


*La Patisserie*

لا باتيسري



**MENU**

 @LaPiazzaMenugram



Bruschetta  35.00

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



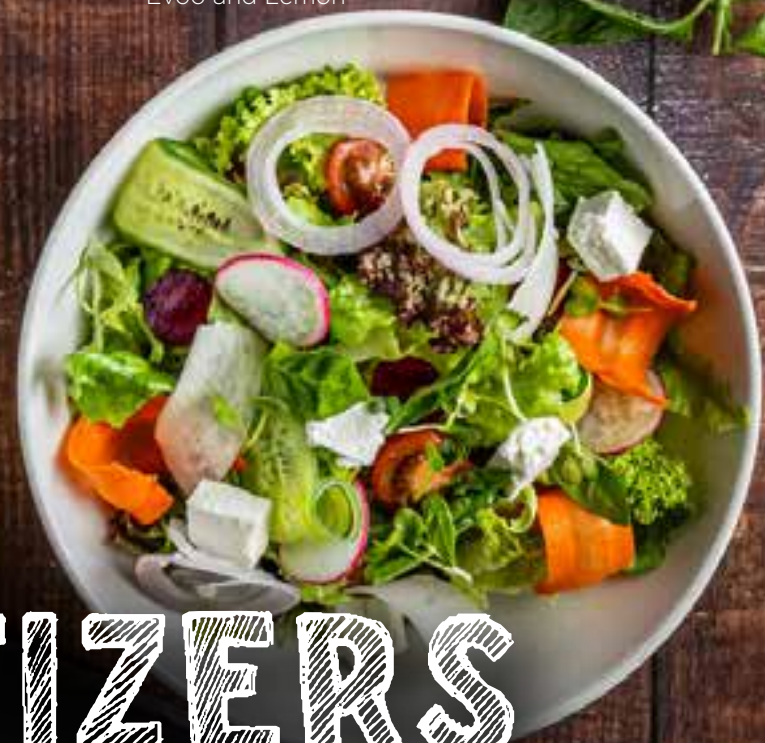
Caesar Salad 35.00

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.

# BURGER



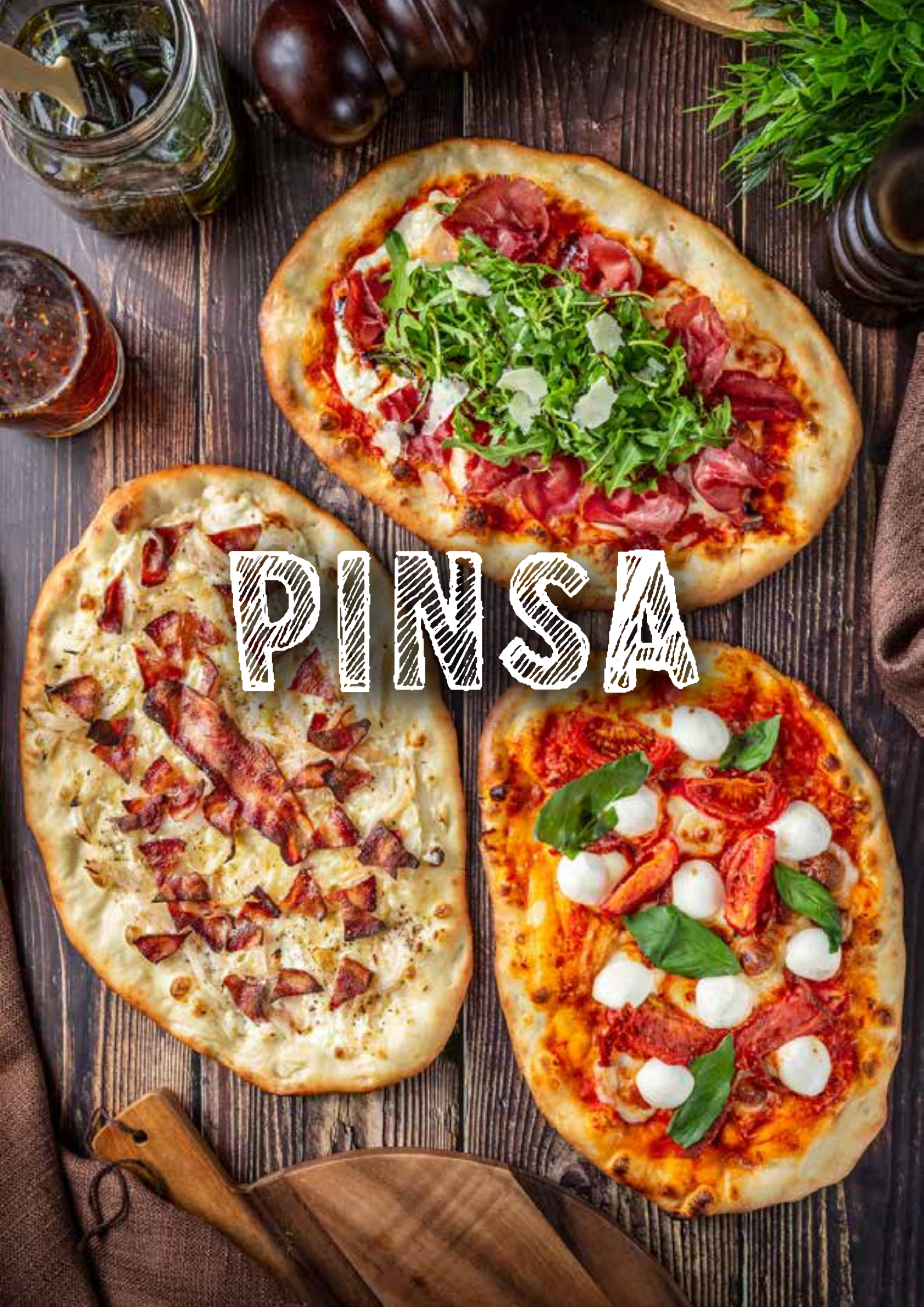
Italian Burger

85.00

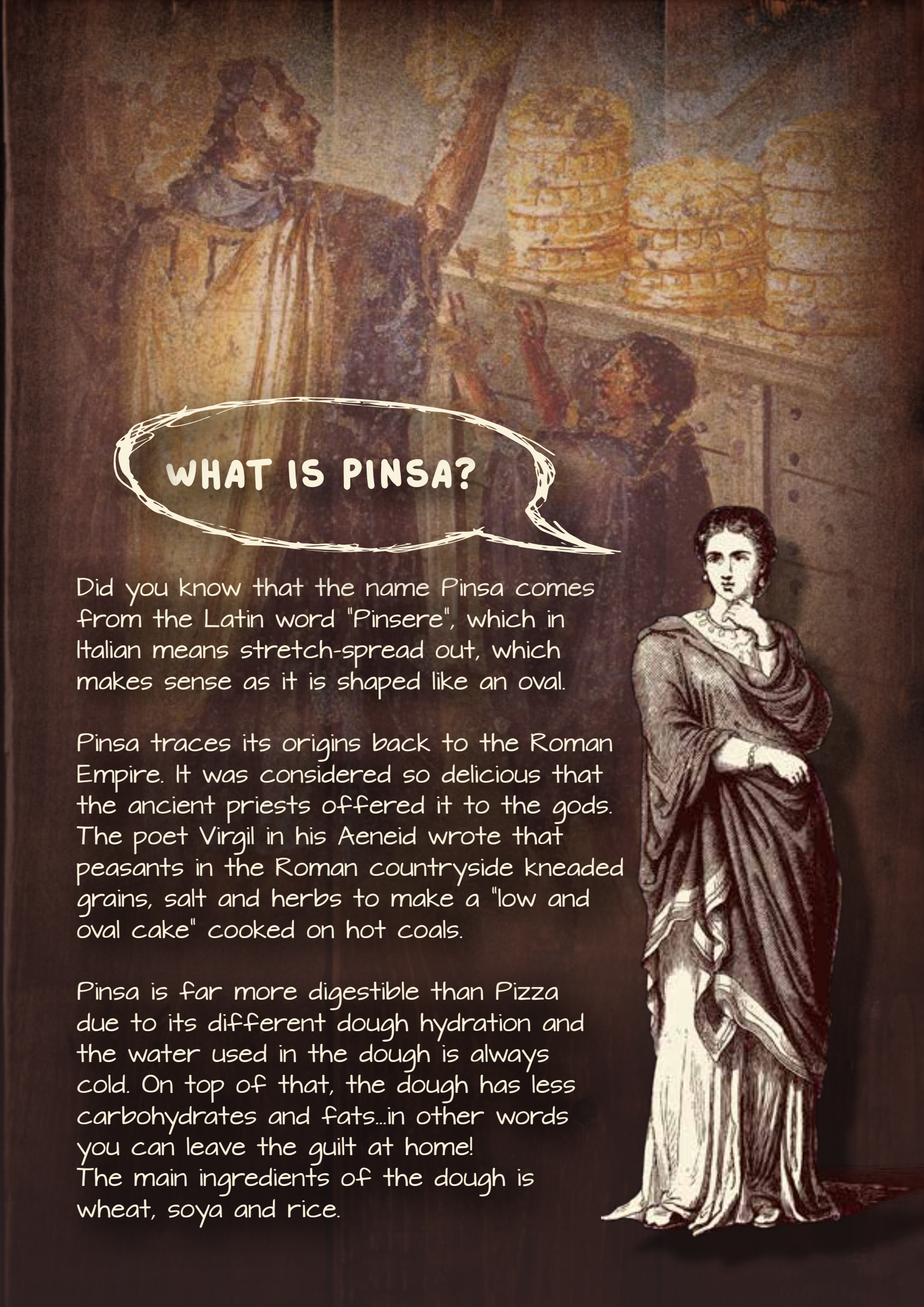
Beef Angus, Buffalo Mozzarella, Rocca, Tomato, Roasted Sweet Garlic Tomato Parmesan Aioli, Served with French Fries



# 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



# 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



## 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

## ICE TEA 25

Ginger | Lemon | Peach




*La Patisserie*

لا باتيسري



قائمة

الطعام

 @LaPiazzaMenugram



## 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





٢٥,٠٠٠  **تابناك زيتون و خبز محمص**  
زيتون، ثوم مفروم ناعم، أنثوفاي، كابر، زعتر، إكليل الجبل و عصير ليمون.

# الاسند 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.

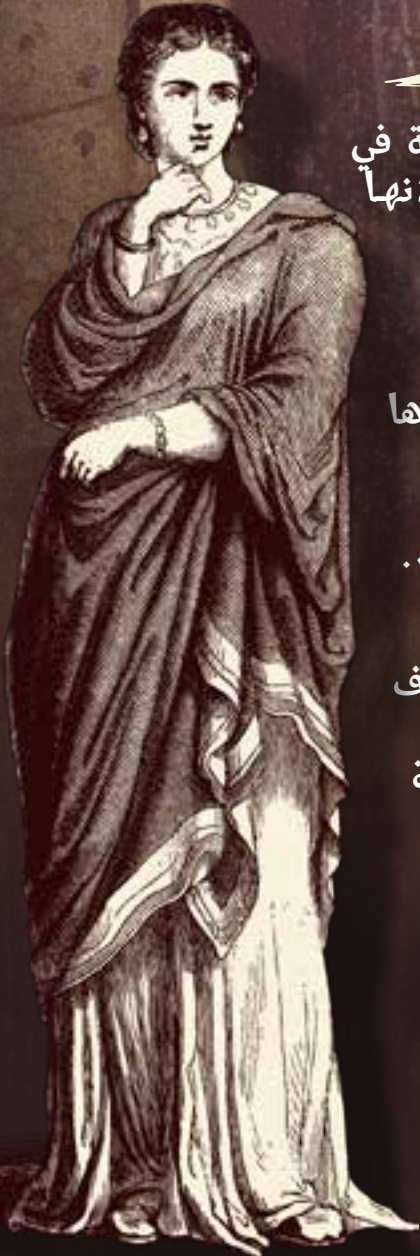


## ما هي البيزا؟

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

تعود أصول البيزا إلى الإمبراطورية الرومانية. كانت تعتبر لذيذة جدًا 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 نظرًا لاختلاف ترطيب العجين والماء المستخدم في العجين دائمًا ما يكون باردًا. 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





## بريزاولا ٧٥,٠٠

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



## كالابريس ٦٥,٠٠

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



## مارجريتلا ٥٠,٠٠

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



## بافاروتي ٦٥,٠٠

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



## فلاميكوتشييه 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





## 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.



## غلال 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



# 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 





## 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

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



# 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



# 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

## سموشي

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



## مبلك شبيك

الفانيليا

شوكولاتة

خليط التوت

فراولة ، توت بري ، حليب ، آيس كريم فانيليا.

نوتيللا

نوتيللا ، حليب ، آيس كريم فانيليا.

الفراولة

فراولة، حليب، مثلجات الفانيليا

مبلك شبيك الموز

حليب و موز و آيس كريم فانيليا

## شاي

شاي لابتسري الخاص ٢٥

شاي الزنجبيل ٢٥

الشاي الأسود ٢٥

الشاي الأخضر ٢٥

الشاي المغربي ٢٥

٢٢

١٨

١٨

١٨

٢٢

## شاي مثلج

الزنجبيل | ليمون | خوخ ٢٥

٢٥

## قهوة

اسبرسو

دبل اسبريسو

قهوة ديكاف

ماكياتو

كابتشينو

موكا

شوكولاتة ساخنة

أمريكانو

قهوة بالحليب

قهوة تركية

١٨

٢٢

٢٠

٢٢

٢٦

٢٩

٢٥

٢٢

٢٦

٢٥

## قهوة مثلجة

آيس أمريكانو

آيس كابتشينو

آيس لآتية

موكا الثلج

٢٢

٢٩

٢٩

٢٩



*La Patisserie*

لا باتيسري



☎ 7047 3687

fb.reservations.tswq@tivolihotels.com

📷 @LaPiazzaMenugram