

MANDARIN LOUNGE

Menu
À la carte



Please scan and view our à la carte menu or join
Fans of M.O. recognition program to enjoy dining
benefits.

FANS OF M.O.
Registration



BEVERAGES

TEA

Baraha Blend

30

Black

Organic English Breakfast | Earl Grey | Assam | Darjeeling 2nd
Flush | Wuyi Oolong | Milk Oolong | Chocolate Chilli

Green

Dragon Well | Long Jing | Peach Bloom | Jasmine Pearls
Moroccan Mint | Mango Royale | Cherry Sencha

White

Hibiscus | Peach and Pear

Herbal

Tropical Rooibos | Rush Hour Berries | Chamomile Blossom

COFFEE

Americano | Black Coffee

30

Espresso | Double Espresso

30 | 35

Macchiato | Double Macchiato

30 | 35

Café Latte

35

Flat White

35

Mocha

35

Hot Chocolate

35

Turkish

40

Cappuccino

40

Signature Gold Leaf Cappuccino

60

SIGNATURE COFFEE

40

Spanish Latte | Hazelnut Cappuccino

Coconut Cappuccino | Turkish Cappuccino

SIGNATURE ICED TEA

40

Peach Iced Tea | Baraha Iced Tea | Teatini

SOFT DRINKS

35

Coca-Cola | Coca-Cola Light | Sprite

WATER

(S) | (L)

Still

Rayyan

20 | 30

Acqua Panna

25 | 45

Sparkling

San Pellegrino

25 | 45

JUICES

40

Orange | Watermelon | Pineapple | Carrot

MOCKTAILS

Pink Love

45

Pomegranate juice, pineapple juice, and passion fruit purée

Mojito

45

Classic | Passion Fruit | Strawberry

Strawberry Piña Colada

45

Strawberry purée, coconut milk and pineapple juice



Sustainably Sourced

All prices are in Qatari Riyals

SALADS AND APPETISERS

COLD MEZZE PLATTER ^{DGNV} 	80
Hummus, moutabel, labneh, muhammara, baba ghanoush and Arabic pickles served with homemade pita bread	
CAESAR SALAD ^{DGV}	65
Romaine lettuce, anchovies, aged Parmesan cheese beef bresaola and Provençal croutons served with Caesar dressing	
With chicken breast ^{DGV} 	
BURRATA SALAD ^{DV} 	95
Burrata cheese, marinated heirloom tomatoes and green basil	

SANDWICHES & BURGERS

CLUB SANDWICH ^{DGV} 	80
Poached chicken breast, bresaola, lettuce, avocado Gruyère cheese, tomatoes and fried egg served with Pommery mustard mayonnaise	
Choice of white or brown toasted bread	
BEEF SLIDERS ^{DGV} 	95
Grilled Australian Angus beef patty, beef bacon, caramelized onions, truffle mayonnaise and melted Cheddar cheese served in toasted brioche bun	
MUSHROOM BURGER ^{GVG} 	75
Plant based patty with pulled barbecue mushrooms, baby gem, onion rings and hummus, served in toasted burger bun	

MAIN COURSE

PENNE ARRABIATA ^{GVG} 	70
Fresh tomatoes with garlic, dried chili peppers, basil leaves black olives and grated Parmesan	
LINGUINE MUSHROOM SAUCE ^{DGV}	85
Wild mushroom fricassee in creamy sauce with herbs grated Parmesan cheese	
Additional	
Grilled chicken 	30
Wild mushrooms	35

DESSERTS

MEDJOOOL DATE PUDDING ^{DGN}	70
Date cake with English toffee sauce, honeycomb ice cream sesame nougatine	
UMM ALI ^{DGN}	65
Traditional flaky puff pastry flavored with orange blossom water milk, pistachios, baked and topped with whipped cream	
MOLTEN CHOCOLATE TART ^{DGN}	70
Chocolate tart served with Ethiopian coffee gelato salted pecan croustillant	
HAZELNUT FRENCH TOAST ^{DGN}	70
Brioche bread with hazelnut praline and vanilla ice cream	
ICE CREAM OR SORBET	45
Vanilla ^D Pistachio ^{DN} Chocolate ^D Mixed Berries ^{VG} Mango ^{VG} Coconut Rose ^{VG}	
FRUIT PLATE ^{VG} 	60
Selection of seasonal fruits and berries	
MALIKA HONEY CAKE ^{DGN}	48
Pistachio cake, mango confit and Malika honey mousse	
MASCARPONE CHOCOLATE CAKE ^{DGN}	48
Hazelnut croustillant, Gianduja chocolate praline and mascarpone emulsio	
FRESH BERRIES TART ^{DGN}	48
Almond frangipane, strawberry jam and fresh berries	
GÂTEAU ROYAL AU CHOCOLAT ^{DGN}	48
Guanaja chocolate mousse, cocoa sponge and milk chocolate feuilletine	
FORÊT NOIRE ^{DGN}	48
Chocolate sponge, bittersweet chocolate mousse morello cherry compote and white chocolate crème	
MO CHEESECAKE ^{DGN}	48
Graham cookie, strawberry gelée and fresh berries	

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

 – Locally Sourced

All prices are in Qatari Riyals

المشروبات

30	شاي مزيج براحة شاي أسود الغطور الإنجليزي إيرل جراي أسام دارجيلنغ ووبي أولونغ أولونغ بالصليب شوكلاتة بالفلغل حار شاي أخضر دراغون ويل لونغ جينغ الدراق سنابل الياسمين شاي مغربي بالنعناع مانجو لوبال اسانشا بالكرز شاي أبيض كركدبه دراق وإجاص شاي بالأعشاب رويوس استوائي راش اوز بيريز أزهار البابونج
----	--

30	قهوة أمريكانو قهوة عادية 35 30 اسبريسو دبل اسبريسو 35 30 ماكياتو دبل ماكياتو 35 كافي لاتييه 35 فلات وايت 35 موكا 35 شوكلاتة ساخنة 40 قهوة تركية 40 كابتشينو 60 كابتشينو سيجنتشر مع ورق الذهب
----	---

40	قهوة مميزة سباننش لاتييه كابتشينو البندق كابتشينو جوز الهند كابتشينو قهوة تركي
----	---

35	الشاي المثلج المميز شاي مثلج بالدراق شاي البراحة المثلج تياتيني
----	---

35	المشروبات الغازية كوكا كولا كوكا كل لايت سبررايت
----	---

صغير كبير	المياه المياه العادية ريان أكوا بانا
-------------	---

45 25	المياه الغازية سان بليغرينو
---------	---------------------------------------

40	العصائر البطيخ أناناس جزر تفاح
----	--

45	موكتيل بينك لوف عصير الرمان، عصير الأناناس، وهريس الباشن فروت موهيتو 45 كلاسيك باشن فروت فراولة
----	--

	بينيا كولا بالفرولة هريس الغراولة، سيروب جوز الهند وعصير الأناناس
--	--

السلطات والمقبلات

- 80 **طبق المازه الباردة** ^{DGNV} حمص ، متبل ، لينة ، محمرة ، بابا غنوج ومخلل عربي يقدم مع خبز بيتا
- 65 **سلطة سيزر** ^{DGV} خس روماني، أنشوفى، جبنه بارميزان، لحم بقري بانشيتا خبز محمص بروفنسال وصلصة سيزر
- 78 مع صدر دجاج ^{DG}
- 95 **سلطة جبنه البوراتا** ^{DV} جبنه بوراتا، طماطم متبله وريحان أخضر

الساندويشات والبرجر

- 80 **كلوب ساندوتش** ^{DG} صدر دجاج مسلوق ، بريزولا ، خس ، أفوكادو جبن غروبير ، طماطم ، بيض مقلي وخردل بوميري مايونيز اختياركهم من الخبز المحمص الأبيض أو البني
- 95 **سلايدرز بلحم البقر** ^{DG} شريحة لحم بقري أنجوس أسترالي مشوي ، لحم بقري مقعد بصل مكرمل، مع مايونيز الكماة وجبنه شيدر ذاتية مع خبز بريوش محمص
- 75 **مشروم برجر** ^{GVG} باتي نباتية مع الفطر المشوي ، الخس ، أفوكادو ، بصل وحمص يقدم في خبز البرجر المحمص

الأطباق الرئيسية

- 70 **بيني أرابياتا** ^{GVG} طماطم طازجة مع ثوم ، فلفل حار مجفف ، أوراريجان والزيتون الأسود وجبنه البارميزان
- 85 **لنغويني صلصة الفطر** ^{DGV} فطر بري في صلصة كريمة مع أعشاب وجبن بارميزان مبلشور
- 30 **إضافة**
صدر دجاج ^{DG}
- 35 فطر بري

الحلويات

- 70 **كعكة بالتمر المدجول** ^{DGN}
كعكة التمر مع صلصة التوفي الإنجليزية ، بوظة العسل
و نوغتين السمسم
- 65 **أم علي** ^{DGN}
عجين الفطير التقليدي بنكهة ماء زهر، حليب، فستق
مخبوز ومغطى بالكريمة المخفوقة
- 70 **تارت الشوكولاتة** ^{DGN}
تارت الشوكولاتة مع بوظة القهوة الإثيوبية
والبقان المملح
- 70 **توست بالبندق الفرنسي** ^{DGN}
خبز البريوش مع البراليني البندق و بوظة الفانيليا
- 45 **أيس كريم أو سوريبة**
فانيليا ^D | فستق ^{DN} | شوكولاتة ^D
توت بري ^{VG} | مانجو ^{VG} | جوز الهند والورد ^{VG}
- 60 **طبق الفاكهة** ^{VG}
فواكه موسمية وتوت بري
- 48 **كيك بعسل مليكة** ^{DGN}
كيك بالفستق، كونفيت المانجو، موس بعسل مليكة
- 48 **كعكة الشوكولاتة ماسكاربوني** ^{DGN}
البندق، شوكولاتة جيانوجا براالين، مستحلب المسكرون
- 48 **تارت التوت** ^{DGN}
لوز فرانسيسياني مربي الفراولة وتوت طازج
- 48 **كعكة شوكولاتة رويال** ^{DGN}
موس شوكولاتة غواناجا، كيك اسفنجي ، فويتين بشوكولاتة الحليب
- 48 **فوريه نوار** ^{DGN}
كيك إسفنجي بالشوكولاتة، موس الشوكولاتة حلوة ومررة
صلصة موريللو الكرز كريمة بالشوكولاتة البيضاء
- 48 **مو تشيز كيك** ^{DGN}
كوكي جراهام، جيلي الفراولة، التوت الطازج