

La Patisserie

لا باتيسري



MENU



 @LaPiazzaMenugram

Bruschetta 35.00

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



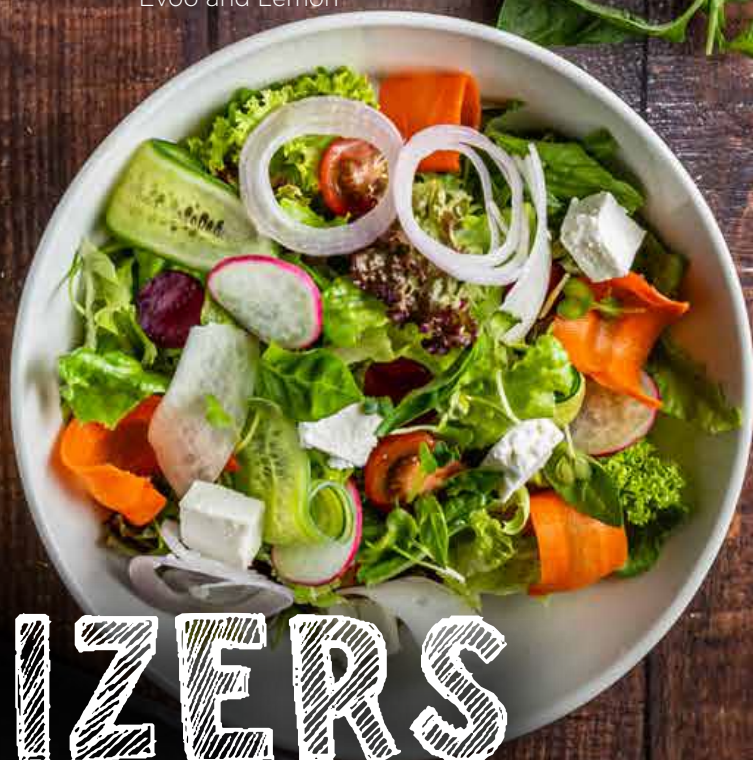
Caesar Salad 35.00

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

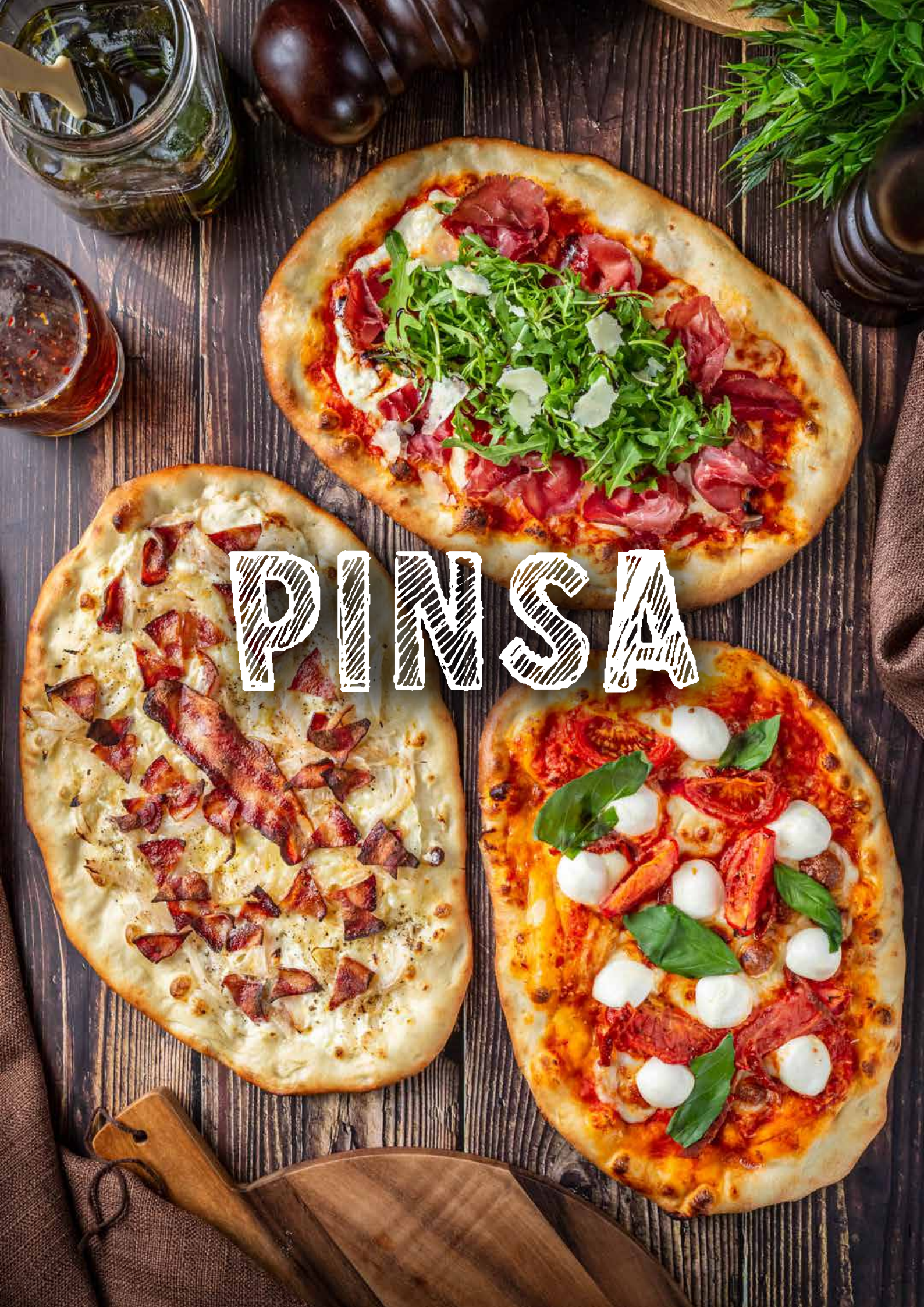


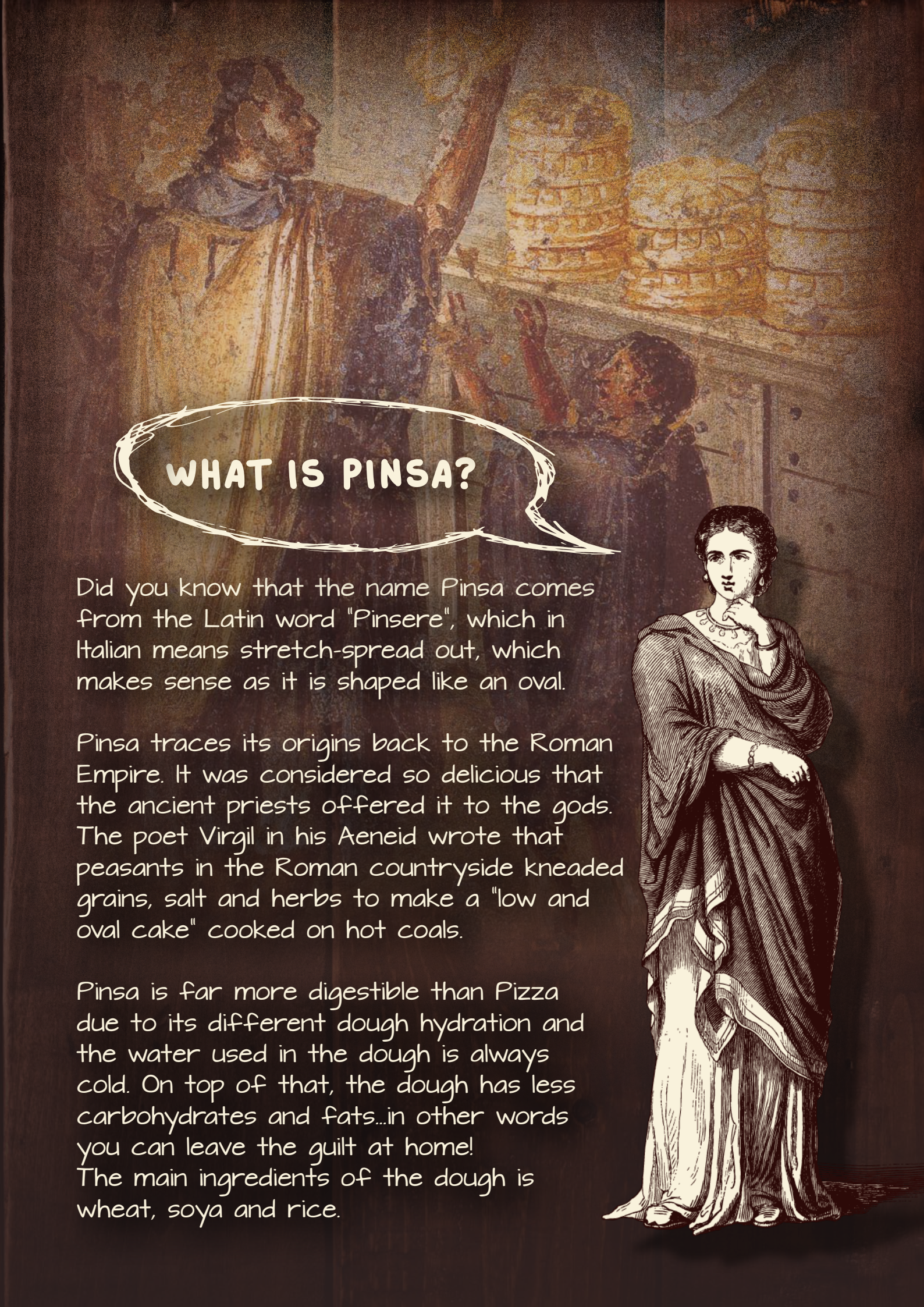
Italian Burger

85.00

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

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

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.



Parpadelle

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.



Ice Cream /Scoop

10.00

Assorted Ice Cream

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



WATER

ALKALINE 330 ML 25

ALKALINE 750 ML 30

SPARKALINE 330 ML 25

SPARKALINE 750 ML 30

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

SODA

Coke | Coke Light 18

Fanta | Sprite



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

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، أنشوفي، كابر، زعتر، إكليل الجبل و عصير ليمون.

الاسند و پشات



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 جينة بارميزان

سلطة سيزر ٣٥.٠٠٠

خس روماني، جينة بارميزان، لحم بقرى 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 البينزا؟

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

تعود أصول البينزا 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 البينزا 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.





Bill



بروفنسال ٥٥,٠٠

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



تارتوفو ٦٥,٠٠

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



غزال البحر ٧٠,٠٠

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



كابري ٦٥,٠٠

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



الاجبان الاربعة ٦٠,٠٠

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



ريجينا ٦٥,٠٠

صلصة طماطم سان مارزانو، موزاريلا، فيور دي لاتي، 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 لاتي، جرجير، بريساولا، جرجير، بارميزان و كريمة دي



كالبريس ٦٥,٠٠

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



مارجريتيا ٥٠,٠٠

صلصة طماطم سان مارزانو، جبنة موزاريلا فيور دي لاتي، ريحان و أوريغانو



بافاروتي ٦٥,٠٠

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



فلاميكوشيه ٦٠,٠٠

بصل، لحم بقري مقدد، الكريمة الحامضة و جبن جروير



مارينارا دوك ٥٥,٠٠

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

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 بقدوننس



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

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

حلى الكاسترد مع طبقة من صوص الكراميل الصافي



تارت مرينج بالليمون ٣٥,٠٠

فطيرة محلية الصنع ، بحشوة ليمون ناعمة و مرنغ.



آيس كريم | للمغرفة ١٠,٠٠

آيس كريم متنوع

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

نباتي

ملك شيك

الفانيليا

شوكولاتة

خليط التوت

فراولة ، توت بري ، حليب ، آيس كريم فانيليا.

نوتيل

نوتيل ، حليب ، آيس كريم فانيليا.

الفراولة

فراولة، حليب، مثلجات الفانيليا

ملك شيك الموز

حليب و موز و آيس كريم فانيليا

شاي

شاي لابتسري الخاص

شاي الزنجبيل

الشاي الأسود

الشاي الأخضر

الشاي المغربي

شاي مثلج

الزنجبيل | ليمون | خوخ

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

مو كنبل



- 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

- ٢٥ ألكالايف ٣٣٠ مل
٣٠ ألكالايف ٧٥٠ مل
٢٥ سباركالايف ٣٣٠ مل
٣٠ سباركالايف ٧٥٠ مل
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



مشروبات غازية

- ١٨ كوكا كولا | كوكا لايت
فانتا | سبرايت

La Patisserie

لا باتيسري



☎ 7047 3687

fb.reservations.tswq@tivolihotels.com

📷 @LaPiazzaMenugram