



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

Veuillez utiliser votre téléphone pour scanner et voir notre menu et rejoindre le programme Fans of M.O. pour profiter de bénéfices exclusifs.

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

يرجى استخدام الكاميرا في هاتفك لمسح وعرض قائمة الطعام وللإنضمام إلى برنامج ضيوف درجة الإمتياز للاستمتاع بمزايا تناول الطعام الحصرية للأعضاء فقط.

View
IZU Menus



Join
Fans of M.O.



Chef Izu's Signature Set Menu قائمة الطعام الخاصة الشيف Izu

Salade de Feta et myrtille | Blueberry & Feta salad | سلطة التوت الأزرق والفيتا^D
Prosecco di Conegliano

Sashimi de saumon | Salmon sashimi | سلمون ساشيمي^{GN}
Sauvion & Fils «Demi-Sec» Vouvray

Poulpe Espagnol | Spanish octopus | الأخطبوط الإسباني^{DG}
Bouchard Aîné & Fils, Macon - Villages

Contre-filet Wagyu MB7+ 120gr | Wagyu striploin MB7 + 120gr
جرام MB7 + 120 و اجيو ستريلوين^{DN}
Baron Philippe de Rothschild, Mouton Cadet

TiramIZU fudge | Fudge TiramIZU | تيراميسو^{DN}
Vecchioflorio Secco, Marsala Superiore

5 course menu | QAR 380 per person
قائمة 5 أطباق 380 ريال قطري

Wine pairing | QAR 190 per person
5 كؤوس نبيذ 190 ريال قطري

مكسرات N | جلوتين G | الألبان D Dairy

All prices are in Qatari Riyals

Tartes | Tarts | تورتة

- Tarte à la truffe | Truffle tart | تارت الكمأة** ^{D G} 105
Crème de truffe, fromage Fontina, truffe fraiche, balsamique vieux
Truffle cream, fresh truffle, Fontina cheese, aged balsamic
الخل البلسمي كريم الكمأة ، الكمأة الطازجة ، جبنة فونتينا
- Tarte au thon | Tuna tart | تارت التونة** ^{D G} 95
Thon albacore, piment d'espelette, crème de wasabi
Yellow fin tuna, piment d'espelette, wasabi cream
تونة الزعنفة الصفراء ، الفلفل الحلو ، كريم الوسابي

Salades | Salads | سلطات

- Salade de Feta et myrtille | Blueberry & Feta salad |** 85
سلطة التوت الأزرق والفيتا ^D
Huile d'olive extra vierge Grecque
Extra virgin Greek olive oil
زيت زيتون يوناني بكر ممتاز
- Salade d'aubergine violette fumée |** 75
الباذنجان الأرجواني ^{G N VG}
Vinaigre balsamique blanc, sumac, grenade, pistache
tomates cerises, menthe
White balsamic dressing, sumac, pomegranate, pistachio
cherry tomatoes, mint
صلصة بلسميك بيضاء ، سماق ، رمان ، فستق ، طماطم كرزية ، نعناع

Froid | Cold | البارد

- Tartare de thon | Tuna tartar | تارتار التونة** ^{G N} 120
Avocat, yuzu ponzu
Avocado, yuzu ponzu
أفوكادو ، خل يوزو بونزو (اختياري إضافة كافييار
(optionnel - caviar QAR 90) (optional caviar QAR 90) كافييار QAR 90
- Carpaccio de bœuf | Beef carpaccio | لحم كارباكسيو البقري** ^D 115
Bœuf Wagyu salaisonné, vinaigrette à la moutarde, truffe fraiche
roquette, parmesan
Cured Wagyu beef, mustard dressing, fresh truffles, rocket leaves
Parmesan cheese
أوراق الجرجير ، جبنة البارميزان ، لحم بقري مقعد ، صلصة الخردل ، كمأ طازج
- Sashimi de saumon | Salmon sashimi | سلمون ساشيمي** ^{G N} 85
Saumon juste saisi, ponzu épicé, zest de citron vert, amandes
Scottish salmon, spicy ponzu, lime zest, almonds
سلمون مشوي ، صلصة بونزو حار ، قشر الليمون ، لوز

Chaud | Hot Starters | مقبلات ساخنة

- Langoustine grillée | Grilled langoustine | لانجوستين مشوي** 145
Sauce au citron, ciboulette
Lemon dressing, chives
صلصة الليمون والثوم
- Poulpe Espagnol | Spanish octopus | الأخطبوط الاسباني** ^{D G} 135
Glaçage d'agrumes au piment, purée d'avocat, citron vert
Chili citrus glaze, avocado purée, lime
ليمون اخضر صقييل الحمضيات الفلفل الحار ، الأفوكادو المهروس
- Escargot | Escargot | الحلزون** ^{D G N} 120
Beurre aillé persillé, toast de campaillou
Parsley garlic butter, campaillou
زبدة البقدونس والثوم ، توست كامبايلو
- Feta au four | Baked Feta cheese | جبنة فيتا مخبوزة** ^D 85
Marinade de sumac, olives Kalamata, tomates cerises, origan, miel
Sumac marinated cheese, Kalamata olives, cherry tomatoes, oregano, honey
سماق متبل ، زيتون كالاماتا ، طماطم كرزية ، زعتر ، عسل

Enrichissant | Mains | الأطباق الرئيسية

- Ravioli maison | Homemade ravioli | رافيولي محلي** ^{D G} 120
Epinard, Ricotta, confiture de tomate
Spinach, Ricotta cheese, tomato jam
مربي الطماطم سبانخ ، جبنة ريكوتا
- Homard entier rôti | Whole roasted lobster | كركند كامل محمص** ^{D G} 360
Beurre de piment fumé, citron bruni
Smoked chili butter, burnt lemon
زبدة الفلفل الحار المدخنة ، ليمون محروق
- Crevettes géantes tigrées | King tiger prawns | روبيان تايجر** ^{D G} 165
Marinade de bonito épicee, ail noir
Bonito spices marinated prawns, black garlic
بونيتو تتبيلة متبلة ، ثوم أسود
- Sole | Dover sole | سمك الصول** ^{D N} 225
Citron, persil, tomates séchées, amandes, champignons
Lemon, parsley, dried tomatoes, almonds, mushrooms
ليمون بقدونس ، طماطم مجففة ، لوز ، الفطر

<p>Contre-filet Wagyu MB7+ 240gr Wagyu striploin MB7+ 240gr 295 جرام MB 7 240 و اجيو ستريبلوين ^{DGN} Pastrami épîcé, relish de tomates brunies, moutarde à l'estragon Pastrami spiced, burnt tomato relish, tarragon mustard خردل الطرخون بسطرمة متبلة ، طماطم محروقة</p>
<p>Coquelet grillé Grilled baby chicken دجاج حجم صغير مشوي ^D 220 Foie gras poêlé, sauce périgueux, pommes de terre grelot Seared foie gras, truffle jus, baby potatoes بطاطا صغيرة صلصة مشوي الكبد ، صلصة بيريفو</p>
<p>Tomahawk 1.2kg – pour deux (30 minutes) 780 Tomahawk 1.2kg – for two (30 minutes) دقيقا ٣٠) توماهوك 1.٢ كجم – لشخصين ^{DGN} Côte de bœuf Angus, pommes de terre fumées, jus de viande Angus rib eye on the bone, smoked potatoes, beef Jus بطاطس مدخنة ، صلصة اللحم ، صلصة الأنجوس</p>

الأصناف الجانبية | Sides | Accompagnements

<p>Frites maison Homemade French fries بطاطس مقلية منزلية 48</p>
<p>Epinard Spinach سبانخ ^{VG} 52 Huile d'olive extra vierge, ail Extra virgin olive oil, garlic زيت زيتون بكر ممتاز ، ثوم</p>
<p>Pommes de terre écrasées Crushed potatoes بطاطس مهروسة 48 Pomme de terre au four, citron confit, oignon rouge, persil Grilled potatoes, lemon confit, red onion, parsley بقدونس بطاطا مشوية ، كونفيت الليمون ، بصل أحمر</p>
<p>Broccoli Broccoli بروكلي 48 Assaisonnement au piment aji amarillo Aji amarillo dressing صلصة أجي أماريلو</p>

IZU