

MICHELIN
2025

سوا

قائمة طعام الفطور والغداء

قائمة طعام الفطور والغداء
BREAKFAST AND LUNCH MENU

فيسوا، نحن لا نقدم فقط المأكولات المعاصرة اللذيذة؛ نحن نقوم بصياغة تجارب تتمحور حول نبض الثقافة المشرقية الأسرة. تدور قيمنا الأساسية حول قوة الدعم ومتعة اللحظات المشتركة

على طاولاتنا، لا يقتصر الأمر على الأطباق فحسب؛ إنها تدور حول القصص المنسوجة، والتجارب المشتركة، ولحظات الفرح التي تستمر لفترة طويلة بعد إزالة الأطباق. نحن نؤمن بالسحر الذي يحدث عندما يجتمع الأحباب حول طاولة

At Sawa, we're not just serving hearty contemporary delights; we're crafting experiences centred around the heartbeat of Levantine culture - family. Our core values revolve around the power of support and the joy of shared moments.

On our tables, it's not just about the dishes; it's about the stories woven, the experiences shared, and the moments of joy that linger long after the plates are cleared. We believe in the magic that happens when loved ones gather around a table, where every bite is a celebration of togetherness.

الرحلات الذوقية

FLAVORSOME JOURNEYS

The Village

A communal feast honoring the morning delights of the Levant, we take you on a journey to a misty mountain morning, with the sounds of Fairouz echoing in the air

QAR 138

القرية

مائدة جماعية مستوحاة من نكهات الصباح، الشامي تأخذك في رحلة إلى صباح جبلي ضبابي مع أنغام فيروز في الأفق

Palestinian Duqqa

A blend of spices paired with earthy Palestinian extra virgin olive oil, homemade Makdous, labneh balls, freshly baked seeded Quds bread, and traditional mushtah bread. A taste of the ancient alleys of our cherished Quds

QAR 99

دقة فلسطينية

مزيج من التوابل مع زيت الزيتون الفلسطيني، البكر، مكدوس المنزلي، كرات اللبنة، خبز قدسي بالحبوب، والمصطح التقليدي. نكهة أصيلة من أزقة القدس العتيقة

بيض بكل بساطة

SIMPLY EGG ITEM

Classic Benedict

Toasted buns, Sauteed spinach, hollandaise sauce, poached eggs

QAR 72

خبز بنديكت كلاسيكي

خبز محمص، سباغ سوتيه، هولانديز صوص، بيض مسلووق

Truffle Benedict

Toasted buns, Sauteed Mushroom, hollandaise Truffle sauce, poached eggs

QAR 84

بنديكت بالترافل

خبز محمص، فطر سوتيه، صلصة هولنديز بالكماة، بيض مسلووق

Eggs Your Way

Scrambled | Sunny Side Up | Omelet

QAR 54

بيض على طريقتك

مخلوط | عيون | أومليت

Turkish Eggs

Poached eggs, Sour sacked yoghurt, Parsley Oil, croutons, Aleppo butter

QAR 68

بيض تركي

البيض المسلووق، صلصة اللبن، الزيت باليقدونس، الخبز المقرمش، زبدة الشطة الحليبه

الأطباق الجانبية

SIDE DISHES

Roasted Potatoes

QAR 36

بطاطا مشوية

Green Mesclun Salad

QAR 36

سلطة الخضراء

Fruit Salad

QAR 34

سلطة فواكه

Toasted Brioche

QAR 14

بريوش محمص

Saffron Rice

QAR 38

أرز بالزعفران

Onion Pilaf

QAR 38

أرز بالبصل

من الفرن FROM THE OVEN

Cheese Taboon

Freshly baked folded taboon loaded with oriental cheese mix

QAR 40

طابون بالجبن

خبز الطابون محشو بالجبنة

Wild Zaatar & Harhoura

Homemade bread loaded with wild zaatar & harhoura mix wrapped in a parcel

QAR 42

زعتر البري والحرورة

خبز طازج محشو بالزعتر البري وخلطة الحرورة

Oriental Cheese

Homemade bread loaded with oriental cheese wrapped in a parcel

QAR 44

جبنة شرقية

خبز طازج محشو بالجبنة الشرقية ملفوف بطريقة فريدة

Zaatar & Pistachio Parcel

Homemade bread loaded with signature zaatar & pistachio wrapped in a parcel

QAR 42

زعتر وفستق

خبز طازج محشو بخليط الزعتر والفستق

Spinach Loaf

Oriental calzone filled with citrusy spinach & purslane mix, onions, sumac and halloumi cheese

QAR 42

سبانخ لوف

كالزوني شرقي محشو بخليط السبانخ والبقلة الحمضية، بصل، سماق وجبنة حلوم

Quds & Cheese

Charcoal grilled Homemade Quds loaf filled with Akkawi cheese, Palestinian olive tapenade, and Spicy Aleppo butter

QAR 58

قدس و جبنة

خبز قدسي مشوي على الفحم ومحشو بجبنة العكاوي، زيتون فلسطيني مهروس، وزبدة حارة من حلب

المقبلات الباردة COLD MEZZE

Avocado Valley

Fresh green salad topped with avocados and a bunch of seeded crackers, dressed in zaatar sumac dressing with hints of toasted sesame and tahini

QAR 68

أفوكادو فالي

سلطة خضراء الطازجة مع شرائح الأفوكادو ومقرمشات بالحبوب، مغطاة بصلصة الزعتر والسماق مع لمسات من السمسم المحمص والطحينة

Aubergine Salad

Basil labneh, grilled tomatoes, fried eggplant, homemade Makdous, fresh basil and pomegranate seeds

QAR 64

لبنة الباذنجان

لبنة بالريحان، طماطم مشوية، باذنجان مقلي، مكدوس منزلي، ريحان طازج، ورمان

Spinach & Purslane Bel Zeit

Sauteed spinach and purslane dressed in our signature grape molasses dressing with sumac, crispy onions and garlic chips

QAR 44

سبانخ والبقلة بالزيت

سبانخ والبقلة مقليه بصلصة دبس العنب والسماق مع بصل مقرمش ورقائق الثوم

Artichoke Salad

Thinly sliced artichokes dressed in garlic confit, emulsified lemon and extra virgin olive oil garnished with crispy artichokes

QAR 48

سلطة الخرشوف

شرائح خرشوف رقيقة مغموسة بزيت الزيتون والليمون مع ثوم كونهت، مغطاة بقطع الخرشوف المقرمشة

Classic Hummus

Classic creamy hummus

QAR 38

حمص كلاسيكي

حمص كريمي تقليدي

المقبلات الساخنة

HOT MEZZE

Hummus Soujok

Creamy hummus topped with soujok

QAR 62

حمص سبج

حمص كريمي وسبج

Waraq Enab Bel Zeit

Vine leaves parcel, fresh tomato and parsley rice, lemon oil dressing, rice cracker

QAR 64

ورق عنب بالزيت

طبقات ورق العنب، الأرز بالخضار، الليمون، زيت الزيتون، مقرمشات الأرز

Grilled Nabulsi

Perfectly grilled Nabulsi cheese, topped with a fresh cherry tomato salad

QAR 58

جبنة نابلسية مشوية

جبنة نابلسية مشوية ومغطاة بسلطة طماطم كرزية طازجة

Fattet El Shish Barak

Vermicelli rice, fried garlic, unconventional lamb shish Barak, warm yoghurt siphon

QAR 68

فتة الشيش برك

أرز بالشعيرية، التوم المقلي، شيش برك اللحم، صلصة اللبن

Prawns Harra

Signature spicy lemon-tahini sauce, topped with grilled prawns

QAR 72

جمبري حار

الروبيان المشوي مع صلصة الطحينة بالليمون الحارة

Muskhan Fatte

Crispy sumac cracker topped with chicken musakhan, fresh yogurt, crispy onions, and bread

QAR 68

فتة المسخن

رقاقة سماق مقرمشة مغطاة بمسخن الدجاج، وزبادي طازج، وبصل مقرمش، وخبز

Kibbeh

Classic kibbeh stuffed with lamb ras asfour and pine nuts, served with yogurt sauce and topped with coriander powder

QAR 76

كبة

كبة محشوة بلحم رأس العصفور والصنوبر، مع صلصة الزبادي ومغطاة بمسحوق الكزبرة

Wagyu Fattet El Batenjen

Grilled eggplant, chickpeas, sumac yogurt, crispy bread, pine seeds, coriander garlic brown butter

QAR 79

فتة الباذنجان والواغيو

باذنجان المشوي، الحمص، اللبن بالسماق، الخبز المحمص، الصنوبر، كزبرة بالتوم والزبدة

Madrouba Croquettes

Signature Qatari madrooba reinvented in a croquet format served with curry mayo

QAR 64

طابات المضروبة

المضروبة القطرية التقليدية بطريقة جديدة على شكل طابة مع المايونيز بالكاري

الأطباق الرئيسية

MAIN COURSE

Lamb Maqlooba

Classic Maqlooba rice with lamb shank served in a classic pot with a side of oriental tzatziki

QAR 142

مقلوبة لحم

مقلوبة تقليدية بلحم الضأن تقدم مع صلصة التزاتزيكي الشرقية

Chicken Zaatar

Half boneless baby chicken, roasted potatoes dressed in sumac and zaatar tahini sauce

QAR 94

دجاج بالزعتّر

نصف دجاجة مشوية مع البطاطا المحمرة المغطاة بصلصة الطحينة بالزعتّر والسماق

Lamb Chops

Grilled lamb chops served on a mashed potato, with zubaa chimichurri sauce and whipped garlic

QAR 140

ريش لحم

شرائح لحم الضأن المشوية والبطاطا المهروسة، مع صلصة الزعتّر شيمي تشوري والثوم

Seabass Oriental

Rolled seabass on top of creamy grilled eggplant served with a side of lemony provincial tomato sauce

QAR 128

سبياس شرقي

سمك سبياس مع الباذنجان المشوي بالكريمة مع صلصة الطماطم وليمون البروفينسيال

الحلويات

DESSERTS

Qashta & Strawberry

Macerated strawberry, fresh qashta, creamy muhalabiya, whipped honey, homemade granola

QAR 68

قشطة وفراولة

فراولة مثيلة، قشطة فريش، مهلبية كريمة، عسل مخفوق، وجرانولا

Date Pudding & Ricotta Ice Cream

Homemade date pudding with toffee sauce and ricotta ice cream

QAR 72

بودنج التمر

وآيس كريم الريبكوتا

حلى التمر، صوص التوفي، آيس كريم الريبكوتا

Arabic Coffee Chiffon

Classic chiffon cake soaked in Arabic coffee-infused cream, topped with saffron white chocolate and Chantilly cream

QAR 68

شيفون بالقهوة العربية

كعكة الشيفون الكلاسيكية الكريمة بالقهوة العربية، مغطاة بشوكولاتة بيضاء بالزعفران وكريمة شانيلي

Pistachio Kibbeh

Pistachio dough filled with our signature pistachio ice cream, served with orange

QAR 78

كبة الفستق

عجينة الفستق محشوة بإيس كريم الفستق المميز لدينا، ومقدمة مع زهر البرتقال و كريمة القانيليا الأنجليزية



قائمة العشاء
DINNER MENU



كنوز بلاد الشام المنسية

عندما يتلاقى الماضي الجميل مع الحاضر المعاصر،
يولد مزيج مميز من واقع حديث يحاكي الذكريات
والروائح والحكايات التي لا تنتهي
فما بال إرث غني، كنز من كنوز بلاد الشام المنسية،
حيث تلامس الجبال المشمسة السواحل الرملية،
وتتقابل المدن الرائعة مع الوديان النابضة بالحياة؟
في سوا، مزيج من السماق الدمشقي المجفف،
البرغل، الزعتر، الطحينة، البرتقال والزيتون يجتمعون
لإشباع النكهات الأصلية و التراث الأصيل.
تألقت جواهر المنطقة المنسية في سوا، بتواضع
وشموخ مع قليل من الحنين إلى الماضي.



تغاميس شامية — ٨٩ ر.ق

تقدم مع مجموعة من المقرمشات المنكهة و خبز القدس
الفلسطيني الطازج

بقدونسية

العودة إلى الجذور! طحينة، حامض، الثوم، والبقدونس.

لبنة ومكدوس

ركن أساسي من أطباق بلاد الشام! لبنة مع الجود الحار والبادنجان المخلل.

سلطة الزوبع

زعتر طازج، رمان، حامض، وزيت الزيتون.

بصل كونفيت بالسماق

بصل مطبوخ بالزيت الفلسطيني البكر و متبل بالسماق

مجموعة مميزة من الزبدة المركبة

الشوربات

حساء العدس ولحم الضأن - ٥٤ ر.ق

شورية العدس البني المطهو على البخار مع لحم الضأن المطبوخ ببطء وعناية مع
حفنة من البصل المقرمش.

حساء ثمار البحر - ٦٨ ر.ق

إكليل من المأكولات البحرية الطازجة المسلوقة في مرق المأكولات البحرية مع
القليل من الكريمة والتوابل.



المأزة

الشمندر وجبن الماعز - ٧٩ ر.ق

رافيوالي الشمندر المحشو بجبن الماعز اللبناني، مع زيت الزيتون البكر الممتاز وملح البحر من الساحل اللبناني. شرائح برتقال طازج، كافيار ليمون، سلطة خضراء وبندق محمص. يقدم مع صلصة الحمضيات

تريو الباذنجان - ٦٢ ر.ق

تعرف على المنطقة في هذا الطبق! الباذنجان المقدم بثلاثة طرق مختلفة مع زيت قشور الباذنجان المدخن

موزاييك السلمون - ٨٨ ر.ق

من وحي الفسيفساء نقدم سلطة الطماطم والبقدونس الطازجة متوجة بسمك السلمون الخام مغلفة بأوراق العنب المخلة. تقدم مع كعك الأرز المقرمش بالسماق.

الحمص البيروتي بالترافل - ٧٢ ر.ق

الحمص مع الخضروات الموسمية وكماة الأسود الصيفي. حبوب الحمص المقرمشة واللوز المدخن. يقدم مع زيت الزيتون البكر المنكه بالبقدونس.

شرائح سمكة القاروص - ١١٨ ر.ق

سمك القاروص الخام الرقيق مغطى برغوة السماق وشرائح التفاح الأخضر والكافيار بنكهة البرتقال مغطاة بالصلصة الخضراء العشبية الشرقية.

بورك الدجاج والجبن - ٧٢ ر.ق

طبقات من عجينة البورك المقرمشة اللذيذة المحشوة بالدجاج ومزيج من الجبنة الشرقية والزوبع. مقدمة مع الزعتر المحروق على اللهب.

بطاطا حارة - ٦٤ ر.ق

بطاطس صغيرة مشوية مغطاة بصلصة الهولنديز الحارة وكافيار فلفل حار.



سحر مدينة صيدا - ٩٨ ر.ق

سلطة العدس الدافئة مع صلصة الطماطم والليمون والثوم وما يعرف بالبروفينسال. مغطاة بالروبيان الأحمر المتبل المشوي.

تاكو بالكشك - ٧٢ ر.ق

من جبال لبنان الشامخة، الخبز اللبناني المقرمش مغطى بالكشك الأخضر ولحمة القاورما الشهية.

فتة الكفتة - ٩٦ ر.ق

كرات الكفتة المصنوعة من لحم الواغيو مع الحمص والصنوبر. تقدم مع صلصة اللبن والسماق والثوم.

كبة الكركند - ٨٤ ر.ق

كبة مخروطية الشكل محشوة باللوبستر تقدم فوق صلصة المارينارا بالكزبرة الشرقية

الأطباق الرئيسية

واغيو فيليه والسجق - ١٩٨ ر.ق

طبقة من صلصة البندورة والسجق، مغطاة بفيليه الواغيو وكريمة اللبن المثلوث والسجق المحمص. تقدم مع الأرز بالشعيرية بسمنة الواغيو.

مسخن الدجاج - ١٢٤ ر.ق

من وحي القدس، طبق تقليدي من مسخن الدجاج مع عجينة الفطير الشرق أوسطية، مخبوزة على الطلب، تقدم مع صلصة السماق.

كبة جوز البقان والترافل - ١٣٢ ر.ق

الكبة الكلاسيكية محشوة بالفطر البري وجوز البقان، مطهوه بصوص اللبن مغطاة بفتات البقان المثلوث وزبدة الكزبرة البنية.

سمكة طرابلسية - ١٥٨ ر.ق

فيليه سمك القاروص مطهوه بإتقان، مغطاة بالطحينة وطاجن الخضار مع المكسرات. تقدم مع أرز البيلاف والبصل المكرمل.



لحم الضأن والترافل - ١٩٠ ر.ق

طبقات متداخلة من الكمأة وشرائح لحم الضأن الطرية، مطبوخة على الفحم تقدم مع صلصة الكزبرة الفلسطينية، الطابون الطازج وصلصة الشاتو الأندلسية!

ورق عنب باللحمة - ١٣٨ ر.ق

طبق تقليدي، أرز قصير الحبة مطبوخ ببطء مع لحم واغيو مفروم ملفوف بأوراق العنب ولحم الخاصرة، يقدم مع كونفيت مستحلب زيت الليمون والثوم والزبادي المخفوق

تجربة سوا

تقدم على عربة جانبية

فريكة بلحم الضأن المدخن - ٣٢٠ ر.ق

جذورها من عمان، فريكة مطهوة على الفحم ومدخنة مع عرقوب الضأن المطبوخ لمدة اثنتا عشرة ساعة. تقدم مع الزبادي والخيار وصوص لحم الضأن.

مفتول بالترافل - ٢٨٠ ر.ق

من أجمل وأبسط الأطباق، المفتول مع الترافل الصيفي وكريمة صلصة الفطر البري.

سمكة بالملح - ٤٨٠ ر.ق

تحية للمطبخ القطري، صيد اليوم يقدم مع كاري الجمبري الصغير بالزعفران، صلصة الفلفل الأخضر المتخمرة والشعيرية بالسماق والكزبرة

الكميات محدودة - ٣٠ دقيقة وقت التحضير



أطباق جانبية

أرز البيلاف مع البصل المكرمل - ٣٨ ر.ق
أرز بالشعيرية - ٣٢ ر.ق
مهروس البطاطس والزعتر - ٣٤ ر.ق
سلطة التفاح الأخضر والجوز - ٣٢ ر.ق
سلطة البندورة ونبات الرجل مع الحلوم - ٣٦ ر.ق
خبز الطابون بالزعتر والسماق - ١٨ ر.ق
سلطة خضراء - ٣٦ ر.ق

الحلويات

القمة البيضاء - ٦٢ ر.ق
مستوحاة من جبال لبنان المغطاة بالثوب الأبيض، نقدم كعكة الشيفون المغمسة بصوص الحليب فوق طبقة من الدراق الطازج، تترار المشمش المجفف، وبسكوت الكركديه والزعفران، متوج بالقشطة وهلام الرمان والمشمش.

حلاوة طريق الحرير - ٧٢ ر.ق
بسكويت الكرامبل بالحلوة، مغطاة بكيك شوكولاتة المولتن. تخبز عند الطلب مع تويل البرازق وتقدم دافئة مع آيس كريم الحلاوة والشوكولاتة



ترايفل الفستق الحلبي - ٦٤ ر.ق

الفستق الحلبي والجينة ثنائي يوصفان بالكمال. ترايفل تقليدي مع قاعدة سميد الفستق الحلبي مغطى بالجينة الشرقية. تقدم دافئة مع كعك المعمول التقليدي.

كريمي دريمي - ٦٨ ر.ق

مزينة بطريقة مبتكرة، تقدم مهلبية الأرز مع ماء الورد وميرنغ الفانيليا، البندق المكرمل، وصوص التوت المشكل. تقدم مع خثارة الليموناضة البترونية المنعشة.

ضيافة الشيف

لقمة للذكرى

مجموعة مختارة من الحلويات الصغيرة المستوحاة من نكهات بلاد الشام الغنية والموسمية.



THE HIDDEN GEMS

The Sunkissed mountains hugging the sandy coasts, the memories, the legacy, the Remnants of Canaans and Phoenicians brought together. From the splendid cities to the vibrant valleys, Sanad is a garland of reminiscences, aromas and countless tales. A delightful interpretation of what this region has to offer with a modern contemporary twist on presentation and techniques. The forgotten gems reinvented to earn back its spark. At Sanad, we took the beautiful treasures of the region and crowned it with state-of-the-art techniques to reglaze the authentic flavors with a contemporary twist.

Sumac, dried damask, bulghur, zaatar, tahini, oranges and olives are all celebrated in a very unconditional set up! At SANAD the humbleness of the region's gems are getting glammed up with a generous pinch of nostalgia.



LEVANTINE TAGHAMEES - QR 98

Served with a selection of flavored cracker & Jerusalem bread

Badounsie

Back to the roots, tahini, lemon and parsley

Labneh & Makdous

The favorite munch across the levant, sacked yoghurt with spicy walnut & eggplant pickles

Zubaa Salad

fresh zaatar, Fresh Pomegranate, lemon and olive oil

Confit Sumac Onions

Onions cooked in extra virgin Palestinian olive oil seasoned with sumac

A selection of compound butter inspired from the seasonality in the levant region

S O U P

Served with a side of charred Lebanese bread

Lentil & Lamb Soup - QR 54

Brown lentil soup with shredded slow cooked lamb, steamed lentils and a bunch of crispy onions

Seafood Soup - QR 68

A garland of fresh seafood poached in a delicious creamy seafood broth with hints of spice



MEZZE

Beetroot & Goat cheese - QR 79

Beetroot raviolis loaded with Lebanese goat cheese, drizzled with extra virgin olive oil, sea lettuce sea salt sourced from the Lebanese coastline. fresh orange segments, lemon caviar, a bouquet of greens and roasted hazelnut. Dressed in our signature citrus dressing

Eggplant Trio - QR 62

Explore the region with this dish, the festival of eggplants dressed in eggplant skin infused oil

Salmon Mosaic - QR 88

Inspired from the broken tiles, fresh tomato and parsley salad crowned with Raw Salmon mosaic cured and wrapped with pickled grape leaves, served with a side of puffed sumac rice

Truffle Hummus Beiruti - QR 72

Loose Hummus with Lebanese seasonal vegetables, black summer truffle paste, crispy chickpeas and smoked almonds dressed with parsley infused olive oil

Seabass Carpaccio - QR 118

Paper thin raw seabass carpaccio topped with sumac foam green apple slices and orange caviar dressed in our oriental herbal salsa verde

Chicken Cheese Borek - QR 72

A sensational Layers of crispy borek loaded with chicken and oriental cheese mix, layered with dried zubaa and aromatized with burnt thyme



Batata Harra - QR 64

Roasted baby potatoes topped with Harra Hollandaise sauce
and chili caviar

Saidon Charm - QR 98

Provençal Lemon garlic lentil warm salad topped with
marinated grilled prawns

Kishk Taco - QR 72

Crispy pita filled with homemade kawarma and topped
with green keshek and pain seeds

Fattet el Kafta - QR 92

Wagyu Kafta balls, chickpeas and pine seeds dressed with sumac
and garlic yoghurt topped with crispy pita

Lobster Kibbeh - QR 84

Cone shaped kibbeh loaded with lobster served on top of
oriental coriander marinara sauce



MAINS

Wagyu Soujok Fillet - QR 198

A bed of tomato soujok salsa , topped with wagyu fillet and finished with garlic yoghurt cream and soujok crumble - served with wagyu fat vermicelli rice

Chicken Musakhan - QR 124

Inspired from al Quds, Traditional chicken musakhan in a middle eastern puff pastry dough, baked to order and served with sumac emulsion

Pecan Truffle Kibbeh - QR 132

Classic kibbeh loaded with wild mushrooms and pecans, cooked yoghurt sauce topped with pecan garlic crumble and coriander brown butter

Samke' Trabulsieh - QR 158

Seabass fillet cooked to perfection and smothered with tahini vegetable tan, topped with mixed nuts and served with a side of burnt onion pilaf

Warak enab bel lahme - QR 138

A traditional staple, slow cooked short grain rice with minced wagyu wrapped in vine leaves and lamb tenderloin served with garlic confit lemon oil emulsion and splashes of whipped sacked yoghurt

Truf & the loin - QR 190

Truffle lamb tenderloin crafted with overlapping layers of truffle and tender lamb fillet, cooked over charcoal served on a silver tray with a Palestinian inspired coriander sauce, freshly baked taboon topped with reinvented Andalusian Xató sauce



S A W A E X P E R I E N C E

Finished and presented on a side trolley

Smoked Lamb Freekeh - QR 320

Sourced from Amman, roasted freekeh grain cooked and smoked with 12 hours slow roasted lamb shoulder served with cucumber yoghurt & lamb jus reduction on the side

Truffle Maftool - QR 280

The humble ingredient, glammed up with a dash of summer truffle, sauteed wild mushrooms served with wild mushroom gravy

Salt Crusted Fish - QR 480

A heartfelt tribute to the Qatari cuisine, catch of the day served with a saffron baby prawn curry, fermented green chili salsa Verde and coriander sumac vermicelli

Note: limited quantities available - 30 mins prep time



SIDE DISHES

Burnt Onion Pilaf - QR 38

Vermicelli Rice - QR 32

Zaatar Potato Muslin - QR 34

Walnut Green Apple Salad - QR 32

Tomato Purslane Halloumi Salad - QR 36

Zaatar Taboon Bread - QR 18

House Salad - QR 36



THE HIGH NOTE!

The White Peak - QR 62

Inspired from Lebanon's snowcapped mountains, Chiffon cake soaked in milk sauce on top of fresh peach and dried apricot tartare, saffron hibiscus biscuit crowned with qashta cream and pomegranate apricot jelly.

Halva Silk Road - QR 72

Layers of goodness, homemade halva almond crumble, topped with cardamom chocolate molten cake baked to order finished with barazek tuile and served with a side of homemade halva chocolate ice cream - served warm.

Pistachio Trifle - QR 64

When heaven was made, pistachios and cheese were mates! oriental trifle made of pistachio semolina base topped with oriental cheese and finished with traditional maamool crust - served warm.

Creamy Dreamy - QR 68

Glammed and reinvented, creamy rice pudding, rose water and vanilla meringue, crunchy hazelnuts, mixed berry sauce

COMPLIMENTS OF THE CHEF

A Bite to Remember

To create a memorable experience that lasts, the chef has crafted a selection of delectable sweet bites inspired by the Levants traditional flavors and ingredients.