

Izu

Panel de saveurs par Izu
Ani.

Layers of flavours by Izu
Ani.

يقدم الشيف إيزو طبقات من النكهات

Veuillez utiliser votre téléphone pour scanner et voir
notre menu et rejoindre le programme Fans of M.O.
pour profiter de bénéfices exclusifs

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

يرجى استخدام الكاميرا في هاتفك للانضمام إلى برنامج ضيوف درجة الإمتياز
للاستمتاع بمزايا تناول الطعام الحصرية للأعضاء فقط.

Fans of M.O



Tartes | Tarts | التورتات

- Tarte à la truffe | Truffle tart | التارت الكمأة ^{D G} 105
Crème de truffe, fromage fontina, truffe fraîche, balsamique vieux
Truffle cream, fontina cheese, fresh truffles and aged balsamic
كريمة الكمأة تقدم مع الكمأة الطازجة، جبنة فونتينا و الخل البلسمي
- Tarte au thon | Tuna Tart | تارت التونة ^{D G} 95
Thon jaune, Crème de wasabi
Yellowfin tuna, wasabi cream
التونة ذات الزعانف الصفراء، كريمة الوسابي

Salades | Salads | السلطات

- Feta et myrtille, huile d'olive extra vierge Grecque 85
Blueberry and feta cheese with Greek extra virgin olive oil
سلطة التوت مع جبنة الفيتا و زيت الزيتون اليوناني الممتاز
- Salade du jardin d'IZU avec fromage de chèvre mariné, orange sanguine et laitue ^{D G} 75
IZU garden salad with marinated goat cheese, orange and mixed green lettuce
سلطة ايزو مع جبنة الماعز، البرتقال و أوراق الخس الأخضر المختلطة

Cru | Raw | نيء

- Tartare de thon | Tuna tartar | ترنار التونة ^{G N} 120
Avocat, yuzu ponzu
Avocado, yuzu ponzu
خل البونزو و الأفوكادو
- Carpaccio de bœuf | Beef carpaccio | لحم الكارباشيو البقري ^D 115
Bœuf Wagyu en salaison, vinaigrette à la moutarde, truffe fraiche, roquette, parmesan
Cured Wagyu beef, mustard dressing, fresh truffles, rocket leaves parmesan cheese
اللحم البقري المقدم مع صلصة الخردل، الكمأة الطازجة، اوراق الجرجير و جبنة البارميزان
- Caviar servi avec condiments traditionnels ^{D G}
Caviar served with traditional condiments
كافيار يقدم مع التوابل التقليدية
- Caviar Beluga 30gr | كافيار بيلوجا ٣٠ جرام 1200
Caviar Oscietra 30gr | كافيار أوسيتترا ٣٠ جرام 540
Caviar Crystal 30gr | كافيار كريستال ٣٠ جرام 380

Tous les prix sont en Riyals Qatariens
All prices are in Qatari Riyals
جميع الأسعار بالريال القطري

Chaud | Hot Starters | المقبلات الساخنة

Poulpe Espagnol avec glaçage d'agrumes au piment, purée d'avocat et citron vert ^{D G}	135
Spanish octopus with chili citrus glaze, avocado puree and lime الأخطبوط الأسباني مع صلصة حميضات الفلفل الحار و الأفوكادو	
Escargot cuit au persil et beurre à l'ail servi avec toast de campaillou ^{D G N}	120
Escargot baked in parsley and garlic butter served with French rye toast الحلزون مع زبدة البقدونس و الثوم يقدم مع الخبز الفرنسي	
Foie gras poêlé avec purée d'acai, granola et sauce à la truffe	195
Seared foie gras with acai berries purée, granola and truffle jus فطائر فوا جرا محروقة مع بوريه توت الأسي والجرانولا والكمأة	
Calamars grillés avec sauce Provençale, olives et feta ^G	140
Grilled squid with Provençale sauce, olives and tomato jam الحبار المشوي مع صلصة البروفينسال, الزيتون و جبنة الفيتا	

Enrichissants | Mains | الأطباق الرئيسية

Homard Canadien avec beurre de piment fumé et citron bruni ^{D G}	360
Whole roasted lobster with smoked chili butter and burnt lemon الكرنند المحمص الكامل مع زبدة الفلفل الحار المدخنة و الليمون	
Homard Canadien linguine avec olives de Kalamata et sauce tomate ^{D G}	280
Canadian lobster linguine cooked with Kalamata olives and tomato sauce الكرنند مع معكرونة اللينجويني, زيتون الكلاماتا و صلصة الطماطم	
Spaghetti aux truffes fraîches et crème de truffe ^{D G}	240
Spaghetti with fresh truffles and truffle cream السباقيتي مع الكمأة الطازجة و كريمة الكمأة	
Bar grillé servi avec pomelo, citron confit et fenouil ^D	190
Grilled sea bass served with pomelo, lemon confit and fennel القاروص المشوي مع البوميلو, الليمون و الشمر	
Sole entière cuite avec citron, persil, tomates séchées, amandes et champignons ^D	325
Dover sole cooked in lemon, parsley, dried tomatoes, almonds and mushrooms سمك دوفر مطبوخ بالليمون, البقدونس, الطماطم المجففة, اللوز والفطر	

Tous les prix sont en Riyals Qatariens
All prices are in Qatari Riyals
جميع الأسعار بالريال القطري

الأطباق الرئيسية | Mains | Enrichissants

Tomahawk 1.2kg 1.٢ ك	
Côte de bœuf Angus Noir avec pommes de terre fumées et jus de viande maison ^{D G N}	780
Black Angus rib eye on the bone served with smoked potatoes and homemade beef jus	
التوماهوك, بلاك أنجوس يقدم مع البطاطا المدخنة و صلصة اللحم المطبوخة محليا	
Pour trois à quatre convives, veuillez prévoir 30 à 45 minutes de temps de préparation	
Serves three to four guests, please allow 30 to 45 minutes preparation time	
طبق مناسب لثلاثة أو أربعة ضيوف الوقت التحضيري من ٣٠ إلى ٤٥ دقيقة	
Côtelettes d'agneau marinées au cumin avec purée d'oignons et olives ^{D N G}	195
Marinated lamb cutlets with spiced cumin, sweet onion purée and olives	
شريحات لحم الضأن المتبلبة مع الكمون المتبل وبوريه الأوجنون الحلو والزيتون	
Filet de boeuf Australien BMS5+ avec foie gras ^{D G}	245
Australian beef tenderloin BMS5+ with foie gras	
مع فطائر فوا جرا + BMS0 لحم بقري تندرلوين أسترالي	
Coquelet grillé avec foie gras, sauce a la truffe et pommes de terre grelot ^D	220
Baby chicken with foie gras, truffle jus and baby potatoes	
دجاج صغير مع كبد الأوز والكمأة والبطاطس الصغيرة	
Contre-filet de bœuf japonais Wagyu BMS12+ avec relish de tomates brunies ^D	635
Japanese Wagyu striploin BMS12+ with burnt tomato relish	
مع مذاق الطماطم المحترق + BMS1٢ شريط الخاصرة الياباني واغيو	

الأطباق الجانبية | Sides | Accompagnements

Frites maison Homemade French fries البطاطس المقلية	48
Epinards ^{V G} Spinach السبانخ	52
Pommes de terre au four Grilled crushed potatoes البطاطس المشوية	48
Brocoli au piment aji amarillo Brocoli with aji amarillo القرنبيط الأخضر مع صلصة الأجي أماريلو	48
Poivrons de Padron grilles Grilled padron peppers فلفل بادرون مشوي	55

Tous les prix sont en Riyals Qatariens

All prices are in Qatari Riyals

جميع الأسعار بالريال القطري