

# MANDARIN LOUNGE

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

Menu  
À la carte



FANS OF M.O.  
Registration



# BEVERAGES

<b>TEA</b> 🌿	30
Baraha Blend	
<b>Black</b>	
English Breakfast   Earl Grey   Assam   Darjeeling 1st Flush Far East   Chocolate	
<b>Green</b>	
Long Jing   Peach   Jasmine Pearls Moroccan Mint   Lychee & Strawberries	
<b>Oolong</b>	
Red Oolong	
<b>White</b>	
Bai Mu Dan   Apricot   White Rose & Raspberries	
<b>Herbal</b>	
Rooibos Orange & Cactus Fig   Chamomile Flowers	
<b>COFFEE</b> ☕	
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
<b>SIGNATURE COFFEE</b>	40
Spanish Latte   Hazelnut Cappuccino Coconut Cappuccino   Turkish Cappuccino	
<b>SIGNATURE ICED TEA</b>	40
Mango Iced Tea   Msheireb Cinnamon Iced Tea   Teatini	
<b>SOFT DRINKS</b>	35
Coca-Cola   Coca-Cola Light Fanta Orange   Sprite	
<b>WATER</b>	(S)   (L)
<b>Still</b>	
Rayyan	20   30
Acqua Panna	25   45
<b>Sparkling</b>	
Ferrarelle	25   45
San Pellegrino	25   45
<b>JUICES</b> 🌿	40
Orange   Watermelon   Pineapple   Carrot   Apple	
<b>MOCKTAILS</b>	
<b>Pink Love</b>	45
Pomegranate juice, pineapple juice, and passion fruit purée	
<b>Mojito</b>	45
Classic   Passion Fruit   Strawberry   Tropical	
<b>Strawberry Piña Colada</b>	45
Strawberry purée, coconut syrup and pineapple juice	

## SALADS AND APPETISERS

<b>WHITE ASPARAGUS PANNA COTTA</b> <sup>DV</sup> Goat cheese, asparagus, mustard dressing	90
<b>GRILLED ENDIVES</b> <sup>DNV</sup> Orange braised endives, mashed potatoes, hazelnut dressing	70
<b>COLD MEZZE PLATTER</b> <sup>DGNV</sup>  Hummus, moutabel, labneh, muhammara, baba ghanoush and Arabic pickles served with homemade pita bread	80
<b>CAESAR SALAD</b> <sup>DGV</sup> Romaine lettuce, anchovies, aged Parmesan cheese beef bresaola and Provençal croutons served with Caesar dressing	65
With chicken breast <sup>DG</sup> 	78
<b>BURRATA SALAD</b> <sup>DV</sup>  Burrata cheese, marinated heirloom tomatoes and green basil	95
<b>PUMPKIN VELOUTÉ WITH CORN ICE CREAM</b> <sup>DV</sup>  Served with curried popcorn, chives, butternut squash Passion fruit and corn ice cream	55

H – Healthy | LF – Lactose Free | D – Dairy | G – Gluten | N – Nuts  
V – Vegetarian | VG – Vegan

 Sustainably Sourced

 Locally Sourced

All prices are in Qatari Riyals

## SANDWICHES & BURGERS

**CLUB SANDWICH** <sup>DG</sup>  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** <sup>DG</sup>  95  
Grilled Australian Angus beef patty, beef bacon, caramelized  
onions, truffle mayonnaise and melted Cheddar cheese  
served in toasted brioche bun

**BBQ CHICKEN SANDWICH** <sup>DG</sup>  85  
BBQ chicken thighs mixed with Asian coleslaw  
and teriyaki mayonnaise, served on toasted Vienna bread

**MUSHROOM BURGER** <sup>G</sup>  75  
Plant based patty with pulled barbecue mushrooms, baby gem,  
onion rings and hummus, served in toasted burger bun

**GRILLED VEGETABLES SCHIACCIATO** <sup>DGV</sup>  75  
Selection of grilled eggplants and gorgonzola bruschetta,  
grilled peppers and tomato chutney bruschetta  
grilled zucchini and chimichurri bruschetta

*The above dishes are served with a choice of French fries or salad*

## MAIN COURSE

**PENNE ARRABIATA** <sup>G</sup>  70  
Fresh tomatoes with garlic, dried chili peppers, basil leaves  
black olives and grated Parmesan

**LINGUINE MUSHROOM SAUCE** <sup>DGV</sup> 85  
Wild mushroom fricassee in creamy sauce with herbs  
grated Parmesan cheese

Additional

Grilled chicken  30

Wild mushrooms 35

**SALMON PAVÉ** <sup>D</sup> 160  
Snow pea, lemongrass, and coconut sauce



## DESSERTS

<b>MEDJOOOL DATE PUDDING</b> <sup>DGN</sup>	70
Date cake with English toffee sauce, honeycomb ice cream sesame nougatine	
<b>UMM ALI</b> <sup>DGN</sup>	65
Traditional flaky puff pastry flavored with orange blossom water milk, pistachios, baked and topped with whipped cream	
<b>MOLTEN CHOCOLATE TART</b> <sup>DGN</sup>	70
Chocolate tart served with Ethiopian coffee gelato salted pecan croustillant	
<b>HAZELNUT FRENCH TOAST</b> <sup>DGN</sup>	65
Brioche bread with hazelnut praline and vanilla ice cream	
<b>ICE CREAM OR SORBET</b>	40
Vanilla <sup>D</sup>   Pistachio <sup>DN</sup>   Chocolate <sup>D</sup> Mixed Berries <sup>VG</sup>   Mango <sup>VG</sup>   Coconut Rose <sup>VG</sup>	
<b>FRUIT PLATE</b> <sup>VG</sup> 	60
Selection of seasonal fruits and berries	

H – Healthy | LF – Lactose Free | D – Dairy | G – Gluten | N – Nuts  
V – Vegetarian | VG – Vegan

 Sustainably Sour

 Locally Sourced

All prices are in Qatari Riyals

## المشروبات

30

**الشاي**  
خطة البراحة

### شاي أسود

انغليش بريكفيست | إيرل جراي | أساه  
دارجيلنغ | فار ايست | شوكولاتة

### شاي أخضر

لونج جينج | دراق | الياسمين | النعناع المغربي | ليتشي وفراولة

### شاي أولونغ

أولونغ أصمر

### شاي أبيض

باي مو دان | المشمش | الورد البيضاء والتوت

### شاي الاعشاب

رويوس برتقال وصبار | أزهار الياونج

### قهوة

30

أمريكانو | قهوة عادية

35 | 30

اسبريسو | دبل اسبريسو

35 | 30

ماكياتو | دبل ماكياتو

35

كافي لاتييه

35

فلات وايت

35

موكا

35

شوكولاتة ساخنة

40

قهوة تركية

40

كابتشينو

60

كابتشينو سيجنتشر مع ورق الذهب

### قهوة مميزة

40

سبانش لاتييه | كابتشينو البندق

كابتشينو جوز الهند | كابتشينو قهوة تركي

35

### الشاي المثلج المميز

شاي مثلج بالمانجو | شاي مشيرب مثلج بالقرافة | تياتيني

35

### المشروبات الغازية

كوكا كولا | كوكا كل لايت

فتتا اورانج | سبرايت

### المياه

صغير | كبير

### المياه العادية

30 | 20

ريان

45 | 25

أكوا بانا

### المياه الغازية

45 | 25

فيراريل

45 | 25

سان بليغرينو

40

### العصائر

برتقال | البطيخ | أناناس | جزر | تفاح

45

### موكتيل

بينك لوف

عصير الرمان، عصير الأناناس، وهريس الباشن فروت

45

### موهيتو

كلاسيك | باشن فروت | فراولة | أتروبيكال

45

### بينيا كولا بالفراولة

هريس الفراولة، سيروب جوز الهند وعصير الأناناس

## السلطات والمقبلات

- 90 **الهلبيون الأبيض بانا كوتا** <sup>DV</sup>  
جبنة الماعز والهلبيون تقدم مع صلصة الخردل
- 70 **الهندباء المشوية** <sup>DNV</sup>  
الهندباء المطهوه ببطء مع البرتقال، البطاطا المهروسة، صلصة البندق
- 80 **طبق المازه الباردة** <sup>DGNV</sup>  
حمص، متبل، لبننة، محمرة، بابا غنوج ومخلل عربي يقدم مع خبز بيتا
- 65 **سلطة سيزر** <sup>DGV</sup>  
خس روماني، أنشوفي، جبنة بارميزان، لحم بقري بانشيتا خبز محمص بروفنسال وصلصة سيزر
- 78 **مع صدر دجاج** <sup>G</sup>
- 95 **سلطة جبنة البوراتا** <sup>DV</sup>  
جبنة بوراتا، طماطم متبله وريحان أخضر
- 55 **اليقطين والبوظة بالذرة** <sup>DV</sup>  
تقدم مع الفشار بالكاري وأيس كريم الذرة

## الساندويشات والبرجر

- 80 **كلوب ساندوتش** <sup>DG</sup> صدر دجاج مسلوق، بربريزولا، خس، أفوكادو جبن غرويير، طماطم، بيض مقلي وخردل بوميري مايونيز اختياركم من الخبز المحمص الأبيض أو البني
- 95 **سلايدرز بلحم البقر** <sup>DG</sup> شريحة لحم بقري أنجوس أسترالي مشوي، لحم بقري مقعد بصل مكرومل، مع مايونيز الكمأة وجبنة شيدر ذاتية مع خبز بريوش محمص
- 85 **ساندوتش دجاج باربيكيو** <sup>DG</sup> أمخاڏ دجاج باربيكيو ممزوجة مع سلطة كلسلو بالملغوف و مايونيز بصلصة ترياكي على خبز فيينا المحمص
- 75 **مشروم برجر** <sup>GVG</sup> باتي نباتية مع الفطر المشوي، الخس، أفوكادو، بصل وحمص يقدم في خبز البرجر المحمص
- 75 **سكتشياتو الخضار المشوية** <sup>DGV</sup> تشكيلة مختارة من بروشيتا الباذنجان المشوي وجورجونزولا و بروشيتا الفلفل المشوي و صلصة الطماطم و بروشيتا الكوسا المشوية وتشيميتشوري يتم تقديم الأطباق أعلاه مع اختيار من البطاطس المقلية أو سلطة

## الأطباق الرئيسية

- 70 **بيني أرابياتا** <sup>GVG</sup> طماطم طازجة مع ثوم، فلفل حار مجفف، أوراق ريحان والزيتون الأسود وجبنة البارميزان حبو ب خضرا
- 85 **لنغويني صلصة الفطر** <sup>DGV</sup> فطر بري في صلصة كريمة مع أعشاب وجبن بارميزان مبشور وعش
- 30 **إضافة** ب الليم
- 35 **صدر دجاج** <sup>D</sup> ون
- 160 **سلمون بافي** <sup>D</sup> و صلصا صة جوز الهند

## الحلويات

- 70 كعكة بالتمر المدجول<sup>DGN</sup>  
كعكة التمر مع صلصة التوفي الإنجليزية، بوظة العسل  
و نوغتين السمسم
- 65 أم علي<sup>DGN</sup>  
عجين القطير التقليدي بنكهة ماء زهر، طيب، فستق  
مخبوز ومغطى بالكريمة المخفوقة
- 70 تارت الشكولاتة<sup>DGN</sup>  
تارت الشكولاتة مع بوظة القهوة الإثيوبية  
والبقان المملح
- 65 توست بالبندق الفرنسي<sup>DGN</sup>  
خبز البريوش مع البراليني البندق وبوظة الفانيليا
- 40 آيس كريم أو سوريبة  
فانيليا<sup>D</sup> | فستق<sup>DN</sup> | شكولاتة<sup>D</sup>  
توت بري<sup>VG</sup> | مانجو<sup>VG</sup> | جوز الهند والورد<sup>VG</sup>
- 60 طبق الفاكهة<sup>VG</sup>  
فواكه موسمية وتوت بري

[F] - خالي من اللاكوز | H - صحي - D - ألبان | G - الغلوتين | N - مكسرات



V - نباتي | VG - فيغن

من مصادر مستدامة



من مصادر محلية