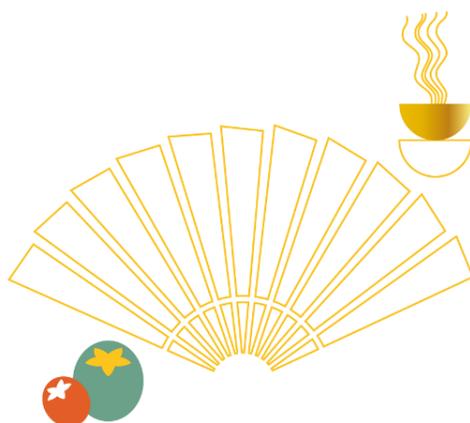


# FLAVOURS OF



## EMBARK ON **A CULINARY JOURNEY**

Please use your phone camera to join Fans of M.O. programme to enjoy exclusive member-only dining benefits.



Pink Afternoon Tea by Chef Amine

**7-17 October 2023**

Mandarin Oriental, Doha



## الأطباق المالحة SAVOURIES

### Eclair<sup>D G V</sup>

Baked parmesan choux pastry filled with parsley cream cheese

### إكلير<sup>D G V</sup>

معجنات تشو البارميزان المحشوة بجبنة كريمة مع البقدونس

### Chicken Pie<sup>D G N</sup>

Roasted chicken with tomatoes and mixed nuts

### فطيرة الدجاج<sup>D G N</sup>

دجاج مشوي مع الطماطم والمكسرات المتنوعة

### Beef Short Rib Brioche<sup>D G N</sup>

Beef short rib terrine with organic pickled red radish and barbecue glaze

### بريوش الضلوع البقرية<sup>D G N</sup>

ضلوع بقرية قصيرة مع فجل أحمر عضوي مخلل وصلصة الباربيكيو

### Cucumber Sandwich<sup>D G</sup>

Pickled local cucumber with cream cheese and multi-seed bread

### سندويش الخيار<sup>D G</sup>

خيار محلي مخلل مع جبنة كريمية، وخبز بالحبوب المتنوعة



## الحلويات SWEETS

### Choux à la Rose<sup>D G N</sup>

Rose tea crémeux  
Madagascar vanilla chantilly  
with red berries compote

### Japanese Flower<sup>D G N</sup>

Almond sable with lemon  
crémeux and cherry Tonka  
bean compote

### Like an Opera<sup>D G N</sup>

Hazelnut sponge with  
raspberry crémeux and  
Ethiopian coffee ganache

### Modern Religieuse<sup>D G N</sup>

Pistachio biscuit with  
Madagascar vanilla  
Namelaka and strawberry  
confit

### شو ألا روز<sup>D G N</sup>

كريمة شاي الورد وشانتيبي  
بفانيليا مدغشقر مع كومبوت  
التوت الأحمر

### جبانيز فلاور<sup>D G N</sup>

بسكويت اللوز مع كريمة  
الليمون وكومبوت حبوب  
التونكا والكرز

### لايك أن أوبرا<sup>D G N</sup>

كيك إسفنجي بالبندق مع  
كريمة التوت وغاناش  
القهوة الإثيوبية

### مودرن روليجيوز<sup>D G N</sup>

بسكويت الفستق مع فانيليا  
مدغشقر، ناميلاكا وكونفيت  
الفراولة



## كعكات السكون SCONES

### WARM SCONES <sup>D G</sup>

Buttermilk Scones Golden  
Raisin Scones, served with  
Clotted Cream <sup>D</sup>  
Strawberry Jam  
Apple and Cinnamon Jam <sup>D</sup>

### <sup>D G</sup> كعكات السكون الدافئة

سكونز بالزبدة، سكونز  
بالزبيب الأشقر، تقدّم مع  
الكريمة المخثرة <sup>D</sup>  
مربى الفراولة  
مربى التفاح والقرفة <sup>D</sup>

### QAR 350 for two guests

Served with Gold Emotion, a non-alcoholic sparkling apple juice with 24K gold flakes and a choice of tea or coffee

### ٣٥٠ ريال قطري لشخصين

يقدم مع عصير تفاح فوار غولد إيموشن، الخالي من الكحول، مع رقائق ذهب عيار 24، مع اختيار الشاي أو القهوة