


*La Patisserie*

لا باتيسري



**MENU**



 @LaPiazzaMenugram

Bruschetta  35.00

Diced Tomato,  
Extra Virgin Olive Oil,  
Basil, Parmesan Cheese



Caesar Salad 35.00

Romaine Lettuce, Parmesan Cheese,  
Beef Bacon, Herb Croutons, Boiled Egg,  
Caesar Dressing



Mixed Garden Salad  35.00

Lettuce, Cucumber, Tomato, Beetroot,  
Carrot, Radish, Red Onion, Basil,  
Evoo and Lemon



# SALADS & APPETIZERS



Olive Tapenade and Croutons  25.00

Olives, Finely Chopped Garlic, Anchovies, Capers, Thyme and Rosemary with Lemon Juice.



Tomatoes and Burrata  45.00

With Extra Virgin Olive Oil and Balsamic Vinegar, Basil

# BURGER



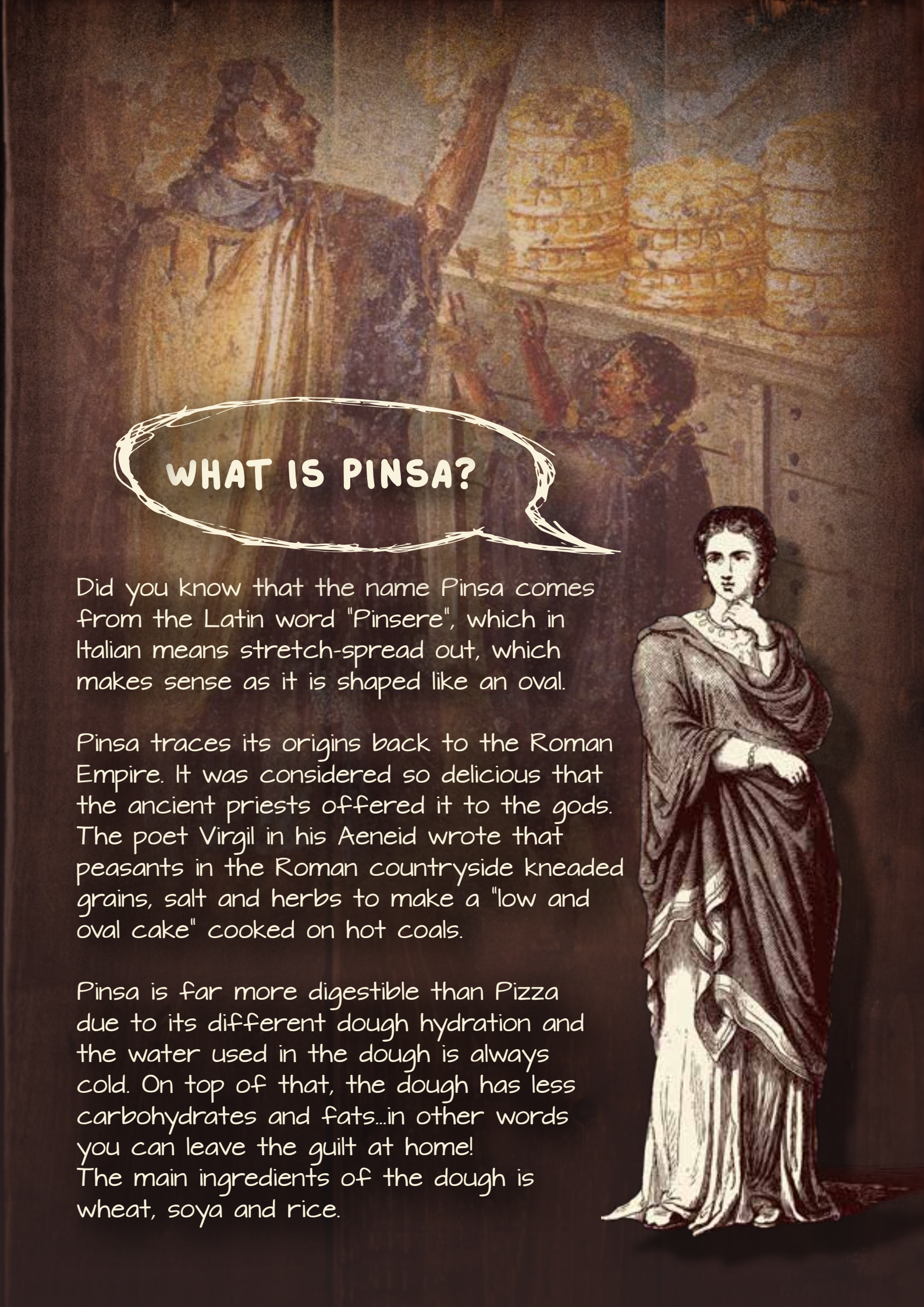
Italian Burger

85.00

Beef Angus, Buffalo Mozzarella, Rocca, Tomato, Roasted Sweet Garlic Tomato Parmesan Aioli, Served with French Fries

A top-down view of three pizzas on a dark wooden table. The top pizza is topped with tomato slices, arugula, and cheese. The bottom-left pizza is topped with melted cheese and pieces of bacon. The bottom-right pizza is topped with tomato slices, fresh basil, and small white mozzarella balls. Surrounding the pizzas are various kitchen items: a jar of green herbs, a wooden pepper mill, a small jar of sauce, a wooden pizza peel, and a bunch of fresh basil.

# PINSA



## WHAT IS PINSA?

Did you know that the name Pinsa comes from the Latin word "Pinsere", which in Italian means stretch-spread out, which makes sense as it is shaped like an oval.

Pinsa traces its origins back to the Roman Empire. It was considered so delicious that the ancient priests offered it to the gods. The poet Virgil in his Aeneid wrote that peasants in the Roman countryside kneaded grains, salt and herbs to make a "low and oval cake" cooked on hot coals.

Pinsa is far more digestible than Pizza due to its different dough hydration and the water used in the dough is always cold. On top of that, the dough has less carbohydrates and fats...in other words you can leave the guilt at home! The main ingredients of the dough is wheat, soya and rice.





**Bresaola**

**75.00**

San Marzano Tomato Sauce, Mozzarella Fior Di Latte, Rocca, Bresaola, Rocca, Parmesan and Crema De Balasamic



**Margherita** 

**50.00**

San Marzano Tomato Sauce, Mozzarella Fior Di Latte, Basil and Oregano



**Calabrese** 

**65.00**

San Marzano Tomato Sauce, Mozzarella Fior Di Latte, Mini Mozzarella, Semidried Tomatoes, Basil



**Marinara Doc**

**55.00**

San Marzano Tomato Sauce, Yellow And Red Datterino Tomatoes, Rocca, Anchovies From Cetara, Black Olives, Capers, Oregano



**Flammekueche**

**60.00**


Onions, Beef Bacon, Crème Fraiche, Gruyere Cheese



**Pavarotti**


**65.00**

Cream, Mozzarella Fior Di Latte, Chicken, Goat Cheese, Pesto and Crema De Balsamic

 Vegetarian

Prices are net in Qatari Riyals. All our dishes are homemade and cooked in our kitchen. Please do not hesitate to let our team members know about the allergy you might have.



Provençale 

55.00

San Marzano Tomato Sauce, Mozzarella Fior Di Latte, Zucchini, Bell Peppers, Mushrooms, Onions, Tomato Confits, Pesto and Basil.



Seafood

70.00

San Marzano Tomato Sauce, Mozzarella Fior Di Latte, Mussels, Prawns, Squid, Garlic And Parsley, Rocca



Tartufo

65.00

Cream Of Truffle, Mozzarella Fior Di Latte, Mushrooms, Artichokes and Turkey Ham.




Regina

65.00

San Marzano Tomato Sauce, Mozzarella Fior Di Latte, Turkey Ham, Yellow Datterino Tomatoes Mushrooms and Olives.




Quattro Formaggi 

60.00


San Marzano Tomato Sauce, Mozzarella Fior Di Latte, Taleggio, Gorgonzola and Parmesan



Capri 

65.00

Mozzarella Fior Di Latte, Goat Cheese, Pears, Honey and Walnut

 Vegetarian

Prices are net in Qatari Riyals. All our dishes are homemade and cooked in our kitchen. Please do not hesitate to let our team members know about the allergy you might have.


# PASTA & RISOTTO



*Seafood Risotto*

*65.00*

Prawn, Mussels, Baby Squid, Basil Sauce

 Vegetarian

Prices are net in Qatari Riyals. All our dishes are homemade and cooked in our kitchen. Please do not hesitate to let our team members know about the allergy you might have.





**Pappadelle**

**50.00**

Beef Ragout, Mushrooms, Parsley



**Fettucine with Chicken**

**50.00**

Grilled Chicken Breast, Blue Cheese, Roasted Pinenuts, Chives and Shallots, Creamy Sauce



**Rigatoni**

**50.00**

Beef Chorizo, Tomato and Pepper Calabrese Creamy Sauce



**Fettucine with Pesto** 

**50.00**

Fresh Basil, Pinenuts and Pesto Sauce



**Ravioli**

**60.00**

Filled With Spinach and Ricotta, Sauteed Shrimps, Pink Sauce

# DESSERT



*Gourmandise Tart*

35.00

Sablé Chocolate, Biscuit Chocolate, Caramel Coulant with Chocolate Mousse



*Cappuccino Almond*

35.00

Biscuit Ganache Coffee, Coulant Caramel and Mirror Glaze Caramel



*Classic Crème Caramel*

25.00

A Custard Dessert with a Layer of Clear Caramel Sauce



*Lemon Meringue Tart*

30.00

Homemade Pie Crust, Tart and Smooth Lemon Filling, and Fluffy Toasted Meringue Topping.



*Rosa Bella*

30.00

Almond Biscotti Rose, Cremeux Rose, Pamplemousse Rose Garnish with Pink Glaze



*Ice Cream and Sorbets/Scoop*

10.00

Assorted Ice Cream and Sorbets



**Sacher Cake**

Sacher Sponge Chocolat , Insert Strawberry Raspberry,  
Mousse Dark Chocolate

**35.00**



**Opera Cake**

Jeconde Biscuit ,Coffee Butter Cream,  
Ganache Dark Chocolate

**30.00**



**Praline Cake**

**30.00**

Daquoise Hazelnut, Cream Praline



**Vanilla Cake**

**35.00**

Biscuit Almond , Vanilla Ganache ,  
Mousse White Chocolate Vanilla Beans



**Trianon Cake**

**35.00**

Almond Biscuit , Ganache Monter Milk ,  
Chocolate



**Caramel Mousse**

**30.00**

Chocolate For Less Sponche , Mousse Caramel ,  
Macaron Caramel



**Russe Pistache**

**35.00**

Progrès Pistache Biscuits, Cream Pistache

## 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

LA PATISSERIE SPECIAL	22
GINGER TEA	18
BLACK TEA	18
GREEN TEA	18
MOROCCAN TEA	22

## LOOSE LEAF TEA

MASALA CHAI	28
VANILLA TEA	25
OOLONG PEACH TEA	28
RED FRUIT TEA	25
LAVENDER HARMONY TEA	28
GREENLEAF TEA	25

## ICE TEA

Ginger   Lemon   Peach	25
------------------------	----


*La Patisserie*

لا باتيسري



قائمة

الطعام

 @LaPiazzaMenugram



طماطم و بوراتا ٤٥,٠٠  
زيت زيتون بكر ممتاز، خل بلسمي و ريحان



تابناد زيتون و خبز محمص ٢٥,٠٠  
زيتون، ثوم مفروم ناعم، أنثوشي، كابر، زعتر، إكليل الجبل و عصير ليمون.

# اللسند و پشانت



برجر إيطالي ٨٥,٠٠

لحم أنجوس ، بافلو موزاريلا ، جرجير ، طماطم ، ثوم حلو محمص ، طماطم بارميزان أيولي ، تقدم مع البطاطس المقلية

الأسعار صافية بالريال القطري ، جميع أطباقنا محلية الصنع ومطبوخة في مطبخنا.  
من فضلك لا تتردد في إخبار أعضاء فريقنا بالحساسية التي قد تكون لديك.

## بروشيتا ٣٥.٠٠٠

مكعبات طماطم، زيت زيتون بكر ممتاز، ريحان و جبنة بارميزان

## سلطة سيزر ٣٥.٠٠٠

خس روماني، جبنة بارميزان، لحم بقري مقعد، خبز محمص بالأعشاب، بيض مسلووق و صوص سيزر

## سلطة ميكس جاردن ٣٥.٠٠٠

خس، خيار، طماطم، شمندر، جزر، فجل، بصل أحمر، ريحان، زيت زيتون بكر ممتاز و ليمون

# سلطات و مقبلات

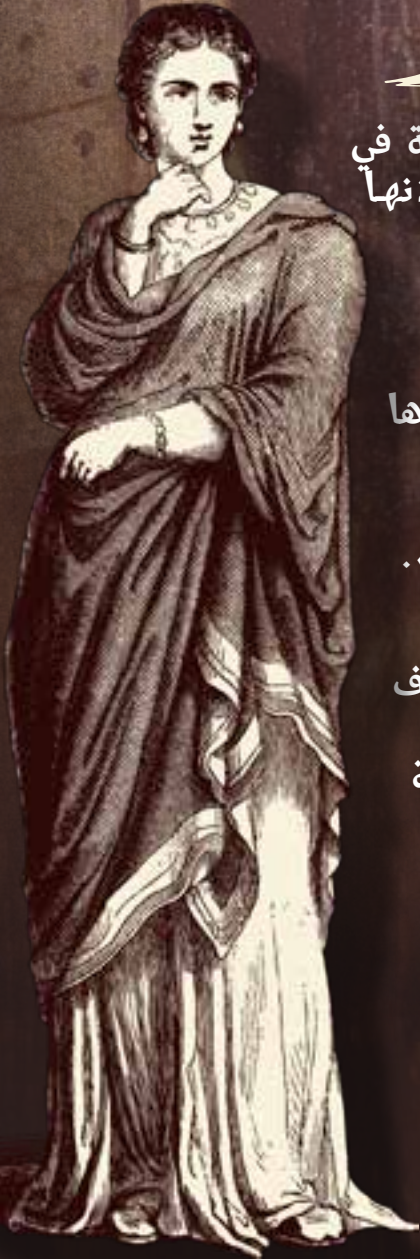


## ما هي البيزا؟

هل تعلم أن اسم البيزا يأتي من كلمة لاتينية موجودة في الإيطالية وتعني التمديد و النشر ، وهو أمر منطقي لأنها على شكل بيضاوي.

تعود أصول البيزا إلى الإمبراطورية الرومانية. كانت تعتبر لذيذة جدا لدرجة أن الكهنة القدامى قدموها كقرايين. كتب الشاعر فيرجيل في كتابه أن الفلاحين في الريف الروماني يعجنون الحبوب والملح والأعشاب ليصنعوا كعكة بيضاوية «مطبوخة على الجمر الساخن».

تعتبر البيزا أكثر قابلية للهضم من البيتزا نظرا لاختلاف ترطيب العجين والماء المستخدم في العجين دائما ما يكون بارداً. علاوة على ذلك ، تحتوي العجينة على نسبة أقل من الكربوهيدرات والدهون ... بعبارة أخرى يمكنك أن تأكلها بدون الشعور بالذنب! المكونات الرئيسية للعجين هي القمح والصويا والأرز.





iiiiii



## بروفنسال ٥٥,٠٠

صلصة طماطم سان مارزانو، موزاريلا فيور دي لاتييه، كوسة، فلفل، فطر، بصل، طماطم كونفيت، بيستو و



## تارتوفو ٦٥,٠٠

كريم ترافل، موزاريلا فيور دي لاتييه، فطر، خرشوف و لحم ديك رومي.



## غداد البحر ٧٠,٠٠

صلصة طماطم سان مارزانو، موزاريلا فيور دي لاتييه، بلح البحر، روبيان، حبار،



## كابري ٦٥,٠٠

موزاريلا فيور دي لاتييه، جبن ماعز، إجاص، عسل و جوز



## الاجبان الاربعة ٦٠,٠٠

صلصة طماطم سان مارزانو، موزاريلا، فيور دي لاتييه، تاليجيو، جورجونزولا و بارميزان



## ريجينا ٦٥,٠٠

صلصة طماطم سان مارزانو، موزاريلا، فيور دي لاتييه، ديك رومي، داترينو طماطم صفراء، فطر و زيتون.

الأسعار صافية بالريال القطري، جميع أطباقنا محلية الصنع ومطبوخة في مطبخنا. من فضلك لا تتردد في إخبار أعضاء فريقنا بالحساسية التي قد تكون لديك.

نباتي



## بريزاولا ٧٥,٠٠

صلصة طماطم سان مارزانو، جبنة موزاريلا فيور دي لاتيه، جرجير، بريمزاولا، جرجير، بارميزان و كريمة دي



## كالابريس ٦٥,٠٠

صلصة طماطم سان مارزانو، موزاريلا فيور دي لاتيه، ميني موزاريلا، طماطم مجففة و ريحان



## مارجريتيا ٥٠,٠٠

صلصة طماطم سان مارزانو، جبنة موزاريلا فيور دي لاتيه، ريحان و أوريجانو



## بافاروتي ٦٥,٠٠

كريمة، موزاريلا فيور دي لاتيه، دجاج، جبن ماعز، بيستو و كريمة دي بلسميك



## فلاميكوشيه ٦٠,٠٠

بصل، لحم بقري مقدد، الكريمة الحامضة و جبن جروبير



## مارينارا دوک ٥٥,٠٠

صلصة طماطم سان مارزانو، طماطم داترينو صفراء، حمراء، جرجير، أنشوفي من السيتارا، زيتون أسود، كابر و أوريجانو

الأسعار صافية بالريال القطري ، جميع أطباقنا محلية الصنع ومطبوخة في مطبخنا. من فضلك لا تتردد في إخبار أعضاء فريقنا بالحساسية التي قد تكون لديك.

نباتي



## ٥٠,٠٠ بارباديل

راجوت لحم بقري، فطر و بقدونس



## ٥٠,٠٠ فيتوتشيني بالدجاج

صدر دجاج مشوي، جبنة زرقاء، صنوبر مشوي، ثوم، كراث و كريمي صلصة



## ٥٠,٠٠ ريجاتوني

شوريزو لحم بقري، طماطم و فلفل كالابريس كريمي صلصة



## ٥٠,٠٠ فيتوتشيني مع بيستو

ريحان طازج، صنوبر و صلصة بيستو



## ٦٠,٠٠ رافيولي

محشوة بالسبانخ، ريكوتا، روبيان سوتيه و صلصة وردية.

الأسعار صافية بالريال القطري ، جميع أطباقنا محلية الصنع ومطبوخة في مطبخنا.  
من فضلك لا تتردد في إخبار أعضاء فريقنا بالحساسية التي قد تكون لديك.

نباتي

# ياسنا و ريزونو



ريزوتو المأكولات البحرية ٦٥,٠٠

روبيان ، بلح البحر ، سبيط ، صوص ريحان

الأسعار صافية بالريال القطري ، جميع أطباقنا محلية الصنع ومطبوخة في مطبخنا.  
من فضلك لا تتردد في إخبار أعضاء فريقنا بالحساسية التي قد تكون لديك.

نباتي 



### كعكة ساشير ٣٥,٠٠

طبقة إسفنجية بالشوكولاتة مع طبقة من المعجون الفراولة والتوت البري وكرامة الشوكولاتة الداكنة



### كعكة الاوبرا ٣٠,٠٠

بسكويت اللوز الإسفنجي مع طبقة كريمة الزبدة بالقهوة مع طبقة كريمة الشوكولاتة الداكنة.



### كعكة البرالين ٣٠,٠٠

طبقة البسكويت بالبندق مع كريمة البندق المحمص



### كعكة الفانيليا ٣٥,٠٠

طبقة بسكويت اللوز مع طبقة كريمة الفانيليا بالشوكولاتة البيضاء



### كعكة التريانون ٣٥,٠٠

بسكويت اللوز مع طبقة كريم الشوكولاتة بالحليب



### كعكة الكراميل ٣٠,٠٠

طبقة إسفنجية بدون طحين ممزوجة بالشوكولاتة الداكنة مع طبقة كريمة الكراميل و ماكرون الكراميل



### كعكة الروسية بالفزدق ٣٥,٠٠

طبقات اسفنجية الروسية بالفزدق الممتاز مع طبقات الكريمة بالفزدق

# الحلوى



## تارت جورمانديز ٣٥,٠٠

سابليه شوكولاتة، بسكويت شوكولاتة ، كراميل مع موس الشوكولاتة



## كابتشينو اللوز ٣٥,٠٠

غاناش بسكويت قهوة، كراميل سائل وصقيل كراميل.



## كريم كراميل الكلاسيكي ٢٥,٠٠

حلو الكاسترد مع طبقة من صوص الكراميل الصافي



## تارت مرينج بالليمون ٣٥,٠٠

فطيرة محلية الصنع ، بحشوة ليمون ناعمة و مرنغ.



## روزا بيلا ٣٠,٠٠

بيسكوتي اللوز وردي ، سائل الورد ، بامبليموس وردي



## آيس كريم وسورييه | للمغرفة ١٠,٠٠

آيس كريم وسورييه متنوعة

الأسعار صافية بالريال القطري ، جميع أطباقنا محلية الصنع ومطبوخة في مطبخنا.  
من فضلك لا تتردد في إخبار أعضاء فريقنا بالحساسية التي قد تكون لديك.

نباتي



## مهلك شايك

الفانيليا

شوكولاتة

خليط التوت

فراولة ، توت بري ، حليب ، آيس كريم فانيليا.

نوتيل

نوتيل ، حليب ، آيس كريم فانيليا.

الفراولة

فراولة، حليب، مثلجات الفانيليا

مهلك تشيك الموز

حليب و موز و آيس كريم فانيليا

## 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

## شاي

شاي لابتسري الخاص

شاي الزنجبيل

الشاي الأسود

الشاي الأخضر

الشاي المغربي

## أوراق الشاي

مسالا شاي

شاي الفانيليا

شاي الخوخ الصيني الاسود

شاي الفواكه الحمراء

شاي الخزامة

شاي أخضر

## شاي مثلج

الزنجبيل | ليمون | خوخ

# مو كنبيل



٣٠

كلاسيك موهيتو

٣٢

موهيتو فراولة

٣٢

لا غيكولت

أفوكادو ، أناناس ، موز و شراب شوكولاتة

٣٢

تروبيكال كولر

موز وعصير برتقال وعصير أناناس وبيوريه فراولة

٢٩

ليمون و نعناع

عصير ليمون ، أوراق نعناع ، شراب سكر

٢٩

كولر الزنجبيل

زنجبيل ، أوراق نعناع ، عصير ليمون ، توت بري وسبرايت

## ماء

١٨

أكوا بانا ٠,٥ لتر

٢٤

اكوا بانا ١ لتر

١٨

سان بيليجرينو ٠,٥ لتر

٢٤

سان بيليجرينو ١ لتر

١٨

مياه معدنية محلية ١,٥ لتر

## عصير طازج

٢٥

برتقال | أناناس

بطيخ | مانجو | جزر

## سموٲي

٢٥

أفوكادو

أفوكادو ، حليب ، آيس كريم فانيليا و عسل

٢٥

التمر

بلح ، حليب طازج ، عسل وقصب السكر

٢٥

تروبيكانا

عصير برتقال و أناناس وفاكهة العاطفة

١٨

## مشروبات غازية

كوكا كولا | كوكا لايت

فانتا | سبرايت

*La Patisserie*

لا باتيسري



☎ 7047 3687

fb.reservations.tswq@tivolihotels.com

📷 @LaPiazzaMenugram