D - 90

Minced beef with tomato ragoût, basil, grated parmesan cheese

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



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

Prawns Kunafa ^{D G N} - 90

Prawns marinated in Arabic spices wrapped in kunafa filo served with pomegranate dressing

Chicken Schnitzel ^{D G N} - 95

Breaded fried chicken breast served with mixed green salad and Italian dressing

Wild Mushroom Risotto ^{D V} - 100

Carnaroli rice sautéed with wild mushroom cream, truffle oil and grated parmesan 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, gorgonzola, 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 ^{D G} - 15

Turkey Ham ^{D G} - 15

Mushrooms - 15

From the Grill

Served with one sauce and one side dish

Australian Angus Beef

Ribeye (250g) ^D

205

Tenderloin (220g) ^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

Madagascar Pepper Sauce ^{D G}

15

Wild Mushroom Truffle Jus ^{D G}

Tartare Sauce ^D

Hollandaise ^D

Lemon Butter Sauce ^D

Side Dishes

Roasted Potatoes with Rosemary and Sea Salt ^{V V G}

30

Seasonal Green Vegetables ^{D V}

Wilted Spinach with Garlic and Shallots ^{D V}

Wild Mushroom Ragoût ^{D V}

Steamed Rice ^{V V G}

French Fries ^{V V G}

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

Singaporean Fried Noodles ^G - 95

Stir-fried vermicelli noodles with barbecue chicken, prawns, squid, egg, chili and vegetables

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



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, grilled prawns 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

Prawns Harra ^{D N} - 130

Jumbo prawns cooked in a spicy tomato and bell pepper sauce served with saffron rice and rocket salad



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

Vegetable Crudités ^{V VG} - 35

Carrots, cucumbers, celery sticks, cherry tomatoes, served with hummus dip

Mini Cheese Sliders ^{D G} - 45

Angus beef burgers with Cheddar cheese on a toasted brioche bun served with your choice of French fries, mashed potato and steamed vegetables

Chicken Strips ^{D G N} - 45

Breaded fried chicken strips served with broccolini and mashed potato

Grilled Chicken Breast ^D - 45

Served with your choice of French fries, mashed potato, steamed vegetables or green beans

Fish Fingers ^{D G N} - 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 ^G - 45

Fried rice with chicken, carrots, green beans, cage-free egg, spring onions



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

DESSERTS

Arabic Specialities

Orange Blossom

Muhallabieh ^{D N} - 60

Alphonso mango confit with candied Sicilian pistachio

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 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, caramelised banana, chantilly cream

Crème Brûlée ^D - 55

Ginger and lime crème, caramelised demerara sugar

Cheese Platter ^{D G N} - 120

Artisanal cheese with quince paste, dried apricots and walnut baguette

Gelato ^{D N 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} - 65

Selection of seasonal fruits and berries

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	40	55
Evian	25	35
Rayyan		
Sparkling	40	55
Evian	25	35
Rayyan		

Soft Drinks

Coca-Cola	40
Coca-Cola Light	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
Rise & Shine Smoothie - 45
Kale, spirulina, Granny Smith apple and elderflower
Energy Booster Smoothie ^D - 45
Plain yoghurt, oats, mango, banana mixed berries and Malika honey
Detox - 45
Pineapple, turmeric, ginger, lime and mint



قائمة المشروبات

القهوة

قهوة تركية - 45
إسبريسو - 40
دبل إسبريسو - 45
ماكياتو - 40
أمريكانو - 40
كابوتشينو - 45
لاتيه - 45
موكا - 45
شوكولاتة ساخنة - 45

شاي - 45

الافتار الإنجليزي
باسمين
إيرل جاري
البابونج
الخوخ والكمثرى
الإنجليزي العضوي
النعناع العضوي
ليمون ولوبية واللافندر
فانيلا إيرل جاري

العصائر - 40

تفاح
جزر
مانجو
برنقال
أناناس



قائمة الطعام - طوال اليوم

قائمة طعام الأطفال

قطع الخضروات النية ^{VVG} - 35 جزر وخيار وكوفس وطماطم، كزبة، تقدم مع الحمص

ميوني سلايدرز بالجبن ^{DG} - 45 بجر لحم أنجوس مع جبن شيدر بخبز البريوش المحمص، يقدم مع اختيارك من البطاطا المقلية أو البطاطا المهروسة والخضار المطهوة على البخار

شرائح الدجاج ^{DGN} - 45 قطع صدر دجاج مغطاة بفتات الخبز ومقلية تقدم مع البطاطا المهروسة والبروكoli ميني

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

أصابع السمك المقلية ^{DGN} - 45 أصابع سلمون مغطاة بفتات الخبز ومقلية، تقدم مع صلصة الترشار واختيارك من البطاطا المقلية أو البطاطا المهروسة، أو الخضار المطهوة على البخار أو اللوباء الخضراء

أرز مقلي على الطريقة الكانتونية ^G - 45 أرز مقلي مع دجاج وجزر وفاصوليا خضراء وبهض وبصل أحضر



أطباق قطرية

من مصادر مستدامة

منتهي محلوي - أطباق قطرية

أليان G - غلوتين N - مكسرات V - نباتي V - فيجن

تم الحصول على البيض من مزارع طبيعية

جميع الأسعار بالريال القطري

الحلويات

الحلويات العربية المميزة

مهلية ^{DN} - 60 كونفيت المانجو والفوندو مع الفستق الصقلبي

أم علي ^{DGN} - 65 عجينة باف باليستري بالزبدة، منقوع حليب ماء الورد، برايلين الفستق، رقائق اللوز، جوز الهند المبشور، والكريمة المخفوقة

الحلويات العالمية

تشيزكعك MO ^{DGN} - 60 كوكيز غرامام بالقرفة السيلانية، كونفيت الفراولة والتوت الطازج

كيك الشوكولاتة النباتي ^{VG} - 60 موس الشوكولاتة البلاجيكتية، زيت زيتون بكر ممتاز، براوني بالشوكولاتة، مقرمشات البنادق

تارت الشوكولاتة جيفارا ^{DGN} - 55 دولتشي دي لينتشي، موز مكرمل، كريمة شانتيني

كريم بروليه ^D - 55 كريمة الزنجبيل واللبلون، سكر ديميرارا المكرمل

طبق الأجبان ^{DGN} - 120 أجبان مصنوعة بطريقة حرفية مع معجون السفريجل والمشمش المجفف وخبز باجييت بالجوز

جيلاتي ^{VVG} - 40 كرات بنكهة الفانيли أو الشوكولاتة الداكنة أو الفستق

سوربيه ^{VVG} - 40 كرات بنكهة المانجو والتوت الأحمر أو الباشن فروت

طبق الفاكهة الموسمية ^{VVG} - 70 تشكيلة فاكهة موسمية

قائمة الطعام - طوال اليوم

الأطباق الرئيسية

المشاوي العربية ^{GND} - 175

مشاوي عربية تقليدية منها شيش طاووق، وشيش كباب، وكفتة لحم الغنم، وأضلاع الغنم، تقدم مع الأرز الشرقي وسلطنة الجرجير

مجبوس الدجاج ND - 120

دجاج بدون عظام محمّر مع أرز بالزعفران وتوابل الكبسة، يقدم مع صلصة الطماطم الحارة

كبسة لحم الضأن ND - 130

ساق لحم غنم مطهوة في صلصة الطماطم مع الأرز المنكه بالزبيب والبصل والكزبرة

روبيان حار ND - 130

روبيان جبنة مطهوة في صلصة الطماطم، وفلفل حار، يقدم مع الأرز بالزعفران وسلطنة الجرجير

المقبلات الساخنة تقديم مع صلصة الطحينة

كبة لحم الضأن ^{GND} - 65

كبة مع لحم ضان مفروم وببرغل، بصل، جوز وطحينة

فطاير الجبن والزعتر ^{DGNV} - 60

خبز شرق أوسطاني تقليدي مع جبن عكاوي وزعتر وبذور السمسم

فطاير السبانخ ^{GND} - 50

فطاير بالسبانخ والسماق وزيت الزيتون والصنوبر وصلصة الطحينة

فلافل ND - 60

فلافل مقلية تقدم مع كبيرة، وكمون، وبقدونس وطحينة

طبق المقبلات الساخنة ^{GND} - 75

كبة لحم ضان وفطاير بالجبن وفطاير بالسبانخ وفلافل

الأطباق العربية المميزة

الشوربة

شوربة العدس ^{DGV} - 50

شوربة عدس مع خبز البيتا تقدم مع ليمون وبقدونس

المقبلات الباردة ^{DG}

تقديم جميع المقبلات مع خبز البيتا

حمص ^{7VG} - 40

هريس الحمص مع طحينة وعصير ليمون وزيت زيتون بكر ممتاز

بابا غنوج ^{7VG} - 40

هريس باذنجان مشوي مع فليفلة، ورمان وزيت زيتون بكر ممتاز

محمرة ^{GNVVG} - 40

عموس فلفل أحمر حار مع جوز ورمان ونعناع وزيت زيتون بكر ممتاز

طبق صازة ^{GNVVG} - 85

هريس، وبابا غنوج، وتبولة، وفتوش، وورق عنبر محشى، ومخللات عربية مشكلة

السلطات

تبولة ^{GVVG} - 45

بقدونس مفروم، ناعم، ونعناع، وبصل، وطماطم، وببرغل، مع زيت زيتون وعصير ليمون وملح وفلفل حلو

فتوش ^{GVVG} - 45

خس، وطماطم، وخبز، وفجل وخبز عربي محمص مع دبس الرمان وعصير الليمون



من مصادر مستدامة منتج محلّي أطباق قطريّة
- البّان G - غلوتين N - مكسيرات v - بّاتي VG - فيفنجان
تم الحصول على البّان من مزارع طبيعية
جميع الأسعار بالريال القطري

قائمة الطعام - طوال اليوم

الأطباق الآسيوية	
ناري غورانغ كامبنج ^{D G N} - 105	أرز ماليزي مقللي مع دجاج ساتي روبيان سمبلي، فخذ دجاج مقللي ومقرمشات الروبيان
كاري أخضر تيلاندي ^{G N} - 75	كاري أخضر بجوز الهند مطهو مع البازنجان، 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 الباربكيو، الروبيان الحبار، البيض، كعك السمك، الفلفل الحار والخضار
مورغ مakanan ^{D G N} - 115	فخذ دجاج بدون عظام مقبل تندوري مطهو مع صلصة الطماطم، أرز مطهو على البخار وشكيلة من المخللات وبوبادوم
كفتة بالاذق بانير ^{D G N V} - 100	جبن كوتاه هندي مقللي مع كرات الكفتة بالسبانخ يقدم مع صلصة مakanani خبز النان بالزبدة
بريانى هيدرآبادى ^{D G N} - 90	أرز سمنتي عطري مطهو بالتوابل الهندية، يقدم مع سلطة الخضار الهندية بالمخلاط المشكّلة وريانا وبوبادوم
مع دجاج - 115	مع لحم ضان - 125

الأطباق المشوية	
تقدم مع صلصة وطبق جانبي	
205	لحم بقر الألغوس الأسترالي
205	ستيك (250 غ) ^D فيليه (220 غ) ^D
190	لحم ضان أسترالي ^D
120	صدر دجاج مفخلي على الذرة ^D
145	سمك سلمون اسكتلندي ^D
170	روبيان كبير ^D
130	سمك قاروص مشوي ^D
الصلصات	
15	صلصة فلفل مدغشقر ^G
	الكمأة بالفطر البري ^{D G}
	التاتار ^D
	المولندية ^D
	الليمون والزبدة ^D
الأطباق الجانبية	
30	بطاطا مشوية مع إكليل الجبل وملح البحر ^{V V G}
	خضراوات موسمية ^{D V}
	سبانخ مشوية مع الثوم والبصل ^{D V}
	يختة الفطر البري ^{D V G}
	أرز مطهو على البخار ^{V V G}
	بطاطا مقلية

الأطباق الرئيسية	
كنافة بالروبيان ^{D G N} - 90	روبيان بالتوابل العربية ملفوف بعجينة الكنافة، يقدم مع صلصة الرمان
سينتشل الدجاج ^{D G N} - 95	صدر دجاج مقلبي بفتات الكعك، يقدم مع سلطة خضراء مشكلة وصلصة إيطالية
ريزوتو بالفطر البري ^{D V} - 100	أرز كاربارولي سونثي مع كريمة الفطر البري، وزيت الكمأة وجبن البارميزان المبشور
بيتزا	
	تقديم مع الزيت الحار
بيتزا مارغريتا ^{D G V} - 80	طماطم روما، موزاريلا، وأورغانو، وأوراق ريحان وزيت زيتون بكر ممتاز
بيتزا كواترو ستانيوني ^{D G V} - 90	طماطم روما، وأرضي شوكى، 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 بقى، موزاريلا، أورiganو، أوراق ريحان وزيت زيتون بكر ممتاز
إضافات على البيتزا:	
نفانق بيبيروني بقى - 15	
حبش - 15	
فطر - 15	



قائمة الطعام - طوال اليوم

باستا

سياجيتي⁶، بيني⁶ أو باستا خالية من الغلوتين مع صلصة من اختيارك

أرابيات^{VG} - 80
صلصة طماطم، مع رقائق فلفل حار، وريحان ونوم،

بولوني^D - 90
يخنة اللحم، البقري المفروم، مع الطماطم، والريحان
وجبن البارميزان

كاربونارا^{VG} - 90
شرائح الحبشي مع الكريمة وصفار البيض وجبن البارميزان المبشور

طماطم نابولي^{VG} - 80
طماطم، مطهوة على نار هادئة مع الريحان وزيت الزيتون البكر الممتاز

برجر بقري بلاك أنجوس^{DG} - 110
برجر بقري بلحم أنجوس مع الطماطم، والبصل الأحمر والخس الأصغير، والخيار المخلل وجبن جروبيير بخبز البريوش الفحمص

برجر الدجاج^{DG} - 90
دجاج مشوي مع الطماطم، والسبانخ، وجبن جروبيير وكريمة طازجة بخبز البريوش الفحمص

سلطة سبيز^{DG} - 70
خس، جبن برميزان، بيض، بريزاولا
مقرمشة، مكعبات خبز محمص مع وصلصة سبيز

مع دجاج - 80
مع روبيان - 100

سلطة الخضار الموسمية^{VG} - 70
تشكيلة خضار مع أفوكادو، وخيار، وطماطم،
ورباع، برسبي، وأعشاب وبذور محمصة، تقدم مع
صلصة حل التفاص

سلطة الأفوكادو والكابيل^{DG} - 75
كابيل مع أفوكادو، وطماطم، كرزيه، وذيلار، وبذور
دواو الشميس محمصة، وجبن جرانا بادانو، تقدم مع
صلصة الزبادي اليوناني

سلطة بوراتا^{VG} - 80
جبن بوراتا مع طماطم، كرزيه متبلة، ورمان، وزيت
زيتون بكر ممتاز وخبز بسمي معتق

سلطة البطيخ والفيتا^{VG} - 70
بطيخ منكه، وخيار، وجبن فيتا وزيتون

الساندويشات والبرجر
تقدم مع سلطة خضراء وبطاطا مقلية

كلوب سندويش^{DGN} - 95
خبز توست بالحبوب مع بيض مقللي، وصدر دجاج
مسلوق، ولحم، بقري مفروم، وخبز، وطماطم
ومايونيز

سندويش ستيك واجيو^{VG} - 95
ستيك واجيو مع جبنة غروبيير ذابلة، وبصل، مكرمال وفلفل
وروكي وصلصة أيولي بالخردل، يقدم على خبز
البريوش

الشوربات

شوربة الفطر البري مع الكعكاء^{DV} - 55
يخنة الفطر مع الكريمة الطازجة والثوم المعمّر

شوربة العدس العربية^{DGV} - 50
عدس مهروس مع الخبز العربي المحمص، يقدم
مع شرائح الليمون واللقدونس

شوربة الهليون الكريمية^{DGV} - 60
شوربة الهليون مع الكراث، وجبن الماعز
ومكعبات الخبز المحمص

شوربة الدجاج^{VG} - 60
شوربة الدجاج المنكهة بعشبة الليمون مع
الخضار الموسمية

شوربة ون تون بالنودلز^{DG} - 75
نودلز البيض، وداملينغ بالروبيان، ودجاج باريكيو
وخطافر آسيوية

المقبلات الساخنة

كروكيت السلمون^{DGN} - 65
كرات السلمون مع البطاطا المهروله، مفخمة
بفتات الخبز ومقليه، تقدم مع الكريمة الحامضة
بالشبت

حبار مقرمش بالملح واللفلف^{DG} - 55
حبار صغير مقللي مع فلفل سيسوان، فلفل أحمر
الحار المخلل وصلصة رومولد، يقدم مع شرائح
الليمون الحامض



أطباق البيض

بيستان مطهوتان حسب الطلب ٩٥-٩٠
مقلي، مسلوق أو مسلوق من دون قشر

٩٥ - **مُخْفَوْقٌ أَوْ بِيَضٌ أَوْ أَوْمَالِيَّةٌ**  مع طماطم، وبصل، وفلفل حلو، وجبن شيدر **٩٦** وفطر وحبش **٩٧**

بیض بندیکت 110 - DG^N

بیض فلورانتین 90 - DGN

بیض رویال 115 - D G N

أوّل ملية بياض البيض ٩٥ - مع ساند صغيرة، وأفوكادو وثوم معمر

أفوكادو بخبز التوست 95 - D G V
أفوكادو مهروس بخبز الساوردو والمحمص
وكونفيت الطماطم الكريمية والجبن الفيتا
مع بضتين مسلوقتين من دون قشر - 10

اختيارك من الإضافات
 30 - ^{D G} تقانق دجاج
 30 - لحم رقبي مقدم
 40 - سلمون مدخن -
 30 - ^{D G} شرائح حبشي
 30 - ^D جبن حلوم مشوي
 نصف جبة أفوکادو مقطعة ^{VG} 35 -
 طماطم، مطهوة على نار هادئة ^{VG} 25 -
 30 - ^{VG} هليون سوتيني
 30 - ^{VG} بطاطا صغيرة سوتيني
 25 - ^{D G} بطاطا هاش براون
 25 - ^{VG} فطر
 25 - ^{VG} فاصولياء مطهوة

إفطار إنترناشونيل

جبوب إفطار VG G
رائق الذرة العضوية
سيشال كاي
ويتابيكس
أول باران

تقديم مع اختيارك من الحليب كامل الدسم، أو
الحليب قليل الدسم^D أو حليب الصويا^{VG}
أو حليب اللوز^N أو الزبادي قليل الدسم^D

70 - جرانولا محضرة في مطبخنا - D G N

عصيدة الشوفان العضوي - 45 DG
شوفان مع حليب وسكر أسمري وزبيب وقرفة وتمر
قطري

زيادي دهون 30% - كامل الدسم، أو قليل الدسم، أو يوناني أو بالفلاكهة

25 - D V جبن فیتا

جبن گریمه 25-DV

طبق أجبان 120 - تشكيلاً من الأجبان المصنوعة بطريقة حرفية مع المشمش المجفف والمقرمشات

DG N - 90 توتست فرنسي

بانكيك DG 85 -
اختيار من البنانكيك بالحليب أو الشوكولاتة
يقدم مع توت بري، وكريمة شانتيي بالفانيлиا
شراب قنقب كندي

وافل بلجيكي 85-D^G
يقدم مع توت بري، وكريمة شانتيه بالفانيлиا
وشراب قنوب كندي

ڳوڻ

تركيبة – 45
إسبريسو – 40
دبلي إسبريسو – 45
ماكينتو – 40
أمريكانو – 40
كابوتشينو – 45
كافيه لاتيه – 45
موكا – 45
شوكولاتة ساخنة – 45

45 - شاعر

الإفطار الإنجليزي
ياسمين
إيل جراري
البابونج
الذرة والكمثري
الإنجليزي العضوي
العنان العضوي
ليمون ولويزة واللا
فانيلا إيل جراري

40 - عصائر مبردة

تفاح
جزر
مانغو
برتقال
أناناس

سلطة فاكهة
تشكيلة فاكهة موسمية

حبوب إفطار
رائق الذرة العضوية
سيبيشل كاي
ويتابكس
أول براون

يقدم مع اختيارك من الحليب كامل الدسم، أو
الحليب قليل الدسم، أو حليب الصويا أو حليب
الشوفان أو اللوز أو الزبادي قليل الدسم

أو

بيبرش موريللي
شوفان يقدم مع اللبن، التفاح، رائق
اللوز، جوز، تشكيلة من البذور، تمر مقطع، توت بري
وعسل ملوكه القطري

بيضتان مطهوتان حسب الطلب ^{D G}
مقلية، مسلوق أو مسلوق من دون قشر
يقدم مع الطماطم، وبصل، وفلفل حلو، وجبن شيدر
والخبز المحمّر ^D والفطر والجبن ^G الشيدر
الأبيض أو الأسود

أو

أومليت أو بيض مخفوق ^{D G N}
مع طماطم، وبصل، وفلفل حلو، وجبن شيدر
وفطر وجبن
يقدم البيض مع الطماطم المشوية والبطاطا
المقلية مع اختيارك من الفطر، أو الهميون أو اللحم
البقرى المقدد أو نقاقة الدجاج مع خبز التوست
الأبيض أو الأسود



سلطة فاكهة
تشكيلة فاكهة موسمية

سلطة مخبوزات
مخبوذات دنماركية، كرواسان خبز بالشوكولاتة وما芬،
خبز التوست الأبيض أو
الأسمر

يقدم مع الزبدة ^D، ومربى الفراولة ^{VG}
ومربى المشمش ^{VG} ومربى البرتقال ^{VG}
متو فرة إلى غاية الساعة ٢ بعد الظهر

بيبرش موريللي
شوفان يقدم مع اللبن، التفاح، رائق
اللوز، جوز، تشكيلة من البذور، تمر مقطع، توت بري
وعسل ملوكه القطري

أومليت بياض البيض ^D
مع سبانان صغيرة، قطع الأفوكادو والثوم المعمر

عصير فاكهة
برتقال، تفاح أو أناناس

سلطة فاكهة
تشكيلة فاكهة موسمية

حبوب إفطار ^{D G VG}
فروستيز أو كوكوبوبس
يقدم مع اختيارك من الحليب كامل الدسم
أو الحليب قليل الدسم، أو حليب الصويا أو حليب
اللوز

بيضتان مطهوتان حسب الطلب ^{D G}
مقلية، مسلوق أو مسلوق من دون قشر
أو

أومليت أو بيض مخفوق ^{D G V}
مع طماطم، وبصل، وفلفل حلو، وجبن شيدر
وفطر وجبن
يقدم البيض مع الطماطم المشوية والبطاطا
المقلية مع اختيارك من الفطر، أو الهميون أو اللحم
البقرى المقدد أو نقاقة الدجاج مع خبز التوست
الأبيض أو الأسود

أو

بانكيك بالحليب ^{D G}
بانكيك يقدم مع التوت الموسمي والموز وشراب
القيقب الكندي

أطباق الإفطار العالمية المميزة

سلطة فاكهة مميزة ^{D G DN} - 65
تشكيلة فاكهة موسمية

طبق فاكهة ^{D G VG} - 70
تشكيلة فاكهة موسمية

توت موسمي ^{D G VG} - 80
تشكيلة من التوت

سلطة مخبوزات ^{D G N} - 60
مخبوذات دنماركية معدة في مطبخنا، كرواسان
خبز بالشوكولاتة وما芬، خبز التوست الأبيض أو
الأسمر

يقدم مع الزبدة ^D، ومربى الفراولة ^{VG}
ومربى المشمش ^{VG} ومربى البرتقال ^{VG}
متوام حتى الساعة ٢ ظهراً

سلطة مخبوزات ^{D G N} - 50
لفائف خبز طازج، خبز التوست أبيض أو أسمر
يقدم مع الزبدة ^D، ومربى الفراولة ^{VG}
ومربى المشمش ^{VG} ومربى البرتقال ^{VG}

قائمة الإفطار

تُقدم جميع قوائم الإفطار مع اختيارك من العصير والقهوة أو الشاي

القهوة

تركية
إسبريسو
دبلي إسبريسو
ماكياتو
أمريكيانو
كاوبوتشينو
لاتيه
موكا
شوكولاتة ساخنة

إفطار قطري - 160

زيادي ^D
عادي، قليل الدسم، يوناني أو بالفواكه

سلطة فاكهة ^{VVG}
تشكيلة فاكهة موسمية

مازة باردة ^{DV}
حمص، لبنة، زيتون مشكل

فول مدمس ^{VD}
فول مدمس يقدم مع الكمون، والطحينة، والثوم،
والبصل الأخضر، والطماطم المفرومة وزيت الزيتون
البكر الممتاز

جبن حلوم مشوي ^D
يُقدم مع تتبيلة الزعتر والطماطم

شكشوكة ^{DG}
بيض مسلوق مع صلصة طماطم، متبلة وزيت زيتون
بصل، فلفل حلو، كمون، كزبرة طازجة وجبن مفتنة
يُقدم مع الخبز العربي ^{DG}

خبز عربي إضافي ^{DG} - 10

شاي

الإفطار الإنجليزي
ياسمين
إيل جراي
البابونج
الخوخ والكمثرى
الإنجليزي العصوي
الزنغان العصوي
ليمون ولوبية واللافندر
فانيليا إيل جراي

عصائر مبردة

تفاح
جزر
مانجو
برتقال
أناناس

إفطار كونتينental - 115

سلطة فاكهة ^{VVG}
تشكيلة فاكهة موسمية

سلة مخبوزات ^{DGN}
مخبوزات دنماركية معدة في مطبخنا، كروasan، خبز
بالشوكولاتة وعافون، خبز توست أليس أو أسم
تقدمة مع الزبدة ومربى الفراولة
ومربى المشمش ومربى البرتقال

حبوب الإفطار ^{VG}
رائق الذرة العضوية
سيشل كاي
ويتابيكس
أول بران
تقدمة مع اختيارك من الحليب كامل الدسم، أو الحليب قليل
الدهن أو حليب الصويا أو حليب الشوفان أو حليب اللوز أو
زيادي قليل الدسم ^{DN}
أو

بيرشر مويزلي ^{DGNV}
شوفان يقدم مع الزيادي، كومبوت التفاح، رائق اللوز، جوز
تشكيلة من البدور، تمر مقطوع، توت بري وعسل مليكة
القطبي



تم الحد من المحتوى المحتوى

من مصادر مستدامة منتج محللي أطباق قطرية
- ألبان G - غلوتين - مكسيرات - N - نباتي - V - فيجن
تم الحصول على البريكس من مزارع طبيعية
جميع الأسعار بالريال القطري

قائمة الإفطار

