



International Breakfast

QR79



Freshly squeezed fruit juice.

Seasonal fresh fruits.

Oven-fresh morning bakeries & toast.
Selection of preserves, honey and butter

Two eggs, any style.

beef bacon, chicken sausage
& hash brown.

international cheese plate.

Choice of Tea or Coffee.



Middle Eastern Breakfast

QR79



Freshly squeezed fruit juice.

Seasonal fresh fruits.

Arabic bread, oven-fresh zaatar bread.

Selection of preserves, honey and butter.
Foul medames, hummus, labneh.

Shakshouka.
Arabic cheese plate.

Choice of Tea or Coffee.



Soup

- LENTILS SOUP** 30
Lentils cooked in cumin, olive oil, arabic croutons, served with lemon wedges
- MUSHROOM SOUP** 30
Cream of forest mushroom soup with garlic croutons

Salads

- CAESAR SALAD** 35
Romain lettuce, croutons, crispy beef bacon and parmesan shavings
- ADD GRILLED CAJUN CHICKEN** 10



- FATTOUSH** 30
Lettuce, mint, watercress, spring onion, tomato black olive, halloumi cheese, pomegranate, onion olive oil, white vinegar
- BEETROOT QUINOA SALAD (V)** 35
Quinoa, beetroot, tropical fruits and vinaigrette

- COLD MEZZEH PLATTER (V)** 45
Hummus, Babaganoush, Mouhamara and Tabouleh

- GRILLED HALLOUMI CHEESE SALAD** 30
Cucumber, vine tomato, fig, rocket and sumac vinaigrette

Light bites

- BBQ CHICKEN WINGS** 35
Marinated with spices, flour coating with rich spicy bbq sauce



- FULLY LOADED NACHOS (V)** 30
Served with fresh tomato salsa, guacamole, jalapeno and sour cream

- CREAMY GARLIC PRAWNS** 40
Mushroom, creamy white sauce served with garlic bread

- HOT MEZZEH PLATTER** 55
Spinach fatayar, kibbeh, oriental chicken wings, cheese sambousek

- FISH AND CHIPS** 45
Battered hamour fillet with mushy peas, tartar sauce and french fries

Sandwiches

- ANGUS BEEF BURGER** 50
Certified angus beef, smoked mayo, sesame bun, lettuce, tomato, cheese, caramelized onions, dill pickles, portobello mushrooms cheddar cheese, beef bacon, french fries and mix salad



- HALLOUMI TOASTIE (V)** 35
Panini, halloumi cheese, lettuce, tomato, cucumber, tahina sauce french fries and mix green salad

- SAUMON FUMÉ** 40
Brown loaf, smoked salmon, crème fraiche onion, capers, rocket leaves, french fries and mix green salad

- Al Baraha CLUB SANDWICH** 40
Toasted bread, chicken mayonnaise, turkey ham, fried egg, cheddar cheese, lettuce, tomato, french fries and mix green salad

- AVOCADO BAGEL SANDWICH (V)** 40
Homemade bagel, slice avocado, lettuce, tomato, cream cheese, french fries and mix green salad

- STEAK BAGUETTE** 45
Grilled beef sirloin steak, caramelised onions, Portobello mushroom, swiss cheese, french fries and mix salad

Pizza

- MARGHERITA** 40
Tomato sauce, mozzarella cheese and basil



- POLLETTO E FUNGHI** 45
Roasted chicken, mushroom, tomato sauce and mozzarella cheese

- PIZZA PEPPERONI** 45
Tomato sauce, mozzarella cheese and beef pepperoni

Pasta

- SPAGHETTI, PENNE OR MACARONI** 30
CHOICE OF SAUCE:
• Garlic, chili, tomato, extra virgin olive oil (v)
• Arabiata (v) • Mushroom, cheese cream (v)
• Tomato basil (v) • Bolognese



Al Baraha special

- LAMB, CHICKEN, OR PRAWN BIRYANI** 45
Cucumber raita, indian pickles and papad

- KOFTA SINYAH BIL BANDOURA** 40
Mince lamb, tomato, green chili, onion, tomato sauce, lemon

Desserts

- signature dessert**
Al Baraha CHOCO BOMB 35
Rich chocolate mousse with a hazelnut crumble and warm chocolate sauce

- SUPER STACKED NUTELLA CAKE** 32
Our super stacked nutella cake will have you jumping for joy this is rich and crisp on the outside, dense yet moist on the inside

- CRÈME BRULEE** 25
Classic french dessert

- UM ALI** 25
Heavenly combination of cream, cinnamon nuts and puff pastry

- RASPBERRY CHESSES CAKE** 32
Unbaked crunchy biscuit base

- HOMEMADE ICE CREAM** PER SCOOP 10
• Chocolate • strawberry • vanilla

Water

- | | small | large |
|-----------------|-------|-------|
| STILL WATER | 18 | 25 |
| SPARKLING WATER | 18 | 25 |

Coffee

- | | |
|-----------------|----|
| AMERICAN COFFEE | 26 |
| SINGLE ESPRESSO | 26 |
| MACCHIATO | 26 |
| CAPPUCCINO | 26 |
| LATTE | 26 |
| DOUBLE ESPRESSO | 28 |
| TURKISH COFFEE | 28 |
| HOT CHOCOLATE | 28 |

With the exception of turkish coffee all coffees can be prepared with decaffeinated beans

Tea

- English Breakfast • Earl Grey • Jasmine Peppermint • Chamomile • Blackcurrant Hibiscus Green Tea • Fresh Ginger Tea With Honey

- | | small | large |
|---|-------|-------|
| MOROCCAN TEA | 29 | 38 |
| Traditional moroccan gun-powder with fresh mint | | |

Soft drinks

- Coca cola • coca cola light • sprite • fanta ginger ale • soda water

- RED BULL** 30

Fresh juices

- Orange • watermelon • carrot • pineapple

Mocktails

- FRUIT MOJITO**
classic mojito with choice of apple or orange
- BLUE PASSION**
Passion fruit, blue lagoon, apple juice, soda water

- GARDEN ICED TEA**
Black tea, lemon slice and lemon juice
- LEMON MINT**
Lemon juice with fresh mint leaves



- Milkshakes** 35

شوربة

شورية العدس (ن)
مع الليمون والخبز العربي المقلي المقرمش

شورية الفطر بالكريمة
حساء الفطر البري مع الخبز المقرمش بالثوم

سلطة

سلطة سينز
أوراق لب الخس وقطع الخبز المحمص مع لحم البقر المقطع ورفائق جبن البارميزان

إضافة قطع الدجاج المشوي



فتوش
خيار، بصل، خس، نعناع، بقلة، بصل اخضر، طماطم، زيتون اسود، جينة الحلومي، حبات الرمان، خل ابيض و زيت زيتون

سلطة الكينوا بالشمندر (ن)
بذور الكينوا والشمندر والفواكه الاستوائية مع تتبيلة الخل

طبق المقبلات الباردة (ن)
الحمص ، البaba غانوج ، المحمرة والتبولة

جبن الحلوم المشوي
خيار، طماطم عنقودية، تين، روكا مع صلصة السماق بالخل

وجبات خفيفة

أجنحة الدجاج المشوية
متبله بصلصة الشواء الغنية بالتوابل ومغطاة بطبقة من الطحين



رفائق النانشوز الغنية (ن)
تقدم مع صوص الطماطم الطازجة وصلصة الجواكامولي والكريمة الحامضة

الروبيان بالثوم والكريمة
مع الفطر وصلصة الكريمة البيضاء، تقدم مع خبز الثوم

تشكيلة من المازة الساخنة
سمبوسك بالجبن، كبة، اجنحة الدجاج وفتائر السبانخ

سمك وبطاطا
فيليه سمك الهامور مع البازيلا المهروسة صلصة التارتار والبطاطا المقلية

ساندويشات

برغر لحم انغوس
لحم بقري انغوس، خبز بالسمنسم، خس طماطم، بصل مقلي، فطر بورتوبيللو جبن شيدر، لحم بقري مقعد وبطاطا مقلية



حلومي توست (ن)
خبز باثيني وجبنة حلوم وخس وطماطم وبطاطا مقلية وسلطة الأوراق الخضراء

ساندويش السالمون المدخن
خبز أسمر وشرائح سمك السلمون المعالج في التوابل مع الكريمة الطازجة جرجير، بصل، نبات الكبرز والبطاطا المقلية وسلطة الأوراق الخضراء

سندويش كلوب
توست محمص، الدجاج والمايونيز وشرائح الديك الرومي والخس بيض مقلي، جبن تشيدر، خس، بطاطا مقلية وسلطة الأوراق الخضراء

سندويش الأفوكادو بخبز البيجل (ن)
خبز بيجل مخبوز محليا، شرائح الافوكادو، خس، طماطم جبنة الكريمة، بطاطا مقلية و سلطة الأوراق الخضراء

ستيك بالخبز الفرنسي
ستيك بقري من الخاضرة مشوي مع بصل مكرمل، فطر بورتوبيلو، جبنة سويسرية، بطاطس مقلية وسلطة خضراء

البيتزا

مارغريتا (ن)
صلصة الطماطم وجبنة الموزاريلا والريحان



بوليتو فونغي
دجاج مشوي مع الفطر وصلصة الطماطم وجبنة الموزاريلا

بيتزا بيبروني
صلصة الطماطم وجبنة الموزاريلا والبيبروني البقري

الباستا

السباغيتي، بينيه أو معكرونة
خيارات الصلصات:
• توم، فلفل حار، طماطم، زيت زيتون نخب اول (ن)
• أريباتا (ن) • جبن وكريمة مع الفطر (ن)
• ريحان وطماطم (ن) • بولونيز



أطباق خاصة

أرز برياني باللحم، الدجاج او الجمبري
رايتا الخيار، مخلل هندي وباباد

صنية كفتة بالبندورة
لحم الضأن المفروم، طماطم، فلفل اخضر، بصل، صلصة الطماطم، ليمون

الحلويات

حلوى مميزة
تشوكو بومب
الشوكولاتة الغنية مع قطع البندق وصلصة موس الشوكولاتة الدافئة

سوبر ستاكد نوتيل كيك
ستغمرك حلوى سوبر ستاكد نوتيل كيك بالفرج فهي غنية ومقرمشة من الخارج وطرية وكثيفة من الداخل

كريم بروليه
حلوى فرنسية كلاسيكية

ام علي
مزيج رائع من الكريمة والمكسرات والقرفة وعجينة الباف باستري، تقدم ساخنة

تشيز كيك التوت
على طبقة من البسكويت المقرمش

أيس كريم محضرة محليا
شوكولا • فراولة • فانيليا

(ن) - نباتي

المياه

كبير	صغير
25	18
25	18

القهوة

قهوة اميركية	26
اسبريسو سينغل	26
ماكياتو	26
كابوتشينو	26
لاتيه	26
دبل اسبريسو	28
قهوة تركية	28
شوكولاتة ساخنة	28

باستثناء القهوة التركية، يمكن تحضير جميع انواع القهوة بدون كافيين

ابرق شاي

شاي الفطور الانكليزي • ايرل جراي • الياسمين نعناع • بابونج • الزبيب والكركيه شاي اخضر • شاي الزنجبيل الطازج والعسل

كبير	صغير
3 8	29

شاي مغربي
شاي تقليدي مغربي مع النعناع الطازج

(ن) - نباتي

المشروبات الغازية

كوكاكولا • كوكاكولا دايت • سيراييت • فانتا • جنجيراييل • صودا

ريد بول

العصائر الطازجة

برتقال • بطيخ • جزر • أناناس

الموكتيلات

موهيتو الفواكه

موهيتو كلاسيكي مع خيارك من التفاح أو البرتقال

بلو باشون

فاكهة باشون، بلو لاجون، عصير تفاح ومياه غازية

غاردن آيس تي

شاي اسود، شرائح الليمون، عصير ليمون

ليمون مع النعناع

عصير الليمون مع أوراق النعناع الطازجة



الميلك شيك

موز • فراولة • شوكولاتة

3 5

BUSINESS LUNCH MIDDLE EASTERN

STARTER CHOOSE ONE

HUMMUS

Chickpea Purée, Sesame Paste and Olive Oil

MUTABEL

Egg Plant, Sesame Paste, Lemon Juice and Olive Oil

FATTOUCH SALAD

Mediterranean Mix Green Salad with Fried Arabic Bread

SOUP

SHORBAT AADAS

With Lentil, Vegetables

Served with Lemon and Arabic Croutons.

MAIN COURSE CHOOSE ONE

SHISH TAOUK

Marinated Grilled Chicken with Yoghurt and Arabian Spices

LAMB KOFTA

Grilled Minced Lamb in the Seekh
Served with Grilled Vegetables, Onion Sumac,
French Fries and Tahina Sauce

CHICKEN MAJBOUS

Traditional Qatari Food with Marinated Boneless Chicken Cooked In the
Rice with Majbous Spices

DESSERT

UMM ALI

with Puff Pastry, Milk and fresh Cream

BEVERAGE

MINERAL WATER

BUSINESS LUNCH ASIAN & INTERNATIONAL

STARTER CHOOSE ONE

DEEP FRIED CHICKEN 65

Boneless Chicken Bites flavoured with Indian Spices
and served with Mint chutney

VEGETABLE DIM SUM

Served with homemade Sweet Chilli Sauce and Soya Sauce

CLASSIC CHICKEN CAESAR SALAD

Grilled Chicken Breast, Romaine Lettuce Mixed with Caesar Dressing,
Parmesan Cheese and Croutons

SOUP

TOM YAM SOUP

Hot and Sour Thai Soup with Vegetables, Herbs,
chilli and Mushrooms

MAIN COURSE CHOOSE ONE

BUTTER CHICKEN

Chicken Marinated with Indian Spices
and slow Cooked in Buttery tomato gravy.

VEGETABLE HAKKA NOODLES

Noodles tossed with Chopped Vegetables and Soya Sauce

CHICKEN BIRIYANI

Cooked in Indian Spices with Marinated Boneless Chicken
Served with Raita, Pickles, Papdum and Green Salad

STIR FRIED BEEF

Sautéed Beef with fresh garden Vegetables Served
with Homemade Teriyaki Sauce and steamed Rice

DESSERT

CRÈME BRULEE

French Dessert Consisting of rich Custard Base, Caramelized Sugar

BEVERAGE

MINERAL WATER