

MANDARIN LOUNGE

Please scan and view our à la carte menu or join Fans of M.O. recognition program to enjoy dining benefits.

Menu
À la carte



FANS OF M.O.
Registration



BEVERAGES


TEA 🌿	30
Baraha Blend	
Black	
English Breakfast Earl Grey Assam Darjeeling 1st Flush Far East Chocolate	
Green	
Long Jing Peach Jasmine Pearls Moroccan Mint Lychee & Strawberries	
Oolong	
Red Oolong	
White	
Bai Mu Dan Apricot White Rose & Raspberries	
Herbal	
Rooibos Orange & Cactus Fig Chamomile Flowers	
COFFEE ☕	
Americano Black Coffee	30
Espresso Double Espresso	30 35
Macchiato Double Macchiato	30 35
Café Latte	35
Flat White	35
Mocha	35
Hot Chocolate	35
Turkish	40
Cappuccino	40
Signature Gold Leaf Cappuccino	60
SIGNATURE COFFEE	40
Spanish Latte Hazelnut Cappuccino Coconut Cappuccino Turkish Cappuccino	
SIGNATURE ICED TEA	40
Mango Iced Tea Msheireb Cinnamon Iced Tea Teatini	
SOFT DRINKS	35
Coca-Cola Coca-Cola Light Fanta Orange Sprite	
WATER	(S) (L)
Still	
Rayyan	20 30
Acqua Panna	25 45
Sparkling	
Ferrarelle	25 45
San Pellegrino	25 45
JUICES 🌿	40
Orange Watermelon Pineapple Carrot Apple	
MOCKTAILS	
Pink Love	45
Pomegranate juice, pineapple juice, and passion fruit purée	
Mojito	45
Classic Passion Fruit Strawberry Tropical	
Strawberry Piña Colada	45
Strawberry purée, coconut syrup and pineapple juice	

SALADS AND APPETISERS

WHITE ASPARAGUS PANNA COTTA ^{DV} Goat cheese, asparagus, mustard dressing	90
GRILLED ENDIVES ^{DNV} Orange braised endives, mashed potatoes, hazelnut dressing	70
COLD MEZZE PLATTER ^{DGNV}  Hummus, moutabel, labneh, muhammara, baba ghanoush and Arabic pickles served with homemade pita bread	80
CAESAR SALAD ^{DGV} Romaine lettuce, anchovies, aged Parmesan cheese beef bresaola and Provençal croutons served with Caesar dressing	65
With chicken breast ^{DG} 	78
BURRATA SALAD ^{DV}  Burrata cheese, marinated heirloom tomatoes and green basil	95
PUMPKIN VELOUTÉ WITH CORN ICE CREAM ^{DV}  Served with curried popcorn, chives, butternut squash Passion fruit and corn ice cream	55

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

 Sustainably Sourced

 Locally Sourced

All prices are in Qatari Riyals

SANDWICHES & BURGERS

CLUB SANDWICH ^{DG} 	80
Poached chicken breast, bresaola, lettuce, avocado Gruyère cheese, tomatoes and fried egg served with Pommery mustard mayonnaise	
Choice of white or brown toasted bread	
BEEF SLIDERS ^{DGN} 	95
Grilled Australian Angus beef patty, beef bacon, caramelized onions, truffle mayonnaise and melted Cheddar cheese served in toasted brioche bun	
BBQ CHICKEN SANDWICH ^{DGN} 	85
BBQ chicken thighs mixed with Asian coleslaw and teriyaki mayonnaise, served on toasted Vienna bread	
MUSHROOM BURGER ^{GVG}	75
Plant based patty with pulled barbecue mushrooms, baby gem, onion rings and hummus, served in toasted burger bun	
GRILLED VEGETABLES SCHIACCIATO ^{DGV} 	75
Selection of grilled eggplants and gorgonzola bruschetta, grilled peppers and tomato chutney bruschetta grilled zucchini and chimichurri bruschetta	

The above dishes are served with a choice of French fries or salad

MAIN COURSE

PENNE ARRABIATA ^{GVG} 	70
Fresh tomatoes with garlic, dried chili peppers, basil leaves black olives and grated Parmesan	
LINGUINE MUSHROOM SAUCE ^{DGV}	85
Wild mushroom fricassee in creamy sauce with herbs grated Parmesan cheese	
Additional	
Grilled chicken 	30
Wild mushrooms	35
SALMON PAVÉ ^D	160
Snow pea, lemongrass, and coconut sauce	

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

 Sustainably Sourced

 Locally Sourced

All prices are in Qatari Riyals

DESSERTS

MEDJOO DATE PUDDING ^{DGN}	70
Date cake with English toffee sauce, honeycomb ice cream sesame nougatine	
UMM ALI ^{DGN}	65
Traditional flaky puff pastry flavored with orange blossom water milk, pistachios, baked and topped with whipped cream	
MOLTEN CHOCOLATE TART ^{DGN}	70
Chocolate tart served with Ethiopian coffee gelato salted pecan croustillant	
HAZELNUT FRENCH TOAST ^{DGN}	65
Brioche bread with hazelnut praline and vanilla ice cream	
ICE CREAM OR SORBET	45
Vanilla ^D Pistachio ^{DN} Chocolate ^D Mixed Berries ^{VG} Mango ^{VG} Coconut Rose ^{VG}	
FRUIT PLATE ^{VG} 	60
Selection of seasonal fruits and berries	

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



Sustainably Sourced



Locally Sourced

All prices are in Qatari Riyals

المشروبات

30

الشاي
خلطة البراحة

شاي أسود
انغليش بريكفيست | ايرل غراي | آسام
دارجيلنغ | فار ايست | شوكولاتة

شاي أخضر
لونج جينج | ادراق | الياسمين | النعناع المغربي | ليتشي وفراولة

شاي أولونغ
أولونغ أحمر

شاي أبيض
باي مو دان | المشمش | الوردة البيضاء والتوت

شاي الاعشاب
رويوس برتقال و صبار | أزهار البابونج

30

قهوة

أمريكانو | قهوة عادية

35 | 30

اسبريسو | دبل اسبريسو

35 | 30

ماكياتو | دبل ماكياتو

35

كافي لاتييه

35

فلات وايت

35

موكا

35

شوكولاتة ساخنة

40

قهوة تركية

40

كابتشينو

60

كابتشينو سيجنتشر مع ورق الذهب

40

قهوة مميزة

سبانش لاتييه | كابتشينو البندق

كابتشينو جوز الهند | كابتشينو قهوة تركي

35

الشاي المثلج المميز

شاي مثلج بالمانجو | شاي مشيرب مثلج بالقرفة | تياتيني

35

المشروبات الغازية

كوكا كولا | كوكا كل لايت

فنتا | اورانج | سبراي

صغير | كبير

المياه

المياه العادية

30 | 20

ريان

45 | 25

أكوا بانا

45 | 25

المياه الغازية

فيراريل

45 | 25

سان بليغرينو

40

العصائر

برتقال | البطيخ | أناناس | جزر | تفاح

45

موكتيل

بينك لوف

عصير الرمان، عصير الأناناس، وهريس الباشن فروت

45

موهيتو

كلاسيك | باشن فروت | فراولة | تروبيكال

45

بينيا كولادا بالفراولة

هريس الفراولة، سيروب جوز الهند وعصير الأناناس

السلطات والمقبلات

- 90 **الهليون الأبيض بانا كوتا** ^{DV}
جبنة الماعز والهليون تقدم مع صلصة الخردل
- 70 **الهندباء المشوية** ^{DNV}
الهندباء المطهوه ببطء مع البرتقال، البطاطا المهروسة، صلصة
البنديق
- 80 **طبق المازه الباردة** ^{DGNV}
حمص، متبل، لبننة، محمرة، بابا غنوج ومخلل عربي
يقدم مع خبز بيتا
- 65 **سلطة سيزر** ^{DGV}
خس روماني، أنشوفي، جبنة بارميزان، لحم بقري بانثيتا
خبز محمص بروفنسال وصلصة سيزر
- 78 **مع صدر دجاج** ^G
- 95 **سلطة جبنة البوراتا** ^{DV}
جبنة بوراتا، طماطم متبللة وريحان أخضر
- 55 **اليقطين والبوظة بالذرة** ^{DV}
تقدم مع الفشار بالكاري وأيس كريم الذرة

الساندويشات والبرجر

- 80 **كلوب ساندوتش** ^{DG}
صدر دجاج مسلوق ، بريزولا ، خس ، أفوكادو
جبين غرويير ، طماطم ، بيض مقلي وخردل يومييري مايونيز
اختياركم من الخبز المحمص الأبيض أو البني
- 95 **سلايدرز بلحم البقر** ^{DG}
شريحة لحم بقري أنجوس أسترالي مشوي ، لحم بقري مقعد
بصل مكرمل، مع مايونيز الكمأة وجبنة شيدر ذائبة مع خبز
بريوش محمص
- 85 **ساندوتش دجاج باربيكيو** ^{DG}
أفخاذ دجاج باربيكيو ممزوجة مع سلطة كلسلو بالملغوف
ومايونيز بصلصة ترياكي على خبز فيينا المحمص
- 75 **مشروم برجر** ^{GV}
باتي نباتية مع الفطر المشوي ، الخس ، أفوكادو ، بصل وحمص
يقدمه في خبز البرجر المحمص
- 75 **سكتجشياتو الخضار المشوية** ^{DGV}
تشكيلة مختارة من بروشيتا الباذنجان المشوي وجورجونزولا
وبروشيتا الفلفل المشوي
وصلصة الطماطم وبروشيتا الكوسا المشوية وتشيميتشوري
يتم تقديم الأطباق أعلاه مع اختيار من البطاطس المقلية أو سلطة

الأطباق الرئيسية

- 70 **بيني أرابياتا** ^{GVG}
طماطم طازجة مع ثوم ، فلفل حار مجفف ، أوراق ريحان
والزيتون الأسود وجبنة البارميزان
- 85 **لنغويني صلصة الفطر** ^{DGV}
فطر بري في صلصة كريمة مع أعشاب وجبن بارميزان مبشور
- إضافة
30 صدر دجاج ^D
35 فطر بري
- 160 **سلمون بافي** ^D
حبوب خضراء وعشب الليمون وصلصة جوز الهند

الحلويات

- 70 ^{DGN} **كعكة بالتمر المدجول**
كعكة التمر مع صلصة التوفي الإنجليزية، بوظة العسل
و نوغتين السمسم
- 65 ^{DGN} **أم علي**
عجين الفطير التقليدي بنكهة ماء زهر، حليب، فستق
مخبوز ومغصن بالكريمة المخفوقة
- 70 ^{DGN} **تارت الشكولاتة**
تارت الشكولاتة مع بوظة القهوة الإثيوبية
والبقان المملح
- 65 ^{DGN} **توست بالبندق الفرنسي**
خبز البريوش مع براليني البندق وبوظة الفانيليا
- 40 **أيس كريم أو سوريبة**
فانيليا^D | فستق^{DN} | شكولاتة^D
توت بري^{VG} | مانجو^{VG} | جوز الهند والورد^{VG}
- 60 ^{VG} **طبق الفاكهة**
فواكه موسمية وتوت بري