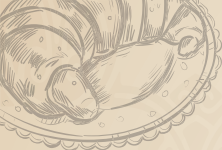




MENU



Available only during breakfast hours

Solo Breakfast Combos

FOR ONE

PARISIEN (D,E,G,SS) 95

Truffle scrambled eggs on sourdough toast

Mini croissant with butter and strawberry preserves

Beverage options: French press coffee | Fresh orange juice | Lavender latte

VITALITY (D,E) 98

Egg white omelette with spinach, cherry tomatoes and avocado mousse

Served with quinoa tabbouleh

Beverage options: Cold-pressed green juice | Matcha tea | Turmeric latte

LEVANT (D,E,SS) 93

Soft-baked egg shakshuka

Mini oriental breakfast tray with hummus, eggplant, pickles, za`atar oil and pita

Beverage options: Turkish tea | Arabic coffee | Rose lemonade

RIVIERA PROTEIN PLATE (D,E,G,N) 98

Avocado and poached egg tartine on sourdough

Small Greek yoghurt bowl with granola, saffron honey and seasonal fruits

Beverage options: Berry smoothie | Herbal detox tea | Coconut water

Sharing Breakfast Trays

FOR TWO

RIVIERA BRUNCH TRAY (D,E,G,MU,N,SS) 245

Croque Madame (to share)

Avocado and poached egg tartine

Classic French toast with maple and banana

Garden salad

Selection of jams, butter and French bakery basket

Beverage options: Orange juice | French press coffee | Lavender latte

MEDITERRANEAN MORNING TRAY (D,E,G,MU,N,SS) 225

Shakshuka with soft-baked eggs

Jerusalem breakfast board with pita, labneh, za'atar and eggs

Seasonal fruit slices

Selection of jams, butter and Oriental bakery basket

Beverage options: Mint tea | Arabic coffee | Rose lemonade | Pomegranate juice

SAVOURY LUXE TRAY (D,E,F,G,MU,N,SS) 245

Smoked salmon and caviar croissant

Prawn and Gruyère French omelette

Sourdough toast with herbed labneh and parmesan

Cucumber and dill salad

Selection of jams, butter and French bakery basket

Beverage options: Green juice | Matcha tea | French press coffee | Sparkling cucumber cooler



Gluten Free



Vegan



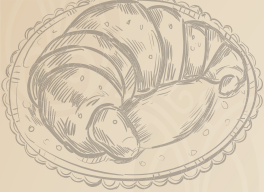
Locally Sourced

(G) Gluten (D) Dairy (S) Seafood (V) Vegetarian (N) Nuts (MU) Mustard (SS) Sesame Seeds (E) Eggs
(CE) Celery (SO) Soy (MUS) Mustard (SUL) Sulphur

All prices are shown in Qatari Riyal

Should you have any dietary restrictions or allergies, please inform the restaurant team.





Breakfast Signatures

10:00 am - 12:00 pm

TRUFFLE SCRAMBLED EGGS ON SOURDOUGH (D,E,G,MU) 63

Fluffy scrambled eggs topped with Parmesan cheese and chives, served with a garden salad

SMOKED SALMON AND CAVIAR CROISSANT (D,E,F,G) 88

Dill crème fraîche and lemon

PRAWNS AND GRUYÈRE FRENCH OMELETTE (D,E,MU,SH) 68

Prawns and melted Gruyère cheese served with a garden salad

SHAKSHUKA (D,E) 60

Simmered heirloom tomatoes, bell peppers, and soft-baked eggs, mozzarella, feta, and herbs

EGGS FLORENTINE (D,E,G) 65

Sautéed baby spinach on toasted English muffin, topped with classic Hollandaise sauce

Your choice of smoked salmon or turkey ham

CROQUE MADAME (D,E,G) 75

Brioche toast layered with turkey ham, Gruyère, béchamel, and a sunny-side up egg

JERUSALEM BREAKFAST TRAY (E, G, SS) 55

Hummus with roasted eggplant, a soft-boiled egg, pickled vegetables, za'atar oil, and pita crisps

VITALITY OMELETTE (E) 65

Fluffy egg white omelette with grilled asparagus, confit cherry tomatoes, baby spinach, avocado mousse, and quinoa tabbouleh

AVOCADO AND POACHED EGG TARTINE (D,E,G) 65

Artisanal sourdough topped with mashed avocado, rocket leaves, poached eggs, feta, and lemon oil

RIVIERA ACAI AND CHIA BOWL (D,G,N) 65

Layers of yoghurt açai parfait and coconut chia pudding, topped with fresh berries, banana, almond flakes, and rice pops

CLASSIC FRENCH TOAST (D,E,G) 65

Madagascar vanilla custard-soaked brioche with caramelised bananas and pure maple syrup

GRANOLA AND SAFFRON HONEY BOWL (D,G,N) 58

House-made granola with almonds, hazelnuts, cacao nibs, saffron-infused black honey, seasonal fruits, and Greek yoghurt



Gluten Free



Vegan



Locally Sourced

(G) Gluten (D) Dairy (S) Seafood (V) Vegetarian (N) Nuts (MU) Mustard (SS) Sesame Seeds (E) Eggs
(CE) Celery (SO) Soy (MU) Mustard (SUL) Sulphur

All prices are shown in Qatari Riyal

Should you have any dietary restrictions or allergies, please inform the restaurant team.





All Day Menu

AVAILABLE FROM 12:00 PM - 10:30 PM



Salads



AEGEAN SUMMER SALAD (D,V) 73

Heirloom tomatoes, cucumber, Kalamata olives, capers, oregano, red onions, and feta cheese crumble with tomato vinaigrette

ZUCCHINI AND ARTICHOKE SALAD (D, N,SS) 75

A combination of grilled and fresh zucchini ribbons, squash, baby artichokes, roasted pine nuts and pumpkin seeds, ricotta and fresh mint with passionfruit and tahini dressing

THE ISLANDS QUINOA AND AVOCADO BOWL (MU,V) 70

Quinoa, avocado, cherry tomatoes, baby rocket, sunflower seeds, lemon-oregano vinaigrette

CHICORY AND FENNEL SALAD (N,V) 78

Radicchio, fennel, baby endive, blood orange, toasted pistachios, crispy chickpeas, pistachio and pomegranate molasses dressing

CHEF'S ROMAINE SALAD (D,G,MU,SF) 68

Baby gem, mustard-garlic-Parmesan emulsion, sourdough, crispy capers, Pecorino Romano

Add: Grilled prawns - 30, Charred beef - 25

Crispy tandoori chicken bites - 20, smoked salmon - 30

Starters and Soups

FRENCH ONION SOUP (D,F,G,S) 58

Caramelised onions, melted Gruyère and sourdough croutons

SEAFOOD BOUILLABAISSE (SF) 78

Traditional Provençal fish stew with mussels, prawns, squid, and saffron broth

LUXE TARTARE SURF AND TURF (D,E,G,MU,SF) 95

Wagyu beef, king prawn tempura, mustard seed caviar, truffle Hollandaise sauce and pumpernickel tuile

FOIE GRAS BRÛLÉE (D,E,G,N) 118

Mango compote, caramelised onion, hazelnut croquant, aged balsamic reduction and crispy brioche

SMOKED SALMON TARTINE (D,F,G) 83

Topped with dill cream cheese, and pickled shallots, laid on rye bread

TANDOOR-FLAMED OCTOPUS (D,MU,SF) 155

Paired with chorizo-smoked potatoes, accompanied by saffron labneh and black garlic ash

CHILLED SEAFOOD PLATTER (D,SF) 350

Lobster, oysters, prawns and crabs served with mignonette sauce (FOR TWO)



Gluten Free



Vegan



Locally Sourced

(G) Gluten (D) Dairy (S) Seafood (V) Vegetarian (N) Nuts (MU) Mustard (SS) Sesame Seeds (E) Eggs
(CE) Celery (S) Soy (MU) Mustard (SUL) Sulphur

All prices are shown in Qatari Riyal

Should you have any dietary restrictions or allergies, please inform the restaurant team.

Sandwiches & Light Bites

SIGNATURE BEEF SANDO (D,G,MU) 95

Milk bread, crispy katsu-style beef, tangy slaw, yuzu mustard

CROQUE MONSIEUR (D,G) 93

Grilled, butter-toast bread, beef ham and Comté cheese, béchamel, parmesan

GRILLED WAGYU BURGER (D,E,G,SS) 115

Premium Wagyu patty with brie, caramelised onions, black truffle mayo, potato brioche

SURF & TURF SIGNATURE BURGER (G,SF,SS) 108

Wagyu beef slices, tempura prawn bites, spicy aioli, potato brioche

LOBSTER ROLL (D,E,G,SH) 118

Japanese milk bread with warm butter-poached lobster, citrus-enriched crème fraîche, chives, and saffron-lobster bisque emulsion

SIGNATURE ISLAND CLUB (D,E,G) 95

Multigrain sourdough, sous-vide chicken, Gruyère, beef bacon, heirloom tomato, avocado, fried egg, and Parmesan sweet potato fries and yuzu-tomato dip

Signature Mains

MUSSELS MARINIÈRE (G,SH) 115

Kombu and apple cider broth, shallots, garlic, parsley, accompanied with frites

SHORT RIB, CALAMARATA & BURRATA (D,G,N,S) 143

Available

Slow-braised beef short rib, calamarata pasta, creamy burrata, rosemary gremolata

LOBSTER TAGLIATELLE Available (CE,D,G,SH)

HALF 158 | WHOLE 265

Creamy lobster bisque sauce, black truffles, aged Parmesan cheese
'Available with half lobster or whole lobster'

SEABASS MEUNIÈRE (D,F,G,N) 138

Brown butter and capers sauce, braised endive, charred lemon

DUCK CONFIT (N) 108

Slow-cooked leg, French lentil pistachio and raisin sofrito, orange reduction

ROTISSERIE HALF CHICKEN (D) 105

Herb butter, roasted garlic jus, sauteed wild greens



Gluten Free



Vegan



Locally Sourced

(G) Gluten (D) Dairy (S) Seafood (V) Vegetarian (N) Nuts (MU) Mustard (SS) Sesame Seeds (E) Eggs
(CE) Celery (S) Soy (MU) Mustard (SUL) Sulphur

All prices are shown in Qatari Riyal

Should you have any dietary restrictions or allergies, please inform the restaurant team.

Steaks and Luxury Cuts

STEAK FRITES CAFÉ DE PARIS 350g (D,F,G,MU) 225

Prime ribeye served with signature herbed butter sauce and hand-cut fries

FILET MIGNON ROSSINI 200g (D,G) 205

Served with foie gras butter, black truffle sauce, and pommes purée

LAMB LOIN PROVENÇAL 200g (G,MU) 145

Served with rosemary jus and ratatouille

VEGAN CELERIAC STEAK 98

Served with spinach, asparagus and lentil fricassee and citrus fennel

Spice and Fire Asian and Tandoor Corner

TANDOORI JUMBO PRAWNS 350g (D,MU,SF) 135

Served with masala butter and saffron-infused basmati rice

MURG MALAI KEBAB (D,N, MU) 85

Creamy cashew-marinated chicken served with mint chutney

TANDOORI LAMB CHOPS 320g (D,G) 155

Marinated with Kashmiri chili and cumin yoghurt, served with naan bread

PANEER TIKKA SKEWERS (D,MU) 88

Served with smoked tomato chutney and coriander yoghurt

Asian Specialties

CHICKEN AND BEEF SATAY (N,S) 88

With peanut sauce and cucumber salad

CRISPY SWEET-SOUR KOREAN CHICKEN (E,SS,SUL) 85

Crispy chicken with gochujang sauce, sesame seeds, and pickled daikon

BLACK PEPPER BEEF STIR-FRY (F,S,SS) 95

Wok-fried Angus beef with scallions, served over jasmine rice

MISO-GLAZED SALMON (SH) 125

Served with bok choy and a citrus ponzu reduction

SRI LANKAN PRAWNS CURRY 108

Tiger prawns in coconut gravy, served with basmati rice



Gluten Free



Vegan



Locally Sourced

(G) Gluten (D) Dairy (S) Seafood (V) Vegetarian (N) Nuts (MU) Mustard (SS) Sesame Seeds (E) Eggs
(CE) Celery (S) Soy (MU) Mustard (SUL) Sulphur

All prices are shown in Qatari Riyal

Should you have any dietary restrictions or allergies, please inform the restaurant team.

Desserts

CHOCOLATE FONDANT (D,E,G) 65

Molten dark chocolate with vanilla bean ice cream

COCONUT (D,E,G,S) 60

Tropical fruits and coconut sorbet with sabayon and roasted shavings, in a chocolate shell

BAKLAVA MILLE-FEUILLE (D,G,N,S) 63

Crisp phyllo layers, pistachio cream, and raspberry coulis

KEY LIME TART (E,G,N) 55

Served with candied citrus zest and basil syrup

MANGO AND PASSIONFRUIT PAVLOVA (D,E) 58

Light meringue with fresh berries and tropical sorbet

ASSORTED ICE CREAM (D,E,S) 45

Vanilla

Strawberry

Chocolate

**SEASONAL FRUIT PLATTER (V) 58 **

A curated selection of seasonal fruits and berries, served with a citrus-mint syrup



Gluten Free



Vegan



Locally Sourced

(G) Gluten (D) Dairy (S) Seafood (V) Vegetarian (N) Nuts (MU) Mustard (SS) Sesame Seeds

All prices are shown in Qatari Riyal

Should you have any dietary restrictions or allergies, please inform the restaurant team.



Beverages Menu



Classic Mocktails

PINA COLADA Pineapple, coconut, cream	55
MOJITO Strawberry Raspberry Peach Passion fruit Blue Lagoon	50

Anantara Signature Mocktail

MELON AND THYME FIZZ Strawberry, raspberry, lemon, watermelon, thyme	55
SHEIKH’S WHISPER Amaretto (0.0% abv), whisky (0.0% abv), date molasses	55

Q-Lounge Signature Mocktails

SHARK ATTACK Passion fruit, strawberry, lemon, mint, Red Bull	55
ISLAND BLISS Pineapple, orange, lemon, passion fruit, grenadine	55

Q-Lounge Signature Zero Proof Cocktails

LEMON GRASS AND GINGER TWIST Gin (0.0% abv), pineapple, lemongrass, ginger, honey	55
CENTRAL OLD FASHION Whisky (0.0% abv), homemade bitters, honey	55
GIN BASIL Gin (0.0% abv), basil, lemon, honey	55

Zero Proof Beverages

NON-ALCOHOLIC BEER	35
NON-ALCOHOLIC WHITE WINE CHARDONNAY	125
NON-ALCOHOLIC RED WINE MERLOT	125
NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE	135
NON-ALCOHOLIC SPARKLING ROSÉ WINE	135

Cold Selection

LEMONADE Strawberry Peach Passion fruit Basil Classic	40
SMOOTHIES Mango Banana Strawberry Avocado	45
LASSIES Mango Mint Salted Salted Caramel	45
MILKSHAKES Strawberry Chocolate Vanilla Banana	35
ICED TEA Lemon Peach Passion fruit Lemongrass	40
ICED COFFEE Caramel Vanilla Mocha	40
FRESH JUICES Orange Watermelon Pineapple Mango Lemon and Mint	45

Kids Beverage

BANANA & PISTA SHAKE Banana, pistachio, vanilla ice cream, milk	35
MANGO BANGO Mango, banana, mint, lemon	35
STRAWBERRY YOGURT SMOOTHIE Greek yoghurt, strawberries, milk, honey	35
BLUEBERRY SUPER SMOOTHIE Blueberries, yoghurt, banana, almond milk, flaxseed/chia	35

Soft Drinks 25

Coca Cola | Diet Cola | Fanta | Sprite | Ginger Ale
Soda Water | Tonic Water

Energy Drinks

Red Bull	40
-----------------	----

Water

STILL San Benedetto (Still/Sparkling) 500ml	30
San Benedetto (Still/Sparkling) 1000ml	40

Tea Selection

Gourmet Brilliant Breakfast	35
The Original Earl Grey	35
Peppermint Tea	35
Arabian Mint and Honey Tea	35
Chamomile Vanilla and Honey Tea	35
Sencha Green Tea	35
Jasmine Green Tea	35
Masala Tea	35
Karak Tea	35

Hot Coffee

Espresso	35
Americano	35
Cappuccino	35
Café Latte	35
Spanish Latte	35
Macchiato	35
Mochaccino	35
Turkish Coffee	35
Hot Chocolate	35

Healthy Drinks

HOT SELECTION

TURMERIC LATTE	35
Turmeric, ginger, cinnamon, black pepper, a touch of honey	
MATCHA LATTE	38
Matcha powder whisked into warm almond or oat milk	
HONEY-CINNAMON WATER	30
Hot water, cinnamon powder or stick, raw honey	
HERBAL HIBISCUS TEA	35
Lemon juice, apple cider vinegar, chia seeds, mint	

COLD SELECTION

CUCUMBER ZEST	35
Kale, celery, cucumber, lemon, ginger, green apple	
LEMON-GINGER TONIC	35
Water, lemon juice, grated ginger, cayenne, honey	
LEMON-LIME ELECTROLYTE WATER	35
Lemon juice, lime juice, sea salt, honey	
HERBAL HIBISCUS TEA	35
Lemon juice, apple cider vinegar, chia seeds, mint, cucumber	



قائمة الطعام



متوفر فقط خلال ساعات الإفطار

وجبات إفطار فردية

لواحد

باريسي ٩٥

بيض مخفوق بالفطر على خبز السوردو
كرواسان صغير مع زبدة ومربى الفراولة
المشروبات: قهوة فرنسية مضغوطة | عصير برتقال طازج لاتبه بالخرامى

الحيوية ٩٨

عجة بياض البيض مع السبانخ، طماطم الكرز وهريس الأفوكادو
يُقدّم مع التبولة الكينوا
المشروبات: عصير أخضر معصور على البارد | شاي ماتشا لاتبه الكرم

ليفانت ٩٣

شكشوكة البيض المخفوق الطري
صينية إفطار شرقي صغيرة مع حمص، باذنجان، مخللات، زيت زعتر وببنا
المشروبات: الشاي التركي القهوة العربية عصير الليمون بالورد

طبق بروتين ريفيرا ٩٨

تارتين الأفوكادو والبيضة المسلوقة على خبز السوردو
وعاء صغير من الزبادي اليوناني مع الجرانولا، عسل الزعفران والفواكه الموسمية
المشروبات: سموذي التوت شاي الأعشاب للتخلص من السموم ماء جوز الهند

مشاركة صواني الإفطار

لشخصين

صينية إفطار ريفيرا ٢٤٥

كروك مادم (للمشاركة)
توست الأفوكادو والبيض المسلوق
توست فرنسي كلاسيكي مع شراب القيقب والموز
سلطة حديقة
تشكيلة من المربى، الزبدة وسلطة المعجنات الفرنسية
المشروبات: عصير البرتقال | قهوة بالفرنسية مضغوطة | لاتبه الالفندر

صينية صباح البحر الأبيض المتوسط ٢٢٥

شكشوكة مع بيض مخبوز طري
طبق إفطار القدس مع خبز البيت، اللبنة وبيض الزعتر
شرائح الفواكه الموسمية
تشكيلة من المربى، والزبدة، وسلطة المخبوزات الشرقية
المشروبات: شاي بالنعناع | قهوة عربية | ليمونادة بالورد | عصير الرمان

صينية لذيذة فاخرة ٢٤٥

كرواسان السلمون المدخن والكافيار
عجة فرنسية بالجمبري وجبنة جروير
توست العجين المخمر مع لبنة الأعشاب وبارمران
سلطة الخيار والشبث
تشكيلة من المربى، والزبدة، وسلطة المخبوزات الفرنسية
المشروبات: عصير أخضر | شاي ماتشا | قهوة فرنسية مضغوطة | مشروب خيار فوار



مصدر محلي

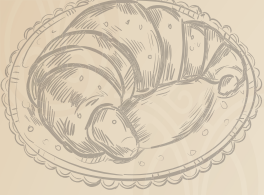
نباتي

جلوتن فري

(غ) الجلوتين (م) منتجات الألبان (م.ب) المأكولات البحرية (ن) نباتي (م) المكسرات (خ) الخردل (ب.س) بذور السمسم

جميع الأسعار معروضة بالريال القطري.

يرجى الاستفسار من فريق المطعم إذا كان لديك أي من القيود الغذائية أو الحساسية أو اعتبارات خاصة.



المميز الإفطار

من الساعة ١٠:٠٠ صباحًا حتى ١٢:٠٠ ظهرًا

بيض مخفوق مع الترافل على خبز الساوردو ٦٣
بيض مخفوق رقيق مغطى بالبارميزان والكراث مع سلطة الحديقة

كرواسان السلمون المدخن والكافيار ٨٨
كريمة ديل الطازجة والليمون

عجة فرنسية بالجمبري وجبنة جروير ٦٨
روبيان وجبنة جروير المذوبة تقدم مع سلطة الحقائق

شكشوكة ٦٠
طماطم مطبوخة على نار هادئة، فلفل حلو وبيض مخبوز طري، وموتزاريللا، وجبنة فيتا، وأعشاب

بيض فلورنتين ٦٥
سبانخ صغيرة مقليّة على ماغن إنجليزي محمص، هولنديز كلاسيكي اختياريك من السلمون المدخن أو لحم الديك الرومي

كروك مادام ٧٥
توست البريوش مع طبقات من لحم الديك الرومي، جبن غروير، صلصة البشاميل، وبيضة مقليّة من الجهتين

صينية إفطار القدس ٥٥
حمص، باذنجان مشوي، بيض مسلوق، خضار مخللة، زيت زعتر، رقائق البيتزا

العجة الحيوية ٦٥
أومليت بياض البيض رقيق، هليون مشوي، طماطم كرزية مطبوخة، سبانخ صغيرة، وهريس الأفوكادو، تبولة الكينوا

توست الأفوكادو والبيض المسلوق ٦٥
خبز العجين المخمر الحرفي، أفوكادو مهروس، جرجير، بيض مسلوق، فيتا، زيت ليمون

وعاء ريفييرا أساي وتشيا ٦٥
طبقات من بارفيه الزبادي بالأساي وبودنغ شيا بجوز الهند مغطاة بالتوت الطازج، والموز، وشرائح اللوز، وفطائر الأرز

توست فرنسي كلاسيكي ٦٥
بريوش مغموس بكاسترد فانيليا مدغشقر، وموز مكربل، وشراب القيقب النقي

وعاء جرانولا وعسل الزعفران ٥٨
جرانولا منزلية الصنع مع اللوز، والبندق، وقطع الكاكاو، والعسل الأسود المنقوع بالزعفران، والفواكه الموسمية، والزبادي اليوناني



مصدر محلي

نباتي

جلوتن فري

(غ) الغلوتين (م) منتجات الألبان (م.ب) المأكولات البحرية (ن) نباتي (م) المكسرات (خ) الخردل (ب.س) بذور السمسم

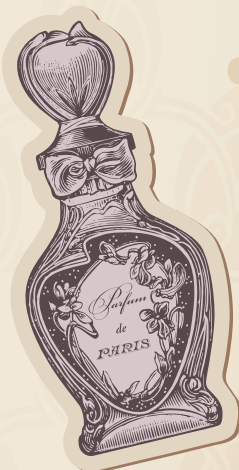
جميع الأسعار معروضة بالريال القطري.

يرجى الاستفسار من فريق المطعم إذا كان لديك أي من القيود الغذائية أو الحساسية أو اعتبارات خاصة.



قائمة الطعام طوال اليوم

متوفر من ١٢:٠٠ م - ١٠:٣٠ م





قائمة السلطات

سلطة صيفية إيجية ٧٣

طماطم ، خيار، زيتون كالاماتا، كابر، أوريجانو، بصل أحمر، وفتات جبنة فيتا مع صلصة الطماطم

سلطة الكوسا والخرشوف ٧٥

مزيج من شرائح الكوسا المشوية والطازجة، والقرع، وخرشوف صغير، وصنوبر محمص وبذور اليقطين، وجبنة ريكوتا ونعناع طازج مع صلصة فاكهة العاطفة والطحينة

وعاء الكينوا والأفوكادو ٧٠

الكينوا، الأفوكادو، الطماطم الكرزية، أراغولا صغيرة، بذور دوار الشمس، صلصة الليمون والأوريغانو

سلطة الشيكوري والفينل ٧٨

الراديكو، الشمر، الهندباء الصغيرة، البرتقال الأحمر، الفستق المحمص، الحمص المقرمش، تبيلة الفستق ودبس الرمان

سلطة رومارين للشيف ٦٨

سلطة بيبي جيم ، مستحلب الخردل والثوم والبارميزان، خبز الساوردو، كابر مقرمش، بيكورينو رومانو
أضيغي روبيان مشوي - ٣٠، لحم بقري مشوي - ٢٥
قطع دجاج تندوري مقرمش - ٢٠، سلمون مدخن - ٣٠

المقبلات والحساء

شوربة البصل الفرنسية ٥٨

بصل مكرومل، جبنة جرويير مذابة، كروتون خبز الساوردو

حساء السمك بويابيس ٧٨

يخنة السمك التقليدية بروفنسال مع المحار، والجمبري، والحبار، ومرق الزعفران

لوكس تارتار سرف آند تيرف ٩٥

لحم واجيو، ربيان ملكي مقلي، كافيار بذور الخردل، صلصة هولنديز بالفطر، رقاقة بامبرنيكل

فوا جرا بروليه ١١٨

مرбы المانجو، بصل مكرومل، كروكان البندق، بلسميك معتق، بريوش مقرمش

تارتين سالمون مدخن ٨٣

جبنة دهن ديل، بصل مخلل، خبز الجاودار

أخطبوط مشوي على نار التنور ١٥٥

بطاطس مدخنة الشوريثو، لبننة الزعفران ورماد الثوم الأسود

طبق مأكولات بحرية مبرد (لشخصين) ٣٥٠

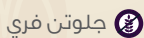
جراد البحر المحار، الروبيان، السلطعون، صلصة المينيونيت



مصدر محلي



نباتي



جلوتن فري

(غ) الغلوتين (م.م) منتجات الألبان (م.ب) المأكولات البحرية (ن) نباتي (م) المكسرات (خ) الخردل (ب.س) بذور السمسم

جميع الأسعار معروضة بالريال القطري.

يرجى الاستفسار من فريق المطعم إذا كان لديك أي من القيود الغذائية أو الحساسية أو اعتبارات خاصة.

ساندويتشات ووجبات خفيفة

لحم البقر المميز ساندو ٩٥
خبز الحليب، لحم البقر المقلي على طريقة كاتسو، سلطة التانجي، خردل
اليوزو

كروك مسيو ٩٣
توست الخبز المشوي مع الزبدة، لحم البقر المدخن وجبنة كومتى، صلصة
بشاميل، بارميزان

برغر واغيو مشوي ١١٥
فطيرة واغيو فاخرة مع جبنة بري، بصل مكرومل، مايونيز الكمأ الأسود، بريوش
البطاطس

برغر سرف أند تيرف المميز ١٠٨
شرائح لحم واغيو، قضمات روبان تمبورا، آيولي حار، بريوش البطاطس

لغائف الكركند ١١٨
خبز الحليب الياباني مع لحم الكركند المطبوخ بزبدة دافئة، كريمة غنية
بالحمضيات، ثوم المعمر، واغمقاس الكركند بالزعفران

جزيرة كلوب سيناتور ٩٥
خبز العجين المخمر مع الحبوب المتعددة، الدجاج، الجروبير، لحم البقر
المقعد، الطماطم، الأفوكادو، البيضة المقلية، وبطاطس الحلوى المقلية
بالجين البارميزان، مع صلصة اليوزو-طماطم

الأطباق الرئيسية المميزة

بلح البحر مارينيير ١١٥
مرق الكمبو وخل التفاح، الكراث، الثوم، والبقدونس، مصحوباً مع البطاطس
المقلية

ضلع قصير، كالاماراتا وبوراتا ١٤٣
لحم البقر القصير المطبوخ ببطء، مع معكرونة كاليوراتا، بوراتا كريمية،
جريمالاتا إكليل الجبل

تاجلياتيلي جراد البحر ١٥٨ | كامل ٢٦٥
صلصة بيسك لوبستر كريمية، كمأ أسود، بارميزان معتق
متوفر مع نصف جراد البحر أو جراد البحر كامل

سمكة سيباس مونيير ١٣٨
صلصة الزبدة البنية والكبر، الهندباء المطهية، الليمون المحروق

البط كومفيت ١٠٨
لحم الساق المطبوخ ببطء، عدس فرنسي مع الفستق والزبيب، صلصة برتقال

دجاج مشوي نصف ١٠٥
زبدة الأعشاب، صلصة الثوم المحمص والسلطة البرية المقلية

مصدر محلي

نباتي

جلوتن فري

(غ) الغلوتين (ل) منتجات الألبان (م.ب) المأكولات البحرية (ن) نباتي (م) المكسرات (خ) الخردل (ب.س) بذور السمسم

جميع الأسعار معروضة بالريال القطري

يرجى الاستفسار من فريق المطعم إذا كان لديك أي من القيود الغذائية أو الحساسية أو اعتبارات خاصة. ب

ستيك وقطع فاخرة

ستيك فريت كافيه دو باريس ٢٢٥
صدر لحم العجل المميزة، صلصة الزبدة العشبية المميزة، بطاطس مقطعة باليد

فيليه مينيون روسيني ٢٠٥
زبدة فوا غرا، صلصة الكماة السوداء، بطاطس مهروسة

لحم ضأن بروفنسال ١٤٥
عصير إكليل الجبل، راتاتوي

شريحة لحم كرفس نباتية ٩٨ 
تقدم مع السبانخ والهليون والعدس المقلي والشمر الحمضي

بهارات ونار – ركن الآسيوي والتندوري

روبيان تندوري عملاق ١٣٥
زبدة مسالا، أرز بسمتي منقوع في الزعفران

مُرغ ملّاي كباب ٨٥
دجاج متبل بالكاجو الكريمي، صلصة النعناع

قطع لحم الضأن التندوري ١٥٥
فلغل كشميري، زبادي بالكمون، نان

أسياخ بانير تيكّا ٨٨
صلصة الطماطم المدخنة، زبادي الكزبرة

الأطباق الخاصة الآسيوية

سيتاي دجاج ولحم بقر ٨٨
صلصة الفول السوداني، سلطة الخيار

دجاج كوري مقرمش حلو وحامض ٨٥
صلصة جوجوانغ، سمسم، دايكون مخلل

لحم البقر المقلي بالفلفل الأسود ٩٥
لحم البقر أنغوس المقلي في ووك، البصل الأخضر، أرز الياسمين

سلمون مغطى بميسو ١٢٥ 
باك تشوي، حمضيات بونزو

كاري الروبيان السريلانكي ١٠٨
صلصة بنكهة جوز الهند وجمبري النمر، مع جانب من الأرز البسمتي المطهو على البخار

 مصدر محلي

 نباتي

 جلوتين فري

(غ) الغلوتين (ل) منتجات الألبان (م.ب) المأكولات البحرية (ن) نباتي (م) المكسرات (خ) الخردل (ب.س) بذور السمسم

جميع الأسعار معروضة بالريال القطري.

يرجى الاستفسار من فريق المطعم إذا كان لديك أي من القيود الغذائية أو الحساسية أو اعتبارات خاصة.

حلويات

فوندان الشوكولاتة ٦٥
شوكولاتة داكنة ذائبة مع آيس كريم بنكهة الفانيليا

جوز الهند ٦٠
فاكهة استوائية، سورييت جوز الهند، سابايون جوز الهند، رقائق جوز الهند المحمصّة تقدم في قشرة جوز الهند الشوكولاته

بقلاوة ميل فوي ٦٣
طبقات رقيقة من فيلو دي بريك، كريم ديبلومات بالفستق و صلصة التوت السميكة

تارت الليمون ٥٥
قشر الحمضيات المسكر وشراب الريحان

بافلوف مانجو وغوافة ٥٨
ميرانغ خفيف، توت طازج، وسورييه استوائي

تشكيلة آيس كريم ٤٥

طبق الفواكه الموسمية ٥٨ 
اختيار من أفضل فواكه الموسم مع التوت وشراب الحمضيات والنعناع



 مصدر محلي

 نباتي

 جلوتن فري

(غ) الجلوتين (م) منتجات الألبان (م.ب) المأكولات البحرية (ن) نباتي (م) المكسرات (خ) الخردل (ب.س) بذور السمسم

جميع الأسعار معروضة بالريال القطري.

يرجى الاستفسار من فريق المطعم إذا كان لديك أي من القيود الغذائية أو الحساسية أو اعتبارات خاصة.



قائمة المشروبات



كوكتيلات كلاسيكية غير كحولية

بيننا كولادا ٥٥
أناناس، جوز هند، كريمة

موهيتو ٥٠
فراولة | توت العليق | خوخ | فاكهة العاطفة | بحيرة زرقاء

موكتيلات أنانتارا المميزة

مشروب البطيخ والزعر ٥٥
فراولة، توت العليق، ليمون، بطيخ، زعر

همسات الشيخ ٥٥
أماريتو (٠,٠ نسبة الكحول) ويسكي (٠,٠ نسبة الكحول) دبس التمر

موكتيلات كيو لاونج المميزة

هجوم القرش ٥٥
فاكهة العاطفة، فراولة، ليمون، نعناع، ريد بول

جزيرة النعيم ٥٥
أناناس، برتقال، ليمون، فاكهة العاطفة، جرانادين

مشروب خالي من الكحول

تويست الليمون والزنجبيل ٥٥
جين (٠,٠ درجة كحول)، أناناس، عشب الليمون، زنجبيل، عسل

سينترال أولد فاشن ٥٥
ويسكي (نسبة الكحول ٠,٠)، مَرّ محلي، عسل

جين باسل ٥٥
جين (٠,٠ درجة من الكحول)، ربحان، ليمون، عسل

مشروب خالي من الكحول

بيرة غير كحولية ٣٥
نبيذ أبيض غير كحولي شاردونيه ١٢٥
نبيذ أحمر غير كحولي ميرلو ١٢٥
نبيذ فوار غير كحولي ١٣٥
نبيذ روزيه فوار غير كحولي ١٣٥

اختيار بارد

عصير الليمون ٤٠
فراولة | خوخ | فاكهة العاطفة | ريحان | كلاسيكي

عصائر سموذي ٤٥
مانجا | موز | فراولة | أفوكادو

لاسيز ٤٥
مانجا | نعناع | مالح | كراميل مملح

شيك الحليب ٣٥
فراولة | شوكولاتة | فانيليا | موز

شاي مثلج ٤٠
ليمون | خوخ | فاكهة العاطفة | عشب الليمون

قهوة مثلجة ٤٠
كراميل | فانيليا | موكا

عصائر طازجة ٤٠
برتقال | بطيخ | أناناس | مانجو | الليمون ونعناع

مشروبات الأطفال

مخفوق الموز والفستق ٣٥
موز، فستق، آيس كريم فانيليا، حليب

مانجو بانجو ٣٥
مانجو، موز، نعناع، ليمون

زبادي بالفراولة سموذي ٣٥
زبادي يوناني عادي | فراولة | الحليب | عسل

سموزي توت أزرق ٣٥
توت أزرق | زبادي يوناني | موز | حليب اللوز بذور الكتان أو الشيا

المشروبات الغازية ٢٥

كوكا كولا | كوكا كولا دايت | فانتا | سبرايت | جنجر أليل
ماء الصودا | ماء تونيك

مشروبات الطاقة

ريد بل ٤٠

ماء

سان بينيدتو (ماء عادي) فوار | لتر ٤٠
سان بينيدتو (ماء عادي) فوار | ٥٠٠ مل ٣٠

اختيار الشاي

فطور لذيذ رائع ٣٥
أصلي إيرل غريب ٣٥
شاي النعناع ٣٥
شاي النعناع والعسل العربي ٣٥
شاي البابونج بالفانيليا والعسل ٣٥
شاي السايينشا الأخضر ٣٥
شاي الياسمين الأخضر ٣٥
شاي ماسالا ٣٥
شاي الكرك ٣٥

قهوة ساخنة

إسبريسو ٣٥
أمريكانو ٣٥
كابتشينو ٣٥
كافيه لاتيه ٣٥
لاتي الإسبانية ٣٥
ماكياتو ٣٥
موكا تشينو ٣٥
قهوة تركية ٣٥
شوكولاتة ساخنة ٣٥

مشروبات الصحية

اختيار ساخن

لاتيه الكركم ٣٥
الكركم، الزنجبيل، القرفة، الفلفل الأسود، لمسة من العسل
ماتشا لاتيه ٣٨
مسحوق الماتشا المخفوق في حليب اللوز الدافئ أو حليب الشوفان
ماء العسل والقرفة ٣٠
ماء ساخن، مسحوق القرفة أو عود القرفة، عسل خام
شاي الكركديه الأعشاب ٣٥
عصير الليمون، خل التفاح، بذور الشيا، نعناع

اختيار بارد

قشر الخيار ٣٥
كرنب، كرفس، خيار، ليمون، زنجبيل، تفاح أخضر
تونك الليمون والزنجبيل ٣٥
ماء، عصير ليمون، زنجبيل مبشور، فلفل حار، عسل
مياه الكهارل بنكهة الليمون والليمون الأخضر ٣٥
عصير الليمون، عصير الليمون الأخضر، ملح البحر، العسل
شاي الكركديه الأعشاب ٣٥
عصير الليمون، خل التفاح، بذور الشيا، النعناع، الخيار