



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 <sup>D</sup>**  
Plain, low-fat, Greek or fruit yoghurt

**Fruit Salad <sup>V VG</sup>**  
Selection of seasonal fruits

**Cold Mezze <sup>D V</sup>**  
Hummus, labneh cheese and mixed marinated olives

**Foul Mudammas <sup>D V</sup> 🇶🇪**  
Stewed fava beans served with cumin powder, tahini, chopped garlic, pepper, parsley, tomatoes, extra virgin olive oil  
Served with Arabic bread <sup>D G</sup>

**Pan-Seared Halloumi Cheese <sup>D</sup>**  
Served with zaatar seasoning, tomatoes

**Shakshuka <sup>D G</sup> 🇶🇪**  
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 <sup>D G</sup>

Additional Arabic pita bread <sup>D G</sup> - 10

## Continental Breakfast - 115

**Fruit Salad <sup>V VG</sup>**  
Selection of seasonal fruits

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

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

or

**Bircher Muesli <sup>D G N V</sup>**  
Oats served with Greek yoghurt, apple, flaked almonds, walnuts, mix of seeds, diced dates, wild 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 <sup>V VG</sup>

Selection of seasonal fruits

### Cereals <sup>G VG</sup>

Organic Corn Flakes, Special K, Weetabix or All Bran

Served with a choice of milk, low-fat milk <sup>D</sup>, soy milk <sup>VG</sup>, almond milk <sup>N</sup> or low-fat yoghurt <sup>D</sup>

or

### Bircher Muesli <sup>D G N V</sup>

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

### Two Eggs Cooked Any Style <sup>D G</sup> 🍳

Fried, boiled, poached, omelette <sup>D</sup>, scrambled eggs <sup>D</sup>

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

or

### Omelette or Scrambled Eggs <sup>D G</sup> 🍳

With tomatoes, onions, capsicum, cheddar cheese <sup>D</sup>, mushrooms and turkey ham <sup>D G</sup>

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



## Healthy Breakfast - 160

### Fruit Salad <sup>V VG</sup>

Selection of seasonal fruits

### Bakery Basket <sup>D G N</sup>

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

Served with butter <sup>D</sup>, strawberry jam <sup>VG</sup>, apricot jam <sup>VG</sup>, orange marmalade <sup>VG</sup>

Available until 2pm

### Bircher Muesli <sup>D G N V</sup>

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

### Egg White Omelette <sup>D</sup> 🍳

With baby spinach, avocado and chives

## Little Fan Breakfast - 80

### Fruit Juice <sup>V VG</sup>

Orange, apple or pineapple

### Fruit Salad <sup>V VG</sup>

Selection of seasonal fruits

### Cereals <sup>G VG</sup>

Frosties or Coco Pops

Served with a choice of milk, low-fat milk <sup>D</sup>, soy milk <sup>VG</sup>, almond milk <sup>N</sup> or low-fat yoghurt <sup>N</sup>

### Two Eggs Cooked Any Style <sup>D G</sup> 🍳

Fried, boiled or poached

or

### Omelette or Scrambled Eggs <sup>D G</sup> 🍳

With tomatoes, onions, capsicum, cheddar cheese <sup>D</sup>, mushrooms and turkey ham <sup>D G</sup>

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

or

### Buttermilk Pancakes <sup>D G</sup>

Pancakes served with seasonal berries and Canadian maple syrup

## Arabic Breakfast Specialties

### Foul Mudammas <sup>D V</sup> - 55 🍲

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

Served with Arabic bread <sup>D G</sup>

### Shakshuka <sup>D G</sup> - 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 <sup>D G</sup>

### Balaleet <sup>D G N</sup> - 60 🍲

A traditional sweet and savoury egg dish with vermicelli noodles, sugar, cinnamon, saffron, cardamon, pistachio, prunes

### Cheese & Zaatar Fatayer <sup>D G N V</sup> - 60 🍲

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

## International Breakfast Specialties

### Fruit Salad <sup>V VG</sup> - 65

Selection of seasonal fruits

### Fruit Plate <sup>V VG</sup> - 70

Variety of seasonal fruits

### Seasonal Berries <sup>V VG</sup> - 80

Assorted mixed berries

### Bakery Basket <sup>D G N</sup> - 60

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

Served with butter <sup>D</sup>, strawberry jam <sup>VG</sup>, apricot jam <sup>VG</sup>, orange marmalade <sup>VG</sup>

Available until 2pm

### Bread Basket <sup>D G N</sup> - 50

Freshly baked bread rolls, toasted white or brown bread

Served with butter <sup>D</sup>, strawberry jam <sup>VG</sup>, apricot jam <sup>VG</sup>, orange marmalade <sup>VG</sup>



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 <sup>G VG</sup> - 40

Organic Corn Flakes  
Special K  
Weetabix  
All Bran

Served with a choice of milk, low-fat milk <sup>D</sup>,  
Soy milk <sup>VG</sup>, almond milk <sup>N</sup> or low-fat yoghurt <sup>D</sup>

### Homemade Granola <sup>D GN</sup> - 70

Greek yoghurt, seasonal fresh berries

### Organic Oat Porridge <sup>D G</sup> - 45

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

### Yoghurt <sup>D V</sup> - 30

Plain, low-fat, Greek or fruit yoghurt

### Feta Cheese <sup>D V</sup> - 25

### Cream Cheese <sup>D V</sup> - 25

### Cheese Platter <sup>D GN</sup> - 120

Artisanal cheese selection with dried  
apricots and crackers

### French Toast <sup>D GN</sup> - 90

Brioche bread served with caramelised  
apples, pecan nuts, vanilla chantilly cream  
and Canadian maple syrup

### Pancakes <sup>D G</sup> - 85

Choice of buttermilk or chocolate pancakes  
served with mixed berries, vanilla chantilly  
cream and Canadian maple syrup

### Belgian Waffles <sup>D G</sup> - 85

Waffles served with mixed berries,  
vanilla chantilly cream and  
Canadian maple syrup



## Egg Dishes

### Two Eggs Cooked Any Style <sup>D G</sup> - 90 ☺

Fried, boiled or poached

### Omelette or Scrambled Eggs <sup>D G</sup> -90 ☺

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

### Eggs Benedict <sup>D GN</sup> - 110 ☺

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

### Eggs Florentine <sup>D GN</sup> - 90 ☺

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

### Eggs Royale <sup>D GN</sup> - 115 ☺

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

### Egg White Omelette <sup>D</sup> - 95 ☺

With baby spinach, avocado and chives

### Avocado Toast <sup>D G V</sup> - 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 <sup>D G</sup> - 30  
Beef Bacon - 30  
Smoked Salmon - 40  
Turkey Ham <sup>D G</sup> - 30  
Pan-Seared Halloumi Cheese <sup>D</sup> - 30  
Half Sliced Avocado <sup>VG</sup> - 35  
Slow-Baked Tomatoes <sup>VG</sup> - 25  
Sautéed Asparagus <sup>VG</sup> - 30  
Sautéed New Potatoes <sup>VG</sup> - 30  
Hash Brown Potatoes <sup>D G</sup> - 25  
Sautéed Mushrooms <sup>VG</sup> - 25  
Baked Beans <sup>VG</sup> - 25



# ALL DAY MENU

## Soups

### Wild Mushroom Soup with Truffle Oil <sup>DV</sup> - 55

Mushroom ragoût with crème fraîche and chives

### Arabic Lentil Soup <sup>DGV</sup> - 50

Velvety purée lentils with pita bread crisps served with lemon and parsley

### Cream of Asparagus Soup <sup>DGV</sup> - 60

Asparagus soup with shallots, goat's cheese and croutons

### Clear Chicken Soup <sup>G</sup> - 60

Lemongrass flavoured chicken soup with seasonal vegetables

### Won Ton Noodle Soup <sup>DG</sup> - 75

Egg noodles, prawn dumplings, barbecue chicken and Asian vegetables

## Hot Appetizers

### Salmon Croquette <sup>DGN</sup> - 65

Salmon and crushed potatoes rolled in breadcrumbs and deep-fried, served with dill sour cream

### Crispy Salt and Pepper Squid <sup>DG</sup> - 55

Fried baby squid with Szechuan pepper pickled red chili and Remoulade sauce served with lime wedges

## Salads

### Caesar Salad <sup>DG</sup> - 70

Baby gem lettuce, parmesan cheese, egg, crispy bresaola, croûtons with Caesar dressing

With Chicken - 80

With Prawns - 100

### Seasonal Green Salad <sup>VVG</sup> - 70

Assorted mixed greens with avocado, cucumbers, tomatoes, alfalfa sprouts, herbs, roasted seeds with apple vinegar dressing

### Kale and Avocado Salad <sup>DV</sup> - 75

Kale with avocado, cherry tomatoes, cucumbers, roasted sunflower seeds, grated parmesan cheese with Greek yoghurt dressing

### Buratta Salad <sup>DV</sup> - 80

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

### Watermelon and Feta Salad <sup>DV</sup> - 70

Compressed watermelon, cucumber with feta cheese, olives

## Sandwiches and Burgers

Served with green salad and French fries

### Club Sandwich <sup>DGN</sup> - 95

Toasted multigrain bread, fried egg, poached chicken breast, beef bacon, lettuce, tomato and mayonnaise

### Wagyu Steak Sandwich <sup>DG</sup> - 95

Wagyu steak with melted Gruyère cheese, caramelised onions, peppers, rocket leaves, whole grain mustard aioli on a toasted brioche bun

## Pasta

Spaghetti <sup>G</sup>, penne <sup>G</sup> or gluten free pasta with the sauce of your choice

### Arrabbiata <sup>VVG</sup> - 80

Tomato sauce with chili flakes, basil, garlic

### Bolognese <sup>D</sup> - 90

Minced beef with tomato ragoût, basil, grated parmesan cheese

### Carbonara <sup>DG</sup> - 90

Beef bacon, cream, egg yolk grated parmesan cheese

### Tomato Napoli <sup>VVG</sup> - 80

Slow-cooked tomato sauce with basil and extra virgin olive oil

### Black Angus Beef Burger <sup>DG</sup> - 110

Angus beef burger with tomatoes, red onion relish, baby gem lettuce, gherkin slices, Gruyère cheese on a toasted brioche bun

### Chicken Burger <sup>DG</sup> - 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** <sup>DGN</sup> - 90  
Prawns marinated in Arabic spices wrapped in kunafa filo served with pomegranate dressing

**Chicken Schnitzel** <sup>DGN</sup> - 95  
Breaded fried chicken breast served with mixed green salad and Italian dressing

**Wild Mushroom Risotto** <sup>DV</sup> - 100  
Carnaroli rice sautéed with wild mushroom cream, truffle oil and grated parmesan cheese

### Pizza

Served with chili oil

**Pizza Margherita** <sup>DGV</sup> - 80  
Roma tomatoes, mozzarella cheese, oregano, fresh basil leaves and extra virgin olive oil

**Pizza Quattro Stagioni** <sup>DGV</sup> - 90  
Roma tomatoes, artichokes, mushrooms, turkey ham, olives and mozzarella cheese

**Quattro Formaggi Pizza** <sup>DGV</sup> - 90  
Roma tomatoes, mozzarella, gorgonzola, parmesan and goat's cheese

**Pizza Pepperoni** <sup>DG</sup> - 90  
Roma tomatoes, beef pepperoni, mozzarella cheese, oregano, fresh basil leaves and extra virgin olive oil

Additional Pizza Toppings:  
Pepperoni Beef <sup>DG</sup> - 15  
Turkey Ham <sup>DG</sup> - 15  
Mushrooms -15

### From the Grill

Served with one sauce and one side dish

**Australian Angus Beef**  
Ribeye (250g) <sup>D</sup> 205  
Tenderloin (220g) <sup>D</sup> 205

Australian Lamb Rack <sup>D</sup> 190  
Corn-Fed Chicken Breast <sup>D</sup> 120  
Scottish Salmon <sup>D</sup> 145  
Tiger Prawns <sup>D</sup> 170  
Grilled Sea Bass <sup>D</sup> 130

**Sauces** 15  
Madagascar Pepper Sauce <sup>DG</sup>  
Wild Mushroom Truffle Jus <sup>DG</sup>  
Tartare Sauce <sup>D</sup>  
Hollandaise <sup>D</sup>  
Lemon Butter Sauce <sup>D</sup>

**Side Dishes** 30  
Roasted Potatoes with Rosemary and Sea Salt <sup>VVG</sup>  
Seasonal Green Vegetables <sup>DV</sup>  
Wilted Spinach with Garlic and Shallots <sup>DV</sup>  
Wild Mushroom Ragoût <sup>DV</sup>  
Steamed Rice <sup>VVG</sup>  
French Fries <sup>VVG</sup>

## Asian Favourites

**Nasi Goreng Kampung** <sup>DGN</sup> - 105  
Malaysian fried rice with chicken satay, prawn sambal, fried chicken drumstick and prawn crackers

**Thai Green Curry** <sup>GN</sup> - 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** <sup>G</sup> - 95  
Stir-fried vermicelli noodles with barbeque chicken, prawns, squid, egg, chili and vegetables

**Murgh Makhana** <sup>DGN</sup> - 115  
Tandoori marinated boneless chicken thigh cooked with velvety tomato sauce, steamed rice, naan bread, mixed pickles, salad, papadums

**Palak Paneer Kofta** <sup>DGNV</sup> - 100  
Deep-fried Indian cottage cheese and spinach kofta, served with makhani gravy and butter naan

**Hyderabadi Biryani** <sup>DGN</sup> - 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 <sup>DGV</sup> - 50

Velvety purée lentils with pita bread crisps, served with lemon, parsley

#### Cold Mezze <sup>DG</sup>

Served with warm Arabic pita bread

#### Hummus <sup>VVG</sup> - 40

Velvety purée of chickpeas, tahini, lemon juice and extra virgin olive oil

#### Baba Ghanoush <sup>VVG</sup> - 40

Roasted eggplant purée with bell pepper, pomegranate and extra virgin olive oil

#### Muhammara <sup>GNVVG</sup> - 40

Spicy red peppers and walnut dip with pomegranate, mint, extra virgin olive oil

#### Mezze Platter <sup>GNVVG</sup> - 85

Hummus, baba ghanoush, tabbouleh, fattoush, stuffed vine leaves, mixed Arabic pickles

### Salad

#### Tabbouleh <sup>GVVG</sup> - 45

Finely chopped parsley, mint, onions, tomatoes, bulgur, seasoned with olive oil, lemon juice, salt and sweet pepper

#### Fattoush <sup>GVVG</sup> - 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 <sup>D</sup>

#### Lamb Kibbeh <sup>DGN</sup> - 65

Spiced minced lamb croquette with bulgur wheat, onions, pine nuts, tahini

#### Cheese and Zaatar Fatayer <sup>DGNV</sup> - 60 ■

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

#### Spinach Fatayer <sup>GNV</sup> - 50

Warm savoury pies with sautéed spinach, sumac, olive oil, pine nuts, tahini

#### Falafel <sup>DNV</sup> - 60

Deep-fried croquette with chickpeas, coriander, cumin powder, parsley, tahini

#### Hot Mezze Platter <sup>DGN</sup> - 75

Lamb kibbeh, cheese and zaatar fatayer, spinach fatayer, falafel

## Main

#### Arabic Mix Grill <sup>DGN</sup> - 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 <sup>DN</sup> - 120 ■

Roasted boneless chicken leg with kabsah spiced saffron rice, served with tomato harrah sauce

#### Lamb Kabsah <sup>DN</sup> - 130 ■

Boneless lamb leg cooked in a tomato sauce with ginger infused rice, onions and coriander

#### Prawns Harra <sup>DN</sup> - 130 ■

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



Sustainability 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 <sup>V VG</sup> - 35**  
Carrots, cucumbers, celery sticks, cherry tomatoes, served with hummus dip
- Mini Cheese Sliders <sup>D G</sup> - 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 <sup>D GN</sup> - 45**  
Breaded fried chicken strips served with broccolini and mashed potato
- Grilled Chicken Breast <sup>D</sup> - 45**  
Served with your choice of French fries, mashed potato, steamed vegetables or green beans
- Fish Fingers <sup>D GN</sup> - 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 <sup>G</sup> - 45 **  
Fried rice with chicken, carrots, green beans, cage-free egg, spring onions



## DESSERTS

### Arabic Specialities

- Orange Blossom Muhallabieh <sup>D N</sup> - 60 **  
Alphonso mango confit with candied Sicilian pistachio
- Umm Ali <sup>D GN</sup> - 65 **  
AOP butter puff pastry, rose water milk infusion, pistachio praline, almond flakes, shredded coconut, and gratinated whipped cream

### International Specialities

- MO Cheesecake <sup>D GN</sup> - 60**  
Ceylon cinnamon Graham cookies, fresh berries, strawberry confit
- Plant Based Chocolate Cake <sup>N VG</sup> - 60**  
Belgian chocolate mousse, extra virgin olive oil, chocolate brownie, hazelnut croustillant
- Jivara Chocolate Tart <sup>D GN</sup> - 55**  
Dulce de leche, caramelised banana, chantilly cream
- Crème Brûlée <sup>D</sup> - 55**  
Ginger and lime crème, caramelised demerara sugar
- Cheese Platter <sup>D GN</sup> - 120**  
Artisanal cheese with quince paste, dried apricots and walnut baguette
- Gelato <sup>D NV</sup> - 40**  
3 scoops of vanilla, dark chocolate or pistachio
- Sorbet <sup>V VG</sup> - 40**  
3 scoops of mango, raspberry or passion fruit
- Seasonal Fruit Plate <sup>V VG</sup> - 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 <sup>D</sup> - 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 ولبيزة وألافندر
- فانيلا إيرل جراي

العصائر – 40

- تفاح
- جزر
- مانجو
- برتقال
- أناناس

مياه معدنية

صغيرة | كبيرة

عادية

- إيفيان
- ريان

غازية

- إيفيان
- ريان

المشروبات الغازية

- كوكا كولا
- كوكا كولا لايت
- فنتا برتقال
- سبرايت
- مياه تونيك
- جينجر أيل

- ريد بول
- ريد بول خالي من السكر

مشروبات صحية

ريد فيلغت سموثي – 45

عصير شمندر، تفاح فيجي زنجبيل وعسل مليكة

رايز اند شاين سموثي – 45

كايل، سبيرولينا، تفاح غرائي 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



## قائمة الطعام - طوال اليوم

### قائمة طعام الأطفال

**قطع الخضراوات النيئة** <sup>VG</sup> - 35  
جزر وخيار وكرفس وطماطم كرزية، تقدم مع الحمص

**ميني سلايدرز بالجينة** <sup>DG</sup> - 45  
برجر لحم أنجوس مع جبن شيدر بخبز البريوش المحمص، يقدم مع اختيارك من البطاطا المقلية أو البطاطا المهروسة و الخضار المطهوه على البخار

**شرائح الدجاج** <sup>DNG</sup> - 45  
قطع صدر دجاج مغطاة بفتات الخبز ومقلية تقدم مع البطاطا المهروسة و البروكو لينى

**صدر الدجاج المشوي** <sup>D</sup> - 45  
يقدم مع اختيارك من البطاطا المقلية، أو البطاطا المهروسة، أو الخضار المطهوه على البخار أو اللوبياء الخضراء

**أصابع السمك المقلية** <sup>DGN</sup> - 45  
أصابع سلمون مغطاة بفتات الخبز ومقلية، تقدم مع صلصة الترتار واختيارك من البطاطا المقلية أو البطاطا المهروسة، أو الخضار المطهوه على البخار أو اللوبياء الخضراء

**أرز مقلي على الطريقة الكانتونية** <sup>G</sup> - 45  
أرز مقلي مع دجاج وجوز وفاصوليا خضراء وبيض وبصل أخضر

## الحلويات

### الحلويات العربية المميزة

**مهلبية** <sup>DN</sup> - 60  
كونفيت المانجو ألفتونسو مع الفستق الصقلي

**أم علي** <sup>DGN</sup> - 65  
عجينة ياف بايستري بالزبدة، منقوع حليب ماء الورد، برالين الفستق، رقائق اللوز، جوز الهند المبشور، والكريمة المخفوقة

### الحلويات العالمية

**تشيز كيك** <sup>DGN MO</sup> - 60  
كوكيز غراهام بالقرفة السيلانية، كونفيت الفراولة والتوت الطازج

**كيك الشوكولاتة النباتي** <sup>NVG</sup> - 60  
موس الشوكولاتة البلجيكية، زيت زيتون بكر ممتاز، براونى بالشوكولاتة، مقرمشات البندق

**تارت الشوكولاتة جيفارا** <sup>DGN</sup> - 55  
دولتشي دي ليتشي، موز مكمل، كريمة شانتيي

**كريم بروليه** <sup>D</sup> - 55  
كريمة التنجيل والليمون، سكر ديميرازا المكمل

**طبق الأجبان** <sup>DGN</sup> - 120  
أجبان مصنوعة بطريقة حرفية مع معجون السفرجل والمشمش المجفف وخبز باجيت بالجوز

**جيلاتو** <sup>DNV</sup> - 40  
٣ كرات بنكهة الفانيليا أو الشوكولاتة الداكنة أو الفستق

**سوريه** <sup>VVG</sup> - 40  
٣ كرات بنكهة المانجو أو التوت الأحمر أو الباشن فروت

**طبق الفاكهة الموسمية** <sup>VVG</sup> - 70  
تشكيلة فاكهة موسمية



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** <sup>DGV</sup> 50  
شوربة عدس مع خبز البيتا تقدم مع ليمون وبقدونس

**المقبلات الباردة** <sup>DG</sup>  
تقدم جميع المقبلات مع خبز البيتا

**حمص** <sup>VVG</sup> 40  
هريس الحمص مع طحينة وعصير ليمون وزيت زيتون بكر ممتاز

**بابا غنوج** <sup>VVG</sup> 40  
هريس باذنجان مشوي مع فليفلة ،ورمان وزيت زيتون بكر ممتاز

**محمرة** <sup>GNVVG</sup> 40  
غموس فلفل أحمر حار مع جوز ورمان ونعناع وزيت زيتون بكر ممتاز

**طبق مازة** <sup>GNVVG</sup> 85  
حمص، وبابا غنوج، وتبولة، وفتوش، وورق عنب محشي، ومخللات عربية مشكلة

#### السلطات

**تبولة** <sup>VVG</sup> 45  
بقدونس مفروم ناعم، ونعناع، وبصل، وطماطم، وبرغل، مع زيت زيتون وعصير ليمون وملح وفلفل حلو

**فتوش** <sup>G VVG</sup> 45  
خس، وطماطم، وخيار، وفجل وخبز عربي محمص مع دبس الرمان وعصير الليمون

### المقبلات الساخنة

تقدم مع صلصة الطحينة

**كبة لحم الضأن** <sup>GN</sup> 65  
كبة مع لحم ضأن مفروم وبرغل، بصل، جوز وطحينة

**فطائر الجبن والزعتر** <sup>DGNV</sup> 60  
خبز شرق أوسطي تقليدي مع جبن عكاوي وزعتر وبذور السمسم

**فطائر السبانخ** <sup>GNV</sup> 50  
فطائر بالسبانخ والسماق وزيت الزيتون و الصنوبر و صلصة الطحينة

**فلافل** <sup>NVD</sup> 60  
فلافل مقلية تقدم مع مع كزبرة، وكمون، وبقدونس وطحينة

**طبق المقبلات الساخنة** <sup>GND</sup> 75  
كبة لحم ضأن وفطائر بالجبن وفطائر بالسبانخ وفلافل

### الأطباق الرئيسية

**المشاوي العربية** <sup>GND</sup> 175  
مشاوي عربية تقليدية منها شيش طاووق، وشيش كباب، وكفتة لحم الغنم، وأضلاع الغنم، تقدم مع الأرز الشرقي وسلطة الجرجير

**مجبوس الدجاج** <sup>ND</sup> 120  
دجاج بدون عظام محفّر مع أرزّ بالزعفران وتوابل الكبسة، يقدم مع صلصة الطماطم الحارة

**كبسة لحم الضأن** <sup>ND</sup> 130  
ساق لحم غنم مطهية في صلصة الطماطم مع الأرز المنكه بالزنجبيل والبصل والكزبرة

**روبيان حار** <sup>ND</sup> 130  
روبيان جمبو مطهو في صلصة الطماطم وفلفل حار، يقدم مع الأرز بالزعفران وسلطة الجرجير



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

- كنافة بالروبيان** <sup>D GN</sup> - 90  
روبيان بالتوابل العربية ملفوف بعجينة الكنافة، يقدم مع صلصة الرمان
- سنتيشل الدجاج** <sup>D GN</sup> - 95  
صدر دجاج مقلي بفتات الكعك، يقدم مع سلطة خضراء مشكلة وصلصة إيطالية
- ريزوتو بالفطر البري** <sup>D V</sup> - 100  
أرز كارنارولي سوتيه مع كريمة الفطر البري، وزيت الكماة وجبن البارميزان المبشور

بيتزا

تقدم مع الزيت الحار

**بيتزا مارغريتا** <sup>D GV</sup> - 80  
طماطم روما، وموزاريلا، وأوريغانو، وأوراق ريحان وزيت زيتون بكر ممتاز

**بيتزا كواترو ستانيوني** <sup>D GV</sup> - 90  
طماطم روما، وأرضي شوكي، وفطر وحيش، وزيتون وموزاريلا

**بيتزا كواترو فروماججي** <sup>D GV</sup> - 90  
طماطم روما، موزاريلا، غورغونزولا، بارميزان وجبن ماعز

**بيتزا بيبيروني** <sup>D G</sup> - 90  
طماطم روما، بيبيروني بقري، موزاريلا وأوريغانو، 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) <sup>D</sup>  
فيليه (220 غ) <sup>D</sup>

205  
205

لحم ضأن أسترالي <sup>D</sup>  
صدر دجاج مغذي على الذرة <sup>D</sup>  
سمك سلمون اسكتلندي <sup>D</sup>  
روبيان كبير <sup>D</sup>  
سمك قاروص مشوي <sup>D</sup>

190  
120  
145  
170  
130

الصلصات

صلصة فلفل مدغشقر <sup>D G</sup>  
الكماة بالفطر البري <sup>D G</sup>  
التارتار <sup>D</sup>  
الهولندية <sup>D</sup>  
الليمون والزبدة <sup>D</sup>

15

الأطباق الجانبية

بطاطا مشوية مع إكليل الجبل وملح البحر <sup>V VG</sup>  
خضراوات موسمية <sup>D V</sup>  
سبانخ مشوية مع الثوم والبصل <sup>D V</sup>  
يخنة الفطر البري <sup>D V</sup>  
أرز مطهو على البخار <sup>V VG</sup>  
بطاطا مقلية <sup>V VG</sup>

30

الأطباق الآسيوية

**نازي غورانغ كامبنغ** <sup>D GN</sup> - 105  
أرز ماليزي مقلي مع دجاج ساتاي روبيان سمبل، فخذ دجاج مقلي ومقرمشات الروبيان

**كاري أخضر تايلندي** <sup>G N</sup> - 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** <sup>G</sup> - 95  
نودلز مقلية مع الدجاج بصلصة الباربيكيو، الروبيان الحبار، البيض، كعك السمك، الفلفل الحار والخضار

**مورغ ماكانا** <sup>D GN</sup> - 115  
فخذ دجاج بدون عظام متبل تندوري مطهو مع صلصة الطماطم أرز مطهو على البخار وتشكيلة من المخللات ويوبادوم

**كفتة بالاك بانير** <sup>D GN V</sup> - 100  
جبن كوتاج هندي مقلي مع كرات الكفتة بالسبانخ يُقدّم مع صلصة ماكاني خبز النان بالزبدة

**برياني حيدرآبادي** <sup>D GN</sup> - 90  
أرز بسمتي عطري مطهو بالتوابل الهندية، يُقدّم مع سلطة الخضار الهندية بالمخللات المشكلة ورايتا ويوبادوم

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 مع الكماة<sup>D V</sup> - 55  
يخنة الفطر مع الكريمة الطازجة والثوم المعمر

شوربة العدس العربية<sup>D G V</sup> - 50  
عدس مهروس مع الخبز العربي المحمص، يُقدم مع شرائح الليمون والبقدونس

شوربة الهليون الكريمة<sup>D G V</sup> - 60  
شوربة الهليون مع الكراث، وجبن الماعز ومكعبات الخبز المحمصة

شوربة الدجاج<sup>G</sup> - 60  
شوربة الدجاج المنكهة بعشبة الليمون مع الخضار الموسمية

شوربة ون تون بالنودلز<sup>D G</sup> - 75  
نودلز البيض، وداملينغ بالروبيان، ودجاج باربيكيو وخضار آسيوية

المقبلات الساخنة

كروكيت السلمون<sup>D GN</sup> - 65  
كرات السلمون مع البطاطا المهروسة، مغمسة بفتات الخبز ومقلية، تقدم مع الكريمة الحامضة بالشبث

حبار مقرمش بالملح والفلفل<sup>D G</sup> - 55  
حبار صغير مقلي مع فلفل سيثوان، فلفل أحمر الحار المخلل وصلصة رومولاد، يقدم مع شرائح الليمون الحامض

السلطات

سلطة سيزر<sup>D G</sup> - 70  
خس، جبن برميغان، بيض، بريزاوولا مقرمشة، مكعبات خبز محمص مع وصلصة سيزار

مع دجاج - 80  
مع روبيان - 100

سلطة الخضار الموسمية<sup>V VG</sup> - 70  
تشكيلة خضار مع أفوكادو، وخيار، وطماطم، وبراعم برسيم، وأعشاب وبذور محمصة، تقدم مع صلصة خل التفاح

سلطة الأفوكادو والكايل<sup>D V</sup> - 75  
كايل مع أفوكادو، وطماطم كرزية، وخيار، وبذور دوار الشمس محمصة، وجبن جراتا بادانو، تقدم مع صلصة الزبادي اليوناني

سلطة بوراتا<sup>D V</sup> - 80  
جبن بوراتا مع طماطم كرزية متبلة، ورمان، وزيت زيتون بكر ممتاز وخل بلسمي معتق

سلطة البطيخ والفيثا<sup>D V</sup> - 70  
بطيخ منكه ، وخيار، وجبن فيثا وزيتون

السندويشات والبرجر  
تقدم مع سلطة خضراء وبطاطا مقلية

كلوب سندويش<sup>D GN</sup> - 95  
خبز توسست بالحبوب مع بيض مقلي، وصدر دجاج مسلوق، ولحم بقري مقعد، وخس، وطماطم ومايونيز

سندويش ستيك واجيو<sup>D G</sup> - 95  
ستيك واجيو مع جبنة غروبير ذائبة، ويصل، مكرمال وفلفل وروكا وصلصة أيولي بالخردل، يقدم على خبز البريوش

باستا

سباجيتي<sup>G</sup>، بيني<sup>G</sup> أو باستا خالية من الغلوتين مع صلصة من اختيارك

أزاباتا<sup>V VG</sup> - 80  
صلصة طماطم مع رقائق فلفل حار، وريحان وثوم

بولونيز<sup>D</sup> - 90  
يخنة اللحم البقري المفروم مع الطماطم والريحان وجبن البارميزان

كاربونارا<sup>D G</sup> - 90  
شرائح الحيش مع الكريمة وصفار البيض وجبن البارميزان المبشور

طماطم نابولي<sup>V VG</sup> - 80  
طماطم مطهوة على نار هادئة مع الريحان وزيت الزيتون البكر الممتاز

برجر بقري بلاك أنجوس<sup>D G</sup> - 110  
برجر بقري بلحم أنجوس مع الطماطم، والبصل الأحمر والخس الصغير، والخيار المخلل وجبن جروبير بخبز البريوش المحمص

برجر الدجاج<sup>D G</sup> - 90  
دجاج مشوي مع الطماطم، والسبانخ، وجبن جروبير وكريمة طازجة بخبز البريوش المحمص

## 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 لاتييه - 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 40

رقائق الذرة العضوية  
سبيشال كاي  
ويتابيوكس  
أول بران

تقدم مع اختيارك من الحليب كامل الدسم، أو  
الحليب قليل الدسم<sup>D</sup> أو حليب الصويا<sup>VG</sup>  
أو حليب اللوز<sup>N</sup> أو الزبادي قليل الدسم<sup>D</sup>

#### جرانولا محضرة في مطبخنا - DG 70

زبادي يوناني، توت موسمي طازج

#### عصيدة الشوفان العضوي - DG 45

شوفان مع حليب وسكر أسمر وزبيب وقرفة وتمر  
قطري

#### زبادي - DV 30

كامل الدسم، أو قليل الدسم، أو يوناني أو  
بالفاكهة

#### جبن فيتا - DV 25

#### جبن كريمي - DV 25

#### طبق أجبان - DG 120

تشكيلة من الأجبان المصنوعة بطريقة حرفية  
مع المشمش المجفف والمقرمشات

#### توست فرنسي - DG 90

خبز بريوش يقدم مع تفاح مكمل، وجوز بقان  
وكريمة شانتيي بالفانيليا وشراب فيقرب كندي

#### بانكيك - DG 85


اختيارك من البانكيك بالحليب أو الشوكولاتة  
يُقدّم مع توت بري، وكريمة شانتيي بالفانيليا  
وشراب فيقرب كندي

#### وافل بلجيكي - DG 85

يُقدّم مع توت بري، وكريمة شانتيي بالفانيليا  
وشراب فيقرب كندي

### أطباق البيض

 **بيضتان مطهوئتان حسب الطلب - G 90**  
مقلي، مسلوق أو مسلوق من دون قشر

 **أومليت أو بيض مخفوق - DG 90**  
مع طماطم، وبصل، وفلفل حلو، وجبن شيدر<sup>D</sup>  
وفطر وحيش<sup>G</sup>  
يقدم البيض مع الطماطم المشوية والبصل  
المقلية مع اختيارك من الفطر، أو الهليون أو  
اللحم البقري المقدد أو ثقائق الدجاج<sup>DG</sup> مع خبز  
التوست الأبيض أو الأسمر<sup>DG</sup>

#### بيض بنديكت - DG 110

بيضتان مسلوقتان من دون قشر تقدمان مع  
مافن إنجليزي وشرائح جبش وصلصة هولنديز

#### بيض فلورانتين - DG 90

بيضتان مسلوقتان من دون قشر تقدمان مع  
مافن إنجليزي وسبانخ مطهوة وصلصة هولنديز

#### بيض رويال - DG 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 - DG 95

أفوكادو مهروس بخبز الساوردو المحمص  
وكونفيت الطماطم، الكرزية والجبن الفيتا  
مع بيضتين مسلوقتين من دون قشر - 10

#### اختيارك من الإضافات

نقائق دجاج<sup>DG</sup> - 30

لحم بقري مقدد - 30

سلمون مدخن - 40

شرائح جبش<sup>DG</sup> - 30

جبن حلوم مشوي<sup>D</sup> - 30

نصف حبة أفوكادو مقطعة<sup>VG</sup> - 35

طماطم مطهوة على نار هادئة<sup>VG</sup> - 25

هليون سوتيه<sup>VG</sup> - 30

بطاطا صغيرة سوتيه<sup>VG</sup> - 30

بطاطا هاش براون<sup>DG</sup> - 25

فطر<sup>VG</sup> - 25

فاصوليا مطهوة<sup>VG</sup> - 25

 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 الاسعار بالريال القطري

## إفطار أميركي - 160

سلطة فاكهة <sup>٧ VG</sup>  
تشكيلة فاكهة موسمية

### حبوب إفطار <sup>٧ VG</sup>

رفائق 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 <sup>D G N V</sup>

شوفان يُقدّم مع الزبادي، كومبوت التفاح، رقائق  
اللوز، جوز، تشكيلة من البذور، تمر مقطع، توت بري  
وعسل ملكة القطري



بيضتان مطهوتان حسب الطلب <sup>D G</sup>  
مقلي، مسلوق أو مسلوق من دون قشر

يقدم مع الطماطم والبصل والفلفل وجبنة  
والخبز المحمر <sup>D G</sup> والفطر والحبيش <sup>D</sup> الشيدر  
<sup>D G</sup> الأبيض أو الأسمر

أو



### أومليت أو بيض مخفوق <sup>D G N</sup>

مع طماطم، وبصل، وفلفل حلو، وجبن شيدر  
وفطر وحيش  
يقدم البيض مع الطماطم المشوية والبصل  
المقلية مع اختيارك من الفطر، أو الهليون أو اللحم  
البقري المقدد أو ثقائق الدجاج مع خبز التوست  
الأبيض أو الأسمر



## إفطار صحي - 160

سلطة فاكهة <sup>٧ VG</sup>  
تشكيلة فاكهة موسمية

### سلة مخبوزات <sup>D G N</sup>

مخبوزات دنماركية، كرواسان خبز بالشوكولاتة ومافن،  
خبز التوست الأبيض أو  
الأسمر

تقدم مع الزبدة <sup>D</sup>، ومربى الفراولة <sup>VG</sup>  
ومربى المشمش <sup>VG</sup> ومربى البرتقال <sup>VG</sup>  
متو فرة إلى غاية الساعة ٢ بعد الظهر

### بيرشر موزيلي <sup>D G N V</sup>

شوفان يُقدّم مع اللبن، التفاح، رقائق  
اللوز، جوز، تشكيلة من البذور، تمر مقطع، توت بري  
وعسل ملكة القطري



### أومليت بياض البيض <sup>D</sup>

مع سبانخ صغيرة، قطع الأفوكادو والثوم المعمر

## إفطار الأطفال - 80

عصير فاكهة <sup>٧ VG</sup>  
برتقال، فاح أو أناناس

سلطة فاكهة <sup>٧ VG</sup>  
تشكيلة فاكهة موسمية

### حبوب إفطار <sup>G VG</sup>

فروسيتز أو كوكوبوس  
تقدم مع اختيارك من الحليب كامل الدسم  
أو الحليب قليل الدسم، أو حليب الصويا أو حليب  
اللوز



### بيضتان مطهوتان حسب الطلب <sup>D</sup>

مقلي، مسلوق أو مسلوق من دون قشر

أو



### أومليت أو بيض مخفوق <sup>D G V</sup>

مع طماطم، وبصل، وفلفل حلو، وجبن شيدر  
وفطر وحيش  
يقدم البيض مع الطماطم المشوية والبصل  
المقلية مع اختيارك من الفطر، أو الهليون أو اللحم  
البقري المقدد أو ثقائق الدجاج مع خبز التوست  
الأبيض أو الأسمر

أو

### بانكيك بالحليب <sup>D G</sup>

بانكيك يُقدّم مع التوت الموسمي والموز وشراب  
القيقب الكندي

## أطباق الإفطار العربية المميزة

### فول مدمس <sup>٧ D</sup> - 55

فول مدمس يُقدّم مع الكمون، والطحينة  
والثوم، والبصل الأخضر، والطماطم المفرومة  
وزيت الزيتون البكر الممتاز  
يقدم مع الخبز العربي <sup>D G</sup>

### شكشوقة <sup>D G</sup> - 95

بيض مسلوق مع صلصة طماطم قليلة التوابل  
وزيت زيتون، وبصل، وفلفل حلو، وكمون، وكزبرة  
طازجة وجبنة الفيتا مفتتة  
يقدم مع الخبز العربي <sup>D G</sup>

### بلاليط <sup>G D N</sup> - 60

طبق أولميت تقليدي لذيذ وحلو مع الشعيرية  
والسكر والقرفة والزعفران والهيل والخوخ

### فطاير الجبن والزعتر <sup>G N V D</sup> - 60

خبز شرق أوسطي تقليدي مع جبن عكاوي وزعتر  
وبذور السمسم

## أطباق الإفطار العالمية المميزة

سلطة فاكهة مميزة <sup>٧ VG</sup> - 65  
تشكيلة فاكهة موسمية

### طبق فاكهة <sup>٧ VG</sup> - 70

تشكيلة فاكهة موسمية

### توت موسمي <sup>٧ VG</sup> - 80

تشكيلة من التوت

### سلة مخبوزات <sup>D G N</sup> - 60

مخبوزات دنماركية معدة في مطبخنا، كرواسان  
خبز بالشوكولاتة ومافن، خبز التوست الأبيض أو  
الأسمر

تقدم مع الزبدة <sup>D</sup>، ومربى الفراولة <sup>VG</sup>  
ومربى المشمش <sup>VG</sup> ومربى البرتقال <sup>VG</sup>  
متاح حتى الساعة ٢ ظهراً

### سلة مخبوزات <sup>D G N</sup> - 50

لفائف خبز طازج، خبز توست أبيض أو أسمر  
تقدم مع الزبدة <sup>D</sup>، ومربى الفراولة <sup>VG</sup>  
ومربى المشمش <sup>VG</sup> ومربى البرتقال <sup>VG</sup>

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 ولوزة واللافندر  
فانيلا إيرل جراي

### عصائر مبردة

تفاح  
جزر  
مانجو  
برتقال  
أناناس

### إفطار قطري - 160

زبادي<sup>D</sup>  
عادي، قليل الدسم، يوناني أو بالفواكه

سلطة فاكهة<sup>V VG</sup>  
تشكيلة فاكهة موسمية

مازة باردة<sup>D V</sup>  
حمص، لبننة، زيتون مشكل

فول مدمس<sup>V D</sup>  
فول مدمس يُقدم مع الكمون، والطحينة، والثوم والبصل الأخضر، والطماطم المفرومة وزيت الزيتون البكر الممتاز

جبن حلوم مشوي<sup>D</sup>  
يُقدم مع تتبيلة الزعتر والطماطم

شكشوكة<sup>G D</sup>  
بيض مسلوق مع صلصة طماطم متبلّة وزيت زيتون بصل، فلفل حلو، كمون، كزبرة طازجة وجبنة مفتتة يقدم مع الخبز العربي<sup>D G</sup>

خبز عربي إضافي<sup>D G</sup> - 10

### إفطار كونتيننتال - 115

سلطة فاكهة<sup>V VG</sup>  
تشكيلة فاكهة موسمية

سلة مخبوزات<sup>D GN</sup>  
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<sup>V G</sup>  
رقائق الذرة العضوية  
سبيشال كاي  
ويتابيक्स  
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<sup>D N</sup>

أو

بيرشر موزلي<sup>D GN V</sup>  
شوفان يُقدم مع الزبادي، كومبوت التفاح، رقائق اللوز، جوز تشكيلة من البذور، تمر مقطع، توت بري وعسل 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

تم الحصول على البيض



قائمة الإفطار

