

FESTIVE MENU

CHILLED SEAFOOD PLATTER

Poached Canadian lobster tail, king prawns, Fine de Claire oysters
local crab and calamari served with Mignonette sauce
Thai chili dressing, cocktail sauce and Tabasco

QAR 265

APPETIZERS

BEEF TARTARE ^{D G N}

Hand chopped Australian black Angus beef tenderloin
with mixed pickles, mustard and salted egg yolk cream

QAR 120

STEAMED HOKKAIDO SCALLOPS ^{D G N}

Steamed scallops in a shell served with black truffles
and fried glass noodles

QAR 110

CITRUS AND BEETROOT CURED ATLANTIC SALMON ^{D G N}

Dill and parsley labneh cheese with pickled candy beetroot
grated horseradish and micros cress

QAR 115

MAINS

VEAL CHOP ^{D N}

800g (for sharing)

Grilled Australian veal chop served with roast potatoes, mixed winter root vegetables,
sautéed Brussel sprouts, braised red cabbage with chestnuts and cranberry stuffed William
pears

QAR 580

GRILLED WHOLE DOVER SOLE ^{D G N}

Wood fire grilled Dover sole with lemon caper butter sauce served with chopped dill, boiled
baby potatoes and creamy spinach

QAR 560

DUCK ^{D G N}

Pan seared duck breast with confit duck leg and orange segments served with parsnip
spiced pomegranate and William pears

QAR 195

BEEF WELLINGTON ^{D G}

Baked black Angus beef tenderloin served with mushroom duxelles spinach pancake
mashed potato, black truffle and morel mushroom sauce

QAR 285

ROASTED PUMPKIN RISOTTO ^{G N}

Creamy Hokkaido pumpkin risotto with various textures of pumpkin
raw Brussel sprouts salad and toasted almond flakes

QAR 165

DESSERTS

SPICED APPLE PUDDING ^{D G N}

Candied pecan with maple ice cream and Bourbon vanilla curd

QAR 70

MONT BLANC ^{D G N}

Pâte de marrons with chestnut chocolate cake, mascarpone crème
coconut meringues and milk chocolate crème anglaise

QAR 65

قائمة الأعياد

طبق ثمار البحر المبردة

ذيل كركند كندي مسلوق مع الروبيان، محار فين دو كلير، سلطعون محلي وكالاماري يُقدم مع صلصة مينيونيت، صلصة تايلاندية حارة، صلصة كوكتيل وتاباسكو 265 ر. ق.

المقبلات

D G N تارتار بلحم بقري أسترالي

مكعبات لحم أنجوس أسود بقري مع مخللات متنوعة، خردل وكريمة صفار البيض المالحة 120 ر. ق.

D G N اسقلوب هوكايدو مطهو على البخار

اسقلوب مطهو على البخار من دون تقشير يقدم مع الكمأة السوداء والنودلز المقلية 110 ر. ق.

D G N سلمون بالحمضيات والشمندر

جبنة بالشبت والبقدونس مع شمندر مخلل وفجل مبشور جرجير صغير 115 ر. ق.

الأطباق الرئيسية

D N قطع لحم عجل استرالي (800 جرام)

تقدم مع بطاطا محمرة، خضروات جذرية شتوية متنوعة، ملفوف بروكسيل، ملفوف أحمر مطهي وإجاص محشو بالتوت البري والكستناء 580 ر. ق.

D G N سمك دوفر سول مشوي

سمك دوفر سول مشوي على الفحم مع صلصة الزبدة بالليمون والكبر، يقدم مع الشبت المفروم والبطاطا الصغيرة المسلوقة والسبانخ بالكريمة 560 ر. ق.

D G N صدر بط مقلي

صدر بط مقلي مع كونفيت فخذ البط وشرائح البرتقال يقدم مع الجزر الأبيض والرمان المتبل والإجاص 195 ر. ق.

D G بيف ويلينجتون

ستيك لحم بقري أنجوس أسود مشوي يقدم مع فطر دوكسيل، بان كيك السبانخ، بطاطس مهروسة، كمأة سوداء وصلصة قطر موريل 285 ر. ق.

G N ريزوتو اليقطين المشوي

ريزوتو هوكايدو بالكريمة مع أنواع مختلفة من اليقطين سلطة براعم بروكسل النيئة ورقائق اللوز المحمص 165 ر. ق.

الحلويات

D G N بودينج التفاح بالتوابل

جوز بيكان مغلف بالسدر مع آيس كريم شراب القيقب ومكثف فانيلا بوربون 70 ر. ق.

D G N مون بلان

كيك عجينة الكستناء مع الشوكولاتة بالبندق، كريمة ماسكاربون مورينج بجوز الهند وكاسترد بشوكولاتة الحليب 65 ر. ق.