

WINTER AFTERNOON TEA

AMUSE BOUCHE

Spiced tea quail egg ^{D G}

Served with sturgeon caviar and wood smoke

SAVOURIES

Turkey Sandwich ^{D G}

Smoked turkey with blood orange, served with orange scented brioche bread

Cheese Strudel ^{D G}

French Brie cheese and dried cranberries rolled in Filo pastry served with lemon curd and black olive dust

Duck Terrine ^{D G N}

Gingerbread filled with duck terrine, fig jam and crispy cacao

Root Vegetable ^{D G N}

Tartlet filled with roasted vegetable purée and onion jam served with Goat's cheese and crème fraîche

SWEETS

Mont Blanc ^{D G N}

Pâte de marrons on chestnut financier, layered with kumquat confit and Chantilly cream

Pain d'épices Cheesecake ^{D G}

Spiced sponge cake topped with banana toffee caramel and white chocolate cream cheese

Chocolate Tart ^{D G}

Chocolate tart filled with dark chocolate and Ethiopian coffee ganache, topped with tiramisu cream

Hazelnut Cake ^{D G N}

Hazelnut dacquoise filled with roasted pears and layered with Gianduja chocolate crémeux

Red Berries Trifle ^{D G N}

Red berries compote layered with Madagascar vanilla mousseline and gâteau de savoie

Chocolate truffle ^{D G N}

Orange and lavender honey truffle

WARM SCONES

Traditional Plain ^{D G} | Candied Fruits ^{D G}

Served with Mascarpone Cream ^D | Mandarin Spread ^D
Spiced Cranberry Jam

QAR 310 for two guests

Served with Butterfly Pea Flower Mocktails and a choice of tea or coffee per person

D-Dairy | G- Gluten | N- Nuts | V- Vegetarian

شاي ما بعد الظهيرة

المقبلات

بيض السممان بالتوابل والشاي ^{D G}
يُقدّم مع كافيار الحفش المدخّن

الأطباق المالحة

سندويش الديك الرومي ^{D G}

ديك رومي مدخّن مع البرتقال الأحمر، يُقدّم مع خبز البريوش المنكّه بالبرتقال

سترادل الجبنة ^{D G}

جبنة بري الفرنسية مع التوت البري مجفف في عجينة فيلو، تُقدّم مع كريمة الليمون ومسحوق
الزيتون الأسود

قالب البط ^{D G N}

خبز الزنجبيل بحشوة تيرين البط مع مربى التين ورقائق الكاكو

الخصروات الجزرية ^{D G N}

تارت بحشوة الخضرة المشوي مع مربى البصل، تُقدّم مع جبنة الماعز والكريمة الطازجة

الحلويات

مون بلان ^{D G N}

عجينة الكستناء محشوة بكريمة الكستناء، مع طبقات من كونغيت الكومكوات وكريمة شانتيي.

تشيز كيك بالزنجبيل ^{D G}

كيك اسفنجي بالتوابل مع كاراميل توفي بالموز وجبنة كريمة بالشوكولاتة البيضاء.

تارت الشوكولاتة ^{D G}

تارت الشوكولاتة محشوة بالشوكولاتة الداكنة وكريمة القهوة الأثيوبية، مع طبقة من كريمة
التيراميسو

كيك البندق ^{D G N}

عجينة البندق محشوة بالإجاص المشوي مع طبقات شوكولاتة جانديا

تريفل التوت الأحمر ^{D G N}

كومبوت التوت الأحمر مع طبقات كريمة بالفانيلا وكيك سافوا

ترافل الشوكولاتة ^{D G N}

ترافل بالبرتقال وعسل الكزامل

كعكات السكون الدافئة

تقليدية | مع الفاكهة ^{D G}

تُقدّم مع كريمة الماسكاربوني ^D | كريمة الماندرين ^D | مربى التوت البري بالتوابل

٣١٠ ريال قطري لشخصين

يُقدّم مع موكتيل ترحيبي و شاي أو قهوة لشخصين