

BUSINESS LUNCH

STARTERS

ARABIC LENTIL SOUP ^{G VG}

Velvety lentil purée with pita bread served with lemon and parsley

LOCAL ROCCA AND POMEGRANATE SALAD ^{N VG}

With cherry tomatoes, red radish, figs, lemon juice and olive oil

EGGPLANT MOUSSAKA SALAD ^{N VG}

Chopped roasted eggplants with tomatoes, chickpeas
Cumin, paprika and mint

TOM KHA GAI ^V

Thai coconut soup with poached chicken, galangal and cilantro

SIU MAI ^G

Steamed lobster and prawn dumplings

CRISPY CRAB ROLL ^G

Japanese tempura crab and unagi served with spicy teriyaki sauce

CUCUMBER AND AVOCADO ROLL ^{D G V}

Cucumber, avocado, cream cheese and toasted sesame seeds

TERIYAKI CHICKEN SKEWERS ^G

Japanese style char-grilled chicken skewers with teriyaki glaze

VEGETABLE TEMPURA ^{G V}

Served with grated daikon and dashi soy sauce

MAINS

CHICKEN MACHBOOS ^N

Roasted chicken leg with Kabsa spiced saffron rice
served with homemade tomato harrah sauce

JORDANIAN MANSAF ^{D G N}

Lamb shank cooked in fermented dried yoghurt
served with turmeric rice

INDIAN CHICKEN TIKKA MASALA ^{D N}

Marinated char-grilled chicken with creamy spicy tomato curry sauce

KAENG KUNG

Boiled tiger prawns, pineapple curry, lime coconut and lemongrass

PAD THAI ^{G N}

Stir-fried rice noodles with prawns, chives, bean sprouts
lime juice and chopped peanuts

PENNE ARRABBIATA ^{G VG}

Homemade tomato sauce with dried red chili peppers
garlic and Parmesan cheese

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

 – Qatari Delights

DESSERTS

BANOFFEE CHEESECAKE ^{D G N}

Baked vanilla cheesecake with almond crumble
fresh banana and vanilla gelato

PISTACHIO TART ^{D G N}

Tart with homemade pistachio praline and marble cherry gelato

UMM ALI ^{D G N}

Traditional baked flaky puff pastry flavoured with orange blossom water,
milk, pistachio nuts and topped with whipped cream

GELATO ^D

Vanilla | Marble Cherry | Dark Chocolate

SORBET ^{VG}

Mixed Berries | Passion Fruit | Mango

Two courses | QAR 99 per person

Three courses | QAR 125 per person

A selection of wines is available, starting from QAR 50 per glass



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

 – Qatari Delights

غداء عمل

المقبلات



G VG

شورية العدس العربية

شورية العدس الكريمة، تقدم مع خبز البيتا وشرائح الليمون



N VG

سلطة جرجير محلي والرمان

طماطم كرزية، فجل أحمر، تين، عصير ليمون، زيت زيتون

N VG

سلطة مسقعة بالباذنجان

باذنجان مشوي مقطع مع طماطم، حمص، كمون، بابريكا ونعناع

توم خا غاي^V

شورية جوز الهند التايلندية مع الدجاج المسلوq والغنغل والكزبرة

سيو ماي^G

دمبلنغ الكركند والروبيان على البخار

G

رول السلطعون المقرمش

رول الأوناغي والسلطعون الياباني المقلي مع مزيج التامبورا

يقدم مع صلصة الترياي

D G V

رول الخيار والأفوكادو

خيار ، أفوكادو، جبنة كريمية، سمسم محمص

أسياخ دجاج ترياي^G

أسياخ دجاج مشوية على الفحم على الطريقة اليابانية

مع صلصة الترياي

G V

تامبورا الخضار

خضار مشكلة مقلية ومقرمشة، تقدم مع صلصة داشي

وفجل دايقون المبشور

الأطباق الرئيسية



N

مخبوس الدجاج

فخذ الدجاج مشوي مع أرز بالزعفران المتبل

تقدم مع صلصة الطماطم الحارة

D G N

منسف الأردني

لحم الضأن مطبوخ مع زبادي مخمر يقدم مع أرز بالكرم

D N

دجاج تيكا ماسالا الهندي

دجاج مشوي متبل على الفحم مع صلصة بكاري الطماطم الحارة

كاينغ كونغ

روبيان مسلوq ، كاري الأناس ، جوز الهند بالليمون وعشب الليمون

G N

باد تاي

نودلز الأرز المقلي مع القريدس و براعم الفاصوليا والثوم

وعصير الليمون والفول المفروم

G VG

بيني ارابياتا

صلصة الطماطم مع الغنفل الحار والثوم والبارميزان

الحلويات

شيز كيك بانوفي ^{DGN}

تشيز كيك مخبوز بالفانيلا مع اللوز و الموز

تارت الفستق الحلبي ^{DGN}

تارت مع الفستق الحلبي وايس كريم الكرز

أم علي ^{DGN}

العجين المورق المنسم بماء الزهر والمخبوز مع الحليب والفستق

والمغطاة بالكريمة المخفوقة

الجيلاتو ^D

التوت | الباشن فروت | المانجو

السوريه ^{VG}

فانيلا | كرز | الشكولاته المرة

طابقين | ٩٩ ريال قطري للشخص
٣ أطباق | 1٢0 ريال قطري للشخص

مجموعة مختارة من النبيذ متوفرة ابتداء من 0٠ ريال قطري للكأس

