

ROOM SERVICE

خدمة للغرف

فندق سوق الوكرة
SOUQ AL WAKRA
HOTEL

BREAKFAST SET MENU

Daily from 05:00 am – 11:00 am

THE COMPLETE BREAKFAST SET




All breakfast sets are served with your choice of freshly squeezed/extracted juice: Orange, pineapple, watermelon, carrot or apple juice. Egg white and organic eggs are available upon request.

QATARI BREAKFAST

70

Experience traditional Qatari Breakfast served with a pot of coffee, tea, karak chai tea or hot chocolate

Balaleet - Soft vermicelli infused with cinnamon syrup, topped with egg  

Shakshouka - Scrambled eggs with sweet peppers and onions in chunky tomato sauce   

Ful Medames - Fava beans, chickpeas, tomato, tahini and olive oil   

Bakery basket - Freshly baked assorted croissants, Arabic bread, bread rolls white or brown toast bread served with butter and preserves




**** Gluten free bread available upon request**

ARABIC BREAKFAST

70

Served with a pot of coffee, tea, karak tea or hot chocolate

Two eggs cooked to your liking - Scrambled, boiled, fried or poached

Arabic platter - Ful medames, hummus, labneh, makdous, grilled halloumi mixed olives, sliced tomato and cucumber   

Bakery basket - Freshly baked assorted croissants, Arabic bread, bread rolls white or brown toast bread served with butter and preserves

**** Gluten free bread available upon request**

AMERICAN BREAKFAST

75

Sliced fresh fruits, a basket of homemade morning pastries and toast served with butter and preserves. Two eggs cooked any style with turkey bacon, chicken sausage, hash browns, sauteed mushrooms and baked beans, accompanied by a pot of coffee, fine tea or hot chocolate.

**** Gluten free bread available upon request**

 Vegetarian  Contains nuts  Vegan  Gluten free  Lactose free  Locally sourced  Healthy option
Please alert your server if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.
The food weight indicated base on after cooking

(All prices are shown in Qatari Riyals)

قائمة الفطور للغرف

متوفر يومياً من الساعة 0 صباحاً إلى الساعة 11 صباحاً.









مجموعة الفطور الكاملة

تقدم جميع مجموعة الفطور مع إختيارك من العصائر الطازجة أو العصائر الجاهزة: البرتقال، الأناناس، البطيخ، الجزر أو التفاح. متوفر عند الطلب بياض البيض والبيض العضوي.

٧٠

الفطور القطري

إستمتعوا بتجربة الفطور التقليدي القطري يقدم مع فنان قهوة أو شاي أو شاي كرك أو شوكولاتة ساخنة.




- بلاليط :** شعيرية ناعمة مغمّسة بشراب القرفة المحلى و تعلوها طبقة من البيض  
- شكشوكة :** بيض مخفوق مع صلصة الطماطم والفلفل الحلو والبصل   
- فول مدقس :** فول، حمص، طماطم، طحينة، زيت زيتون   
- سلة الخبز :** كرواسان طازج من الفرن، خبز عربي، خبز رول، خبز توست ويقدم مع الزبدة

**** يتوفر الخبز الخالي من الغلوتين عند الطلب**

٧٠

الفطور العربي

يقدم مع القهوة، شاي، شاي كرك أو الشوكولاتة الساخنة

- بيضتين مطهوتين حسب إختيارك:** مخفوق، أو مسلوق أو مقلي
- الطبق العربي:** فول مدقس، حمص، لبن، مكدوس، حلوم مشوي، زيتون مشكل، شرائح طماطم، خيار   
- سلة الخبز:** كرواسان طازج من الفرن، خبز عربي، خبز رول، خبز توست و يقدم مع الزبدة

**** يتوفر الخبز الخالي من الغلوتين عند الطلب**

٧٥

الفطور الأميركي

شرائح من الفاكهة الموسمية مع تشكيلة من معجنات و خبز التوست. بيضتين مطهوتين حسب إختيارك مع نقانق الدجاج، ولحم الحبش المقعد، والفاصوليا المطبوخة، مع القهوة أو الشاي أو الشوكولاتة الساخنة.

**** يتوفر الخبز الخالي من الغلوتين عند الطلب**

BREAKFAST SET MENU

Daily from 05:00 am – 11:00 am

CONTINENTAL BREAKFAST 70

Sliced fresh fruits, a basket of homemade morning pastries and toast served with butter and preserves. Your choice of granola or cereals and your choice of whole, low fat or soy milk, homemade muesli or fruit yoghurt accompanied by a pot of coffee, fine tea or hot chocolate.

**** Gluten free bread available upon request**

THE HEALTHY BREAKFAST 70

Fresh fruit platter and whole wheat toast served with butter and preserves. Egg white omelette with your choice of mushroom, spinach or mixed vegetables, accompanied by a decaffeinated coffee, organic green tea or your choice of hot beverage.

**** Gluten free bread available upon request**

KIDS BREAKFAST 38

Served with a choice of a Fresh Juice and Hot Chocolate

Choice of: Pancakes or Waffles with maple syrup 

Choice of Egg: Fried, Boiled or Scrambled with hash browns 

Choice of Cereal: Corn flakes, Chocos, Frosties 

Chocolate Chip Muffin 

Fruit Yoghurt 

قائمة الفطور للغرف

متوفر يومياً من الساعة 0 صباحاً إلى الساعة 11 صباحاً.

٧٠

فطور كوتيتنتال

شرائح الفاكهة الطازجة، معجنات الصباح الطازجة و خبز توست مع الزبدة والمرى، إختيارك ما بين الجرانولا أو الحبوب الفطور، حليب قليل الدسم أو حليب الصويا، الموزاي المعدّ طازج أو اللبن الزبادي بالفاكهة، مع القهوة أو الشاي أو الشوكولاتة الساخنة.

** يتوفر الخبز الخالي من الغلوتين عند الطلب

٧٠

الفطور الصحي

طبق من الفاكهة الموسمية وتوست القمح الكامل يقدم مع الزبدة والمرى عجة بياض البيض، وإختيارك بين الفطر أو السبانخ أو الخضار المشكّلة. يقدّم الفطور مع قهوة خالية من الكافيين أو شاي أخضر عضوي أو ما تختاره من المشروبات الساخنة.

** يتوفر الخبز الخالي من الغلوتين عند الطلب

٣٨

فطور الأطفال

يقدم مع عصير طبيعي من إختيارك والشوكولاتة الساخنة

إختر بين فطائر البانكيك أو وافل مع شراب القيقب

بيض حسب الطلب: مقلي أو مسلوق أو مخفوق مع بطاطا هاش براون

حبوب الفطور حسب الطلب: رقائق الذرة، شوكوز، فروستيز

مافن بحبوب الشوكولا لبن زبادي بالفاكهة

BREAKFAST MENU

Daily from 05:00 am – 11:00 am

A LA CARTE BREAKFAST

CEREALS & GRAINS

BREAKFAST CEREALS 25

All bran, rice krispies, corn flakes, muesli, toasted grain-nuts, chocos Special K and your choice of whole, low fat or soy milk

BIRCHER MUESLI 25

Rollled oats, milk, orange juice, yoghurt, sultanas, shredded green apple and honey

SLICED SEASONAL FRUIT PLATTER 28

FRESH FROM THE BAKERY 30

Morning pastries served with butter and preserves. Fresh pastry basket comes with butter croissant, Danish pastries. Your choice of muffin: blueberry, vanilla or chocolate and your choices of white or whole wheat toast

**** Gluten free bread available upon request**

BREAKFAST FAVOURITES

FRENCH TOAST 25

Fresh berries, nutella and maple syrup

BUTTERMILK PANCAKES 28

Fresh berries, whipped cream and maple syrup

OLD-FASHIONED BELGIAN WAFFLES 38

Fresh berries, whipped cream and maple syrup

CRÊPES 38

With your choice of Banana, Nutella  or maple syrup



 Vegetarian  Contains nuts  Vegan  Gluten free  Lactose free  Locally sourced  Healthy option
Please alert your server if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.
The food weight indicated base on after cooking

(All prices are shown in Qatari Riyals)


قائمة الفطور للغرف

متوفر يومياً من الساعة ٥ صباحاً إلى الساعة ١١ صباحاً.

الحبوب و البذور

٢٥ **حبوب الفطور**  
حبوب النخالة الكاملة (أول بارن)، مقرمشات الأرز (رايس كريسييز)، رقائق الذرة، الموزلي، البذور والمكسرات المحمصّة، حبوب الشوكولاتة، رقائق سباشيل كي، خيارك ما بين حليب كامل دسم أو قليل دسم أو حليب الصويا.

٢٥ **بيرشر موزلي**   
شوفان، حليب، عصير برتقال، زبادي، زيب، تفاح أخضر مبشور، عسل

٢٨ **طبق الفاكهة الموسمية المقطّعة**  

٣٠ **طازج من الفرن**
معجنات : تقدّم مع الزبدة. سلّة من المعجنات الطازجة مع كرواسان بالزبدة.
إختيارك من المافن: توت بري، فانيلا، شوكولا، وإختيارك ما بين التوست الأبيض أو توست القمح الكامل.

**** يتوفر الخبز الخالي من الغلوتين عند الطلب**

أطباق الفطور المفضّلة

٢٥ **التوست الفرنسي** 
توت طازج، كريمة مخفوقة، شراب القيقب

٢٨ **فطائر البانكيك** 
توت طازج، نيوتلا، شراب القيقب

٣٨ **فطائر الوافل البلجيكية** 
توت طازج، كريمة مخفوقة، شراب القيقب

٣٨ **الكريب**
مع إختيارك ما بين: الموز أو النوتيللا أو شراب القيقب 

BREAKFAST MENU

Daily from 05:00 am – 11:00 am

EGGS

All eggs accompanied with chicken sausage, turkey bacon or beef bacon, hash brown, sauteed mushrooms and grilled tomato

THE CLASSIC FRIED WAY 28

Two eggs with your choice of cooking style - sunny side up or over easy

CREATE YOUR OWN OMELETTE 30

Three eggs with choice of fillings:

Mushrooms, spinach, tomatoes, onions, bell peppers, cheddar cheese, olives and chilli

CLASSIC EGGS BENEDICT 28

Two poached eggs and turkey ham on toasted English muffin topped with hollandaise sauce

 Vegetarian  Contains nuts  Vegan  Gluten free  Lactose free  Locally sourced  Healthy option

Please alert your server if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.

The food weight indicated base on after cooking

(All prices are shown in Qatari Riyals)

قائمة الفطور للغرف

متوفر يومياً من الساعة 0 صباحاً إلى الساعة 11 صباحاً.

أطباق البيض

٢٨

بيض مقلي على الطريقة الكلاسيكية
بيضتين مع إختيارك ما بين لحم البقر المقعد أو لحم الحبش المقعد.

٣٠

عجّتك المفضّلة
٣ بيضات مع ٣ مكونات من إختيارك: نقانق الدجاج، حبش مقعد، فطر، سبانخ، طماطم، بصل، فلفل حلو، جبن شيدر، زيتون، فلفل حار.

٢٨

بيض بيندكت على الطريقة الكلاسيكية
بيضتين مسلوقتين وشرائح حبش على ماغن إنجليزي محمص، مع الصلصة الهولندية

BREAKFAST MENU

Daily from 05:00 am – 11:00 am

TASTE OF QATAR

FUL MEDAMES 25

Stewed fava beans with traditional condiments of tomato, onion, parsley, cumin, olive oil and lemon wedges

BALALEET 30

Soft vermicelli infused with cinnamon syrup, topped with egg

SHAKSHOUKA 30

Scrambled eggs with sweet peppers and onions in chunky tomato sauce

KHABEES 30

Warm semolina cooked with sugar and cinnamon syrup

BAKERY BASKET 30

Freshly baked assorted croissant, Arabic bread, bread rolls and tossed breads served with butter and preserves

**** Gluten free bread available upon request**

ARABIC CHEESE SELECTION 30

Halloumi, keshkaval, labneh cucumber and tomato served with Arabic bread

ARABIC COLD PLATTER 38

Labneh, hummus, moutabel, mixed pickles, marinated green and black olives

قائمة الفطور للغرف

متوفر يومياً من الساعة ٥ صباحاً إلى الساعة ١١ صباحاً.

النكهات القطرية

- ٢٥ **فول مدمس** 
فول مطبوخ مع التوابل التقليدية: الطماطم، البصل، البقدونس، الكفون، زيت الزيتون، الليمون الحامض
- ٣٠ **بلاليط** 
شعيرية مغمّسة بشراب القرفة ومكّلة بيضاء
- ٣٠ **شكشوكة** 
بيض مخفوق والفلفل الحلو والبصل مع صلصة الطماطم
- ٣٠ **الخبيز** 
سميد دافئ مطبوخ مع السكر و الشراب المحلى بالقرفة
- ٣٠ **سلّة الخبز**
تشكيلة كرواسان طازج من الفرن، خبز عربي، خبز رول و خبز توست، مع الزبدة
**** يتوفر الخبز الخالي من الغلوتين عند الطلب**
- ٣٠ **تشكيلة الأجبان العربية** 
حلوم، لبنه، فشقوان، خيار، طماطم، تقدم مع خبز عربي
- ٣٨ **الطبق العربي البارد** 
لبنه، حمص، متبل، ، مخال مشكل، زيتون أسود وأخضر

BREAKFAST MENU

Daily from 11:00 am – 12 midnight

ALL DAY BREAKFAST

CREATE YOUR OWN OMELETTE 30

Three eggs with choice of fillings:

Cheddar, mozzarella, spinach, tomatoes, onions, capsicum, mushrooms and olives. Served with chicken sausage, turkey bacon or beef bacon, hash brown, sautéed mushrooms and grilled tomato

TASTE OF QATAR

FUL MEDAMES 25

Stewed fava beans with traditional condiments of tomato, onion, parsley, cumin, olive oil and lemon wedges

BALALEET 30

Soft vermicelli infused with cinnamon syrup, topped with egg

SHAKSHOUKA 30

Scrambled eggs with sweet peppers and onions in chunky tomato sauce

BAKERY BASKET 30

Freshly baked assorted croissant, Arabic bread, bread rolls and toast breads served with butter and preserves

**** Gluten free bread available upon request**

قائمة الطعام المتوفرة طيلة اليوم

٣٠

عجتك المفضلة

٣ بيضات مع ٣ مكونات من اختيارك: نفاثق الدجاج، حبش مقعد، جبن شيدر، جبن موزاريلا، سبانخ، طماطم، بصل، فليفلة، فطر، زيتون. يقدم البيض مع البطاطس هاش براون، وسوتيه الفطر، والطماطم المشوية.

من قطر

٢٥

فول مدمس

فول، حمص، طماطم، كمون، زيت زيتون، شرائح الليمون

٣٠

بلاليط

شعيرية مغمسة بشراب القرفة ومكّلة بيضاء

٣٠

شكشوكة

بيض مخفوق مع الفليفلة الحلوة والبصل وصلصة قطع الطماطم

٣٠

سلة الخبز

كرواسان زعتر طازج من الفرن، خبز عربي، باراتا، مع فنجان قهوة أو شاي أو شاي كرك

**** يتوفر الخبز الخالي من الغلوتين عند الطلب**

ALL DAY DINING MENU

Daily from 11:00 am – 12 midnight

SALADS & APPETIZERS

ARABIC SALAD 30

Locally grown cucumber, lettuce, tomato, onion, mint, parsley, radish with lemon olive oil dressing

CHEF'S HARVEST SALAD 35

Lettuce, sliced apples, avocado, berries, cherry tomato, walnuts, blue cheese pomegranate and vinaigrette dressing

QUINOA SALAD 35

Avocado, bell peppers, parsley, roasted beetroot with chilli lemon dressing

ROCCA SALAD 35

Rocket leaves, sumac onions, tomatoes, pomegranate, walnuts with olive oil

GREEK SALAD 38

Locally grown cucumber, lettuce, tomato, onion, oregano, olives, feta cheese and vinaigrette dressing

CAESAR SALAD 35

Lettuce, crispy beef bacon, croutons and parmesan shavings with Caesar dressing

60gr Cajun Chicken Strips 40

40gr Grilled Prawns 45

40gr Smoked Salmon 45

JALAPEÑO POPPERS 25

Fried crumbed Jalapeño peppers stuffed with cheddar cheese served with parsley tomato dip

HOT AND COLD MEZZE PLATTER 48

Hummus, baba ghanoush, tabbouleh, fattoush, spinach fatayer, cheese fatayer and fried kibbeh 

HOT & COLD MEZZE PER PLATE 20





 Vegetarian  Contains nuts  Vegan  Gluten free  Lactose free  Locally sourced  Healthy option
Please alert your server if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.
The food weight indicated base on after cooking

(All prices are shown in Qatari Riyals)



السلطات والمقبلات

- ٣٠ **السلطة العربية (ن)**
خيار محلي، خس، طماطم، بصل، نعناع، بقدونس، فجل، مع تتبيلة زيت الزيتون والليمون الحامض
- ٣٥ **سلطة هارفيست على طريقة الشيف (ن) (م)**
خس، شرائح تفاح، أفوكادو، توت، طماطم كرزية، جوز، جبن أزرق، مع تتبيلة الخل والرقمان
- ٣٥ **سلطة الكينوا (ن)**
الكينوا، أفوكادو، فلفل حلو، بقدونس، شمندر محمص، تتبيلة الليمون الحامض والفلفل الحار
- ٣٥ **سلطة الجرجير (ن) (م)**
ورق جرجير، بصل متبل بالسماق، طماطم، رمان، جوز، زيت زيتون
- ٣٨ **السلطة اليونانية (ن)**
خيار محلي، خس، طماطم، بصل، أوريفغانو، زيتون، جبن الفيتا، مع تتبيلة الخل
- ٣٥ **سلطة سيزر**
خس، لحم مقعد مقرمش، مكعبات الخبز المقرمش، شرائح جبنة البارميزان مع تتبيلة السيزر
- ٤٠
٤٥
٤٥
٦٠ جرام شرائح الدجاج المتبل بالكاجون
٤٠ جرام الروبيان المشوي
٤٠ جرام السلمون المدخن
- ٤٨ **تشكيلة المازة الباردة والساخنة**
حمص، بابا غنوج، تبولة، فتوش، فطائر بالسبانخ، فطائر بالجبن، كبة مقليّة (م)
- ٢٠ *** المازة الباردة والساخنة لكل طبق**

SOUPS

- LENTIL SOUP**   **30**
Served with croutons and lemon wedges
- CREAM OF MUSHROOM**  **35**
Wild portobello, porcini, cream and croutons
- TOM YAM GOONG**  **35**
Thai hot and sour soup, 35gr prawns, lemongrass, galangal and kaffir lime

SANDWICHES

- MEDITERRANEAN**  **40**
Ciabatta bread, feta cheese, grilled vegetables, sun-dried tomato, pesto and rocket leaves
- FALAFEL WRAP**  **40**
Fried falafel with tahini sauce, pickles, red onion and lettuce in tortilla wrap
- CLUB SANDWICH** **48**
100gr grilled chicken breast, 30gr turkey bacon, fried egg, cheese, tomatoes, lettuce, sandwiched in between a triple decker homemade toasted brioche
- LAMB KOFTA** **50**
150gr minced lamb, lettuce, parsley, onion and tomato wrapped in Saj bread with yoghurt dill cucumber dip
- CLASSIC BEEF BURGER** **55**
180gr beef patty with cheese, 30gr beef bacon, tomato and onion in sesame bun
- CHICKEN BURGER** **55**
180gr Pan-fried chicken breast, 30gr Turkey bacon, tomato and cheese in a sesame bun


الشورية


٣٠ شورية العدس   تقدم مع مكعبات الخبز المحمص وشرائح الليمون الحامض

٣٥ شورية كريمة الفطر  فطر بورتوبيلو بري، بورسيني، فليفلة مدخنة، كريمة، رقائق الأعشاب مع مكعبات الخبز

٣٥ توم يام غونغ  حساء تايلندي ساخن وحامض، ٣٥ جرام روبيان، عشبة الليمون، غانغال، ليمون الكفير

السندويشات

٤٠ سندويش ميديتاريان  خبز شاباتا، جبن فيتا، خضار مشوية، طماطم مجففة، بيستو، ورق جرجير

٤٠ فلافل  فلافل مقليه مع صلصة طحينية، مخلل، بصل أحمر مع خس و يقدم في خبز التورتilla

٤٨ سندويش كلوب  ١٠٠ جرام صدر دجاج مشوي، ٣٠ جرام حبش مقعد مدخن، بيض مقلي، جبن، طماطم، خس، يقدم في ٣ قطع توست

٥٠ كفتة اللحم الضأن  ١٥٠ جرام كفتة لحم الضأن، خس، بقونس، بصل و طماطم في خبز صاج مع تغميسة اللبن بالخيار

٥٥ برجر اللحم الكلاسيكي  ١٨٠ جرام لحم بقر، جبن، لحم بقر مقعد، طماطم، بصل، خبز برجر بالسمسم

٥٥ برجر الدجاج  ١٨٠ جرام صدر دجاج مقلي، ٣٠ جرام لحم حبش مقعد، طماطم و جبن في خبز برجر بالسمسم

PIZZA

Available between 12:30 – 23:00



MARGHERITA 	40
Mozzarella cheese and tomato sauce	
PEPPERONI	45
60gr beef pepperoni, mozzarella cheese and tomato sauce	
ROASTED WILD MUSHROOMS 	42
Truffle oil, mushrooms, parsley and crumbled feta	
POLLO AI FUNGHI	42
60gr chicken, mushrooms, mozzarella cheese and tomato sauce	
FRUTTI DI MARE	50
25gr shrimp, 25gr calamari, 35gr mussels, oregano, mozzarella cheese and tomato sauce	
DIAVIOLA	48
Beef pepperoni, mozzarella cheese, red chilli tomato sauce	

PASTA

****Gluten free pasta available upon request**

CHOOSE YOUR PASTA: Spaghetti / Tagliatelle / Penne

CHOOSE YOUR SAUCE:

ARRABIATA  - Spicy tomato sauce	45
FUNGHI  - Wild mushrooms and cream	45
ROSA - 80gr chicken with pink sauce	50
BOLOGNESE - 100gr beef ragout & tomato sauce with parmesan shavings	50
FRUTTI DI MARE - 25gr shrimp, 25gr calamari, 35gr mussels and tomato sauce	55

البيتزا

* متوفرة بين الساعة ٢:٣٠ والساعة ٢٣:٠٠

٤٠

مارغريتا

موزاريللا وصلصة طماطم

٤٥

بيروني

٦٠ جرام بيروني، جبنة موزاريللا، صلصة طماطم

٤٢

بيتزا الفطر البرّي المحمّر

زيت ترافل، فطر، بقدونس، جبن فيتا

٤٢

بولو ال فونجي

٦٠ جرام دجاج، فطر، جبنة موزاريللا، صلصة طماطم

٥٠

فروتبي دبي ماري

٢٥ جرام رويان، ٢٥ جرام ثمار بحر مشكّلة، محار، أوريفانو، جبنة موزاريللا، صلصة طماطم

٤٨

دافيولا

بيروني، جبنة موزاريللا، فلفل أحمر و صلصة الطماطم

الباستا

****توفر المعكرونة الخالية من الغلوتين عند الطلب**

إختر نوع الباستا: سباغيتي / تالياتيلي / بيني
إختر الصلصة:

٤٥

أرابياتا

صلصة طماطم حارة

٤٥

فونجي

فطر بري وكريمة

٥٠

روزا

٨٠ جرام دجاج مع روزا صلصة

٥٠

بولونيز

١٠٠ جرام لحم مفروم، صلصة طماطم، بارمران

٥٥

فروتبي دبي ماري

٢٥ جرام رويان، ٢٥ جرام كلماي وبلح ٢٠ جرام البحر (المحار)

MAIN COURSE

AUTHENTIC QATARI

CHICKEN THAREED 40

150gr chicken pot stew with potatoes, carrots, garlic and onion served with local ragag bread

CHICKEN MACHBOOS 60

240gr chicken, ginger, tomatoes, onion, lemon juice and cardamom served with garlic rice and spicy salsa dip

CHEF'S CHOICE

SAMAK HARRA 55

180gr baked hammour fillet and spicy vegetable stew served with steamed rice

THAI PRAWN CURRY 60

130gr prawns in spicy red coconut curry with lemongrass and kaffir lime served with steamed rice

PAN-FRIED SALMON 65

180gr salmon served with mashed potato, grilled vegetables and lemon butter sauce

OVEN-BAKED LAMB CHOPS 80

300gr lamb chops, steamed couscous with sweet peppers

LOBSTER THERMIDOR 210

500gr lobster, french-style gratin with creamy cheese sauce and mushrooms, served with steamed rice

DAL MAKHANI 30

Creamy black lentils and kidney beans simmered slowly over the tandoor for hours to a rich and unique finished, served with steamed rice

BUTTER CHICKEN 55

130gr braised chicken thigh, creamy tomato sauce, garam masala and kasuri methi, served with steamed rice

الأطباق الرئيسية

الأطباق القطرية الأصيلة



٤٠ **ثريد الدجاج**  ١٥٠ جرام دجاج مع مرق مع بطاطا، جزر، الثوم و البصل، يقدم مع الخبز الرفاق المحلي

٦٠ **مجبوس الدجاج**  ٢٤٠ جرام دجاج، زنجبيل، طماطم وبصل، عصير الليمون، هيل يقدم مع أرز بالثوم، صلصة الطماطم الحارة

إختيار الشيف

٥٥ **سمك حزة**  ١٨٠ جرام فيليه هامور محلي مع خضار مسلوقة حارة، تقدم مع الأرز المطهو على البخار

٦٠ **روبيان بالكاري على الطريقة التايلندية** ١٣٠ جرام روبيان كاري وجوز هند الحار، مع الليمون مهروس، ليمون الكافير يقدم مع الأرز المطهو على البخار

٦٥ **السلمون المشوي** ١٨٠ جرام يقدم مع بطاطا مهروسة، الخضار المشوي و صلصة الليمون والزبدة

٨٠ **ريش لحم الضأن في الفرن** ٣٠٠ جرام لحم يقدم مع الكسكس و الفلفل الحلو


٢١٠ **سرطان البحر "تيرميدور"** ٥٠٠ جرام غراتين على الطريقة الفرنسية مع صلصة الجبن بالكريمة والفطر، يقدم مع الأرز المطهو على البخار

٣٠ **دال ماخاني**  عدس أسود قشدي وفاصوليا مطهوه على التدور لساعات للحصول على طبق نهائي فريد وغني، يقدم مع الأرز البسمتي

٥٥ **دجاج بالزبدة** ١٣٠ جرام دجاج، صلصة طماطم كريمية، غارام ماسالا وكاسوري مיתי، يقدم مع الأرز البسمتي

BIRYANI

All biryanis are served with raita, pickles & papad

Vegetables		40
120gr Chicken		55
120gr Lamb		60
120gr Prawns		65

LAVA STONE

All served with your choice of steamed rice or fries and grilled vegetables

GRILLED CHICKEN 66

450gr half chicken rubbed with shatta chilli paste served with side salad and french fries

ARABIC MIXED GRILL 70

100gr lamb chop, 100gr beef kebab, 100gr chicken kebab, 100gr kofta served with oriental rice

BEEF RIB EYE 82

180gr beef steak, marinated with rosemary olive oil, garlic and butter

BEEF TENDERLOIN 85

180gr beef steak, marinated and rubbed with herb salt and finished with butter bath

QATARI PRAWNS 85

500gr prawns, lemon juice, garlic, parsley and pepper rub

SEAFOOD MIXED GRILL 160

50gr hammour, 100gr salmon, 25gr calamari, 400gr half lobster and 25gr shrimps

Sauces: Mushroom Sauce / Lemon Butter / Pepper Sauce

ADDITIONAL SIDE DISH EACH 25

Creamy Spinach / Sautéed Mushrooms / Mashed potato

Oriental rice / Fried rice

برياني

*جميع أطباق البرياني تقدم مع لبن الريتا، مخلل وباباد

٤٠	الخضاء	🌿
٥٥	دجاج ١٢٠ جرام	🍗
٦٠	لحم الضأن ١٢٠ جرام	🍖
٦٥	روبيان قطري ١٢٠ جرام	🍤

الأطباق المطهوه على الحجر الالفا

*تقدم كافة الأطباق مع صلصة من اختيارك، ما بين الأرز المطهو أو المقلبي مع الخضار المشوية

سمك اليوم

سمك محلي طازج من سوق السمك في سوق الوكرة. يرجى إبلاغ الموظف بإختيارك بين السمكة الكاملة أو الفيليه.

٦٦	دجاج مشوي	
	٤٥٠ جرام نصف دجاج منقوع مع الفلفل الحار و يقدم مع سلطة جانبية و بطاطا مقلية	

٧٠	مشاوي عربية مشكّلة	🌿
	٤٠٠ جرام ريش ضأن، كباب لحم، كباب دجاج، كفتة و أرز شرقي	

٨٢	ستيك اللحم ريب آبي	
	١٨٠ جرام ستيك لحم، منقوع مع زيت الزيتون ياكليل الجبل، والثوم والزبدة	

٨٥	ستيك اللحم تاندربولين	
	١٨٠ جرام ستيك لحم، منقوع بملح والأعشاب ومغمّس بالزبدة	

٨٥	روبيان	🌿
	٥٠٠ جرام مع عصير الليمون ، ثوم، بقدونس، فلفل	

١٦٠	مشاوي ثمار البحر المشكّلة	🌿
	٥٠ جرام سمك الهامور، ١٠٠ جرام سلمون، ٢٥ جرام كالاماري، ٤٠٠ جرام نصف سرطان البحر، ٢٥ جرام روبيان خيارات الصلصة: كريمة الفطر / صلصة الزبدة والليمون / صلصة الفلفل	

٢٥	الأطباق الجانبية	
	*تفرض تكلفة وقدرها لكل طبق جانبي سبانخ بالكريمة / سوتيه الفطر / بطاطا مهروسة / أرز على البخار / أرز شرقي	

KIDS COMFORT FOOD

MINI BURGER 25

80gr beef burger with cheese, lettuce, tomato and French fries

HOT DOG 25

95gr beef sausage, ketchup, mayonnaise in submarine bun with French fries

CHICKEN NUGGETS 25

100gr chicken nuggets, ketchup, mayonnaise and French fries

PENNE OR SPAGHETTI 25

80gr bolognese sauce / Tomato sauce / White sauce and parmesan cheese

MAC & CHEESE 25

Baked macaroni pasta in cheddar cheese sauce

NUTELLA PIZZA 25

Baked flatbread, smeared with Nutella and topped with strawberries marshmallows and fresh

DESSERT

UMM ALI 30

Baked puff pastry, milk and nut pudding topped with cream

ASSORTED BAKLAVA 30

A scrumptious selection of our finest handcrafted baklava pieces made with natural ingredients

TIRAMISU 35

Italian dessert with mascarpone cheese, coffee, creme and eggs

CHEESECAKE 35

Baked cream cheese, egg and flour cake nestled on sweetmeal biscuit crust



Choice of toppings: Strawberry or Blueberry Compote

SEASONAL FRUIT PLATTER 30

SELECTION OF ICE CREAM PER SCOOP 15

Vanilla / Strawberry / Mango / Chocolate

قائمة الأطفال

- ٢٥ ميني برجر
٨٥ جرام لحم بقر مع الجبن، طماطم، خس، مع البطاطس المقلية
- ٢٥ هوت دوغ
٩٥ جرام نقانق لحم البقر، كاتشاب، مايونيز، خبز، مع البطاطس المقلية
- ٢٥ ناغيتس الدجاج
١٠٠ جرام ناغيتس، كاتشاب، مايونيز، مع البطاطس المقلية
- ٢٥ باستا بيني / سباغيتي
٨٠ جرام صلصة بولونيز أو صلصة طماطم أو صلصة بيضاء مع جبن بارميزان
- ٢٥ ماك أند تشيز 
مكرونات مع صلصة جبن الشيدر
- ٢٥ بيتزا نوتيللا 
عجينة مسطحة مخبوزة، مغلّفة بالنوتيللا والمارشميلو والفراولة الطازجة

الحلويات

- ٣٠ أم علي 
فطيرة هشة، بودينغ الحليب مع المكسرات و الكريمة
- ٣٠ بقلّوة مشكّلة 
تشكيلة لذيذة من أجود أنواع البقلّوة المعدة يدوياً من مكونات طبيعية
- ٣٥ التيراميسو الكلاسيكي
حلوى إيطالية بنكهة القهوة مع جبن الماسكربوني والكريمة والبيض
- ٣٥ تشيز كيك
جبن كريمي، بيض و كعكة البسكوت التي يتم إعدادها على طبقة من البسكوت المحلاة
اختيارك من النكهات: فراولة أو كمبوت بالتوت البري
- ٣٠ تشكيلة الفاكهة الموسمية المقطّعة 

- ١٥ تشكيلة من البوظة الطازجة
فايلا / الفراولة / المانجا / الشوكولاتة

LATE NIGHT DINING MENU

Available daily from 12 midnight – 05:00 am

SOUP

LENTIL SOUP   **30**

Served with croutons and lemon wedges

CREAM OF MUSHROOM SOUP  **35**

Wild mushrooms and cream

SANDWICHES

All sandwiches are served with pickles and choice of French fries or potato wedges

MEDITERRANEAN  **40**

Grilled vegetables, sun-dried tomato, pesto, feta cheese, rocket leaves
in ciabatta bread

CLUB SANDWICH **48**

100gr grilled chicken breast, 30gr turkey bacon, fried egg, cheese, tomatoes,
lettuce, sandwiched in between a triple decker homemade toasted brioche

CHICKEN BURGER **55**

180gr Pan-fried chicken breast, 30gr Turkey bacon,
tomato and cheese in a sesame bun

CLASSIC BEEF BURGER **55**

180gr beef patty with cheese, 30gr of turkey or beef bacon, tomato and onion
in sesame bun

PASTA

Gluten free pasta available upon request

Your choice of pasta: Spaghetti / Tagliatelle / Penne

Your choice of sauce:

ARRABIATA  - Spicy tomato sauce **45**

FUNGHI  - Wild mushrooms and cream **45**

BOLOGNESE - 100gr beef ragout, tomato sauce and
parmesan cheese **50**

 Vegetarian  Contains nuts  Vegan  Gluten free  Lactose free  Locally sourced  Healthy option
Please alert your server if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.
The food weight indicated base on after cooking

(All prices are shown in Qatari Riyals)

قائمة الطعام المتوفر خلال ساعات الليل المتأخرة


متوفر يومياً بين الساعة ١١:٣٠ مساءً و ٥:٠٠ صباحاً

الشورية

٣٠

شورية العدس   تقدم مع مكعبات الخبز المحمص وشرائح الليمون الحامض

٣٥

كريمة الفطر  فطر بورتوبيلو بري و كريمة

السندويشات

تقدم كافة السندويشات مع المخلل وخيارك بين البطاطا المقلية أو بطاطا وبيجز

٤٠

سندويش ميديتاريان  خبز شاباتا، جبن فيتا، خضار مشوية، طماطم مجففة، بيستو، ورق جرجير

٤٨

سندويش كلوب ١٠٠ جرام صدر دجاج مشوي، حبش مقعد مدخن، بيض مقلي، جبن، طماطم، خس، يقدم في ٣ قطع توست

٥٥

برجر الدجاج ١٨٠ جرام صدر دجاج مقلي، ٣٠ جرام لحم حبش مقعد، طماطم و جبن في خبز برجر بالسمسم

٥٥

برجر اللحم الكلاسيكي ١٨٠ جرام لحم، جبن، ٣٠ جرام لحم بقر مقعد، طماطم، بصل، خبز برجر بالسمسم

الباستا

المعكرونة الخالية من الغلوتين متوفرة عند الطلب

إختر نوع الباستا:

سباغيتي / تالياتيني / بيني

٤٥

إختر الصلصة:

أرابياتا 

صلصة طماطم حارة

٤٥

فونجي 

فطر وكريمة

٥٠

بولونيز

١٠٠ جرام لحم مفروم، طماطم، بارميزان

MAIN COURSE

ARABIC MIXED GRILL 70

300gr of lamb chops, beef kebab, shish tawook, kofta, sumac onion served with oriental rice

QATARI PRAWNS 85

500gr prawns, lemon juice, garlic, parsley and pepper rub

BIRYANI

Long-grained fragrant basmati rice slow cooked with your choice of:

Vegetables  40

120gr Chicken  55

120gr Lamb  60

120gr Prawns  65

**All biryanis are served with raita, pickles and papad*

DESSERT

UMM ALI 30

Baked puff pastry, milk and nut pudding topped with cream

ASSORTED BAKLAVA 30

A scrumptious selection of our finest handcrafted baklava pieces made with natural ingredients

CHEESECAKE 35

Baked cream cheese, egg and flour cake nestled on sweetmeal biscuit crust

Choice of toppings: Strawberry or Blueberry Compote

SEASONAL FRUIT PLATTER 30

SELECTION OF ICE CREAM PER SCOOP 15

Vanilla / Strawberry / Mango / Chocolate

الأطباق الرئيسية

٧٠	 مشاوي عربية مشكّلة	٢٥٠ جرام ريش ضأن، كباب لحم، كباب دجاج، كفتة و أرز شرقي
٨٥	 روبيان	٥٠٠ جرام مع عصير الليمون ، ثوم، بقدونس، فلفل
	برياني	*جميع أطباق البرياني تقدم مع لبن الريتا، مخلل وباباد
٤٠	 الخضار	
٥٥	 دجاج	١٢٠ جرام
٦٠	 لحم الضأن	١٢٠ جرام
٦٥	 روبيان المحلي	١٢٠ جرام

الحلويات

٣٠	 أم علي	فطيرة هشّة، بودينغ الحليب مع المكسرات و الكريمة
٣٠	 بقلّوة مشكّلة	تشكيلة لذيذة من أجود أنواع البقلّوة المعدّة يدوياً من مكونات طبيعية
٣٥	تشيز كيك	جين كريمي، بيض و كعكة الطحينية التي يتم إعدادها على طبقة من البسكوت المحلاة إختيارك من النكهات: فراولة أو كمبوت بالتوت البري
٣٠	  تشكيلة الفاكهة الموسمية المقطّعة	
١٥	تشكيلة من البوظة الطازجة	الفانيليا / الفراولة / الشوكولاتة

BEVERAGE MENU

Available 24HRS

SIGNATURE DRINKS

30

TIVOLI DRINK

Fresh basil leaves, lemon slices, green tea, raw honey

HOW BAZAAR

Tomato juice, lemon, basil, caper, salt & pepper, tabasco

MOONLIGHT BEACH

Watermelon juice, berry puree, lime juice, rose water

ALL ROADS LEAD TO AL WAKRA

Espresso, milk, white chocolate, cardamom syrup, cherry syrup

LAVENDER FIZZ

Sparkling grape juice, peach puree, lavender syrup

FRESH TOUCH

Honey syrup, frozen yogurt, cucumber, fresh mint

SPARKLING SUNSHINE

Grapefruit juice, olive brine, orange marmalade, tonic water

ICED TEA

28

PEACH ICED TEA

Peace tea, peach nectar, lime juice, simple syrup, ice

MINTY ICED GREEN TEA

Green tea, fresh mint leaves, simple syrup, ice

SMOOTHIES

28

FRUITY SMOOTHIE

Mix berries, pineapple, banana, orange, yoghurt, vanilla syrup

SUNRISE SMOOTHIE

Mix berries, orange, banana, yoghurt

MILKSHAKES

28

Chocolate & Oreo / Marshmallow & Vanilla / Dates & Milk

 Vegetarian  Contains nuts  Vegan  Gluten free  Lactose free  Locally sourced  Healthy option
Please alert your server if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.
The food weight indicated base on after cooking

(All prices are shown in Qatari Riyals)

قائمة المشروبات

توفرة على مدار ٢٤ ساعة

٣٠

قائمة المشروبات

مشروب تيفولي

ورق ريحان طازج، شريحة من الليمون الحامض، شاي أخضر، عسل

هاو بازار

فلفل مشوي، طماطم، كبر، ميرمية، توابل مغربية

مون لايت بيتش

بطيخ، مشمش، توت و ماء ورد

أوول رودز ليد تو وكرة

قهوة إسبريسو، شوكولاتة بيضاء، هيل و كرز

لافندر فز (خزامي)

عصير العنب الفوار، خوخ مهروس، شراب الخزامي المحلى

فريش توتش

شراب العسل، زبادي مثلج، خيار و نعنع طازج

سباركلينك سان شاين

عصير الجريب فروت، عصرة زيتون، مربى البرتقال و تونك

٢٨

شاي مثلج بنكهات مختلفة

بيتش ايس تي

شاي، نكتار الخوخ، عصير الليمون، شراب المحلى، ثلج

شاي الشاي الأخضر بالنعناع

شاي أخضر، اوراق النعناع الطازج، شراب محلى، ثلج

٢٨

سموثي

فروتى سموثي

توت بري مشكل، اناناس، موز، برتقال، زبادي و شراب الفانيليا المحلى

سن رايز سموثي

توت بري مشكل، برتقال، موز، زبادي

٢٨

الميلك شيك

شوكولا و أوريو / مارشميلو وفانيليا / تمر مع حليب

SOFT BEVERAGES

FRESHLY SQUEEZED AND EXTRACTED JUICES 30

Orange / Pineapple / Watermelon / Apple

CARBONATED DRINKS 15

Coca-Cola / Coca-Cola light / Sprite / Fanta / Soda water

ENERGY DRINKS 30

Red bull regular / Red bull sugar free

MINERAL WATER

STILL

Local water Large 18

Aqua Panna Small 25

Aqua Panna Large 33

SPARKLING

San Pellegrino Small 25

San Pellegrino Large 33

Perrier Small 25

Perrier Large 33

HOT BEVERAGES

COFFEE

Single espresso 15

Double espresso 22

Americano, White coffee 25

Cappuccino, Café Latte, Café Mocha 25

Decaf coffee, Turkish coffee 25

Qatari coffee 35








Add extra flavour to your coffee 5

Vanilla / Caramel / Coconut / Hazelnut 

A TASTE OF TEA

Qatari Karak Chai Tea, Tea with Cardamom,
Moroccan Tea 25

Green tea, English breakfast, Assam,
Earl Grey, Jasmine, Darjeeling, Chamomile 20

 Vegetarian  Contains nuts  Vegan  Gluten free  Lactose free  Locally sourced  Healthy option
Please alert your server if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.
The food weight indicated base on after cooking

(All prices are shown in Qatari Riyals)

Vegetarian Contains nuts Vegan Gluten free Lactose free Locally sourced Healthy option
Please alert your server if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.
The food weight indicated base on after cooking

٣٠

(All prices are shown in Qatari Riyals)

العصير الطبيعي الطازج
برتقال / أناناس / بطيخ / تفاح

١٥

المشروبات الغازية

كولا / كولا لايت / سيراييت / فانتا / مياه الصودا

٣٠

مشروبات الطاقة

ريد بول / ريد بول خالي من السكر

المياه المعدنية - المياه العادية

١٨

مياه محلية كبيرة

٢٥

أكوا بانا صغيرة

٣٣

أكوا بانا كبيرة

٢٥

المياه الغازية

سان بيلغرينو صغيرة

٣٣

سان بيلغرينو كبيرة

٢٥

بيريه صغيرة

٣٣

بيريه كبيرة

المشروبات الساخنة

١٥

القهوة

إسبريسو

٢٢

إسبريسو دابل

٢٥

امريكانو / قهوة بيضاء / قهوة بدون كافيين / لاتييه / كابتشينو / موكا

٢٥

قهوة تركية

٣٥

قهوة قطرية

٥

* أضف نكهات أخرى إلى قهوتك

فانيليا / كراميل / جوز الهند / بندق

٢٥

تشكيلة الشاي

شاي كرك / شاي مع الهيل القطري / شاي مغربي

٢٠

شاي أخضر / إنجليش بريكيست / أيرل غراي / شاي بالياسمين

دارجلينغ / بابونج

CONSUMER FOOD DATA | البيانات الغذائية للمستهلك

PRODUCTS	المنتج	COUNTRY OF ORIGIN	البلد المنتج	PRODUCTION	المنتج
Poultry	الدجاج	Brazil	البرازيل	Frozen	مجمد
Beef	لحم البقر	U.S or Australia *Subject to availability	استراليا او امريكا حسب المتوفر في السوق	Frozen or Chilled *Subject to availability	مبرد او مجمد
Lamb	لحم الغنم	Australia or New Zealand *Subject to availability	استراليا او نيوزلاندي حسب المتوفر في السوق	Frozen	مجمد او مبرد حسب المتوفر في السوق
Hammour Fish	سمك الهامور	India or Oman *Subject to availability	عماني او هندي حسب المتوفر في السوق	Frozen	مجمد او مبرد حسب المتوفر في السوق
Shrimps	روبيان	India or Oman *Subject to availability	عماني او هندي حسب المتوفر في السوق	Frozen	مجمد او مبرد حسب المتوفر في السوق
Calamari	كالاماري	China	صيني	Frozen	مجمد
Mussels	بلح البحر	New Zealand	نيوزلاندي	Frozen	مجمد
Salmon	سالمون	Norway	نرويج	Frozen	مجمد
Local Fish & Seafood	الاسماك و المأكولات بحرية	Sourced daily from Local Markets	سوق الوكرة	Fresh *Subject to availability	طازج

*All indicated food weight on this menu are based on after cooking

* جميع اوزان الطعام المشار إليه في هذه القائمة بعد الطهي

OTHER AVAILABLE OUTLETS FOR DINING:



PO. Box 81038, Al Wakra | Qatar
T: +974 4428 7888 | F: +974 4435 6389 | M: +974 5554 9731