

AFTERNOON TEA

SAVOURIES

Stracciatella Tart | Edamame | Mint ^{DG}

Lamb Brioche | Pickled Radish ^{DG}

Chicken Cannoli | Artichoke Purée | Philo Pastry ^{DG}

Asparagus Sandwich | White Asparagus Cream
Granary Bread ^{DGN}

SWEETS

Tarte au Citron | Kumquat Marmalade | Jasmine
Chantilly ^{DGN}

Chocolate Delice | Soft Caramel | Milk Chocolate
Mousse ^{DGN}

Berries Cheesecake | Strawberry Confit | Madagascar
Vanilla ^{DG}

Sicilian Pistachio Semifreddo | Raspberry Coulis
Candied Pistachio ^{DGN}

WARM SCONES

Buttermilk Scones | Orange Blueberry Scones ^{DGN}

Devonshire Clotted Cream ^P | Citrus Curd

Strawberry Jam

QAR 310 for two guests

Served with a choice of tea or coffee for two

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



Sustainably Sourced



Locally Sourced

شاي ما بعد الظهيرة

الأطباق المالحة

تارت ستراتشياتيلا | إدامامي | نغناع^{DG}

بريوش بلحم الضأن | فجل مخلل^{DG}

كانولي بالدجاج | هريس الأرضي شوكي | فيلوببستري^{DG}

سندويش الهليون | كريمة الهليون الأبيض | خبز غراناري^{DGN}

الحلويات

تارت الليمون | مربي الكومكوات | شاتيني بالياسمين^{DGN}

ديليس الشوكولاتة | كاراميل | موس الشوكولاتة بالحليب^{DGN}

تشيزكيك بالتوت | كونفيت الفراولة | مدغشكر فانيليا^{DG}

سيميفريدو بالفستق على طريقة صقلية | كولي التوت الأحمر

فستق مكرمل^{DGN}

كعكات السكون الدافئة

سكونز بالحليب | سكونز بالتوت والبرتقال^{DGN}

كريمة متخثرة ديفونشاير^D | مربي الحمضيات | مربي الفراولة

٣١٠ ريال قطري لشخصين

يقدم مع شاي أو قهوة لشخصين

D- ألبان | G- الغلوتين | N- مكسرات | V- نباتي

من مصادر مستدامة

من مصادر محلية