

Cocktails sans alcool | Mocktails | الموكتيالات

Spiaggia Rosa | سباجيا روزا^N

Ananas, banane, amande et grenadine
Pineapple, banana, almond and grenadine
أناناس، موز، لوز، رمان

Marie Galante | ماري جلونت

Kiwi, noix de coco, banane, pomme et citron vert
Kiwi, coconut, banana, apple and lime
كيوي، جوز الهند، موز، تفاح، ليمون أخضر

Chill-Lychee | تشيل ليتشي^N

Lychee, chili, noix de coco, noisette et citron
Lychee, chili, coconut, hazelnut and lemon
ليتشي، فلفل حار، جوز الهند، بندق، ليمون

La vie en Rose | لاي أون غوز

Mûre, cerise, ananas, citron et eau gazeuse
Blackberry, cherry, pineapple, lemon, and sparkling water
بلاك بيرى، الكرز، أناناس، ليمون، مياه غازية

La Passion | لاباسيون

Fruit de la passion, citron, Earl Grey
Passion fruit, lemon, and Earl Grey tea
باشن فروت، ليمون، شاي إيرل جراي

Dairy D | الألبان | Gluten G | غلوتين | Nuts N | مكسرات

IZU'

Panel de saveurs par Izu Ani Layers of flavours by Izu Ani يقدم الشيف إيزو طبقات من النكهات

Veillez utiliser votre téléphone pour rejoindre le programme
Fans of M.O. pour profiter pour profiter d'avantages exclusifs
réservés aux membres.

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

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

Fans of M.O



Entrées | Starters | المقبلات

Feta et myrtille, huile d'olive Grecque extra vierge^D
Blueberry and feta cheese with extra virgin Greek olive oil
توت وجبنة فيتا مع زيت الزيتون اليوناني البكر الممتاز

Poulpe Espagnol, purée d'avocat et citron vert^{D G L F}
Spanish octopus, avocado purée and lime
الأخطبوط الإسباني ، هريس الأفوكادو والليمون

Burrata avec poivrone mariné, pesto au basilic et tomate cerise^D
Burrata with marinated capsicums, pesto, cherry tomatoes, and basil
بوراتا مع الفلفل المتبل والببيستو والطماطم الكرزية والريحان

Crevettes à la harissa, ail et romarin^{D G L F}
Harissa spiced grilled prawns with garlic and rosemary
روبيا مشوي متبل بالهريسة والثوم وإكليل الجبل

Plats principaux | Mains | الأطباق الرئيسية

Rigatoni à la truffe fraîche et crème à la truffe^{D G}
Rigatoni pasta with fresh truffle and truffle cream
باستا ريجاتوني مع الكمأة الطازجة وكريمة الكمأة

Bar grillé aux épices bonites et purée de topinambour^{D G H}
Grilled sea bass with bonito spices and sunchoke purée
سمك القاروص المشوي مع بهارات البونيتو وهريس السانشوك

Poulet grillé au jus de truffe et pomme de terre croustillante^{D G}
Grilled baby chicken with truffle jus and crispy potato
دجاج مشوي مع مرق الكمأة والبطاطا المقرمشة

Dairy D | الألبان | Gluten G | غلوتن | Nuts N | مكسرات
Lactose Free L.F | خالي من اللاكتوز | Healthy H | صحي

Filet de bœuf Black Angus au jus de bœuf^{D G}
Black Angus beef tenderloin with beef jus
فيليه بلاك أنجوس تندرلوين مع مرق اللحم

Desserts | الحلويات

Crème brûlée^D
كريم بروليه

Pain perdu et glace au lait^{D G N}
Brioche French toast with milk ice cream
توست بريوش فرنسي مع آيس كريم الحليب

Fudge TiramIZU^{D G N}
تيراميسو

Gâteau de lait au safran^{D G}
Saffron milk cake
كيك بالحليب والزعفران

QAR 280 par personne pour trois plats | QAR 230 par personne pour deux plats
QAR 280 per person for three dishes | QAR 230 per person for two dishes
٢٨٠ ريال قطري للشخص لثلاث أطباق | ٢٣٠ ريال قطري للشخص لطبقين

Incluant mocktail, café ou thé et eau minéral
Inclusive of mocktail, coffee or tea and mineral water
تشمل الموكتيلات، القهوة أو الشاي، والمياه المعدنية