


AFTERNOON TEA

SAVOURIES

Korean chicken brioche | Guacamole | Pickled cucumber ^{DG} 

Roasted beef sandwich | Gruyère cheese | Caramelised onions | Granary bread ^{DGN} 

Vegetable bruschetta | Red pepper chutney | Sourdough Bread ^{GVG} 

Tomato tart | Burrata | Olive oil caviar | Basil ^{DG} 

SWEETS

Choux au craquelin | Pistachio praline
Raspberry confit ^{DGN}

Alphonso mango shortcake | Mango lime compote
White chocolate Chantilly cream ^{DG}

Strawberry tart | Almond frangipane | Madagascar
vanilla diplomat crème ^{DGN} 

Gâteau au chocolat | Passion fruit crémeux
Jivara Chocolate Mousse ^{DGN}

GUERIDON SERVICE

Sicilian lemon gelato | Greek yogurt granita
Frozen meringue ^D

Summer berries | Citrus confit | Elderflower syrup ^{DG}

WARM SCONES

Lemon scones | Buttermilk scones ^{DG}

Devonshire clotted cream | Blueberry jam | Raspberry jam ^D

QAR 310 for two guests

Served with a choice of tea or coffee for two

D – Dairy | G – Gluten | N – Nuts

V – Vegetarian VG – Vegan

 Locally Sourced

شاي ما بعد الظهيرة

الأطباق المالحة

بريوش بالدجاج على الطريقة الكورية | غواكامولي | مخلل الخيار ^{DG}

سندويش روستو | جبنة غرويير | بصل مكرمل | خبز غراناري ^{DGN}

بروشيتا الخضار | شاتني الفلفل الأحمر | خبز ساور دو ^{GVG}

تارت الطماطم | بوراتا | كافيار بزيت الزيتون | اريجان ^{DG}

الحلويات

شو أو كراولين | برالين الفستق | كونفيت التوت الأحمر ^{DGN}

كيك ألفونسو بالمانجو | كومبوت الليمون والمانجو | كريمة شانتيي
بالشوكولاتة البيضاء ^{DG}

تارت الفراولة | عجينة اللوز | كريمة ديبلومات بالفانيليا ^{DGN}

كيك الشوكولاتة | كريمة الباشن فروت | موس شوكولاتة جيفارا ^{DGN}

عرض غير ربحون

جيلاتو الليمون على الطريقة الصقلية | لبن يوناني غرانيتا | مورينغ
مثلجة ^D

فاكهة التوت الصيفية | كونفيت الليمون | شراب البيلسان ^{DG}

سكونز

سكونز بالليمون | سكونز بالحليب ^{DG}

الإضافات للسكونز

كريمة ديفونشاير المتخثرة | مربى البلوبيري | مربى التوت الأحمر ^D

٣١٠ ريال قطري لشخصين

يقدم مع شاي أو قهوة لشخصين

D – ألبان | G – الغلوتين | N – مكسرات

V – نباتي | VG – فيغن

 من مصادر محلية