OPUS
أوبس

À la carte Menu

قائمة الطعام حسب الطلب



للبداية والمشاركة

سلطة التروت المدخن ٧٥
تفاح مقرمش، كرفس، شمر، جوز البقان، زبيب مع هلام بيوريه الليمون ومرق زيت الأعشاب الخضراء

فطيرة السميد المحشوة بعدس بوي ٥٥
عدس بوي، كرفس، فاصولياء، بطاطس مع لبنة مخفوقة ودبس الرمان

بروشيتا آل بومودورو ٥٥
خبز ساوردو، طماطم كرزية، زيت الزيتون

سلطة البوراتا ٩٠
طماطم هيرلوم، بيستو مع زيت الزيتون واختزال البلسميك

سلطة الخس المشوي ٦٥
أنشوجة مقلية، دجاج مشوي، جبنة بارميزان وقطع خبز محمصة بالثوم

المقبلات الساخنة

جبنة ساغاناكي ٦٥
جبنة مقلية ملفوفة بعجينة الفيلو مع العسل والفستق المجروش

كنافة الروبيان ٨٠
روبيان متبل ملفوف بخيوط عجينة الفيلو، يقدم مع صلصة البرقوق

ميلانزاني الباذنجان ٦٠
صلصة الطماطم، جبنة موزاريلا، شرائح بارميزان رقيقة

الحبار المقلي ٧٠
صلصة التارتار، سلطة مقرمشة

شوربة اليوم ٥٠



جميع الأسعار بالريال القطري
يرجى إبلاغنا بأي تفضيلات غذائية
غلوتين | نباتي | مكسرات | منتجات الألبان

الأطباق الرئيسية

سباغيتي بولونيز ٩٥
لحم بقري مفروم، صلصة طماطم، جبنة بارميزان

دجاج سباتشكوك مشوي ١٣٠
تتبيلة بهارات حارة، شعير، صلصة فلفل أحمر، ليمون مشوي

ستيك القرنبيط ٩٠
كابوناتا، تمر ومعجون الخردل، زيت الفلفل الحار

سمك قاروص مخبوز ١٢٥
فتات مكسرات بزبدة البندق، قرص بطاطس كونفي، كراث مقرمش
مع صلصة الشمر المطهو بنكهة الحمضيات

باستا كونكيليوني ٩٠
صلصة كريمية، فطر سيب، رقائق بارميزان

بيتزا بيكون بقري وعسل بالكمأة ١٠٠
بيكون بقري، عسل، كمأة

بيتزا مارغريتا ٨٠
طماطم، موزاريلا

بيتزا بيبروني ٩٥
طماطم، موزاريلا، بيبروني

فيليه لحم بقري مشوي ١٤٠
بطاطس صغيرة مشوية بالأعشاب، صلصة اللحم الطبيعية

الحلويات

كيكة العسل بالزعفران ٥٥
كيك إسفنجي طري بالعسل، كريمة حامضة خفيفة، موس، توت طازج

كريم كراميل بقهوة مدغشقر ٦٠
قهوة مدغشقر، كريمة شانتيه، توت طازج

براوني فادج الشوكولاتة مع آيس كريم الفانيليا ٥٥
خليط شوكولاتة جيفارا، آيس كريم الفانيليا، صلصة شوكولاتة، مكسرات مشكلة

تيراميسو ٥٥
أصابع ليدي فينغر منقوعة بالإسبريسو، كريمة ماسكاربوني، بودرة الكاكاو



جميع الأسعار بالريال القطري
يرجى إبلاغنا بأي تفضيلات غذائية
غلوتين | نباتي | مكسرات | منتجات الألبان

TO START AND SHARE

Smoked Trout Salad — 75
Crisp Apple, Celery, Fennel, Pecan Nuts, Raisins with Lemon Purée Gel, Green Herb Oil Broth

Stuffed Semolina Puff with Puy Lentil — 55
Puy Lentils, Celery, Beans, Potato with Whipped Labneh, Pomegranate Molasses

Bruschetta al Pomodoro — 55
Sourdough Bread, Cherry Tomato, Olive Oil

Burrata Salad — 90
Heirloom Tomato, Pesto with Olive Oil, Balsamic Reduction

Charred Lettuce Salad — 65
Fried Anchovy, Grilled Chicken, Parmesan Cheese and Garlic Croutons

HOT APPETIZERS

Cheese Saganaki — 65
Phyllo-Wrapped Pan-Fried Cheese with Honey, Crushed Pistachio

Prawn Kunafe — 80
Marinated Prawn Wrapped in Shredded Phyllo Pastry, Plum Sauce

Eggplant Melanzane — 60
Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Shaved Parmesan

Fried Squid — 70
Tartar Sauce, Crunchy Salad

Soup of the Day — 50



ALL PRICES ARE IN QATARI RIALS
PLEASE ADVISE US OF ANY DIETARY PREFERENCES

GLUTEN VEGETARIAN NUTS DAIRY

MAIN COURSES

Spaghetti Bolognese — 95
Minced Beef, Tomato Sauce, Parmesan Cheese

Grilled Spatchcock Chicken — 130
Harra Spice Rub, Barley, Red Pepper Sauce, Charred Lemon

Cauliflower Steak — 90
Caponata, Dates and Mustard Paste, Chili Oil

Baked Seabass — 125
Beurre Noisette Nut Crumb, Confit Potato Disc, Crispy Leeks with Braised Citric Fennel Sauce

Conchiglioni Pasta — 90
Cream Sauce, Cep Mushrooms, Parmesan Flakes

Bacon and Truffled Honey Pizza — 100
Beef Bacon, Honey, Truffle

Margherita Pizza — 80
Tomato, Mozzarella

Pepperoni Pizza — 95
Tomato, Mozzarella, Pepperoni

Grilled Beef Tenderloin — 140
Roasted Herb Baby Potato, Natural Jus

DESSERT

Saffron Honey Cake — 55
Soft Honey Sponge, Light Sour Cream Frosting, Mousse, Fresh Berries

Madagascar Coffee Crème Caramel — 60
Madagascar Coffee, Chantilly Crème, Fresh Berries

Chocolate Fudge Brownie with Vanilla Ice Cream — 55
Jivara Chocolate Mixture, Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce, Mixed Nuts

Tiramisu — 55
Espresso-soaked Ladyfingers, Mascarpone Cream, Cocoa Dust



ALL PRICES ARE IN QATARI RIALS
PLEASE ADVISE US OF ANY DIETARY PREFERENCES

GLUTEN VEGETARIAN NUTS DAIRY