



DOHA





BREAKFAST SELECTION

(Available From 6:00 AM to 11:00 AM)

BAKER'S BASKET (D, E, G, N, S)	25
Selection of White or Brown Toast, Soft Roll, Baguette Croissant, Za'atar Croissant and Muffin Served with Butter, Marmalade, Fruit Preserves and Honey	
SELECTION OF CEREALS (G, H, N, V)	20
Choice of Muesli, Cornflakes, Rice Krispies or Choco Flakes Served with Hot or Cold Milk	
HOT OATMEAL (D, G, H, N)	25
Warm Oats Cooked to Perfection Served with Your Choice of Milk: Low Fat, Full Fat or Almond Milk	
3 EGGS ANY STYLE (D, E, G)	39
Eggs Cooked to Your Preference: Omelette, Fried, Poached or Boiled Served with Your Choice of Vegetables (Onion, Tomato, Peppers, Mushrooms) Hash Brown, Grilled Tomato, Sautéed Mushrooms, Turkey Bacon, Chicken Sausages and Toasted White Bread	
SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER (H)	30
Refreshing Mix of Watermelon, Orange, Pineapple, Grape and Sweet Melon	
BREAKFAST CHEESE PLATTER (D, G, N)	40
Brie, Emmental, Cheddar, Halloumi, Dried Fruits and Fresh Grapes Served with Cheese Crackers	
BREAKFAST COLD MEAT PLATTER (D, G, N)	33
Selection of Chicken Mortadella, Turkey Mortadella and Beef Salami with Gherkins and Mustard Cream	
MORNING DELIGHT (D, E, G)	30
Choice of Golden Waffles or American Pancakes or French Toast Served with Fruit Compote, Maple Syrup or Chocolate Sauce	
ARABIAN SUNRISE (D, E, G, H, N, S)	55
Includes Juice (Orange or Pineapple or Apple), Sliced Fruits with Dates, Arabic Bread, Za'atar Croissant, and Muffins Cold Mezze: Labneh, Hummus, Cucumber and Tomato Choice of Eggs: Shakshouka or Any Style with Grilled Tomato, Falafel, Mushroom, Grilled Halloumi and Foul Medames	
INDIAN BREAKFAST DELIGHT	
PLAIN DOSA (D, N, S)	30
Traditional South Indian Rice Crêpe Served with Sambhar and Coconut Chutney	
MASALA DOSA (D, N, S)	30
Crispy Dosa Filled with Spiced Potato Masala Served with Sambhar and Coconut Chutney	
MASALA UTTAPPAM (D, N, S)	30
Thick Rice Pancake Topped with Onion, Tomato and Spices Served with Sambhar and Coconut Chutney	
SOUPS	
SOUP OF THE DAY	30
Chef's Special Soup, Prepared Fresh Daily Selection May Vary Based on Seasonal Ingredients	
LENTIL SOUP (G, V)	30
Creamy Middle Eastern-Style Lentil Soup Served with Crispy Croutons and Lemon Wedges	
CHICKEN NOODLE SOUP (D, G, N)	40
A Comforting Broth with Tender Chicken and Soft Noodles Served with Chicken Gyoza	

TOM YUM KUNG (D, SH)	40
Spicy Thai Soup with Shrimp, Mushroom, Bok Choy, Carrot and Coconut Cream	

SALADS

ARABIC COLD MEZZE PLATTER (D, G, N, S, V)	40
A Traditional Selection of Hummus, Moutabal, Labneh and Tabbouleh Served with Arabic Bread	
HUMMUS (D, G, S, V)	25
Smooth Blended Chickpeas with Sesame Paste, Lemon Juice and Olive Oil Served with Arabic Bread	
CAESAR SALAD (D, E, G)	40
Crisp Romaine Lettuce Tossed with Parmesan, Croutons and Anchovy Dressing Add On: Grilled Chicken - 10 Sautéed Shrimp - 15	
GREEK SALAD (D, H, V)	40
Fresh Lettuce, Feta Cheese, Tomatoes, Peppers, Red Onions Cucumber, Olives and Oregano	
FATTOUSH SALAD (G)	33
Chopped Lettuce, Tomato, Cucumber, Mint, Radish, Onion with Sumac and Olive Oil Lemon Dressing Finished with Pomegranate Molasses and Crispy Bread	
HEALTHY QUINOA SALAD (D, H, S)	40
Mixed Greens with Quinoa, Watermelon, Avocado, Pumpkin Seeds, Pomegranate and Feta Cheese	

STARTERS

HOT MEZZE PLATTER (D, G, N, S)	22
Assorted Arabic Pastries Including Spinach Fatayer, Kibbeh and Cheese & Meat Sambousek Served with Tahini Sauce	
VEGETABLE SPRING ROLL (D, G, N, V)	30
Crispy Vegetable-Filled Spring Rolls Served with Sweet Chili Sauce	
SHRIMP DYNAMITE (D, G, S)	40
Crispy Shrimp Tossed in Spicy Wasabi Mayo with Mango Cucumber, Papaya, Sesame Seeds and Coriander	
CHARCOAL CHICKEN WINGS (D, G)	28
Charcoal-Grilled Chicken Wings Served with Barbecue Sauce	
FRIED BABY CALAMARI (D, E, G, SH)	28
Golden Fried Calamari Rings Served with Chimichurri Mayo	

SUSHI

(Available From 3:00 PM to 12:00 AM)

	4 PCS	8 PCS
CALIFORNIA ROLL (D, SH)	35	55
Seasoned Crab Stick, Avocado, Tobiko and Wasabi Mayo		
SPICY SALMON ROLL (D, G, S)	40	65
Norwegian Salmon, Cucumber, Spicy Mayo and Togarashi Spice		
DRAGON ROLL (D, G, S)	35	55
Crispy Tempura Prawn Roll with Avocado and Sweet Unagi Sauce		
AVOCADO AND CUCUMBER ROLL (V)	30	45
Fresh Avocado and Cucumber Drizzled with Teriyaki Sauce		
CRISPY VOLCANO ROLL (D, G, S, V)	30	45
Tempura Vegetables with Tanuki and Japanese Mayo		



BAO

(Available From 3:00 PM to 12:00 AM)

PULLED BEEF BAO (D, G, S)	35
Slow-Cooked Beef Striploin with Sweet Plum Sauce in Steamed Bao Buns	
CHICKEN KARAAGE BAO (D, G, S)	30
Japanese Fried Chicken with Korean Salad and Teriyaki Mayo	
POPCORN SHRIMP BAO (D, G, S)	35
Crispy Battered Shrimp with Asian Salad and Toasted Sesame	

DIM SUM (5 PCS)

(Available From 3:00 PM to 12:00 AM)

CHICKEN GYOZA (G, S)	40
Pan-Seared Dumplings Stuffed with Chicken, Infused with Soy, Ginger, Thai Chili and Sesame Oil	
PRAWN DIM SUM (D, G, S, SH)	40
Steamed Dumplings with Shrimp, Finished with Ponzu Sauce, Burnt Garlic and Spring Onion	

SANDWICHES, WRAPS & BURGERS

CLUB SANDWICH (D, E, G)	45
Toasted White or Brown Bread, Grilled Chicken Breast Turkey Bacon, Fried Egg, Sliced Tomato, Cheese and Lettuce Served with French Fries or Spicy Potato Wedges or Salad	
CHICKEN SHAWARMA WRAP (D, E, G, S)	35
Arabic Bread with Lettuce, Tomato, Arabic Pickles Marinated Chicken, and Garlic Sauce Served with French Fries or Spicy Potato Wedges or Salad	
CHICKEN TIKKA WRAP (D, G, S)	35
Marinated Chicken with Onion, Coriander and Mint Chutney Served with French Fries or Spicy Potato Wedges or Salad	
FALAFEL WRAP (D, G, S, V)	30
Crispy Fried Chickpea Galettes Wrapped in Tortilla Bread with Tomato, Romaine Lettuce, Tahini Sauce and Pickled Cucumber Served with French Fries or Spicy Potato Wedges or Salad	
LOADED BEEF BURGER (D, E, G, N)	60
Ground Beef Patty, Cheddar Cheese, Lettuce, Tomato and Caramelized Onion Served with French Fries or Spicy Potato Wedges or Salad	
DIABLITO CHICKEN BURGER (D, E, G)	40
Breaded Chicken Tender with Marinara and Buffalo Sauce Topped with Cheddar Cheese Served with French Fries or Spicy Potato Wedges or Salad	

PASTA

PENNE ALFREDO (D, G, V)	40
Creamy Cheese Sauce with Mushroom, Parmesan and Parsley	
PENNE ARRABBIATA (D, G, V)	39
Spicy Tomato Sauce with Parmesan Cheese and Parsley	
SPAGHETTI BOLOGNESE (D, G)	44
Minced Beef in Tomato Sauce, Topped with Parmesan Cheese	
FETTUCCINE CARBONARA (D, E, G)	45
Pasta with Turkey Bacon, Cream and Parmesan Cheese	
SPAGHETTI AGLIO E OLIO (D, G)	35
Garlic, Olive Oil, Chili, Parsley and Parmesan Cheese	

QATARI SPECIALTIES

CHICKEN MACHBOOS (D, N)	45
Grilled Chicken with Traditional Qatari Spicy Rice Served with Tomato Sauce	
VEGETABLE SALONA (D, V)	30
A Traditional Qatari Vegetable Stew Made with Seasonal Vegetables, Tomatoes and Aromatic Spices Served with Couscous	
CHICKEN KABSA (D, N)	33
Roasted Chicken, Flavoured Rice, Fried Onion Served with Yoghurt	

MAIN COURSE & GRILL

GRILLED BABY CHICKEN (D, G)	55
Served with Potato Wedges, Rocca Salad and Pomegranate Sauce	
PAN SEARED HAMMOUR (D, G, N, SH)	40
Served with Buckwheat, Garlic Vegetables and Lemon Butter Sauce	
GRILLED SALMON (D, G, N, SH)	90
Served with Buckwheat, Garlic Vegetables and Lemon Butter Sauce	
FISH N CHIPS (D, G)	50
Batter-Fried Hammour Fish Served with Tartar Sauce and French Fries	
RED THAI CHICKEN CURRY	45
Marinated Chicken with Bok Choy, Thai Chili, Coconut Milk and Coriander Served with Rice	
CHICKEN SHISH TAOUK (D, G, S)	55
Yoghurt Marinated Chicken Served with Garlic Sauce and Arabic Salad	
GRILLED JUMBO SHRIMP (D, S, SH)	85
Chili and Garlic Marinated Shrimps Served with Lemon Butter Sauce	
ARABIC MIX GRILL (D, E, G, S)	55
Lamb Kofta, Beef Kebab, Shish Taouk, Lamb Chops Served with Garlic Sauce and Arabic Bread	
STEAK FRITES (250g) (D, G)	90
Striploin Steak, Fries, Rocket Salad, Peppercorn Sauce	
LAMB CHOPS MESHWI (4 PIECES) (D, G, S)	70
Marinated Lamb Chops from The Grill Served with Sautéed Vegetables, Potato Wedges, Mushroom Sauce or Black Pepper Sauce	

ASIAN SELECTION

VEGETABLE BIRYANI (D, G, N, V)	40
Spiced Rice Dish with Cashew Nuts and Raisins Served with Papad, Raita and Pickles	
CHICKEN BIRYANI (D, G, N)	50
Spiced Rice Dish with Cashew Nuts and Raisins Served with Papad, Raita and Pickles	
LAMB BIRYANI (D, G, N)	55
Spiced Rice Dish with Cashew Nuts and Raisins Served with Papad, Raita and Pickles	
BUTTER CHICKEN (D, G, N)	50
Chicken Thighs Marinated in Yoghurt Served with Papad, Pickle, Raita and Steamed Basmati Rice	
KERALA CHICKEN CURRY (D, G, N, S)	45
Tender Chicken Cooked with Curry Leaves, Mustard Seeds Coconut Milk and Aromatic South Indian Spices Served with Papad, Pickle, Raita and Steamed Basmati Rice	



KADHAI PANEER (D, G, N, V)	45
Chunks of Cottage Cheese Cooked in a Spicy Tomato-Based Gravy with Bell Peppers, Onions and Traditional Indian Spices	
Served with Papad, Pickle, Raita and Steamed Basmati Rice or Paratha	
DAL OF THE DAY (D, G, V)	35
Chef's Special Lentil Dish Prepared Fresh Daily, Flavored with Traditional Spices	
Served with Papad, Pickle, Raita and Steamed Basmati Rice	
DAL MAKHANI (D, G, V)	40
Slow-Cooked Black Lentils and Red Kidney Beans in a Creamy, Buttery Tomato Gravy, Rich in Flavor	
Served with Papad, Pickle, Raita and Steamed Basmati Rice	

DESSERTS

PISTACHIO KUNAFI (D, G, N)	28
Vanilla Ice Cream	
BERRY CHEESECAKE (D, E, G)	35
Mascarpone Cheese, Berry Compote	
CHOCOLATE WALNUT BROWNIE (D, E, G, N)	35
Verdure Chocolate, Walnut, Vanilla Ice Cream	
UMM ALI (D, E, G, N)	25
Baked Puff Pastry, Milk, Rosewater, Nuts, Cream	
CLASSIC TIRAMISU (D, E, G)	35
Mascarpone Custard, Whipped Cream Layered, Biscotti	
SELECTION OF ICE CREAM (D, N)	25
Vanilla, Chocolate and Strawberry Served with Fresh Berry	
SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER (V)	35
Tropical Cut Fruits	

BEVERAGE MENU

COFFEE

ESPRESSO	10
DOUBLE ESPRESSO	12
CORTADO	15
TURKISH COFFEE	18
MACCHIATO	12
AMERICANO	16
SPANISH LATTE	21
CAPPUCCINO / LATTE	18

ADD ON FLAVOURS

HAZELNUT / VANILLA / CARAMEL	02
------------------------------	----

ICED COFFEE

MOCHA / LATTE / CAPPUCCINO	20
----------------------------	----

TEA SELECTION

ENGLISH BREAKFAST / EARL GREY	10
CHAMOMILE / JASMINE / GREEN	10
MOROCCAN MINT TEA	20
HOT GINGER TEA	15
KARAK TEA	20

ICED TEA

LEMON / MANGO / PEACH	18
-----------------------	----

FRESH JUICES

ORANGE / CARROT / PINEAPPLE	
WATERMELON	25

WATER

RAYYAN MINERAL (250ML)	10
RAYYAN MINERAL (750ML)	18
RAYYAN SPARKLING (250ML)	12

SOFT DRINKS

COCA-COLA / DIET COLA	10
SPRITE / DIET SPRITE	10
FANTA ORANGE	10
SODA / TONIC / GINGER ALE	10
RED BULL	25

MOCKTAILS

MINTY APPLE COOLER	18
Mint Leaves, Apple Chunks, Lemon, Apple Juice	
ZERO MOJITO - STRAWBERRY / PASSION FRUIT	18
Lime, Lemon Juice, Mint Leaves, Sugar Syrup, Soda	
LEMON MINT	18
Mint Leaves, Lemon Juice, Sugar Syrup	

MILKSHAKES

BANANA	18
Banana, Vanilla Ice Cream, Milk	
OREO	18
Oreo, Vanilla Ice Cream, Milk	
STRAWBERRY	18
Strawberry Ice Cream, Milk	
CHOCOLATE	18
Chocolate Ice Cream, Milk, Chocolate Syrup	
VANILLA	18
Vanilla Ice Cream, Milk	





المياه

- 10 مياه ريان عادية ٢٥٠ مل
18 مياه ريان عادية ٧٥٠ مل
12 مياه ريان غازية ٢٥٠ مل

المشروبات الغازية

- 10 كوكاكولا / دايت كولا
10 سبرايت / دايت سبريات
10 فانتا برتقال
10 صودا / تونيك / جينجر ايل
25 ريد بول

الموكتيلات مشروبات غير كحولية

- 18 مينت أبل كولر
أوراق نعناع، قطع تفاح، ليمون، عصير تفاح
18 زيرو موختيو - فراولة / باشن فروت
شرائح ليمون، عصير ليمون، أوراق نعناع، شراب مسكر، صودا
18 ليمون بالنعناع
أوراق نعناع، عصير ليمون، شراب سكر

ميلك شيك

- 18 موز
موز، أيس كريم فانيليا، حليب
18 أوريو
أوريو، أيس كريم فانيليا، حليب
18 فراولة
أيس كريم فراولة، حليب
18 شوكولاته
أيس كريم شوكولاتة، حليب، صوص شوكولاتة
18 فانيليا
أيس كريم فانيليا، حليب

- 35 طبق دال اليومي (غ، أن)
طبق عدس مميز من إعداد الشيف، يُحضّر طازجًا يوميًا، مُنكّه بالتوابل التقليدية يُقدّم مع باباد، مخلل، رايتا، وأرز بسمتي مطهو على البخار
40 دال ماخاني (غ، أن)
عدس أسود مطهو ببطء وفاصوليا حمراء حمراء في مرق طماطم كريمي بالزبدة، غني بالنكهة يُقدّم مع باباد، مخلل، رايتا، مع أرز أبيض مطهو على البخار

الحلويات

- 28 كنافة بالفستق (غ، أ، م)
أيس كريم فانيليا
35 تشيز كيك بالتوت (أ، ب، غ)
جبنة ماسكاربوني، كومبوت التوت
35 براوني الشوكولاتة والجوز (غ، أ، م)
أيس كريم فانيليا بالخضراوات والشوكولاتة والجوز
25 أم علي (غ، أ، م)
عجينة بيف باستري مخبوزة، حليب، ماء ورد، مكسرات، كريمه
35 تيراميسو كلاسيكي (غ، ب، م)
كاسترد ماسكاربوني، طبقات من الكريمة المخفوقة، بسكويت
25 تشكيلة من ايس كريم (أ، م)
فانيليا، شوكولاتة، وفراولة، تقدم مع توت طازج
35 طبق فواكه طازجة موسمية (ن)
فواكه استوائية مقطعة

قائمة المشروبات

القهوة

- 10 أسبريسو
12 دبل اسبريسو
15 كورتادو
18 قهوة تركية
12 ماكياتو
16 أمريكيانو
21 لاتييه اسبانيش
18 كابتشينو / لاتييه
02 نكهات اضافية : بندق / فانيليا / كراميل

القهوة الباردة

- 20 موكا / لاتييه / كابتشينو مثلج

تشكيلة الشاي

- 10 انجلس بريكفاست / ايرل جراي / شاي اخضر
10 بابونج / ياسمين
20 شاي مغربي بالنعناع
15 شاي زنجبيل ساخن
20 شاي كرك

الشاي المثلج

- 18 ليمون / مانجو / خوخ

العصائر الطازجة

- 25 برتقال / جرز / أناناس / بطيخ

يرجى إبلاغ آخذ الطلبات، إذا كنت تعاني من حساسية تجاه أي أطعمة.

ن: نباتي مح : محار بذ : بذور م : مكسرات ص : صحي غ : غلوتن ب : بيض أ : ألبان

جميع الأسعار بالريال القطري



باو

(متوفر من الساعة 3:00 مساءً إلى 12:00 صباحاً)

- 35 **باو لحم بقري مسحب (ج، أ، بذ)**
قطعة لحم بقري مطهوه ببطء مع صلصة البرقوق الحلوة في خبز باو مطهو على البخار
- 30 **باو دجاج كاراجي (ج، أ، بذ)**
دجاج مقلي ياباني مع سلطة كورية ومايونيز تريباكي
- 35 **باو روبيان بوب كورن (ج، مح، أ)**
روبيان مقرمش مع سلطة آسيوية وسمسم محمص.

ديم سوم (5 قطع)

(متوفر من الساعة 3:00 مساءً إلى 12:00 صباحاً)

- 40 **جيوزا دجاج (ج، بذ)**
زلابية مقلية محشوة بالدجاج، متبلة بصلصة الصويا والزنجبيل والفلفل الحار التايلاندي وزيت السمسم
- 40 **ديم سوم روبيان (ج، مح، أ)**
زلابية مطهوه على البخار مع روبيان، متبلة بصلصة بونزو وثوم محروق ويصل أخضر

سندويشات، لفائف، وبرجر

- 45 **كلوب سانديش (غ، أ، ب)**
خبز أبيض أو أسمر محمص، صدر دجاج مشوي لحم ديك رومي مقعد، بيض مقلي، شرائح طماطم، جبن، وخص يُقدم مع بطاطس مقلية أو بطاطس ودجز حارة أو سلطة
- 35 **راب شاورما دجاج (غ، أ، ب، بذ)**
خبز عربي مع خس، طماطم، مخلل عربي، دجاج متبل، وصلصة ثوم يُقدم مع بطاطس مقلية أو بطاطس ودجز حارة أو سلطة
- 35 **راب دجاج تيكا (غ، أ)**
دجاج متبل مع بصل، كزبرة، وصلصة تناوع يُقدم مع بطاطس مقلية أو بطاطس ودجز حارة أو سلطة
- 30 **راب فلافل (غ، أ، بذ، ص)**
فطائر حمص مقلية مقرمشة ملفوفة في خبز تورتيلا مع طماطم خس روماني، صلصة طحينية، وخيار مخلل تقدم مع بطاطس مقلية أو بطاطس ودجز حارة أو سلطة
- 60 **برجر لحم بقري (غ، ب، م، أ)**
قطعة لحم بقري مقروم، جبنة شيدر، خس، طماطم وبصل مكرمل تقدم مع بطاطس مقلية أو بطاطس ودجز حارة أو سلطة
- 40 **برجر دجاج ديابليتو (غ، ب، أ)**
دجاج طري مقلي مع صلصة مارينارا وصلصة بافلو، مغطى بجبنة شيدر تقدم مع بطاطس مقلية أو بطاطس ودجز حارة أو سلطة

باستا

- 40 **بيني ألفريدو (غ، ن، أ)**
صلصة جبنة كريمية مع فطر، بارميزان، وبقدونس
- 39 **بيني أرابياتا (غ، ن، أ)**
صلصة طماطم حارة مع جبن بارميزان وبقدونس
- 44 **سباغيتي بولونيز (غ، أ)**
لحم بقري مقروم في صلصة طماطم، مغطى بجبين بارميزان
- 45 **فيتوتشيني كاربونارا (ب، غ، أ)**
معكرونة مع لحم ديك رومي مقعد، كريمية، وجبن بارميزان
- 35 **سباغيتي أجليو إي أوليو (غ، أ)**
ثوم، زيت زيتون، فلفل حار، بقدونس، وجبن بارميزان

أطباق قطرية

- 45 **مجبوس دجاج (غ، أ)**
دجاج مشوي مع أرز قطري حار تقليدي
- 30 **صالونة خضار (ن)**
يقدم مع زبادي، يخنة خضار قطرية تقليدية مع خضار موسمية طماطم، وتوابل عطرية، تقدم مع الكسكس
- 33 **كبسة دجاج (أ، م)**
دجاج مشوي، أرز بنكهة، بصل مقلي تقدم مع زبادي

الاطباق الرئيسية والمشوي

- 55 **دجاج صغير مشوي (ج، أ)**
يقدم مع بطاطس ودجز، سلطة جرجير، وصلصة رمان
- 40 **هامور مشوي في المقلاة (م، مح، أ، ج)**
يقدم مع الحنطة السوداء، خضار بالثوم، وصلصة زبدة الليمون
- 90 **سلمون مشوي (م، مح، أ، ج)**
يقدم مع الحنطة السوداء، خضار بالثوم، وصلصة زبدة الليمون
- 50 **سمك وبطاطس مقلية (ج، أ)**
سمك هامور مقلي يُقدم مع صلصة التارتار والبطاطس المقلية
- 45 **دجاج كاري تايلاندي أحمر**
دجاج متبل مع بوك تشوي، فلفل حار تايلاندي، حليب جوز الهند، وكزبرة يُقدم مع أرز
- 55 **شيش طاووق دجاج (غ، أ، بذ)**
دجاج متبل بالزبادي يُقدم مع سلطة ثوم وسلطة عربية
- 85 **جمبو روبيان مشوي (أ، بذ، مح)**
جمبري متبل بالفلفل الحار والثوم يُقدم مع صلصة زبدة الليمون
- 55 **مشويات عربية مشكلة (غ، أ، بذ)**
كفتة لحم، كباب لحم بقري، شيش طاووق، ريش ضأن يُقدم مع صلصة ثوم وخبز عربي
- 90 **ستيك مع بطاطس مقلية (250 غرام) (غ، أ)**
ستيك ستريلوبن، بطاطس مقلية، سلطة جرجير، صلصة فلفل
- 70 **ريش ضأن مشوي (4 قطع) (غ، أ)**
ريش ضأن متبل من ذا جريل يُقدم مع خضار سوتيه، بطاطس ودجز، صلصة الفطر أو صلصة الفلفل الأسود

الأطباق الآسيوية

- 40 **برياني خضار (غ، أم، ن)**
طبق أرز متبل مع الكاجو والزبيب يُقدم مع باباد، رايتا، ومخلل
- 50 **برياني دجاج (غ، أم، م)**
طبق أرز متبل مع الكاجو والزبيب يُقدم مع باباد، رايتا، ومخلل
- 55 **برياني لحم ضأن (غ، أم، م)**
طبق أرز متبل مع الكاجو والزبيب يُقدم مع باباد، رايتا، ومخلل
- 50 **دجاج بالزبدة (غ، أم، م)**
أفخاذ دجاج متبلة بالزبادي يُقدم مع باباد، مخلل، رايتا، وأرز بسمتي مطهو على البخار
- 45 **كاري دجاج كيرالا (غ، ن، أم، م)**
دجاج طري مطبوخ مع أوراق الكاري، بذور الخردل، حليب جوز الهند وتوابل جنوب الهند العطرية يُقدم مع باباد، مخلل، رايتا، وأرز بسمتي مطهو على البخار
- 45 **كادهاي بانير (غ، أن)**
قطع من جبن قريش مطبوخة في مرق طماطم حار مع فلفل رومي بصل، وتوابل هندية تقليدية يُقدم مع باباد، مخلل، رايتا، وأرز بسمتي مطهو على البخار أو باراتا

يرجى إبلاغ أخذ الطلبات، إذا كنت تعاني من حساسية تجاه أي أطعمة.

ن: نباتي مح: محار بذ: بذور م: مكسرات ص: صحي غ: غلوتن ب: بيض أ: ألبان

جميع الأسعار بالريال القطري



تشكيلة فطور

(متوفرة من الساعة 6:00 الى 11:00 صباحاً)

- 25 **سلطة الخبز (ج، ب، م، أن)**
تشكيلة من الخبز المحمص أبيض أو أسمر، رول ناعم، باغيت
كرواسون، كرواسون زعتر، ومافن.
تقدم مع الزبدة، مربى البرتقال، مربى الفواكه، والعسل
- 20 **تشكيلة من الحبوب (ج، ب، م، ص)**
اختيارك من موسلي، رقائق الأرز، رايس كريسييز، أو رقائق الشوكولاتة
تقدم مع حليب ساخن، بارد، أو حليب الصويا
- 25 **شوفان ساخن (ج، أ، م، ص)**
شوفان دافئ مطبوخ بإتقان
تقدم مع حليب من اختيارك: قليل الدسم، كامل الدسم
أو حليب اللوز
- 39 **3 بيضات بأي طريقة (ب، أ، غ)**
بيض مطبوخ حسب رغبتك:
أومليت، مقلي، مسلوق، أو مسلوق
يُقدم مع اختيارك من الخضراوات (بصل، طماطم، فلفل، فطر)
هاش براون، طماطم مشوية، فطر سوتيه، لحم ديك رومي مقعد
نقانق دجاج، وخبز أبيض محمص
- 30 **طبق فواكه طازجة موسمية (ص)**
مزيج منعش من البطيخ، البرتقال، أناناس، العنب، والشمام
- 40 **طبق جبن فطار (أ، م، غ)**
جبن بري، إمنتال، شيدر، حلومي، فواكه مجففة، وعنب طازج
يُقدم مع مقرمشات الجبن
- 33 **طبق لحم مقعد بارد (غ، م)**
تشكيلة من مرتديلا الدجاج، مرتديلا الديك الرومي، وسلامي اللحم
البقري مع الخيار المخلل وكريمة الخردل
- 30 **بهجة الصباح (أ، غ، ب)**
(الوافل الذهبي أو الفطائر المريكية أو الخبز المحمص الفرنسي)
من اختيارك تقدم مع كومبوت الفاكهة أو شراب القيقب
أو صلصة الشوكولاتة
- 55 **فطور عربي (ج، أ، م، ص)**
يشمل عصيراً (برتقال، أناناس، أو تفاح)، فواكه مقطعة مع تمر
خبز عربي، كرواسون زعتر، ومافن
مزة باردة: لبن، حمص، خيار، وطماطم
اختر من البيض: شكشوكة أو أي نوع مع طماطم مشوية، فلافل
فطر، حلومي مشوي، وفول مدمس
- وجبات إفطار هندية**
- 30 **دوسا سادة (أ، ب، م)**
كريب أرز جنوب الهند التقليدي
يُقدم مع سامبار وصلصة جوز الهند
- 30 **دوسا ماسالا (أ، ب، م)**
دوسا مقرمشة محشوة ببطاطس ماسالا متبلّة
يُقدم مع سامبار وصلصة جوز الهند
- 30 **ماسالا أوتابام (أ، ب، م)**
فطيرة أرز سميكة مغطاة بالبصل والطماطم والتوابل
يُقدم مع سامبار وصلصة جوز الهند

الشوربات

شوربة اليوم

شوربة الشيف الخاصة، تُحضّر طازجة يوميًا
قد تختلف التشكيلة حسب المكونات الموسمية

شوربة العدس (ج، ن)

شوربة عدس كريمية على الطريقة الشرق أوسطية
تُقدم مع قطع خبز محمص مقرمشة وشرائح ليمون

شوربة نودلز الدجاج (ج، أ، م)

مرق لذيق مع دجاج طري ونودلز طرية
تُقدم مع جيزوا دجاج

توم يوم كونغ (مح)

شوربة تايلاندية حارة مع روبيان، فطر، بوك تشوي، جزر، وكريمة
جوز الهند

السلطات

- 40 **طبق مزة عربية باردة (ن، ب، م)**
تشكيلة تقليدية من الحمص، المتبل، اللبنة، والتبولة
تُقدم مع خبز عربي
- 25 **حمص (ج، أ، ن، ب)**
حمص ناعم ممزوج مع معجون السمسم وعصير
الليمون وزيت الزيتون
يُقدم مع خبز عربي
- 40 **سلطة سيزر (ن، أ، غ)**
خس روماني مقرمش ممزوج بجبنة البارميزان والخبز المحمص
وصلصة الشجوة
إضافة: دجاج مشوي - 10 | روبيان سوتيه - 15
- 40 **سلطة يونانية (ن، أ، ص)**
خس طازج، جبنة فيتا، طماطم، فلفل، بصل أحمر، زيتون، وأوريغانو
- 33 **سلطة فتوش (غ)**
خس مفروم، طماطم، خيار، نعناع، فجل، بصل مع السماق وصلصة
زيت الزيتون والليمون
يزين بدبس الرمان وخبز مقرمش
- 40 **سلطة الكينوا الصحية (أ، ص، ب)**
خضراوات مشكّلة مع الكينوا، البطيخ، أفوكادو، بذور اليقطين
الرمان، وجبنة الفيتا

المقبلات

- 22 **طبق مزة ساخنة (ج، أ، م، ص)**
معجنات عربية متنوعة، تشمل فطائر السبانخ، الكبة، وسمبوسك
الجبن واللحم
تقدم مع صلصة الطحينة
- 30 **سبرينغ رول خضار (ج، أ، م، ص)**
لفائف محشوة بالخضار فرمّشة
تقدم مع صلصة الفلفل الحلو
- 40 **ديناميت الروبيان (غ، أ)**
روبيان مقرمش ممزوج بصلصة الواسابي الحارة مع المانجو، الخيار
البابايا، بذور السمسم، والكزبرة
- 28 **أجنحة دجاج مشوية على الفحم (غ، أ)**
أجنحة دجاج مشوية على الفحم
تقدم مع صلصة الباربيكيو
- 28 **كالاماري صغير مقلي (غ، ب، أ، م، ص)**
حلقات كاليماري مقليّة ذهبية
تقدم مع مايونيز تشيميتشوري

السوشي

(متوفر من الساعة 3:00 مساءً إلى 12:00 صباحاً)

- 4 قطع 8 قطع
- 55 35 **لفائف كاليفورنيا (مح، أ)**
أصابع سلطعون متبلّة، أفوكادو، توبيكو، ومايونيز واسابي
- 65 40 **لفائف سلمون حارة (ج، مح، أ)**
سلمون نرويجي، خيار، مايونيز حار، وتوابل توجاراشي
- 55 35 **لفائف التنن (ج، مح، أ)**
لفائف روبيان تمبورا مقرمشة مع أفوكادو وصلصة أوناجي حلوة
- 45 30 **لفائف أفوكادو وخيار (ن)**
أفوكادو وخيار طازجان مع صلصة تريايكي
- 45 30 **لفائف الفولكانو المقرمشة (أ، ج، ن)**
خضراوات تمبورا مع تانوكي ومايونيز ياباني

يرجى إبلاغ آخذ الطلبات، إذا كنت تعاني من حساسية تجاه أي أطعمة.

ن: نباتي مح: محار ب: بذور م: مكسرات ص: صحي غ: غلوتن ب: بيض أ: ألبان

جميع الأسعار بالريال القطري





تشارلي
كورنر



DOHA

APARTHOTEL
ADAGIO
ORIGINAL