# PRIME

## STARTERS

**Steak Tartare** 105 (G)
Beef tenderloin, parsley, shallots, capers

**Charcuterie board** 60
Breasola, chorizo, salami, pickles

**Tomato & Basil Soup (D,G,V)** 50
Garlic croutons, parmesan, fresh herbs

**Atlantic Scallops (D,S)** 80
Pea purée, crispy beef

**Smoked Burrata (D)** 95
Heirloom tomatoes, basil olive oil, balsamic vinegar

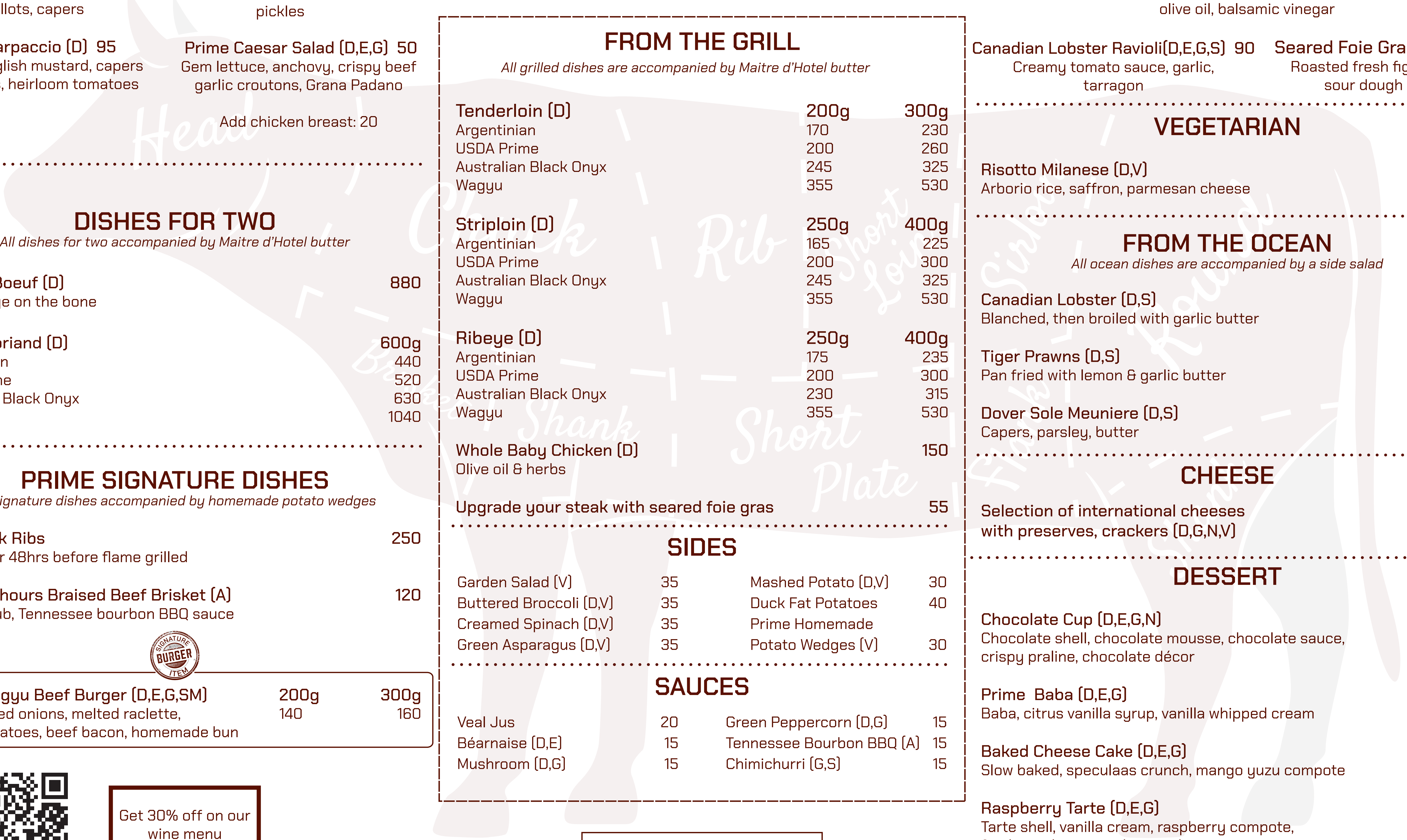
**Beef Carpaccio (D)** 95
Arugula, English mustard, capers black olives, heirloom tomatoes

**Prime Caesar Salad (D,E,G)** 50
Gem lettuce, anchovy, crispy beef garlic croutons, Grana Padano

Add chicken breast: 20

**Canadian Lobster Ravioli(D,E,G,S)** 90
Creamy tomato sauce, garlic, tarragon

**Seared Foie Gras (D,G)** 120
Roasted fresh figs, arugula, sour dough bread



## DISHES FOR TWO

*All dishes for two accompanied by Maitre d'Hotel butter*

| | |
|---|---|
| **Cote de Boeuf (D)**<br>1.2kg ribeye on the bone | 880 |
| **Chateaubriand (D)** | 600g |
| Argentinian | 440 |
| USDA Prime | 520 |
| Australian Black Onyx | 630 |
| Wagyu | 1040 |

## PRIME SIGNATURE DISHES

*All signature dishes accompanied by homemade potato wedges*

| | |
|---|---|
| **Beef Back Ribs**<br>Braised for 48hrs before flame grilled | 250 |
| **Prime 72 hours Braised Beef Brisket (A)**<br>Smokey rub, Tennessee bourbon BBQ sauce | 120 |

| | 200g | 300g |
|---|---|---|
| **Prime Wagyu Beef Burger (D,E,G,SM)**<br>Caramelised onions, melted raclette, confit tomatoes, beef bacon, homemade bun | 140 | 160 |

Scan the QR code for the Wine menu

Get 30% off on our wine menu before 8:00PM

## FROM THE GRILL

*All grilled dishes are accompanied by Maitre d'Hotel butter*

| **Tenderloin (D)** | 200g | 300g |
|---|---|---|
| Argentinian | 170 | 230 |
| USDA Prime | 200 | 260 |
| Australian Black Onyx | 245 | 325 |
| Wagyu | 355 | 530 |
| **Striploin (D)** | 250g | 400g |
| Argentinian | 165 | 225 |
| USDA Prime | 200 | 300 |
| Australian Black Onyx | 245 | 325 |
| Wagyu | 355 | 530 |
| **Ribeye (D)** | 250g | 400g |
| Argentinian | 175 | 235 |
| USDA Prime | 200 | 300 |
| Australian Black Onyx | 230 | 315 |
| Wagyu | 355 | 530 |
| **Whole Baby Chicken (D)**<br>Olive oil & herbs | | 150 |
| **Upgrade your steak with seared foie gras** | | 55 |

## SIDES

| | | | |
|---|---|---|---|
| Garden Salad (V) | 35 | Mashed Potato (D,V) | 30 |
| Buttered Broccoli (D,V) | 35 | Duck Fat Potatoes | 40 |
| Creamed Spinach (D,V) | 35 | Prime Homemade Potato Wedges (V) | 30 |
| Green Asparagus (D,V) | 35 | | |

## SAUCES

| | | | |
|---|---|---|---|
| Veal Jus | 20 | Green Peppercorn (D,G) | 15 |
| Béarnaise (D,E) | 15 | Tennessee Bourbon BBQ (A) | 15 |
| Mushroom (D,G) | 15 | Chimichurri (G,S) | 15 |

Surf & Turf Nights
Mondays from 6:00 PM to 11:00 PM
Prices starting from QAR 220

## VEGETARIAN

| | |
|---|---|
| **Risotto Milanese (D,V)**<br>Arborio rice, saffron, parmesan cheese | 120 |

## FROM THE OCEAN

*All ocean dishes are accompanied by a side salad*

| | |
|---|---|
| **Canadian Lobster (D,S)**<br>Blanched, then broiled with garlic butter | 230 |
| **Tiger Prawns (D,S)**<br>Pan fried with lemon & garlic butter | 200 |
| **Dover Sole Meuniere (D,S)**<br>Capers, parsley, butter | 230 |

## CHEESE

| | |
|---|---|
| **Selection of international cheeses with preserves, crackers (D,G,N,V)** | 90 |

## DESSERT

| | |
|---|---|
| **Chocolate Cup (D,E,G,N)**<br>Chocolate shell, chocolate mousse, chocolate sauce, crispy praline, chocolate décor | 49 |
| **Prime Baba (D,E,G)**<br>Baba, citrus vanilla syrup, vanilla whipped cream | 49 |
| **Baked Cheese Cake (D,E,G)**<br>Slow baked, speculaas crunch, mango yuzu compote | 49 |
| **Raspberry Tarte (D,E,G)**<br>Tarte shell, vanilla cream, raspberry compote, fresh raspberry, yoghurt sorbet | 49 |
| **Peach Melba (D,E,G,N)**<br>Vanilla ice cream, poached peach, raspberry sauce | 49 |

Avaliable from 2:00 PM to 11:00 PM | **A:** Alcohol **D:** Dairy **E:** Egg **G:** Gluten **N:** Nuts **S:** Seafood **SM:** Sesame **V:** Vegetarian | All prices are in Qatari Riyals

PRIME

# مقبلات

| | |
|---|---|
| **تارتار لحم البقر (G)**<br>فيليه لحم البقر، بقدونس، بصل، كيبرز | 105 |
| **طبق من اللحوم الباردة**<br>بريزاولا، تشوريزو، سلامي، ال مخلل | 60 |
| **شوربة الطماطم والريحان (D,G,V)**<br>خبز محمص بالثوم، جبنة بارميزان، أعشاب طازجة | 50 |
| **الإسكالوب الأطلسى (D,S)**<br>مهروس البازلاء واللحم المقدد | 80 |
| **جبنة البوراتا المدخنة (D)**<br>طماطم الهيرليوم، ريحان، زيت زيتون، خل البلسمك | 95 |
| **كارباتشو لحم البقر (D)**<br>جرجير، الخردل الأنجليزي، الكيبرز، زيتون أسود، طماطم الهيرليوم | 95 |
| **سلطة القيصر (D,E,G)**<br>خس ، أنشوجة ، لحم بقر مقدد ، خبز محمص بالثوم ، جبنة بارميزان | 50 |
| **رافيولي جراد البحر الكندي (D,E,G,S)**<br>صلصة الطماطم بالكريمة، ثوم، طرخون | 90 |
| **كبدة البط المحمرة (D,G)**<br>التين الطازج المشوي,الجرجير البري ، الخبز الخاص | 120 |

إضافة صدور دجاج: 20

# أطباق لشخصين

جميع الأطباق لشخصين تقدم مع الزبدة و الخبز الطازج

| | |
|---|---|
| **أضلاع لحم البقر (D)**<br>1.2 كيلو من ضلع البقر مع العضم | 880 |
| **شاتوبريان (D)** | 600 جم |
| أرجنتيني | 440 |
| أمريكي | 520 |
| أسترالي | 630 |
| واجيو | 1040 |

# أطباق البرايم المميزة

جميع الأطباق المميزة تقدم مع قطع البطاطس

| | |
|---|---|
| **أضلاع لحم البقر الخلفية**<br>المطهية لمدة 48 ساعة | 250 |
| **خاصرة لحم البقر المطهية لمدة 72 ساعة (A)**<br>أعشاب مدخنة مع مشروب البوربون و صلصة الباربكيو | 120 |

SIGNATURE BURGER ITEM

| | | |
|---|---|---|
| **برغر لحم البقر الواجيو (D,E,G,SM)**<br>بصل مكرمل ، جبنة الراكليت الذائبة ، طماطم ، لحم بقر مقدد، البطاطس المحمرة ، خبز بيتى بالسمسم | 200 جم | 300 جم |
| | 140 | 160 |

# من على الشواية

جميع الأطباق المشوية تقدم مع الزبدة والخبز الطازج

| | | |
|---|---|---|
| **فيليه لحم البقر (D)** | 200 جم | 300 جم |
| أرجنتيني | 170 | 230 |
| أمريكي | 200 | 260 |
| أسترالي | 245 | 325 |
| واجيو | 355 | 530 |
| **أستريبلوين لحم البقر (D)** | 250 جم | 400 جم |
| أرجنتيني | 165 | 225 |
| أمريكي | 200 | 300 |
| أسترالي | 245 | 325 |
| واجيو | 355 | 530 |
| **أضلاع لحم البقر (D)** | 250 جم | 400 جم |
| أرجنتيني | 175 | 235 |
| أمريكي | 200 | 300 |
| أسترالي | 230 | 315 |
| واجيو | 355 | 530 |
| **الدجاج الصغير الكامل (D)**<br>زيت زيتون، أعشاب | | 150 |
| قم بتعزيز طبقك مع كبدة البط المشوية | | 55 |

## أطباق جانبية

| | | | |
|---|---|---|---|
| سلطة الحديقة (V) | 35 | البطاطس المهروسة (D,V | 30 |
| البروكلي مع الزبدة (D,V | 35 | البطاطس مع دهن البط | 40 |
| السبانخ مع الكريمة (D,V | 35 | قطع البطاطس (V) | 30 |
| الهليون الاخضر الطازج (D,V | 35 | | |

## الصلصات

| | | | |
|---|---|---|---|
| صلصة العجل الصغير | 20 | صلصة الفلفل الأخضر (D,G) | 15 |
| صلصة البيرنيز (D,E) | 15 | صلصة الباربكيو مع البوربون (A) | 15 |
| صلصة الفطر(D,G) | 15 | صلصة الشيمي شوري (G,S) | 15 |

# الطبق النباتي

| | |
|---|---|
| **ريزوتو ميلانيز (D,V)**<br>أرز الأروبوريو، الزعفران، جبنة البارميزان | 120 |

# من المحيط

جميع الاطباق البحرية تقدم مع طبق من السلطة الجانبي

| | |
|---|---|
| **جراد البحر الكندي (D,S)**<br>مسلوق ثم مطهى مع زبدة الثوم | 230 |
| **الروبيان الكبير (D,S)**<br>المطهو مع الليمون وزبدة الثوم | 200 |
| **سمك موسى (D,S)**<br>كيبرز، بقدونس، زبدة | 230 |

# الأجبان

| | |
|---|---|
| تشكيلة من الأجبان العالمية تقدم مع المربى والمكسرات (D,G,N,V) | 90 |

# الحلويات

| | |
|---|---|
| **فنجان الشوكولاته (D,E,G,N)**<br>مقرمشات الشوكولاته مع موس وصلصة الشوكولاته | 49 |
| **بابا (D,E,G)**<br>شراب الفانيليا الحامض، كريمة الفانيليا | 49 |
| **كيكة الجبنة المطبوخة (D,E,G)**<br>مطهية على نار هادئة ,مقرمشة مع كومبوت المانجا و الليمون | 49 |
| **تارت التوت البرى (D,E,G)**<br>كريمة الفانيليا ، مربى التوت البري، التوت البري الطازج، مثلج اللبن | 49 |
| **ميلبا الخوخ (D,E,G,N)**<br>بوظة الفانيليا ، الخوخ المسلوق، صلصة التوت البري | 49 |

ليلة اللحوم والمأكولات البحرية
الاثنين من 6:00 مساءً إلى 11:00 مساءً
تبدأ الأسعار من 220 ريال قطري

BEST DEAL IN TOWN

30٪احصل على
خصم على
المشروبات
مساء 8:00قبل

مسح رمز
الاستجابة السريعة للبحث عن
قائمة المشروبات

متاح من 2 ظهراً إلى 11 مساءً | V: نباتي SM: السمسم S: مأكولات بحرية N: جوز G: الغولتين E: بيض D: الألبان A: الكحول | جميع الأسعار بالريال القطري