

BUSINESS LUNCH

Enjoy a quick lunch inspired by the flavours and spices across the regions of the Silk Route.
Portions have been tailored to experience two or three courses.
QAR 90 per person for two-courses and QAR 120 for three-courses.

STARTERS

CAESAR SALAD ^{D G N}
Gem lettuce, Parmesan cheese, caramelised pecans and Caesar dressing

QUINOA TABBOULEH SALAD ^{D G V} 
Pomegranate, feta cheese, parsley, mint, cherry tomatoes and lemon dressing

ROCCA LEAF SALAD WITH POMEGRANATE ^{V VG}  
Cherry tomatoes, red radish, figs served with lemon juice and olive oil dressing

TOM YUM SOUP
Shrimps with lemongrass broth, galangal, chili oyster mushrooms and coriander

ARABIC LENTIL SOUP ^{G N V VG}
Cumin infused lemon lentil soup served with toasted pita bread and lemon

HOT AND SOUR SOUP ^G
Prawns, squids, tofu, bamboo shoots and black fungus mushrooms

SHRIMP TEMPURA ^G
Served with grated daikon and dashi soy

VEGETABLE TEMPURA ^{G V VG}
Served with grated daikon and dashi soy

CALIFORNIA ROLL ^{G N}
Alaskan king crab meat, avocado, cucumber nori and sesame seeds

SPICY TUNA ROLL ^{G N}
Tuna nori and spicy mayonnaise

VEGETABLE ROLL ^{D G V}
Cucumber, carrot, avocado scallions, asparagus and cream cheese

Rolls served with wasabi, pickled ginger and soy sauce

MAINS

PASTA

FUSILLI ^{D G V}
Served with wild mushrooms, fresh truffle cream and Parmesan cheese

PENNE ARRABBIATA ^{G V}
Homemade tomato sauce with dried red chili peppers, garlic and Parmesan cheese

SPAGHETTI BOLOGNAISE ^{D G}
Slow cooked Australian Black Angus beef with tomato ragoût and Parmesan cheese

ARABIC

LAMB KABSAH ^N 
Lamb leg cooked in a tomato sauce with ginger infused rice, onions and coriander

CHICKEN MACHBOOS ^N 
Roasted chicken leg with Kabsa spiced saffron rice, served with homemade tomato Harrah sauce

OVEN BAKED PIDE BREADS

CHEESE PIDE ^{D G V}
Feta and Kashkaval cheese

SUCUK PIDE ^{D G}
Turkish beef sausage and Kashkaval cheese

INDIAN

CHICKEN TIKKA MASALA ^{D N}
Marinated chargrilled chicken with creamy spicy tomato curry sauce

SMOKED MASALA LAMB CHOPS
Served with pickles and naan bread

TRADITIONAL BIRYANI RICE ^N 
Aromatic basmati rice cooked with Indian spices, served with mango pickles kachumbari salad raita and poppadoms

ASIAN

KAENG KUNG
Boiled tiger prawns, pineapple curry, lime coconut and lemongrass

KAENG KHIAW-WAAN KAI
Thai green chicken curry, eggplants, galangal coconut and basil

PAD THAI ^{G N}
Stir-fried rice noodles with prawns, chives bean sprouts, lime juice and chopped peanuts

DESSERTS

BOURBON VANILLA CHEESECAKE ^{D N}
Wild berries and raspberry sorbet

LEMON TART ^{D G N}
Lemon curd, almond crust, wild blueberry jam and lemon sorbet

UMM ALI ^{D G N} 
Traditional flaky puff pastry flavoured with orange blossom water, milk, pistachios, baked and topped with whipped cream

All prices are in Qatari Riyal

D Dairy G Gluten N Nuts V Vegetarian VG Vegan



Sustainably Sourced



Local Produce



Qatari Delights

غداء الأعمال

استمتع بوجبة غداء مستوحاة من نكهات و توابل طريق الحرير
تم تصميمها خصيصا من طباخين أو ثلاث أطباق
90 ريال قطري لطباخين و 120 ريال قطري لثلاث أطباق

الأطباق العربية

كبة لحم الخروف ^{DN} 
ساق ضأن مطهوه في صلصة الطماطم مع
الأرز والزنجبيل والبصل والكزبرة الطازجة

مجبوس الدجاج ^{DN} 
دجاج محمر والأرز بالزعفران المنكه
بالكنسة، ويقدم مع صلصة الطماطم
الغنية بالتوابل

فطائر

فطيرة الجبن ^{DGV}
جبنة فيتا وقشقوان

فطيرة السجق ^{DG}
سجق البقر التركي و جبنة الفشوان

الأطباق الهندية

دجاج تيك ماسالا ^{DN}
دجاج مشوي على الفحم وصلصة كاري
بالطماطم والتوابل والكريمة

ريش الضأن المدخنة بخلطة الماسالا
تقدم مع سلاطة مخلل مشكلة و خبز نان

ارز برياني تقليدي ^{DN} 
أرز بالتوابل الهندية، مخلل المانجو الحلو،
سلطة كاشومباري، رايتا، بابادوم

الأطباق الآسيوية

كانغ كونغ
روبيان كبير، كاري بالأناناس، جوز الهند،
ليمون مجفف، عشبة الليمون

كانغ كيام – وان كاي
دجاج بالكاري الأخضر على الطريقة التايلاندية،
بادنجان، غلانغال، جوز الهند وريحان

باد تاي ^{GN}
نودلز الأرز مع الروبيان،
ثوم معمر وصويا منبت

الحلويات

تشيز كيك البوربون والفانيليا ^{DN}
فاكهة برية، سوريه بنكهة التوت الأحمر

تارت الليمون ^{DGN}
مرينغ إيطالي، جيلاتو بندق و ليمون مصير

أم علي ^{DGN} 
عجينة الباق الهشة التقليدية، المنكهة
بماء زهر البرتقال، حليب، كاجو، صنوبر، زبيب
سلطاني، فستق حليبي، تخيز العجينة وتغل
بطبقة من الكريمة المخفوقة

المقبلات

سلطة سيرز ^{DGN}
خس، تتبيلة السيرز، دجاج ممزوج
بالميسو، بقان مكرمل
دجاج

تبولة بالكينوا ^{DGV} 
رمان، فيتا، بقدونس، نعناع، طماطم كرزية

سلطة الجرجير البلدي والرمان ^{DGV} 
طماطم كرزية، قفل أحمر، زيت زيتون، عصير
حامض

توم يام
روبيان مع مرقة تايلاندية بعشبة الليمون،
غلانغال، ليمون مجفف، قفل حار، كزبرة،
وفطر المحار

شورية العدس ^{GNV}
شورية العدس مع الحامض والكمون، خبز
عربي محمص، شرائح من الليمون الحامض

هوت اند ساور ^G
روبيان، حبار، توفو، بامبو شوت وفطر اسود

تامبورا الروبيان
تقدم مع: دايفون ميشور، صويا داشي

تامبورا الخضار المشكلة
تقدم مع: دايفون ميشور، صويا داشي

كاليفورنيا رول ^G
سلطعون الاسكا، افوكادو،
جمبري، نوري، سمسم

تونة رول حار ^{GN}
تونا، مايونيز بالتوابل، نوري

رول الخضار ^{DGV}
خيار، جزر، افوكادو، بصل اخضر،
هليون وجبن بالكريمة

الأطباق الرئيسية

الباستا

فوسيلي بالكماة ^{DGV}
فطر بري، كريمة الكماة الطازجة، جبنة
بارميزان

بينّي أل أرابياتا ^{GV}
باستا بيني مع ثوم، فلفل أحمر حار مجفف،
وصلصة الطماطم البيئية

سبا جيتي بولونيز ^{DG}
لحم بقر أسترالي بلاك أنجوس مطهو على
البطية في صلصة الطماطم و جبنة بارميزان

جميع الأسعار بالريال القطري

الألوان D غلوتين G مكسرات N نباتي V نباتي VG

صحة و عافية  منتج محلي  المطبخ القطري 