

TOUR OF LEVANT

Featuring a diverse range of traditional and seasonal Levant and Arabic flavours including a variety of mezzes, salads and signature dishes which celebrate the region.

SOUP

BROWN LENTIL SOUP ^V

Brown lentils, fresh spinach and cumin powder served with lemon wedges
55

SALAD & MEZZE

HUMMUS BEIRUTI ^V

Chickpeas purée with tahina, lemon juice and olive oil
40

KOUSA BIL LABAN ^{D N}

Roasted baby marrows with garlic yoghurt and mint
45

TABOULEH QUINOA SALAD ^{VG}

Cucumber, celery, parsley, green apple and lime dressing
45

FATTOUSH SUMAC SALAD ^{G VG}

Red radish, tomatoes, seasonal leaves, dukkah crisp with sumac
50

BALELA SALAD ^D

Boiled chickpeas and black beans with cucumber, tomatoes, onion
and lemon mint dressing
40

*All mezzes and salads are served with freshly baked
Turkish flatbread and selection of Arabic breads*

HOT APPETISERS

WARM CAULIFLOWER AND TAHINA SALAD ^D

Fried cauliflowers with baby marrows, tahina sauce and rocket leaves
45

CHICKPEAS FALAFEL ^V

Fried purée chickpeas, parsley, cumin and coriander served with tahina
40

MAINS

KOFTA TAHINA ^N

Minced lamb served with roasted potatoes, tomatoes, onions and tahina sauce
115

HUNKAR BEGENDI ^{D G}

Beef kebab, grilled vegetable salsa, crispy julienne potatoes
served on smoked eggplant purée with Turkish bread
135

ARABIC MIXED GRILL ^{D G}

Khashkhash lamb kofta, Lebanese lamb – stuffed pitas
Shish Tawook marinated chicken, nutmeg and harissa
marinated lamb chops and beef skewers
175

CHICKEN MAQLUBA ^{D GN}

Traditional Jordanian rice, assorted vegetables and roasted chicken
served with cucumber and garlic yoghurt
120

DESSERTS

UMM ALI ^{D GN}

Traditional baked flaky puff pastry flavoured with rosewater, milk and pistachio nuts
60

MALIKA HONEY MUHALABIYA ^{D GN}

Malika honey milk pudding cake with almond sablé and pistachio ice cream
70

SELECTION OF BAKLAVA ^{D GN}

Middle Eastern Baklava served with cardamom ice cream
and crushed pistachios
55



All prices are in Qatari Riyals

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

مطبخ بلاد الشام

يضم مجموعة متنوعة من نكهات بلاد الشام التقليدية والموسمية والعربية بما في ذلك مجموعة متنوعة من المقبلات والسلطات والأطباق المميزة التي تنتشر في المنطقة.

الشوربة

^V شوربة العدس

شوربة عدس مع السبانخ الطازج والكمون، تقدم مع شرائح الليمون

40

السلطات والمقبلات

^V حمص بيروت

حمص مطحون مع الطحينة وعصير الليمون وزيت الزيتون

40

^{D N}

كوسا باللين

كوسة مطهوة باللين بالثوم والنعناع

45

^{VG}

سلطة تبولة بالكينوا

خيار مع كرفس، بقونس، تفاح أخضر وصلصة الليمون

45

^{G VG}

سلطة فتوش بالسماق

فجل أحمر، طماطم، خضار موسمية وخبز محمص مع سماق

50

^D

سلطة بليلة

حمص مسلوق وفاصوليا سوداء مع خيار وطماطم وبصل وصلصة ليمون ونعناع

40

يتم تقديم جميع أنواع المقبلات والسلطات مع الخبز التركي الطازج ومجموعة مختارة من الخبز العربي

المقبلات الساخنة

^D

سلطة القرنبيط الساخن مع الطحينة

قرنبيط مقلي مع كوسا صغيرة، صلصة طحينة والجرجير

45

^V

فلافل بالحمص

حمص مهروس مقلي مع بقونس، كمون وكزبرة يقدم مع الطحينة

40

الأطباق الرئيسية

^N

كفتة بالطحينة

لحم خأن مفروم يقدم مع بطاطا مشوية، طماطم، بصل وصلصة طحينة

115

^{D G}

هونكار بيغندي

كباب بقري، صلصة خضار مشوية، بطاطس جوليان مقرمشة تقدم مع هريس باذنجان مدخن وخبز تركي

135

^{D G}

مشاوي عربية مشكلة

كفتة خشخاش بلحم الضأن مع خبز لبناني محشي باللحم إلى جانب شيش طاووق متبل بجوز الطيب أسياخ قطع لحم غنم وبقر متبلة بتوابل الهريسة

175

^{D G N}

مقلوبة الدجاج

أرز أردني تقليدي مع خضار متنوعة ودجاج مشوي يقدم مع لبن بالثوم والخيار

120

الحلويات

^{D G N}

أم علي

أم علي وماء الورد والفسق

60

^{D G N}

مهلبية بعسل ملكة

كيك بعسل ملكة والحليب مع بسكويت اللوز وآيس كريم الفستق

70

^{D G N}

تشكيلة من البقلاوة

بقلاوة شرق أوسطية تقدم مع آيس كريم بالهيل وفسق مجروش

55



جميع الأسعار بالريال القطري

D – ألبان | G – الغوتين | N – مكسرات | V – نباتي | VG – نباتي فيغن