

التراس Al Terrace

قائمة الطعام Menu



Salads

سلطة

سلطة فتوش خبز تندوري - ٣٥
سلطة فتوش تقدم على خبز تندوري، صلصة
الزمان، حب الزمان والفراولة

حمص بالتمر والتفاح الهندي - ٣٠
تمر، معجون تمر هندي وصلصة مانجو مخللة

سلطة الشمندر - ٤٠
شمندر، أوراق جرجير، جوز مكرمل،
تمر، زمان و صلصة برتقال

*Tandoori Bread
Fattoush Salad - 35*

Fattoush salad served on tandoori bread,
pomegranate dressing, pomegranate
seeds & strawberries

Date & Tamarind Hummus - 30

Date, tamarind paste
and pickled mango salsa

Beetroot Salad - 40

Beetroot, jargeer leaves,
caramelized walnuts, dates,
pomegranate, and orange dressing



المقبلات الساخنة *Hot Appetizers*

سمبوسة مـجبوسـة لـحم - ٤٠
عجينة سمبوسة محلية الصنع
محشوة بلحم ضأن مطبوخة بالبهارات القطرية

Lamb Majboos Sambousa - 40
Homemade sambousa dough stuffed with
lamb cooked with Qatari spices

سمبوسة روبان - ٤٥
عجينة سمبوسة محلية الصنع،
محشوة بالروبيان المطبوخ
مع البهارات القطرية، أوراق الشبت وجبنة الموزاريلا

Rubyan Sambousa - 45
Homemade sambousa dough, stuffed
with shrimps cooked with Qatari spices, dill
leaves and mozzarella cheese

سمبوسة بنجائية - ٣٥
عجينة سمبوسة محلية الصنع، محشوة بطاطا
وبهارات هندية

Punjabi Samosa - 35
Homemade samosa dough, stuffed with
potato and Indian spices



Main الأَطْباق الرئيسية Courses

صالونة دجاج قطرية - ٦٥

(دجاج مسح طازج ٢٠٠ جرام، أرز ٢٠٠ جرام)
دجاج محلي مطهو مع الخضار والطماطم، يقدم
مع أرز بسمتي وزبادي

Qatani Chicken Salona - 65

(fresh boneless chicken 200 gr, rice 200 gr)
Local chicken cooked with vegetables and
tomato, served with basmati rice and yoghurt

مرق هامور - ٦٨

(فيليه هامور طازج ١٨٠ جرام، أرز ٢٠٠ جرام)
يخنة هامور مع بهارات قطرية
تقدم مع أرز بسمتي

Manaq Hamour - 68

(fresh hamour fillet 180 gr, rice 200 gr)
Hamour stew with Qatari spices served
with basmati rice

پياني دجاج باردا - ٧٠

(٢٠٠ جرام دجاج طازج بدون عظم، أرز ٢٠٠ جرام)
برياني الدجاج المميز لدينا مطهو بالعجين

Panda Chicken Biryani QAR 70

(200 gr fresh chicken boneless, rice 200 gr)
Our signature chicken biryani cooked in
dough



Main الأطباق الرئيسية Courses

مجبوس لحم بدوي - ٨٥

(ساق خروف مع العظم ٤٥٠-٥٥٠ جرام، أرز ٢٠٠ جرام)
موزة لحم ضأن طازجة مطبوخة ببطء مع بهارات
قطرية، تقدم مع أرز مجبوس

Baddawi Lamb Majboos - 85

(lamb shank with bone 450-550 gr, rice 200 gr)
Slow cooked fresh lamb shank with Qatari
spices, served with majboos rice

پدا لحم ضأن پياني - ٨٥

(٢٠٠ جرام لحم خروف طازج بدون عظم، ٢٠٠ جرام أرز)
برياني لحم الغنم المميز لدينا مطهو بالعجين

Panda Lamb Binyani - 85

(200 gr fresh lamb boneless, 200 gr rice)
Our signature Lamb Biryani cooked in dough



الشواء Grill

قطع لحم ضأن مشوية - ٩٩

(٤٠٠ جرام قطع لحم ضأن طازجة)

يقدم مع خبز البيتا والخضروات المشوية والخيار الخام وسلطة الزبادي.

Grilled Lamb Chops - 99

(400 gr fresh lamb chops)

Served with pita bread, grilled vegetables, raw cucumber, and yoghurt salad.

شيش طاووق دجاج - ٦٥

(٢٥٠ جرام دجاج طازج بدون عظم)

يقدم مع خبز البيتا، الخضار المشوية، الخيار الخام وسلطة الزبادي وصلصة الثوم.

Chicken Shish Tawook - 65

(250gr fresh boneless chicken)

Served with pita bread, grilled vegetables, raw cucumber and yoghurt salad, garlic sauce.

لحم ضأن مشوي تكا - ٧٠

(٢٥٠ جرام لحم خروف طازج بدون عظم)

يقدم مع خبز البيتا، الخضار المشوية، الفلفل الحار المشوي، الخيار الخام وسلطة الزبادي وصلصة الثوم.

Grilled Lamb Tikka - 70

(250 gr fresh lamb boneless)

Served with pita bread, grilled vegetables, grilled chili, raw cucumber and yoghurt salad, garlic sauce.

جمبري مشوي - ٧٥

(٤٠٠ جرام جمبري (ال))

يقدم مع خبز بيتا، سلطة جرجير، صوص طحينة

Grilled Shrimps - 75

(400gr shrimps u10)

Served with pita bread, jarjeer salad, tahina sauce



Tandoori التندور

دجاج تكا - ٦٠

(٢٥٠ جرام دجاج طازج بدون عظم)

دجاج تندوري يقدم مع خبز نان، صلصة نعناع طازج وسلطة كاشمير

Chicken Tikka - 60

(250 gr fresh boneless chicken)

Tandoori chicken served with naan bread, fresh mint chutney and kachumber salad

مورج مالاي تكا - ٦٥

(٢٥٠ جرام دجاج طازج بدون عظم)

طبق الدجاج المميز الخاص بنا المطبوخ في تتبيلة كريمية من الزبادي والجبن ومعجون الكاجو، يقدم مع خبز النان وصلصة النعناع الطازجة وسلطة كاشمير

Mungh Malai Tikka - 65

(250 gr fresh boneless chicken)

Our signature chicken dish cooked in a creamy marinade of yoghurt, cheese and cashew nut paste, served with naan bread, fresh mint chutney and kachumber salad

سيخ كباب لحم ضأن - ٧٠

(٢٥٠ جرام لحم ضأن طازج خالي من العظم)

كباب لحم ضأن سيخ متبل بهارات كشميرية هندية، يقدم مع خبز نان، صلصة نعناع طازجة وسلطة كاشمير

Lamb Seekh Kebab - 70

(250gr fresh boneless lamb)

Our signature Lamb Seekh Kebab marinated with mixed Indian Kashmiri spices, served with naan bread, fresh mint chutney and kachumber salad

سيخ كباب دجاج - ٦٥

(٢٥٠ جرام دجاج طازج بدون عظم)

سيخ كباب الدجاج المميز لدينا متبل بهارات كشميرية هندية، يقدم مع خبز النان، صلصة النعناع الطازجة وسلطة الكاشمير

Chicken Seekh Kebab - 65

(250 gr fresh boneless chicken)

Our signature Chicken Seekh Kebab marinated with mixed Indian Kashmiri spices, served with naan bread, fresh mint chutney and kachumber salad



الكاري Curries

دجاج بالزبدة - ٦٥

(٢٥٠ جرام دجاج مسحب، أرز ٢٠٠ جرام)
دجاج تندوري مسحب مطبوخ في مرق
الطماطم والكاجو،
يقدم مع أرز بسمتي

Butter Chicken - 65

(250gr boneless chicken, rice 200 gr)
Tandoori boneless chicken cooked in
tomato and cashew nut gravy,
served with basmati rice

لحم ووجان جوشن - ٦٨

(٢٥٠ جرام لحم خروف بدون عظم، أرز ٢٠٠ جرام)
لحم ضأن مسحب مطبوخ في مرق البصل
والطماطم مع بهارات كشميرية،
يقدم مع أرز بسمتي

Lamb Rogan Josh - 68

(250gr lamb boneless, rice 200 gr)
Boneless Lamb cooked in an onion tomato
base gravy with Kashmiri spices,
served with basmati rice

بانن مخاني - ٥٥

(٢٠٠ جرام باننير)
جينة قريش مطبوخة في طماطم غنية متبلة
بشكل معتدل ومرق جوز الكاجو

Paneer Makhani - 55

(200 gr paneer)
Cottage cheese cooked in a rich mildly
spiced tomato and cashew nut gravy

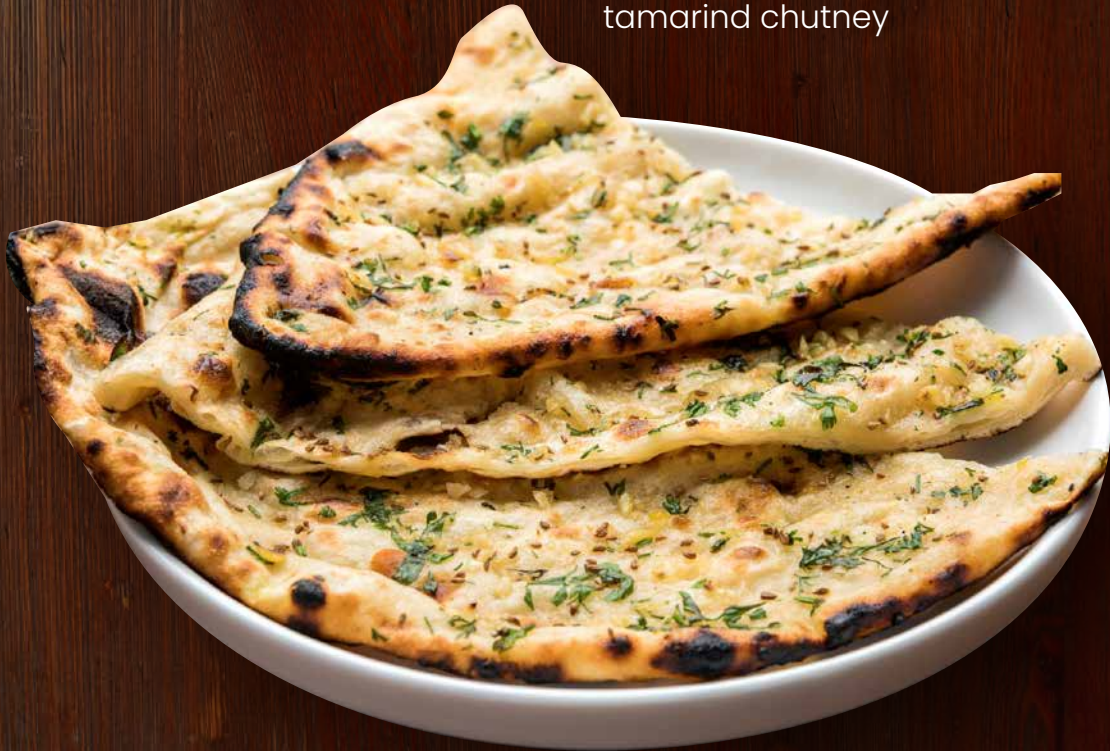


Breads الخبز

٧ - باراٲا	Panatha - 7
٧ - خبز النان	Naan bread - 7
٨ - بٲة نان	Butten Naan - 8
٨ - نان بالثوم	Garlic Naan - 8
١٠ - جبنة نان	Cheese Naan - 10

Our Fries بطاطس مقلية

١٠ - كلاسيكي مع ملح البحر	Classic with Sea Salt - 10
٢٨ - بطاطس مخازي بالجبنة (جبنة كريمية، مرق مخاني)	Cheese Makhani Fries - 28 (Creamy cheese, makhani gravy)
٢٨ - بطاطس ديناميت (جبنة كريمية، مرق الفلفل الكشميري)	Dynamite Fries - 28 Creamy cheese, Kashmiri chilli gravy
٣٥ - بطاطس شيش (جبنة كريمية، دجاج مقطوع، صلصة تمر هندي)	Shish Fries - 35 Creamy cheese, chopped chicken, tamarind chutney



الحلويات Desserts

جيان الفودوس - ٣٠

زجاجة قرع في كريمة الحليب المحلاة المعطرة
بالزعفران والفسقنق وبتلات الورد ورقائق اللوز

Gil-E-Findaus - 30

Bottle gourd in sweetened milk cream
scented with saffron, pistachio, rose petals
and almond flakes

مهلبية بلايط - ٢٥

شعيرية محلاة بالحليب مغطاة بالزعفران
والمكسرات

Mahalabia Balaleet - 25

Sweetened vermicelli with milk topped
with saffron and nuts

آيس كريم كوفوف - ٣٠

آيس كريم كامل الأسمم مزين بالفسقنق والزعفران

Kulfi Ice Cream - 30

Full cream ice cream garnished with
pistachio and saffron



MOCKTAILS

CLASSIC MOJITO 30

STRAWBERRY MOJITO 32

LA RECOLTE 32

Avocado, Pineapple, Banana and
Chocolate Syrup

TROPICAL COOLER 32

Banana, Orange Juice, Pineapple
Juice and Strawberry Purée

LEMON MINT 29

Lemon Juice, Mint Leaves, Sugar
Syrup

GINGER COOLER 29

Ginger, Mint Leaves, Lemon Juice,
Raspberry Purée & Sprite

SODA

Coke | Coke Light 18
Fanta | Sprite

WATER

ACQUA PANNA 0.5 L 18

ACQUA PANNA 1 L 24

SAN PELLEGRINO 0.5 L 18

SAN PELLEGRINO 1 L 24

LOCAL MINERAL WATER 1.5L 18

FRESH JUICE

Orange | Pineapple 25
Watermelon | Mango | Carrot

SMOOTHIES

AVOCADO 25

Avocado, Milk, Vanilla Ice Cream,
and Honey

DATE 25

Dates, Fresh Milk, Honey
and Cane Sugar

TROPICANA 25

Orange, Pineapple Juice,
and Passion Fruit

MILK

SHAKES

VANILLA 25

CHOCOLATE 25

MIXED BERRY 25

Strawberry, Raspberry, Milk,
Vanilla Ice Cream.

NUTELLA 25

Nutella, Milk, Vanilla Ice Cream.

STRAWBERRY 29

Strawberries, Milk,
Vanilla Ice Cream

BANANA MILKSHAKE 29

Milk, Bananas, Vanilla Ice Cream

COFFEE

ESPRESSO 18

DOUBLE ESPRESSO 22

DECAFEINATED 20

MACCHIATO 22

CAPPUCCINO 26

MOCHA 29

HOT CHOCOLATE 25

AMERICANO 22

CAFÉ AU LAIT 26

TURKISH COFFEE 25

ICE COFFEE

ICE AMERICANO 22

ICE CAPPUCCINO 29

ICE LATTE 29

ICE MOCHA 29

TEA

AL TERRACE SPECIAL 22

GINGER TEA 18

BLACK TEA 18

GREEN TEA 18

MOROCCAN TEA 22

ICE TEA

25

Ginger | Lemon | Peach

موكبيل

كلاسيك موهيتو

موهيتو فراولة

لا غيكولت

أفوكادو ، أناناس ، موز و شراب شوكولاتة

تروبيكال كولر

موز وعصير برتقال وعصير أناناس وبيوريه فراولة

ليمون و نعناع

عصير ليمون ، أوراق نعناع ، شراب سكر

كولر الزنجبيل

زنجبيل ، أوراق نعناع ، عصير ليمون ، توت بري وسبرايت

مشروبات غازية

كوكا كولا | كوكا لايت

فانتا | سبرايت

ماء

أكوا بانا ٠,٥ لتر ١٨

أكوا بانا ١ لتر ٣٠

سان بيليجرينو ٠,٥ لتر ١٨

سان بيليجرينو ١ لتر ٣٢

مياه معدنية محلية ١,٥ لتر ١٨

عصير طازج

برتقال | أناناس ٢٥

بطيخ | مانجو | جزر ٢٩

سموئي

أفوكادو ٢٥

أفوكادو ، حليب ، آيس كريم فانيليا و عسل

التمر ٢٥

بلح ، حليب طازج ، عسل وقصب السكر

تروبيكانا ٢٥

عصير برتقال و أناناس وفاكهة العاطفة

ميك شيك

الفانيليا

شوكولاتة

خليط التوت

فراولة ، توت بري ، حليب ، آيس كريم فانيليا.

نوتيل

نوتيل ، حليب ، آيس كريم فانيليا.

الفراولة

فراولة، حليب، مثلجات الفانيليا

ميك تشيك الموز

حليب و موز و ايس كريم فانيليا

شاي

شاي التراس الخاص ٢٥

شاي الزنجبيل ٢٥

الشاي الأسود ٢٥

الشاي الأخضر ٢٥

الشاي المغربي ٢٥

شاي مثلج

الزنجبيل | ليمون | خوخ ٢٥

قهوة

اسبرسو

دبل اسبريسو

قهوة ديكاف

ماكياتو

كابتشينو

موكا

شوكولاتة ساخنة

أمريكانو

قهوة بالحليب

قهوة تركية

قهوة مثلجة

آيس أمريكانو

آيس كابتشينو

آيس لاتيه

موكا الثلج