

Menu Dégustation Caviar

Caviar Tasting Menu

قائمة تذوق الكافيار

Blinis au Caviar Kristal et à la crème fraîche ^{D G}
Caviar Kristal homemade blinis and crème fraîche
بليني بكافيار كريستال والقشدة الطازجة

Duval-Leroy Brut, Chardonnay, Pinot Noir, France

Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette aux agrumes et caviar d'Oscietre ^{G N}
Scallop carpaccio, citrus dressing, Oscietre caviar
كارباتشيو الاسكالوب، صلصة الحمضيات وكافيار أوسيترا

Hugel et Fils Traditional, Pinot Gris, France

Crevettes Carabinero à l'huile d'olive extra vierge Theo et caviar Baeri classique
Carabinero prawns with extra virgin Theo olive oil and classic Baeri caviar
روبيان كارابنيرو مع زيت زيتون ثيو البكر الممتاز وكافيار بيرري الكلاسيكي

Hugel & Fils, Riesling, France

Linguine au homard, sauce Beurre Blanc à l'ail et caviar de Beluga ^{D G}
Lobster linguine, garlic Beurre Blanc, Beluga caviar
مكرونات لينجويني بالكرن، صلصة الثوم والزبدة، كافيار بيلوجا

Bouchard Aîné & Fils Pouilly-Fuissé, Chardonnay, France

Mousse au chocolat chaude
Warm chocolate mousse ^{D G N}
موس الشوكولاتة الدافئة

M. Chapoutier, Vin Doux, Grenache, Chardonnay, Pinot Noir, France

Menu 5 plats | QAR 620 par personne
5 course menu | QAR 620 per person
قائمة 5 أطباق | ٦٢٠ ريال قطري للشخص

Accord Vin | QAR 480 par personne
Wine pairing | QAR 480 per person
نبيذ | ٤٨٠ ريال قطري للشخص