



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

SOUP

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

(V) Vegetarian (N) Contains nuts

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 ٣٠ جرام روبيان مسلووق
- ٢٨ حمص باللحم والبصل
٣٠ جرام قطع صغيرة لحم سوتيه، بصل أحمر مقلي و بصل أخضر
- ٣٠ حمص بالأفوكادو (ن)
أفوكادو مهروس، كزبرة، هالابينو، ليمون و بصل
- ٣٢ السلطة العربية (ن)
خيار، طماطم، بصل، نعناع، بقونس، خس،
فجل مع تبيبة زيت الزيتون والليمون
- ٣٥ السلطة اليونانية (ن)
خيار، خس، طماطم، بصل، أوريفانو، زيتون،
جبنة فيتا مع تبيبة الخل
- ٣٨ سلطة الجرجير مع جبنة حلومي مشوية
جبنة حلومي، ورق جرجير، ورق زعتر، بصل احمر،
طماطم، عسل، عين الجمل، خردل و زيت زيتون وليمون ملع وفلفل أسود
- ٤٥ تشكيلة من المازة الساخنة والباردة
حمص، بابا غنوج، تبولة، فتوش، رقائق الجبنة
فطائر بالسبانخ، كبة مقليه (م)
- ٦٥ *طبق المازة فردي

الشوربات

- ٣ شوربة العدس (ن)
تقدّم مع مكعبات الخبز المحمص وشرائح الليمون
- ٣٥ شوربة الحريرة
لحم ضأن، شعيرية، طماطم، عدس، بقونس،
تقدّم مع التمر القطري وشرائح الليمون

TAPAS PLATTER

48

Patatas Bravas (V)

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 (V)

Mozzarella cheese, tomato sauce

45

Diaviola

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

(V) Vegetarian (N) Contains nuts

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 (ن)
بطاطس مقلية مقرمشة ممزوجة بالبابريكا المدخنة وتبيلة الثوم

التورتيللا الإسبانية
عجة إسبانية مع اللحم المفروم و البطاطس والبصل

كالاماري مقلي
٥٠ جرام كالاماري محلي مقلي مع صلصة الروميسكو

غامباس آل أخيلو
٤٠ جرام روبيان بالثوم مع زيت الزيتون وشرائح الليمون

الباستا والبايلا

تتوفر لدينا الباستا الخالية من الغلوتين عند الطلب
إختر نوع الباستا: سباغيتي/ بيني/ فيتوشيني
إختر الصلصة:

٥٠ أراياتا (ن)
صلصة طماطم حارة

٥٠ فونجي
فطر بري وكريمة

٥٥ روزا
٨٠ جرام دجاج مع صلصة زهرية

٥٥ بولونيز
١٠٠ جرام يخنة لحم و صلصة الطماطم

٥٩ فروتي دبي ماري
٢٥ جرام روبيان، ٢٥ جرام كلماي، ٢٠ جرام بلح البحر مع صلصة الطماطم

٦٩ بايلا ثما البحر
٢٥ جرام روبيان ، ٣٠ جرام كالاماري ، ٥٠ جرام بلح البحر
أرز حبة قصيرة، بابريكا مدخنة، زعفران، فليفلة، طماطم

البيتزا

٤٥ مارغاريتا (ن)
جينة موزاريلا وصلصة طماطم

٤٨ دافيولا
بيرونبي، جينة موزاريلا، فلفل أحمر و صلصة الطماطم

٥٢ فروتي دبي ماري
٢٥ جرام روبيان، ٣٥ جرام كلماي، ٣٥ جرام بلح البحر، جينة موزاريلا،
أوريغانو وصلصة الطماطم

١٠ *لكل من الإضافات التالية:
دجاج / لحم حبش مقعد / روبيان

BETWEEN BREAD

Mediterranean (V)	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	

(V) Vegetarian (N) Contains nuts

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)

السندويشات

- ٤٥ سندويش ميتديريتان (ن)
خضار مشوية، طماطم مجففة، بيستو، ، جبنة فيتا مع ورق جرجير في خبز سياباتا
- ٤٨ سندويش فريتو ميستو
٣٠ جرام روبيان مقلي، ٣٠ جرام كلماي، ٣٠ جرام خس، مخّال، طماطم
مايونيز بالليمون في خبز سياباتا
- ٤٨ سندويش كلوب
١٠٠ جرام صدر دجاج مشوي، ٣٠ جرام حبش مقعد مدخّن، بيض مقلي، جين شيدر
طماطم مع خس بين ثلاث طبقات من خبز بريوش
- 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 بقري، 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* ر.ق لكل طبق جانبي إضافي:
بطاطس مهروسة / مشروم سوتيه / سبانخ بالكريمة

الأطباق المطهوه في القدر الطيّني

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 كلماي
٣٥ جرام سمك، حمص، طماطم، بقدونس، بصل، و ثوم

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

(V) Vegetarian (N) Contains nuts

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)

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 بيف تالياتا
١٨٠ جرام لحم بقر، يقدم مع ورق الجرجير وتبيلة الخل البلاسمي و شرائح جبن البارميزان
- ١١٠ ستيك 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 الأصيلة

- ٤٥ ثريد الدجاج
١٥٠ جرام بخنة دجاج، بطاطس، جزر، بصل و الثوم و يقدم مع خبز الرقاق المحلّى
- 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:

- ٥٠ الخضار
- ٦٢ دجاج ١٢٠ جرام
- ٦٤ لحم الضأن ١٢٠ جرام
- ٦٦ روبيان ١٢٠ جرام
- * جميع أطباق البرياني تقدم مع لبن الربتا، مخلل وباباد

DESSERTS

Umm Ali (N)	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 pecan nut cake, 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	

(V) Vegetarian (N) Contains nuts

Please alert your server if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.

(All prices are shown in Qatari Riyals)

أطباق الحلويات

- ٣٠ أم علي (م)
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 الماسكرونوني والكريمة والبيض
- ٣٥ تشير كيك
جبن كريمي، بيض و كعكة الطحينية التي يتم إعدادها على طبقة من البسكوت المحلاة
إختر الطبقة: فراولة أو كمبوت بالتوت البري
- ٣٥ طبق الشيف المميزة - تريو شوكولاتة
كعكة الشوكولا و البندق
كيكة الشوكولا و البندق، كيكة فاكهة الباشن بالشوكولا و الريحان، ترافل شوكولا بيضاء
- ٣٠ تشكيلة الفاكهة الموسمية المقطعة
- ١٢ تشكيلة من البوظة الطازجة
فستق حليبي / فانيلا / شوكولاتة / فراولة

الموكتيل

٣٢

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 المحلى

فريش توتش

شراب العسل، زبادي مثلج، خيار و نعنع طازج

سباركلينك سان شاين

عصير الجريفروت، عصرة زيتون، مربى البرتقال و تونك

MIXES 25

Jallab (N)
Jallab syrup, golden raisins, pine nuts, ice

Sharab el Ward
Lemon juice, rose water, ice

SMOOTHIES 28

Banana Smoothie
Banana, vanilla, yoghurt

Teaberry Smoothie
Blueberry, banana, green tea, yoghurt

Sunrise Smoothie
Mix berries, orange, banana, yoghurt

MILKSHAKES 28

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 Juices 30
Orange / Pineapple / Watermelon / Apple

Carbonated Drinks 15
Coca-Cola / Coca-Cola light / Sprite / Fanta / Soda water

Energy Drinks 30
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

(V) Vegetarian (N) Contains nuts

Please alert your server if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.

(All prices are shown in Qatari Riyals)

٢٥

المشروبات مكس

جلاّب (م)

شراب الجلاّب، زيب، صنوبر و تلج

شراب الورد

ماء الورد، عصير الليمون و تلج

٢٨

سموئي

بانانا سموئي

موز، فانيلا، زبادي

تي بيربي سموئي

توت بري، موز، شاي أخضر، زبادي

سن رايز سموئي

توت بري مشكل، برتقال، موز، زبادي

٢٨

الميلك شيك

شوكولا و أوريو / مارشميلو وفانيلا / تمر مع حليب

٢٥

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

٣

العصير الطبيعي الطازج

برتقال / أناناس / بطيخ / تفاح

١٥

المشروبات الغازية

كولا / كولا لايت / سبرايت / فانتا / مياه الصودا

٣

مشروبات الطاقة

ريد بول / ريد بول خالي من السكر

المياه المعدنية

المياه العادية

مياه محلية كبيرة

١٨

٢٥

أكوا بانا صغيرة

٣٣

أكوا بانا كبيرة

المياه الغازية

٢٥

سان بيليغرينو صغيرة

٣٣

سان بيليغرينو كبيرة

٢٥

بيريه صغيرة

٣٣

بيريه كبيرة

(ن) نباتي / (م) مكسرات

الرجاء إعلام الموظف إذا لديكم أي نوع من الحساسية الغذائية أو أي حالات خاصة (كافة الأسعار مذكورة بالريال القطري)

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 5
Vanilla / Caramel / Coconut / Hazelnut

A TASTE OF TEA

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

(V) Vegetarian (N) Contains nuts

Please alert your server if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.

(All prices are shown in Qatari Riyals)

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
٥	* أضف نكهات أخرى إلى قهوتك فانيليا / كراميل / جوز الهند / بنديق

تشكيلة الشاي

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

البيانات الغذائية للمستهلك | CONSUMER FOOD DATA

PRODUCTS	المنتج	COUNTRY OF ORIGIN	البلد المنتج	PRODUCTION	المنتج
Poultry	الدجاج	Brazil	البرازيل	Frozen	مجمد
Beef	لحم البقرى	U.S or Australia *Subject to availability	استرالي او امريكى 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:

