

FESTIVE TASTING MENU

STARTERS مقبلات

ENDIVE APPLE WINTER SALAD ^{DNV}

سلطة الشتاء بالهندباء والتفاح أ من
Endive, Granny Smith apple, toasted walnuts,
crumbled goat cheese, honey mustard dressing
شراخ تفاح غراني سميث، جوز محمص، جبنة ماعز مقلقة، صلصة العسل والخردل

FOIE GRAS & CHICKEN TERRINE ^{DNG}

تيرين كبد الإوز والدجاج
Toasted brioche, mixed berries chutney, truffle pearls
بريوش محمص، صلصة التوت المختلطة، لؤلؤة كشكش

MINCED PIE ^{DGN}

فطائر باللحم المفروم
Puff pastry, dried cranberry, walnuts, apricot, minced beef
عجينة البف، توت بري مجفف، مشمش، لحم بقري مفروم

SOUP شوربة

ROASTED BUTTERNUT SQUASH SOUP ^{DGN}

شوربة القرع المحمص
Butternut squash, caramelized onion soup,
seeded sourdough crouton, pumpkin seeds
شوربة القرع الكريمة والبصل المكرمل خبز ساوردو محمص مع بذور اليقطين المكرملة

MAINS الأطباق الرئيسية

AUSTRALIAN VEAL CHOP ^D

شريحة عجل أسترالي (220 جرام)
Grilled Australian veal chop, winter root vegetables,
truffle mash, Brussels sprouts, natural jus
شريحة عجل أسترالي مشوية تقدم مع خضروات، بطاطس مهروسة بالكأمة، كرنب بروكسل، وعصارة طبيعية

ROASTED TURKEY ^{DGN}

ديك رومي مشوي
Chestnut, apricot stuffing,
beef bacon wrapped sausages, roasted potatoes,
winter root vegetables, Brussels sprouts
كستناء، مشمش، نقانق باللحم المقدد والعسل، صلصة الديك الرومي، صلصة التوت البري، بطاطس مشوية، خضروات جذرية شتوية، كرنب بروكسل

DESSERT حلوى

CHESTNUT CRÈME BRÛLÉE ^{DGN}

كريم بروليه بالكستناء
Ethiopian coffee, almond financier, pear compôte
فينانسيه باللوز والقهوة الإثيوبية، مع كومبوت الكمثرى

GUERIDON TREATS مجموعة مختارة من الحلويات

GINGERBREAD CAKE ^{DGN}

كيك الزنجبيل

MARZIPAN STOLLEN ^{DGN}

مرصبان

QAR 325 Per Person

325 ريال قطري للشخص