

Al Jalsa

GARDEN LOUNGE

FOOD MENU

Available from
6:30 AM to 12:00 AM

SOUP

Lentil Soup (G,V)	35
Mushroom Soup (D,V)	45
Tomato Soup (D,V)	35

COLD MEZZE

Hummus (V) Chickpeas, tahina paste, lemon juice	35
Muttabel (D,V) Purée of grilled aubergine, sesame paste	35
Baba ghanouj (V) Purée of grilled aubergine, tomato, onion, parsley, capsicum, pomegranate seeds	35
Fattoush (G,V) Lettuce, cucumber, mint, spring onion, tomato, capsicum, pomegranate seeds, olive oil, lemon juice	35
Tabouleh (G,V) Chopped parsley, crushed wheat, tomato, onion, lemon juice, olive oil	35
Chef Salad	75
Al Jalsa Garden Salad (V) Garden lettuce, tomato, cucumber, lemon juice, olive oil	35
Eggplant Mufasakh (N,V) Fried sliced eggplant served with mixed vegetables, walnuts, and pomegranate dressing	35
Classic Caesar Salad (D,E,G,S) Add your favorites:	65
Grilled Chicken	10
Grilled Salmon (S)	30
Grilled Shrimp (S)	30
Mezze Tasting (G) Your choice of three cold mezze	90
Your choice of six cold mezze	150

HOT MEZZE

Kibbeh (G,N) Fried minced lamb with pine nuts	40
Cheese Sambousek (D) Fried fluffy pie stuffed with halloumi cheese	40
Meat Sambousek (D,N) Fried fluffy pie stuffed with minced lamb and pine nuts	40
Spinach Fatayer (V) Fried fluffy pie stuffed with spinach	40
Hummus Bil Lahme (N) Hummus with diced lamb, pine nuts	50
Prawns Provencale (S) Sautéed prawns, garlic, fresh coriander, lemon juice	50
Grilled Halloumi Plate (D) Grilled halloumi cheese, mixed pickles	50
Vegetables Spring Rolls (V)	40
Falafel (V) Deep-fried ground chickpeas paste served with tahini sauce	40
Steak Fries	35
Potato Wedges /Cheese /Provençal Potato wedges sautéed with garlic, fresh coriander, and lemon juice	35

HOMEMADE SAJ

Kashkaval Cheese (D,G) Saj with kashkaval cheese	40
Halloumi Cheese (D,G) Saj with halloumi cheese	40
Meat Saj with Arabic spices minced lamb	50
Muhammara (D,G) Traditional spicy muhammara	40
Za'atar (D,G,V)	40
Make your own saj Choose 2	75
Choose 3	105

WRAPS & SANDWICHES

Served with steak fries

Chicken Shawarma Arabic Style (D,G) Chicken shawarma served with garlic sauce, Arabic pickles	60
Grilled Halloumi Sandwich (D,G) Grilled Halloumi wrapped with tomato and Arugula leaves, and steak fries	55
Falafel Wraps (G) Fried falafel, tahini sauce, turnip pickles	55
Al Jalsa Cheese Trio Burger (D,G) Char-grilled beef served with cheddar, halloumi, kashkaval cheese	80
Chicken Musakhan (D,G) Sumac marinated chicken wrapped in SAJ bread served with raita	60
Bliss Burger (G,D,E) Top up with seared foie gras	160 20

D: Dairy E: Egg G: Gluten N: Nuts S: Seafood V:Vegetarian

All prices are in Qatari Riyals

SEAFOOD CORNER

Grilled Hammour Filet (S)	110
Char grilled hammour filet served with steamed vegetables	
Grilled King Prawns (S)	120
Three pieces of char-grilled king prawns marinated with oriental spices, served with steak fries	
Mix Grilled Seafood (S)	195
Char-grilled fish, salmon, cuttlefish, prawns, oriental sauce, served with steak fries	

MAIN COURSE

Braised Lamb Shank (G,N)	160
Slow cooked lamb shank served with oriental rice, dry apricot	
Oriental Mixed Grill (G)	150
Shish taouk, lamb kofta, lamb chops, lamb kebab, grilled tomato, Arabic pickles, steak fries	
Grilled Whole Baby Chicken	120
Char-grilled baby chicken, potato wedges, grilled vegetables	
Spicy Marinated Grilled Lamb Chops	140
Served with French fries	

PASTA

Your choice of Pasta

70

Penne | spaghetti | farfalle

Spinach ricotta Tortellini

85

Mushroom Ravioli

85

Your choice of sauce:

Pesto (N, V)

Fresh basil blended with parmesan cheese and pine nuts

Napolitana (V)

Fresh tomato sauce, basil

Bolognese (B,G)

Fresh tomato sauce, minced beef

Alfredo (D,G)

Cream, parmesan cheese, garlic

Carbonara (D,E)

Parmesan cheese, crispy turkey, cream, egg

Add your favourites:

Crispy Turkey

10

Chicken

10

Grilled Salmon (S)

30

Prawns (S)

30

INDIAN

Our Tasty Signature Biryani (D,N,E)

70

Basmati rice cooked with 7 different spices, boiled eggs

Add your favorites:

- Chicken

10
- Lamb

20
- Shrimp (S)

30

Northern Indian Butter Chicken (D,N)

90

Simmered in tomato sauce and special spices served with steamed basmati rice

DESSERT

Umm Ali (D,G,N)

45

Traditional Arabic dessert, filo pastry, milk, nuts

Selection of Ice Cream (D)

40

Vanilla | Chocolate | Strawberry

Selection of Arabic Sweets (D,G,N)

50

Seasonal Mixed Fruit Platter

50

Saffron Cake (D,V)

60

Traditional saffron cake served with milky saffron sauce

Hazelnuts Fondant Cappuccino Ice Cream (D,E,G,N)

50

Arabic Berry Pavlova on Cotton Candy Pistachio Sauce (D,E,N)

50

Dolce baked cheese cake

50

With Labneh ice cream and lemon jelly

Al Jalsa

GARDEN LOUNGE

BEVERAGES

Available from
6:30 AM to 12:00 AM

COFFEE

Turkish Coffee	35
Caramel Freddo	50
Espresso, milk, caramel syrup, cream, ice	
American Coffee	35
Decaffeinated Coffee	35
Single Espresso	30
Macchiato	35
Double Epresso	35
Cappuccino or Latte	35
Latte Macchiato	40
Spanish Latte	45
Affogato	45
Our personalized blend of espresso with vanilla ice cream	
Hot Chocolate	40
Karak Chai	35

TEA

English Breakfast Earl Grey Jasmine Peppermint Chamomile Blackcurrant Hibiscus Green tea	35
Moroccan Tea	55
Traditional Moroccan gun powder with peppermint	

MINERAL WATER	S	L
Acqua Panna Still Water	25	40
San Pellegrino Sparkling Water	25	40
Rayyan Water	15	22

All prices are in Qatari Riyals

SOFT DRINKS

Pepsi / Diet Pepsi	28
7up / Diet 7up	28
Mirinda	28
Tonic Water	28
Ginger Ale	28
Soda Water	28

ENERGY DRINKS

Red Bull Red Bull Sugarfree	40
-------------------------------	----

FRESH JUICES

Orange Carrot Pineapple Watermelon	35
--	----

CLEAR CONSCIENCE

Garden Iced Tea Peach, apple, honey, lemongrass	55
Simply Lemonade Mint, passion fruit, strawberry	55
Hot Ginger Nojito Hot water with lemon, ginger, lemongrass and honey	45
Autumn breeze Orange juice, orange slice, mint leaves, passion fruit, grenadine syrup, passion fruit syrup	55
Arabian Sunset Orange juice, 7up, grenadine syrup	55
Sealine Iced Tea Earl Grey tea infused with ginger and lemongrass topped with wiped cream	45

CLEAR CONSCIENCE

Shirley Red Bull Red Bull with your choice of syrup	40
Shirley Temple 7UP with your choice of syrup	30

SMOOTHIES AND SHAKES

Go Berries Raspberry, strawberry, blueberry, cranberry	55
Taste of Qatar (N) Avocado, milk, honey, banana, almonds, vanilla ice cream, dates	55
Karak Smoothie Karak chai, milk, vanilla ice cream, cinnamon powder	55
Vanilla Mint Milkshake Vanilla ice cream, fresh mint, mint syrup, milk, chocolate syrup	55
Nutella Milkshake Nutella, vanilla ice cream, vanilla syrup	55

SMOOTHIES AND SHAKES

Arabian Night Strawberry, pineapple, lemon and orange	55
Orange Ginger Turmeric Smoothie Detoxing smoothie of fresh orange, ginger, carrot and turmeric	55

NOJITO PURE AND CLEAR

Wild mint syrup, cloudy lemonade, mint leaves, lime, soda bubbles, and your choice of the following flavours:	
Classic Mint Watermelon Blue Lagoon Kiwi Blackberry Green Apple Strawberry Raspberry Peach Passion Fruit	55

NOJITO PURE AND CLEAR

Garden Mojito Bar

70

Wild mint syrup, cloudy lemonade, mint leaves, lime, soda bubbles, rum, and your choice of the following flavours:

Classic Mint | Watermelon | Blue Lagoon | Kiwi | Blackberry
Green Apple | Strawberry | Raspberry | Peach | Passion Fruit

Al Jalsa

GARDEN LOUNGE

ALCOHOL

Available from
12:00 PM to 12:00 AM

CLASSIC COCKTAILS

Bloody Mary	70
Vodka, salt, pepper, worcestershire, hot sauce, tomato juice, salt rim	
Bellini	70
Sparkling wine, peach purée.	
Cosmopolitan	70
Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice	
Irish Coffee	70
Irish whiskey, brown sugar, black coffee, whipped cream	
Long Island Ice Tea	70
Vodka, white rum, gin, tequila & triple sec, lemon juice, cola	
Screwdriver	70
Vodka, orange juice, orange slice	
Whiskey Sour	70
Bourbon whiskey, lime juice, simple syrup	
Mai Tai	70
White rum, dark rum, triple sec, almond syrup, lime juice	
The Old Fashioned	70
American bourbon, bitters, sugar	
The Martini	70
Vodka, dry vermouth, olive	
Caipirinha	70
Brazilian cachaça, sugar, lime	
The Negroni	70
Campari, gin, sweet red vermouth	
The Daiquiri	70
White Bacardi rum, lime juice, simple syrup	

CLASSIC COCKTAILS

The Margarita Tequila, triple sec, lime, salt rim	70
Ouzo Lemonade Ouzo, lemon juice, mint and honey	70
Cherry Julep Gin, cherry brandy, lemon juice and grenadine	70
Thai Martini Vodka, lemon, lemongrass, basil	70
Pimm's O'clock Pimm's No.1, cucumber, strawberry, lemon, mint and 7UP	70

SHOOTERS

B52 Kahlua, Irish cream, triple sec	70
Kamikaze Vodka, triple sec, lime juice	70
Brain Damage Peach schnapps, Irish cream, grenadine syrup	70
Qatar 2022 Tequila, orange juice, grenadine syrup, blue lagoon	70
Jagerbomb Jagermeister, Red Bull	70

BEER

Draught Beer	60
Heineken (Holland)	50
Foster's (Australia)	50
Beck's (Germany)	50

BEER

Budweiser (USA)	50
Corona (Mexico)	50
Leffe (Belgium)	50

RAKI

Efe Classic	50	700
Efe Gold	50	700

GIN

Hendricks	65	
Gordon’s	55	
Bombay Sapphire	55	1100
Tanqueray	55	1100

VODKA

Absolut Mandarin	50	
Absolut Mango	50	
Absolut Vanilla	50	
Belvedere	75	
Absolut Blue	50	1000
Stolichnaya	50	1000
Grey Goose	80	1600

RUM

Angostura	70	
Havana Club Reserve	55	
Havana Club 7 years	60	
Bacardi White	50	1000
Captain Morgan	50	1000

WHISKY

Vat 69	50	
Johnnie Walker Blue Label	340	
Johnnie Walker Red Label	60	1200
Jameson Irish Whiskey	60	1200
Johnnie Walker Black Label	75	1500
Chivas Regal 12Y	75	1500
Chivas Regal 18Y	130	1950
Jack Daniel's	65	1300

SINGLE MALT

Glenfiddich	75	1125
Glenmorangie 10Y	85	1190

TEQUILA

Patrón Reposado	90	1350
Patrón xo Café	65	975
Jose Cuervo Silver	55	825
Jose Cuervo Gold	55	825
Patrón Silver	90	1350

COGNAC

Hennessy V.S.O.P	120	1680
Hennessy XO	300	4200

ARAK

Touma	50	700
Ksarak	60	840

LIQUEUR

Sambuca	50	700
Peach Schnapps	50	700
Amaretto	50	700
Baileys	50	1000
Grand Mariner	60	840

WHITE WINE

Louis Eschenauer, France	55	240
---------------------------------	-----------	------------

Grapes: Sauvignon Blanc

Full, easy-to-drink wine, well-balanced with notes of orchard flowers, pineapple and even exotic fruits

Casa Silva Reserva, Colchagua, Chile	80	370
---	-----------	------------

Grape: Chardonnay

Buttery and oatmeal character with great creaminess and ripeness to the fruit

Romio, Friuli-Venezia, D.O.C, Italy	60	270
--	-----------	------------

Grape: Pinot Grigio

Fresh and fruity, with delicate fragrance and flavor that expresses a clear varietal character

Belleruche, M.Chapoutier, Côtes du Rhône, France	85	380
---	-----------	------------

Grape: Grenache, Viognier, Bourboulenc

Complex, rounded and very elegant with aromas of apricot, fennel and floralscents. The finish reveals subtle notes of aniseed

ROSE WINE

Bodegas Farina Colegiata Toro, Spain	70	320
---	-----------	------------

Grape: Tempranillo (Tinta de Toro)

Strikingly deep raspberry color with intense raspberry and strawberry fruit flavors on the nose. Packed with raspberry fruit, this is a great food rose and even greater on its own

M. Chapoutier, Belleruche, Cote Du Rhône, France	80	365
---	-----------	------------

Grapes: Grenache, Cinsaut and Syrah.

The Grenache in this food-friendly wine gives it bright red stone fruit flavors and beautiful color, while the Cinsaut gives its delicate strawberry aroma and the Syrah its body, making it a great pairing even for the intense flavours of seafood.

RED WINE

Louis Eschenauer, Pays D’Oc, France	55	240
Grapes: Cabernet Sauvignon		
Typical aromas of Cabernet Sauvignon, from red summer fruits or blackcurrant to green pepper, with spice and liquorice notes		
Yellow Tail, Riverina, Australia	65	305
Grapes: Pinot Noir		
Bright, juicy and easy to drink is an ideal red wine for any time of the year. Soft and velvety, with notes of cherries, red berries and a hint of sweet spice		
Nederburg, Western Cape, South Africa	65	305
Grape: Shiraz		
A rich, full-bodied wine with ripe plum, dark fruit flavors and a good tannic structure. Complex wine with prominent oak spice on the aftertaste. Aromas of spicy bacon and dark berries, complemented by white pepper notes		
Tini, Sangiovese di Romagna, D.O.C, Italy	65	285
Grape: Sangiovese		
A vibrant red with violet hues, characterized with an intense nose of red fruits and a lively palate of red cherries and blackberries		
Kaiken, Mendoza, Argentina	70	330
Grape: 95 % Malbec, 5 % Cabernet Sauvignon		
Deep purple in colour with aromas of dried strawberries and cherries, nicely complemented with spicy notes and menthol aromas. Extraordinary balance, freshness and soft tannin on the palate		

SPARKLING WINE

Freixenet Cordón Negro Brut NV, Penedes, Spain 70 325

Grapes: 35% Macabeo, 25% Xarel·lo, 40% Parellada
Light and elegant, combined with a delicate aroma of green apple and pear, with light resonances of Mediterranean fruits the sparkle balances the green and citrus fruits.

Bottega Brut, Il Vino dei Poeti, Millesimato 65 285

Grape: Glera
Fresh, delicate, balanced, with a harmonious blend of acidity and softness. Fine bubbles caress the palate, white intense flavours of apples and peaches give the wine a pleasing finish

CHAMPAGNE

Lanson Black Label Brut NV, Reims, France 1170

Grapes: 50% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
Balanced alliance of power and elegance, freshness and complexity. It has the taste of spring and subtle hints of long-lasting honey-dew. Notes of ripe and citrus fruit

Lanson Rose Label Brut NV, Reims, France 1325

Grapes: 53% Pinot Noir, 32% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
Its aromas of rose and fine fragrances of red fruits echo its pale pink colour. The sensation is tender and long-lasting

قائمة الطعام

متاح من 6:30 صباحًا إلى 12:00 صباحًا

الشوربة

شوربة العدس (G, V)

شوربة الفطر (D, V)

شوربة الطماطم (D, V)

المقبلات الباردة

حمص (V)
حمص حب مهروس, طحينة, عصير الليمون

مُتبّل (D, V)
باذنجان مشوي مهروس مع الطحينة

بابا غنوج (V)
باذنجان مشوي مهروس مع الطماطم, بصل, بقدونس, فلفل وحبات الرمان

فتوش (G, V)
خس, خيار, نعناع, بصل اخضر, طماطم, فلفل مُنوع, حبات الرمان, زيت الزيتون, عصير ليمون

تبولة (G, V)
بقدونس, برغل, طماطم, بصل, عصير ليمون, زيت زيتون

سلطة الشيف

سلطة حديقة الجلسة

مفسخ الباذنجان

سلطة القيصر التقليدية

إضافات :
دجاج مشوي
سمك السلمون المشوي
الروبيان المشوي

تشكيلة من المازة الباردة (G)
الاختيارك من ثلاثة أصناف من المقبلات الباردة
الاختيارك من ستة أصناف من المقبلات الباردة

مفسخ الباذنجان (N, V)
قطع الباذنجان المقلية مع الخضار الطازج, المكسرات وصلصة الرمان

المقبلات الساخنة

كبة (G, N)
لحم الغنم المقلي مع الصنوبر

فطائر الجبن (D)
فطائر مقلية محشية جبن الحلومي

فطائر اللحم (D, N)
فطائر مقلية محشية لحم الغنم مع الصنوبر

فطائر السبانخ

50	حمص باللحم (N) حمص بلحم الغنم المفروم والصنوبر
50	روبيان بروفنسال (S) روبيان مَتبل بالثوم, والليمون,الكزبرة
50	طبق حلومي مشوي (D) جبنة حلومي مشوية تقدّم مع مخلل عربي
40	لفائف الخضار
40	فلافل (V) فلافل مقلية مع صلصة الطحينة
35	البطاطس المقلية
35	جوانح البطاطس المقلية جبنة /بروفنسال جوانح البطاطس المقلية مع الثوم, كزبرة, عصير الليمون جوانح البطاطس المقلية مع البسطرمة وجبنة الشيدر
الصاج	
40	جبنة القشقوان (D, G) جبنة قشقوان التقليدية
40	جبنة حلومي (D, G) جبنة حلومي
50	لحم
40	محمرة (D, G) صاج مع الخضروات الحارة
أختيارك المفضل من الصاج	
65	2 صاج
80	3 صاج
ساندويتشات	
60	شاورما الدجاج (D, G) خبز الصاج, صلصة الثوم, مخلل عربي
55	ساندويش جبنة الحلومي ساندوتش الحلوم المشوي مع الطماطم و أوراق الجرجير والبطاطس المقلية
55	ساندويتش الفلافل (G) فلافل مقلية, صلصة الطحينة, مخلل عربي
80	برغر الجلسة الثلاثي (D, G) ثلاث قطع من برغر لحم البقر المشوي مع جبنة حلومي, جبنة قشقوان, جبنة شيدر
60	ساندويش دجاج مُسخن دجاج متبل بالسماق ملفوف بخبز الصاج يقدم مع رايتا
160	برغر النعيم
20	مع إضافة قطعة من كبد البط
(D) ألبان (E) بيض (G) غلوتين (N) مكسرات (S) مأكولات بحرية (V) نباتي جميع الأسعار بالريال القطري	

المأكولات البحرية

110	سمك الهامور المشوي فيليه الهامور المشوي على الفحم يقدم مع الخضار على البخار
120	روبيان مشوي (S) ثلاث قطع من الروبيان المشوي متبللة بالبهارات الشرقية ,بطاطس مقلية
195	طبق بحري مشوي (S) سمك مشوي, سلمون,حبار,روبيان, صلصة شرقية, بطاطس مقلية

الأطباق الرئيسية

160	موزات الغنم (G, N) موزات الغنم المطهو ببطء يقدم مع الأرز الشرقي, المشمش المجفف
150	مشاوي مشكلة (G) شيش طاووق, كفتة الغنم, شقف الغنم, ريش الغنم, مخلل عربي, بطاطس مقلية
120	الدجاج الصغير المشوي دجاج مشوي يقدم مع قطع البطاطس,الخضار المشوي
140	ريش لحم الغنم المشوية مع البطاطس المقلية
70	اختيارك المفضل من المعكرونة (بيني , سباغيتي , فارفالي)
85	ريكوتا تورتيليني السبانخ
85	رافيولي الفطر مع أختيارك المفضل من الصلصات
	نابوليتانا , بيستو كريمي , بولونيز , ألفريدو
85	رافيولي الفطر مع أختيارك المفضل من الصلصات
	نابوليتانا , بيستو كريمي , بولونيز , ألفريدو

	إضافات :
10	لحم الحبش المقدد
10	دجاج
30	سمك السلمون المشوي
30	روبيان

	البرياني
70	برياني الجلسة الخاص أرز بسمتي مطبوخ مع ٧ بهارات مختلفة , بيض مسلوق
	مع اختيارك المفضل من
10	دجاج
20	لحم الغنم

30	روبيان
90	دجاج بالزبدة من شمال مطهو بصلصة الطماطم والتوابل الخاصة يقدم مع أرز بسمتي مطهو على البخار
الحلويات	
45	أم علي
40	تشكيلة من البوطة فانيليا ، شوكولاتة ، فراولة
50	تشكيلة من الحلويات العربية
50	طبق فواكه موسيمية
50	كعكة الزعفران مع صلصة الزعفران
50	كعكة البندق مع بوطة الكابتشينو
50	بافلوف التوت العربي على غزل البنات و صلصة الفستق
50	دولتشي تشيزكيك مخبوزة مع آيس كريم البنة وجيلي ليمون

قائمة المشروبات

متاح من من 6:30 صباحًا إلى 12:00 صباحًا

تشكيلة القهوة

35	القهوة التركية
50	كارميل فريدو أسبريسو، حليب، شراب الكراميل و الكريما، ثلج
35	قهوة أمريكية
35	قهوة منزوعة الكافيين
30	أسبريسو
35	مكياتو
35	أسبريسو دبل
35	كابوتشينو أو لاتيه
40	لاتيه مكياتو
45	لاتيه اسباني
45	افوكاتو خلطتنا الخاصة من الاسبرسو مع آيس كريم الفانيليا
40	شوكولاتة ساخنة
35	شاي كرك
35	الحليب الساخن مع الزعفران
25	الحليب الساخن مع الزنجبيل
35	تشكيلة الشاي شاي الفطور الانكليزي إيرل غراي شاي بالياسمين رحيق النعناع شاي أخضر شاي البابونج كركديه.
55	شاي مغربي شاي أخضر مع النعناع الطازج و رحيق النعناع
كبير 40	مياه معدنية مياه أكوابانا الطبيعية
صغير 40	سان بيلغرينو مياه فوارة
22	مياه ريان الطبيعية

المشروبات الغازية

28	بيبسي/دايت بيبسي
28	سفن أب/دايت سفن أب
28	ميرندا
28	ماء تونيك
28	مشروب الزنجبيل
28	ماء الصودا
40	المشروبات الطاقة رد بول / رد بول خال من السكر
٣٥	العصائر الطازجة خياركم من عصير البرتقال جزر اناناس بطيخ

كوكتيلات غير كحولية

55	غو بيريز توت , فرولة, توت بري و عنب بري
55	غاردين ايس تي خوخ, تفاح, عسل أو أوراق الليمون
55	سمبلي ليمونيد ليموناضة بالنعناع, أو البيشون فروت, أو الفرولة
45	نوهيتو الزنجبيل الساخن الماء الساخن مع الليمون والزنجبيل والليمون والعسل
55	نسيم الخريف مزيج لذيق ومنعش من فاكهة زهرة العاطفة, البرتقال, النعناع
55	الغروب العربي عصير البرتقال, سفن آب, شراب الرمان
45	شاي سيلين المثلج شاي إيرل جراي المخلوط بالزنجبيل و عشب الليمون, مع الكريمة المخفوقة
40	شيرلي ريدبول ريدبول مع نكهات الفاكهة المتعددة
30	شيرلي تمبل سفن آب مع نكهات الفاكهة المتعددة

المذاق القطري

افوكادوه, حليب, عسل, موز, لوز, أيس كريم الفانيليا, بلح

سموذي الكرك

شاي الكرك, حليب, أيس كريم الفانيليا, مسحوق القرفة

ميلك شيك الفانيليا والنعناع

أيس كريم الفانيليا, نعناع, شراب النعناع, شراب الشوكولاته, حليب

ميلك شيك شوكولاتة النوتيلا

نوتيلا, أيس كريم الفانيليا, شراب الفانيليا

اربيان نايت

فراولة, أناناس, ليمون و برتقال

سموذي البرتقال بالزنجبيل والكرم

عصير صحي من البرتقال الطازج والزنجبيل والجزر والكرم

النوهيتو النقي والواضح

شراب النعناع البري, عصير , نعناع, ليمون, ماء الصودا مع اختيارك من النكهات التالية
كلاسيك ليمون | بطيخ | بحيرة زرقاء | كيوي | توت | تفاح أخضر | فراولة
توت أحمر | خوخ | فاكهة زهرة العاطفة

تعزيز تجربة النوهيتو الخاص بك مع اقتران الشيشة الكمال

Al Jalsa

GARDEN LOUNGE

HAPPY HOUR MENU

Available from
4:00 PM to 8:00 PM



Stella	40
Draught Heineken	35
Louis Eschenauer Sauvignon Blanc	40
Louis Eschenauer Cabernet Sauvignon	40
Frexinet Cordon	40
Stolichnaya	40
Jim Beam	40
Vat 69	40
Gordons	40
Bacardi White	40
Mojito	50
Cosmopolitan	50