



جـ ر نـ ن J A R N E N

مطعم شرق أوسطي يضم مجموعة فريدة من المأكولات البحرية الطازجة التي يتم الحصول عليها يوميا من سوق الوكرة المحلي. إستمتع العديد من الأطباق الفاخرة مثل الأطباق المطهوه على الحجر البركاني و حلويات شهية بالإضافة إلى الحلويات التقليدية القطرية.

Mediterranean all-day dining restaurant where a selection of freshly caught seafood is bought daily from the local Al Wakra Market. Feast on a variety of sumptuous dishes such as Lava stone grills, Qatari classics and mouthwatering desserts.

SALADS & APPETISERS

Harissa and Shrimp Hummus  Poached 30gr shrimps with Moroccan chilli paste	28
Beef and Onion Hummus   30gr Sautéed beef cubes, fried red onions and spring onions	28
Avocado Hummus     Smashed avocado chunks, cilantro, jalapeño lemon and onions	30
Arabic Salad      Locally grown cucumber, tomato, onion, mint, parsley, lettuce radish with lemon olive oil dressing	32
Greek Salad   Locally grown cucumber, lettuce, tomato, onion, oregano olives, vinaigrette dressing and feta cheese	35
Quinoa Salad     Avocado, bell peppers, parsley, roasted beetroot with chili lemon dressing	35
Grilled Halloumi and Rocca Salad   Halloumi cheese, local rocket leaves, thyme leaves, oregano leaves, red onion, walnuts, lemon juice, rice vinegar olive oil, honey, mustard, salt, ground pepper	38
Hot and Cold Mezze Platter Hummus, baba ganoush, tabbouleh, fattoush, cheese fatayer spinach fatayer, fried kibbeh 	45
*Individual mezze plate	25

SOUP

Lentil Soup   Served with croutons and lemon wedges	30
Harira Soup Lamb, vermicelli, tomato, lentils, parsley served with Qatari dates and lemon wedges	35

 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)

المقبلات والسلطات

٢٨	 حمص بالروبيان والهريسة معجون الهريسة مع ٣ جرام روبيان مسلوq
٢٨	  حمص باللحم والبصل ٣ جرام قطع صغيرة لحم سوتيه، بصل أحمر مقلي و بصل أخضر
٣٠	    حمص الأفوكادو أفوكادو مهروس، كزبرة، هالابينو، ليمون و بصل
٣٢	    السلطة العربية خيار، طماطم، بصل، نعناع، بقونس، خس، فجل مع تبييلة زيت الزيتون والليمون
٣٥	  سلطة يونانية خيار، خس، طماطم، بصل، أوريجانو، زيتون، جبنة فيتا مع تبييلة الخل
٣٥	    سلطة الكيتوا أفوكادو ، فلفل رومي ، بقونس ، شندر محمص مع صلصة ليمون حار
٣٨	  سلطة الجرجير مع جبنة حلومي مشوية جبنة حلومي، ورق جرجير، ورق زعر، بصل احمر، طماطم، عسل، عين الجمل، خردل و زيت زيتون وليمون ملح وفلفل أسود
٤٥	تشكيلة من المازة الساخنة والباردة حمص، بابا غنوج، تبولة، فتوش، رقائق الجبنة فطائر بالسبانخ، كبة مقليّة
٢٥	طبق المازة فردي

لشوربات

٣٠	  شورية العدس تقدّم مع مكعبات الخبز المحمص وشرائح الليمون
٣٥	شورية الدرة لحم ضأن، شعيرة، طماطم، عدس، بقونس، تقدّم مع التمر القطري وشرائح الليمون



TAPAS PLATTER

48

Patatas Bravas

Crispy fried potatoes tossed in smoked paprika with aioli dip

Tortilla Española

Warm Spanish omelette with beef chorizo and onions

Calamares Fritos

50gr Crispy batter-fried calamari with romesco dip

Gambas al Ajillo

40gr Garlic prawns in olive oil and lemon

PASTA & PAELLA

**Gluten-free pasta available upon request*

Choose your pasta: Spaghetti / Penne / Fettuccine

Choose your sauce:

Arrabbiata

Spicy tomato sauce

50

Funghi

Wild mushrooms, white sauce

50

Rosa

80gr Chicken, pink sauce

55

Bolognese

100gr Beef ragout, tomato sauce

55

Frutti Di Mare

25gr Shrimp, 25gr calamari, 20gr mussels, tomato sauce

59

Seafood Paella

25gr Shrimp, 30gr calamari, 50gr mussels, short grain rice, smoked paprika saffron, bell peppers, tomato

69

PIZZA

Margherita

Mozzarella cheese, tomato sauce

45

Diavola

Beef pepperoni, mozzarella cheese, red chilli tomato sauce

48

Frutti Di Mare

25gr Shrimp, 35gr calamari, 35gr mussels with mozzarella cheese, oregano, tomato sauce

52

***Each additional topping**

Chicken / Turkey bacon / Shrimp

10

 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)



طبق التاباس

باتاتاس برافاس

بطاطس مقلية مقرمشة ممزوجة بالبإبريكا المدخنة وتبيلة الثوم

التورتيللا الإسبانية

عجة إسبانية مع اللحم المفروم و البطاطس والبصل

كالاماري مقلي

٥٠ جرام كالاماري محلي مقلي مع صلصة الرومييسكو

غامباس آل أخيلو

٤٠ جرام روبيان بالتوم مع زيت الزيتون وشرائح الليمون

الباستا والباييلا

تتوفر لدينا الباستا الخالية من الغلوتين عند الطلب

إختر نوع الباستا: سباغيتي / بيني / فيتوشيني

إختر الصلصة:

أرايياتا

صلصة طماطم حارة

فونجي

فطر بري وكريمة

روزا

٨٠ جرام دجاج مع صلصة زهرية

بولونيز

١٠٠ جرام يخنة لحم و صلصة الطماطم

فروتتي دي ماري

٢٥ جرام روبيان، ٢٥ جرام كلماي ٢٠ جرام بلح البحر مع صلصة الطماطم

باييلا ثما البحر

٢٥ جرام روبيان ، ٣٠ جرام كالاماري ، ٥٠ جرام بلح لبحر
أرز حبة قصيرة، بإبريكا مدخنة، زعفران، فليفلة، طماطم

البيتزا

مرغيتا

جبنة موزاريلا وصلصة طماطم

دافيولا

بيرونبي، جبنة موزاريلا، فلفل أحمر و صلصة الطماطم

فروتتي دي ماري

٢٥ جرام روبيان، ٣٥ جرام كلماي، ٣٥ جرام بلح البحر، جبنة موزاريلا،
أوريغانو وصلصة الطماطم

* لكل من الإضافات التالية:

دجاج / لحم حبش مقعد / روبيان



0٠

0٠

00

00

09

٦٩

٤0

٤٨

0٢

١٠

BETWEEN BREAD

Mediterranean  	45
Grilled vegetables, sun-dried tomato, pesto feta cheese and rocket leaves in ciabatta bread	
Fritto Misto on a Bun	48
Deep-fried 30gr shrimp, 30gr calamari, lettuce, pickles tomato with lemon mayonnaise in ciabatta bread	
Club Sandwich	48
100gr Grilled chicken breast, 30gr smoked turkey bacon fried egg, cheese, tomatoes, lettuce, sandwiched in between triple decker homemade toasted brioche	
Chicken Burger	58
180gr Pan-fried chicken breast, 30gr Turkey bacon, tomato and cheese in a sesame bun	
Lamb Kofta	58
150gr Minced lamb, lettuce, parsley, onion, and tomato wrapped in saj bread with yoghurt dill cucumber dip	
Classic Beef Burger	58
180gr Beef patty with cheese, 30gr beef bacon, tomato and onion in a sesame bun	

MAIN COURSE

Fresh Seafood & Fish from the Al Wakra Local Market 
Selections will be cooked in your preferred cooking style and served with one
side dish and a sauce.

Cooking style: Grilled / Deep fried / Oven Baked / Sautéed / Thermidor
En Cocotte

Choice of side dish: Steamed Rice / French Fries / Grilled Vegetables

Choice of sauces: Lemon butter / Tarator sauce / Spicy garlic olive oil /
Provençale sauce

Side Dish	25
Mashed potato / Sautéed mushrooms / Creamy spinach	

Clay Pot

Arabic Chicken and Potato 	60
180gr Stewed chicken with Arabic spices, lemon, garlic and olive oil	
Lamb Couscous	69
150gr Moroccan spiced lamb stew served with saffron durum wheat semolina and veg	
Levant Seafood and Saffron	79
Rich saffron broth with 25gr prawns, 50gr mussels, 30gr calamari 35gr fish, chickpeas, tomatoes, parsley, onion and garlic	

السندويشات

- ٤٥ ساندوتش ميدترانيان ٧ خضار مشوية، طماطم مجففة، ييستو، جنة فيتا مع ورق جرجير في خبز سياباتا
- ٤٨ سندويش فريتو ميستو ٣٠ جرام روبيان مقلي، ٣٠ جرام كلماري، خس، مخلل، طماطم مايونيز بالليمون في خبز سياباتا
- ٤٨ سندويش كلوب ١٠٠ جرام صدر دجاج مشوي، ٣٠ جرام حبش مقعد مدخن، بيض مقلي، جين شيدر طماطم مع خس بين ثلاث طبقات من خبز بربوش
- ٥٨ برجر الدجاج ١٨٠ جرام صدر دجاج مقلي، لحم حبش مقعد، طماطم و جين في خبز برجر بالسمسم
- ٥٨ كفتة اللحم ١٥٠ جرام كفتة لحم ضأن، خس، بقدونس، بصل مع الطماطم في خبز صاج مع صلصة اللبن بالخيار والشبت
- ٥٨ برجر اللحم الكلاسيكي ١٨٠ جرام لحم بقر، جين، لحم مقعد، طماطم و بصل في خبز برجر بالسمسم



الأطباق الرئيسية

الأسمك و ثمار بحر طازجة من السوق الوكرة المحلي
يرجى اختيار نوع ثمار البحر أو السمك وطريقة الطهي المفضلة لديك و تقدم مع طبق جانبي واحد الصلصة

طريقة الطهي: مشوي / مقلي / مشوي بالفرن / على البخار / ترميدور / بالكسرولة

الأطباق الجانبية: أرز على البخار / بطاطس مقلية / خضار مشوية

الصلصات: زبدة بالليمون / صلصة التارتار / الثوم الحار بزيت الزيتون / صلصة البروفانسال

٢٥ ٢٥* رق لكل طبق جانبي إضافي:
بطاطس مهروسة / مشروم سوتيه / سبانخ بالكريمة

الأطباق المطهوه في القدر الطيني

٦٠ دجاج و بطاطس على الطريقة العربية ١٨٠ جرام دجاج متبل في البهارات العربية مع الليمون، الثوم و زيت الزيتون

٦٩ لحم الضأن مع الكسكس ١٥٠ جرام لحم الضأن المتبل على الطريقة المغربية، مع سميد القمح بالزعفران والخضار

٧٩ ثمار البحر و الزعفران صلصة الزعفران مع ٥٠ جرام روبيان، ٥٠ جرام بلح البحر، ٣٠ جرام كلماري ٣٥ جرام سمك، حمص، طماطم، بقدونس، بصل، وثوم

Lava Stone

Grilled Chicken 	68
450gr Half chicken rubbed with shatta chilli paste served with side salad and French fries	
Grilled Lamb Chops 	82
300gr Lamb, steamed couscous with sweet bell peppers	
Arabic Mixed Grill 	78
300gr of Lamb chop, beef kebab, shish tawook, kofta, sumac onion served with Oriental rice	
Beef Tagliata	95
180gr Rib-eye steak with rocket leaves, balsamic dressing and parmesan shavings	
Steak and Fries	110
180gr Beef tenderloin served with side salad and French fries choice of mushroom sauce or pepper sauce	

AUTHENTIC QATARI

Chicken Thareed 	45
150gr Chicken pot stew with potatoes, carrots, garlic, onion served with local ragag bread	
Lamb Harees  	48
150gr Lamb and wheat porridge with clarified butter cinnamon and cardamom	
Chicken Machboos 	64
240gr Chicken, ginger, tomato, onion, lemon juice and cardamom served with garlic rice and spicy salsa dip	
Biryani 	
Long-grained fragrant basmati rice, slow cooked with your choice of:	
Vegetables	50
Chicken 120gr	62
Lamb 120gr	64
Prawns 120gr	66

* All biryanis are served with raita, pickles and papad



الأطباق المشوية على فحم لافا

- ٦٨ دجاج مشوي  ٤٥٠ جرام نصف دجاج مفروك بالشطة يقدم مع سلطة عربية و بطاطس المقلية
- ٨٢ ريش الضأن المشوية  ريش الضأن ٣٠٠ جرام المشوية يقدم مع كسكس و الفلفل الحلو
- ٧٨ مشاوي عربية مشكّلة  ٣٠٠ جرام ريش ضأن، كباب لحم، شيش طاووق، كفتة، بصل بالسماق يقدم مع أرز شرقي
- ٩٥ ييف تالياتا لحم بقر، يقدم مع ورق الجرجير وتبيلة الخل البلسمي و شرائح جبن البارميزان
- ١١٠ستيك اللحم مع البطاطس المقلية ١٨٠ جرام لحم بقر يقدم مع بطاطس مقلية و سلطة جانبية مع إختيارك من صلصة الفطر أو صلصة الفلفل

الأطباق القطرية الأصلية

- ٤٥ ثريد الدجاج  ١٥٠ جرام بخنة دجاج، بطاطس، جزر، بصل و الثوم و يقدم مع خبز الرفاق المحلي
- ٤٨ هريس لحم  ١٥٠ جرام عصيدة لحم الضأن والقمح، مع السمن والقرفة والهيل
- ٦٤ مجبوس الدجاج  ٢٤٠ جرام دجاج، زنجبيل، طماطم، بصل، هيل مع عصير الليمون و يقدم مع أرز بالثوم و الصلصة الحارة
- برياني  أرز بسمتي حبة طويلة مطهو نار هادئة مع إختيارك من:
- الخضار
- دجاج ١٢٠ جرام
- لحم الضأن ١٢٠ جرام
- روبيان ١٢٠ جرام

*جميع أطباق البرياني تقدم مع لين الريتا، مخلل وباباد



DESSERTS

- Umm Ali 🍷 30
Baked puff pastry, milk and nut pudding topped with cream
- OMG!!! 35
Mandarin orange tart , grapefruit ice cream, mini meringue kisses
- Tiramisu 35
Italian dessert with mascarpone cheese
coffee cream and egg
- Cheesecake 35
Baked cream cheese, egg and flour cake nestled on
sweet meal biscuit crust
Choice of Topping : Strawberry or Blueberry Compote
- Pastry Chef's Special – The Trio of Chocolate 35
Bitter chocolate, chocolate basil mousse, passionfruit white
chocolate truffle
- Seasonal Fruits Platter 🌱🍌🌊❤️ 30
- Selection of Homemade Ice Cream (per scoop) 12
Pistachio / Vanilla / Chocolate/ Strawberry

SIGNATURE DRINKS 32

- 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 yoghurt, cucumber, fresh mint
- Sparkling Sunshine
Grapefruit juice, olive brine, orange marmalade, tonic water



🌱 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)

أطباق الحلويات



٣٠

أم علي

فطيرة هشة، بودينغ الحليب مع المكسرات و الكريمة

٣٥

أوه ام جي!!!

برتقال، ماندرين، جريب فروت، فطيرة مخبوزة، حشوة الكاسترد بالحمضيات، مع المورينغ الإيطالي القشدي وبوظة بنكهة الكريفروت

٣٥

التيراميسو الكلاسيكي

حلوى إيطالية بنكهة القهوة مع جبن الماسكربوني والكريمة والبيض

٣٥

تشيز كيك

جبن كريمي، بيض و كعكة الطحينة التي يتم إعدادها على طبقة من البسكوت المحلاة إختار الطبقة: فراولة أو كمبوت بالتوت البري

٣٥

طبق الشيف المميزة - تريو شوكولاتة

الشوكولاتة المرة ، موس الريحان بالشوكولاتة ، الباشن فروت بالشوكولاتة البيضاء ترو لي

٣٠

تشكيلة الفاكهة الموسمية المقطعة

١٢

تشكيلة من البوظة الطازجة

فستق حليبي / فانيلا / شوكولاتة / فراولة

٣٢

الموكتيل

مشروب تيفولي

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

هاو بازار

عصير الطماطم، الليمون، الريحان، كبر، ملح وفلفل، توباسكو

مون لايت بيتش

عصير البطيخ، توت مهروس، عصير الليمون الأخضر و ماء ورد

أوول رودز ليد تو وكرة

إسبريسو، حليب، شوكولاتة بيضاء، شراب الهيل و شراب الكرز

لافندر فز (خزامي)

عصير العنب الفوار، خوخ مهروس، شراب الخزامي المحلي

فريش توتش

شراب العسل، زبادي مثلج، خيار و نعنع طازج

سباركلينك سان شاين

عصير الجريبفروت، عصرة زيتون، مربى البرتقال و تونك



MIXES25

Jallab🌱
Jallab syrup, golden raisins, pine nuts, ice

Sharab el Ward
Lemon juice, rose water, ice

SMOOTHIES28

Banana Smoothie
Banana, vanilla, yoghurt

Teaberry Smoothie
Blueberry, banana, green tea, yoghurt

Sunrise Smoothie
Mix berries, orange, banana, yoghurt

MILKSHAKES28

Chocolate & Oreo / Marshmallow & Vanilla / Dates & Milk

DETOX WATER 750ML💖25

Lemon & Cucumber
Fresh sliced lemon and cucumber

Blueberry & Orange
Slightly crushed blueberry and sliced orange

SOFT BEVERAGES

Freshly Squeezed and Extracted Juices30
Orange / Pineapple / Watermelon / Apple

Carbonated Drinks15
Coca-Cola / Coca-Cola light / Sprite / Fanta / Soda water

Energy Drinks30
Red Bull Regular / Red Bull Sugar Free

MINERAL WATER

Still

Local water (Large)18
Acqua Panna (Small)25
Acqua Panna (Large)33

Sparkling

San Pellegrino (Small)25
San Pellegrino (Large)33
Perrier (Small)25
Perrier (Large)33

المشروبات مكس

جلاب ٥

شراب الجلاب، زبيب، صنوبر و ثلج

شراب الورد

ماء الورد، عصير الليمون و ثلج

سموثي

بانانا سموثي

موز، فانيلا، زبادي

تي ييري سموثي

توت بري، موز، شاي أخضر، زبادي

سن رايز سموثي

توت بري مشكل، برتقال، موز، زبادي



الميلك شيك

شوكولا و أوريو / مارشميلو وفانيلا / تمر مع حليب

المياه الديتوكس ٧٥٠ مل

الليمون الحامض و الخيار

شرائح من الليمون و شرائح من الخيار

التوت البري و البرتقال

قطع التوت البري المهروس و شرائح البرتقال

المشروبات

العصير الطبيعي الطازج

برتقال / أناناس / بطيخ / تفاح

المشروبات الغازية

كولا / كولا لايت / سبرايت / فاتا / مياه الصودا

مشروبات الطاقة

ريد بول / ريد بول خالي من السكر

المياه المعدنية

المياه العادية

مياه محلية كبيرة

أكوا بانا صغيرة

أكوا بانا كبيرة

المياه الغازية

سان بيليغرينو صغيرة

سان بيليغرينو كبيرة

بيريه صغيرة

بيريه كبيرة

٢٥

٢٨

٢٨

٢٥

٣٠

١٥

٣٠

١٨

٢٥

٣٣

٢٥

٣٣

٢٥

٣٣

HOT BEVERAGES

COFFEE	
Single Espresso	15
Double Espresso	22
Americano, White Coffee, Decaf Coffee Café Latte, Cappuccino, Café Mocha	25
Turkish Coffee	25
Qatari Coffee	35
*Add extra flavour to your coffee Vanilla / Caramel / Coconut / Hazelnut	5

A TASTE OF TEA	
Qatari Karak Chai Tea / Tea with Cardamom Moroccan Tea	25
Green Tea / English Breakfast / Earl Grey Jasmine / Darjeeling / Chamomile	20



المشروبات الساخنة

القهوة

١٥	إسبريسو
٢٢	إسبريسو دابل
٢٥	امريكانو / قهوة بيضاء / قهوة بدون كافيين /
٢٥	لاتيه / كابتشينو / موكا / قهوة قطرية
٢٥	قهوة تركية
٣٥	قهوة قطرية
0	* أضف نكهات أخرى إلى قهوتك فانيلا / كراميل / جوز الهند / بنديق

تشكيلة الشاي

٢٥	شاي كرك / شاي مع الهيل القطري / شاي مغربي
٢٠	شاي أخضر / إنجليش بريكيست / إيرل غراي شاي بالياسمين / دارجلينغ / بابونج





جـ ر ن ن
J A R N E N

البيانات الغذائية للمستهلك CONSUMER FOOD DATA					
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	استرالي او امريكي حسب المتوفر في السوق	Frozen or Chilled *Subject to availability	مبرد او مجمد
Lamb	لحم الغنم	Australia or New Zealand *Subject to availability	استرالي 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:					
					
					

فندق سوق الوكرة
**SOUQ AL WAKRA
HOTEL**

P.O. Box 81038, Al Wakra, Qatar
Tel: +974 4428 7888 Fax: +974 4435 6389
E-mail: fb.tswk@tivolihotels.com