

# ASTOR GRILL

## COLD STARTERS & SALADS

**Beef Carpaccio** | 75  
Horseradish, shaved parmesan, rocket leaves

**Gillardeau Oysters** | 185  
Lime, shallots and vinegars, citrus and soy jelly, tabasco

**Heirloom Tomatoes** | 65  
Goat's cheese, virgin mary jelly, crispy olive bread

**Astor Grill Salad** | 75  
Assorted greens with citrus dressing & avocado topped with pan-fried prawns

**Waldorf Salad** | 75  
Apple celeriac, candied walnut, pickled celery, smoked truffle yoghurt, blue cheese crumbs

**Sea Bass Ceviche** | 85  
Sweet potatoes, crispy corn, cilantro, lime and chili

**Astor Beef Tartare** | 95  
62' poached quail eggs, crispy cecina, Gruyère cheese

**The Cecina Rack** | 95  
Country bread, homemade pickles, Tête de Moine cheese flower

**Panzanella** | 75  
Focaccia croutons, avocado, cherry tomato, white balsamic, basil

**Caesar Salad** | 75  
Beef lettuce, croutons, white anchovies, caesar dressing

**Citrus Quinoa** | 65  
White and black quinoa, citrus dressing, mix bell peppers

## HOT STARTERS

**Pulled Beef Sliders** | 75  
24-hours braised beef served in black bun with 3 fillings: mushrooms, caramelized onion and avocado

**Dynamite Shrimps** | 75  
Scallions, dynamite sauce, tempura shrimps

**Scallops Thermidor** | 110  
Baked scallops gratin

**Purple Octopus** | 75  
Soaked in red cabbage with beetroot purée, purple majesty potato

**Baby Squid** | 65  
Stuffed with prawns, squid, celery, carrot with smoked spicy tomato sauce

## SOUPS

**Bouillabaisse** | 95  
Crayfish, scallops, salmon, mussels

**Smoked Tomato Soup** | 65  
With puff pastry and fresh mozzarella

## DESSERTS

**Strawberry Cheesecake** | 50  
Vanilla foam, berry sorbet, strawberry sauce

**Tropical Freshness** | 50  
Mango marmalade, mango passion sorbet, coconuts meringue, passion lemon grass juice, exotic minestrone

**Chocolate Plate** | 50  
Chocolate fondant, milk chocolates mousse, chocolate crunch, gianduja chocolate ice cream

**Crunchy Pistachio Cherry** | 50  
Crunchy puff, pistachio cream, pistachio praline, cherry jell, caramelize pistachio, cherry sorbet

**Sticky Toffee Pudding** | 50  
Date sponge cake, rich caramel sauce

### ICE CREAM & SORBET OF YOUR CHOICE

**Ice Cream** | 50  
Vanilla / Gianduja Chocolate / Pistachio / Labneh

**Sorbet** | 50  
Berries / Mango Passion / Cherry Griots / Lime Vanilla

## MAIN COURSES

**Astor Truffle Wagyu Beef Burger** | 135  
Aged cheddar, truffle chips, pickles, coleslaw salad, homemade truffle bun  
Montes Alpha, Merlot, Colchagua, Chile

**Slow Cooked Smoked Brisket Burger** | 110  
Crispy onion, jalapeños, sweet chili, triple cooked Cajunchips, black bun  
Montes Alpha, Merlot, Colchagua, Chile

**Braised Wagyu Beef Ribs** | 185  
BBQ sauce, paprika whipped potato, confit tomato, grapes, sakura mix  
Peppoli, Sangiovese, Antinori, Italy

**Slow Cooked Beef Cheeks** | 195  
Truffle mashed potato, cumin baby carrots, beef jus  
Luigi Bosca, Mendoza, Argentina

**Veal Paillard - 300g** | 295  
Cherry tomato salad, fresh basil, roasted pine nuts, onion confit  
Peppoli, Sangiovese, Antinori, Italy

**Parchment Baked Seabass** | 165  
Cherry tomatoes, fennel, olive oil and black olives  
Robert Mondavi, Sauvignon Blanc, USA

**Slow Cooked Baby Chicken** | 175  
Fondant roasted potato, homemade BBQ, morel mushroom, rocket leaves  
Bouchard, Chablis, France

**Panfried Scottish Salmon** | 145  
Fondant sweet potato, asparagus, green peas puree, lemon wedges, cherry tomato  
Robert Mondavi, Chardonnay, USA

**Grilled Lobster** | 395  
Beurre blanc, smoked vegetables, roasted pine nuts, lemon confit  
Robert Mondavi, Chardonnay, USA

**Black Cod Burnt on The Jasper** | 175  
Teriyaki glaze, edamame and ginger soba noodles  
Robert Mondavi, Chardonnay, USA

## SIGNATURE GRILLS

### DRY AGED BEEF

**Wagyu 7+ Tomahawk - 1.5 kg** | 995  
Peppoli, Sangiovese, Antinori, Italy

**US Prime Angus Rib Eye - 300g** | 350  
35 south, Cabernet sauvignon, Chile

**Wagyu 7 + Butter Fat Rib Eye - 300g** | 495  
Peppoli, Sangiovese, Antinori, Italy

**US Prime T-Bone - 500g** | 235  
**US Porterhouse - 500g** | 245  
Forchir, Fruili, Merlot, Italy

### AUSTRALIAN WAGYU 7+

**Tenderloin - 250g** | 385  
**Chateaubriand - 500g** | 745  
Peppoli, Sangiovese, Antinori, Italy

**Rib Eye - 300g** | 450  
**Striploin - 300g** | 475  
35 south, Cabernet sauvignon, Chile

### US PRIME ANGUS

**Tenderloin - 250g** | 295  
**Striploin - 300g** | 210  
**Rib Eye - 300g** | 295  
**Chateaubriand - 500g** | 635  
Peppoli, Sangiovese, Antinori, Italy  
**ARGENTINIAN BLACK ANGUS**  
**Tenderloin - 250g** | 195  
**Rib Eye - 300g** | 185  
**Hanger Steak - 300g** | 210  
Montes Alpha, Merlot, Colchagua, Chile

### SAUCES / choose one:

Tomato Beurre Blanc | Wasabi |  
Mayonnaise | Smokey Pokey | Astor-Basco  
| Béarnaise | Homemade BBQ | Green Pep-  
percorn | Mushrooms | Chimichurri | Blue  
Cheese | Red Wine Jus

### SIDES | 35

Ember-baked Potato | Garden Green  
Salad | Mac & Cheese | Grilled Asparagus  
| Whipped Potatoes | Sweet Potato Fries  
| Charred Broccoli | Roasted Roots |  
Triple-cooked Chips | Wild Mushrooms |  
Whole Leaf Spinach

## TO SHARE

**Smoked Lamb Rack** | 495  
Honey, Malden salt, Cajun, smoked paprika, cherry tomato  
35 south, Cabernet Sauvignon, Chile

**Seafood Mix Grill** | 275  
Lobster, scallops, salmon, seabass, prawns tartare sauce  
and lemon butter sauce, grilled vegetables  
Robert Mondavi, Chardonnay, USA

## VEGETARIAN

**Wild Mushroom Risotto** | 110  
Wild mushrooms, truffle paste  
Robert Mondavi, Sauvignon Blanc, USA

**Josper Grilled Cauliflower** | 65  
Mustard crust, lemon salsa, crispy kale  
Robert Mondavi, Chardonnay, USA

**Char-grilled Endives** | 75  
Whipped goat cheese, fresh herbs, pome-  
granate, sun-dried tomatoes, molasses  
glaze  
Eikendal, Sauvignon Blanc, South Africa

## KIDS MENU

**Mini Burger** | 75  
With potato bun, green salad  
and sweet potato fries

**Stir-fried Noodles** | 65  
Egg noodles with crispy vegetables and  
spring onion

**Chicken Lollipops** | 85  
Deep fried with sweet corn  
and broccolini

**Salmon Skewers** | 75  
Served with green salad  
and country fries

\*If you have any food allergy, intolerance or sensitivity, please inform your waiter about ingredients in our dishes before ordering.

All prices are in Qatari Riyals

# ASTOR GRILL

## المقبلات الباردة والسلطات

كارباتشيو لحم البقر | ٧٥  
فجل ، جبنة بارميزجان مبشورة ، جرجير

جيلاردو الحار | ١٨٥  
ليمون ، كراث ، خل ، خامض ، هلام الصويا ، صلصة فلفل حار

طماطم هيرلوم | ٦٥  
جبنة الماعز ، هلام فيرجن مازي ، خبز الزيتون المقرمش

سلطة أستور غريل | ٧٥  
خضروات مشكلة مع صلصة الحمضيات والأفوكادو ، مغطاة بالروبيان المقلي

سلطة والدورف | ٧٥  
كرفس تفاح ، جوز ، مخلل كرفس ، مايونيز الكمأة المدخن ، الجين الأزرق

سيفيتشي سمك السيباس | ٨٥  
بطاطا حلوة ، ذرة مقرمشة ، كزبرة ، ليمون ، فلفل حار

تارتار لحم بقري | ٩٥  
بيض سمعان مسلوقة ، لحم مقعد مقرمش ، جن غروير

شرايح اللحم المقدد سبينا | ٩٥  
خبز بلدي ، المخللات ، جبنة تات دو مان

بانزانيا | ٧٥  
خبز فوكاتشيا ، أفوكادو ، طماطم كرزية ، صلصة بلسميك ، ريحان

سلطة سيرز | ٧٥  
خس ، خبز محمص ، أنشوفة بيضاء ، صلصة السيرز

كينوا بالحمضيات | ٦٥  
كينوا بيضاء وسوداء ، تتبيلة حمضيات ، تشكيلة من الفلفل الحلو

## المقبلات الساخنة

شطائر لحم بقري صغيرة | ٧٥  
لحم بقري مطهولمة ٢٤ ساعة بيقدم في خبز أسود مع ٣ إضافات:  
الفطر ، بصل مكرومل ، أفوكادو

روبيان ديناميت | ٧٥  
بصل أخضر ، صلصة ديناميت ، روبيان تمبور

إسكلوب ثرميدور | ١١٠  
غراراتان الاسكلوب المحمر

الأخطبوط الأرجواني | ٧٥  
أخطبوط منقوع في الملعوف الأحمر مع بوريه الشمنندر ، بطاطا ماجسي الأرجوانية

حبار صغير | ٦٥  
محمشو بالروبيان و الكرفس و الجزر مع صلصة طماطم حارة مدخنة

## الشوربات

شورية البحر تات بوبابيز | ٩٥  
جراد البحر ، اسكلوب ، سلمون ، الحار

شورية الطماطم المدخنة | ٦٥  
مع المعجنات و جبنة موزاريللا

## الحلويات

تشيز كيك الفراولة | ٥٠  
رغوة الفانيليا ، سوريه التوت ، صلصة الفراولة

تروبيكال فريشنس | ٥٠  
مربي المانغو ، مانغو باشن سوريه ، جوز الهند ،  
عصر عشب الليمون والباشون فروت ، مينستروني إستوائي

طبق الشوكولاتة | ٥٠  
فوندان الشوكولاتة ، موس شوكولاتة بالحليب ، شوكولاتة مقرمشة ،  
آيس كريم شوكولاتة

الفسق والكرز المقرمش | ٥٠  
عجينة مقرمشة ، كريمة فسق ، برالين فسق ، كرز ، كاراميل فسق ، سوريه الكرز

ستيكي توفى بودنغ | ٥٠  
كعكة إسفنجية بالتمر ، صلصة الكاراميل

آيس كريم أو سوريه من إختيارك

آيس كريم | ٥٠  
فانيليا / جياندو / فسق / لبنة

سوريه | ٥٠  
توت / مانغو باشن / تشيري غروتس / ليمون فانيليا

## الأطباق الرئيسية

برغر أستور بلحم واغيو والكمأة | ١٣٥  
جبنة تشيدر ، رقائق الكمأة ، مخلل ، سلطة كول سلو ، خبز بالكمأة

برغر لحم العجل المدخن المطبوخة ببطء | ١١٠  
بصل مقرمش ، فلفل حار ، فلفل حلو ، رقائق الكاجون مع الجزر الأسود

لحمة ضلع الواغيو المطبوخة ببطء | ١٨٥  
صلصة باركيو ، بطاطا مخفوقة مع فلفل حلو ، معجون طماطم ، عنب ، خلطة ساكورا

لحمة خذ البقر المطبوخة ببطء | ١٩٥  
بطاطا مهروسة بالكمأة ، كمون جزر صغير ، لحم البقر

لحم العجل المشوي - ٣٠٠ غ | ٢٩٥

سمكة سيباس محمرة بالورق | ١٦٥  
طماطم كرزية ، شمير ، زيت زيتون ، زيتون أسود

لحم الدجاج المطبوخ ببطء | ١٧٥  
فورندان البطاطا ، صلصة الباركيو ، صلصة فطر اللوريل

سمك السلمون الاسكتلندي | ١٤٥  
ريزوتو أكواريل فيردي ، صلصة سلمون مدخن

الكرنكند المشوي | ٣٩٥  
زبدة بيضاء ، خضروات مدخنة ، صنوبر محمص ، معجون الليمون

سمك القد الأسود مشوية في فرن جوسبر | ١٧٥  
صلصة ترياكي ، إدامامي ، نودلز سوبا بالزنجبيل

## المشاوي المفضلة

لحم البقر المعلق الجاف

توماهوك واغيو +٧ - ١,٥ كيلو | ٩٩٥

ريب أي أنجوس أمريكي برايم - ٣٠٠ غ | ٣٥٠

ريب أي واغيو +٧ - ٣٠٠ غ | ٤٩٥

تي-بون أنجوس أمريكي برايم - ٥٠٠ غ | ٣٣٥

بورتهاوس أمريكي - ٥٠٠ غ | ٢٤٥

الواغيو الأسترالي +٧

تندربولين - ٢٥٠ غ | ٣٨٥

شاتوبريان - ٥٠٠ غ | ٧٤٥

ريب أي - ٣٠٠ غ | ٤٥٠

ستريبلوين - ٣٠٠ غ | ٤٧٥

بقر الانجوس الأمريكي برايم

تندربولين - ٢٥٠ غ | ٢٩٥

ستريبلوين - ٣٠٠ غ | ٢١٠

ريب أي - ٣٠٠ غ | ٢٩٥

شاتوبريان - ٥٠٠ غ | ٦٣٥

بقر الأنجوس الأسود الأرجنتيني

تندربولين - ٢٥٠ غ | ١٩٥

ريب أي - ٣٠٠ غ | ١٨٥

هانغر ستيك - ٣٠٠ غ | ٢١٠

أطباق جانبية | ٣٥

الصلصات / اختر واحدة:

طماطم بيوري بلانك | الوساوي | مايونيز | بطاطا إمير مخبوزة | سلطة خضراء | ماك اند تشيز  
سموي بوي | أستور باسكو | بيزيز | صلصة  
باركيو | جرين بيركون | الفطر | شيميتشوري | بروكلي مشوي | خضروات محمرة | رقائق ثلاثية |  
إلو تشيز | صلصة النيبيد الاحمر

## للمشاركة

لحم الغنم المدخن | ٤٩٥  
عسل ، ملح صخري ، كاجون ، فلفل حار مدخن ، طماطم كرزية

تشكيلة المشاوي البحرية | ٢٧٥  
الكرنكند ، اسكالوب ، سلمون ، سمك سيباس ، روبيان ، صلصة تارتار ،  
صلصة ليمون بالزبدة ، خضروات مشوية

## أطباق نباتية

ريزوتو الفطر البري | ١١٠  
فطر بري ، معجون الكمأة

قرنبيط مشوي في فرن جوسبر | ٦٥  
بذور الخردل ، صلصة ليمون ، كالي مقرمش

الأنديف المشوية على الفحم | ٧٥  
جبنة ماعز مخفوق ، أعشاب طازجة ، رمان ،  
طماطم مجففة ، دبس السكر

## مأكولات الصغار

مبني برغر | ٧٥  
خبز بطاطا ، سلطة خضراء ، بطاطا حلوة مقلية

نودلز مقلية | ٦٥  
نودلز البيض ، خضار مقرمشة ، بصل أخضر

دجاج لولي بوبس | ٨٥  
دجاج مقلي مع الذرة الحلوة والبروكولي

أسيخ السلمون | ٧٥  
تقدم مع سلطة خضراء و بطاطا مقلية

يرجى إبلاغنا بأي حساسية غذائية قد تكون لديكم قبل طلب طعامكم المفضل.

كل الأسعار بالريال القطري

# ASTOR GRILL

## COFFEE & TEA

Cappuccino	40
Café Latte	40
Espresso	25
Double Espresso	35
Americano	40
Earl Grey Tea	40
English Breakfast Tea	40
Chamomile Tea	40
Silvermoon Tea	40

## MINERAL WATER

	500ml	1L
Aqua Panna	20	30
San Pelligrino	20	30

## SOFT DRINKS

Coca-Cola	30
Diet Coke	30
Sprite	30
Tonic Water, Schweppes	30
Soda Water, Schweppes	30
Ginger Ale, Schweppes	30
Energy Drink	30

## FRESH JUICES

Fresh Orange	35
Fresh Watermelon	35

## NON ALCOHOLIC COCKTAILS

### Garden and the Mary | 45

Fresh Ginger, Fresh Garlic, Fresh celery,

Black Pepper, H&P Sauce Tomato Juice

### Astor Mule | 45

Fresh lime juice, HM Brown sugar, Ginger, Bay leaves

& Cardamom Trical, Gnger beer

### Blunca de Mojito | 45

HM Lemongrass & Cafier leaf Honey,

Fresh lime juice, Soda or Tonic

### Wild Berry Mojito | 45

HM Wild berry mix, Fresh lime juice, Fresh mint, Soda

## DIGESTIVES

**Jose Cuervo Reserve de la Familia | 390**  
*World's finest first extra anejo tequila*

**Grappa, Miclo Quince—Eau de Vie | 155**  
*Eau de Vie made from Quince*

**Glendfiddich 18 year old single malt | 99**  
*The taste is complex and seductively woody*

**Fernet Branca | 75**  
*Bitter herbal liqueur from Italy*

**Pedro Ximenez, Emilio Hidalgo | 80**  
*Deep ruby red colour, black Morello cherry on the nose with long elegant finish*

**Frangelico | 65**  
*Hazelnut & herb flavoured liqueur*

**Mezan Trinidad Caroni | 115**  
*Finest rum aged in small oak barrels*

**Hennessy VSOP | 110**  
*Hennessy is French grape brandy came from cog-nac region of western France*

**Grappa, Antinori Tignanello | 145**  
*Clear, brilliant silvery appearance, a soft light entry builds into mouthfilling, spicy profile*

**JW "King George V" Blue Label | 630**  
*Smooth with rich, fruity sweetness, of sandalwood & smoke*

## ASTOR'S MARTINI

### Drink Me if You Can | 59

Captain Morgan, kahlua, chocolate bitter, cayenne pepper with cream

### Passion Fusion | 59

Vodka, passion fruit, pepper & vanilla syrup

### Cucumber Vanilla Martini | 59

Vanilla vodka, fresh cucumber with lemongrass

### Smoky Rosemary | 59

Gin, peach schnapps, freshly pineapple juice & rosemary

## CLASSIC COCKTAILS

### Margarita | 59

Tequila, orange liqueur, lime juice

### Americano | 59

Campari bitter, sweet vermouth, soda water.

### Old Fashioned | 59

Whiskey & angostura bitter

### Amaretto Sour | 59

Amaretto, sweet and sour

### Singapore Sling | 59

Gin, cherry brandy, pineapple, grenadine & Benedictine

### Hanky Panky | 59

Gin, sweet vermouth & fernet branca

### Mai Tai | 59

Rum, almond syrup, orange liquor & angostura bitters

## SIGNATURE COCKTAILS

### The Dark 65 | 75

Vodka, Martini rosso, HM Dark Chocolate & Red wine Reduction, Strawberry syrup

### Blunca de Mojito | 75

White rum, HM Lemongrass & Cafier leaf Honey, Fresh lime juice, Soda or Tonic

### Astro Mule | 75

Vodka, Fresh lime juice, HM Brown sugar, Ginger, Bay leaves & Cardamom Trical, Gnger beer

### Fiero | 75

Gin, Martini Fiero, Campari Infused with Truffle, Parmesan cracker

### Garden and the Mary | 75

Vodka, Fresh Ginger, Fresh Garlic, Fresh celery, Black Pepper, H&P Sauce Tomato Juice

### Sundry Fizz | 75

Gin Infused with Sundry tomato, Basil, Red & Black Pepper & Spicy salt, Martini Bianco, tonic

## BLOODY MARY SELECTION

### The Spice Route Mary | 59

The creation of The St. Regis Doha

Tomato juice, VS juice, vodka (optional), harissa paste,

Worcestershire sauce, lime juice, saffron oil, sumac

powder, ras el hanout spice, ground ginger, ground

cumin, dehydrated black olive powder & preserved

lemon

### The Red Snapper A.K.A The Bloody Mary | 59

The original from the St. Regis New York

Vodka, tomato juice, angostura bitters, tabasco sauce,

Worcestershire sauce, ground pepper, cayenne pepper,

celery salt, whole peppercorn & lemon juice

### The Chili Padi Mary | 59

The creation of the St. Regis Singapore

Vodka, chili padi, lemongrass, fresh ginger & sugar syrup

### The Bora Mary | 59

The creation of the St. Regis Bora Bora

Vodka, fresh watermelon juice & lime juice

# ASTOR GRILL

## RED WINE

	glass	bottle
Luigi bosca, Reserva, Malbec, Argentina	85	425
35 South San Pedro, Cabernet Sauvignon, Central Valley, Chile	75	345
Finca Constantia, Tempranillo, Castilla, Spain	75	345
Forchir, Merlot, Friuli Grave, Venezia, Giulia, Italy	85	395
Peppoli, Chianti Classico, Sangiovese, Antinori, Italy	95	445
Montes Alpha, Merlot, Colchagua Valley, Chile	95	475

## WHITE WINE

	glass	bottle
Robert Mondavi, Woodbridge, Sauvignon Blanc, California, USA	65	355
Robert Mondavi, Woodbridge, Chardonnay, California, USA	70	350
Eikendal, Sauvignon Blanc, South Africa	85	425
Forchir, Pinot Grigio, Friuli Grave, Venezia, Giulia, Italy	90	445
Bouchard Aîné & Fils, Chablis, Burgundy, France	110	480

## ROSÉ WINE

	glass	bottle
Sauvion & Fils Rose d Anjou, France	65	315
Boschendal, Blanc De Noir, Stelenbosch, South Africa	75	345
Chateau Ksara, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Bekaa, Lebanon	75	370

## SPARKLING WINE

	glass	bottle
Bottega Brut, Il Vino Dei Poeti, Veneto, Italy	90	425

## DESSERT WINES

	glass	bottle
Pedro Ximenez, "Nectar", Xerez, Spain	75	345
Pedro Ximenez, Emilio Hidalgo, Xerez, Spain	80	695

## CHAMPAGNE

	bottle
Laurent-Perrier, Brut NV	990
Moët & Chandon, Brut Imperial	995
Moët & Chandon, Brut Imperial Rose	1170
Veuve Clicquot, Ponsardin, Brut	1200
Nicolas Feuillatte, Rose	1250
Billecart-Salmon, Brut	1350
Dom Perignon, Brut 2004	2950

# ASTOR GRILL

## BOTTLE SELECTION

### WHITE WINE

#### FRANCE

Bouchard Aîné & Fils, Chablis, Burgundy	480
Domaine Colette Gros, 1er Cru Fourneaux, Burgundy	1285
Domaine Henri Bourgeois, "La Demoiselle", Pouilly-fume, Loire Valley	960
Domaine Patrick Miolane, Puligny-Montrachet, Burgundy	1350
Bouchard Aîné & Fils, Macon Villages	585

#### ITALY

Forchir, Chardonnay, Friuli Grave, Venezia Giulia	400
Forchir, Pinot Grigio, Friuli Grave, Venezia Giulia	445
Vadia Greco di tufo, Campania	560
Bastianich, Vespa Bianco, Friuli, Venezia Giulia	920

#### SPAIN

Bodegas Protos, Verdejo, Rueda, Castilla Y Leon	385
---	-----

#### GERMANY

Weingut Donnhoff, Riesling-Trocken, Nahe	745
--	-----

#### CHILE

Casa Silva, Sauvignon Blanc, Colchagua Valley	425
Casa Silva Reserve, Viognier, Colchagua Valley	395

#### NEW ZEALAND

Framingham, Sauvignon Blanc, Marlborough	460
Framingham, Riesling, Marlborough	1050

#### SOUTH AFRICA

Radford Dale, Chardonnay, Stellenbosch	730
--	-----

#### LEBANON

Chateau Ksara, Blanc De Blanc, Chardonnay, Bekaa Valley	425
Chateau Kefraya, Muscat Blanc/Sauvignon Blanc, Bekaa Valley	445

#### USA

Robert Mondavi, Woodbridge Lodi Chardonnay, California	350
O Wines, Chardonnay, Columbia valley, Washington Estate	595
Murphy Goode, Fume Blanc, Alexander Valley, California	540
Château St. Michelle, Eroica, Riesling, Washington Estates	750

### ROSÉ WINE

Miguel Torres, Santa Digna, Central Valley, Chile	315
Boschendal, Blanc De Noir, Stellenbosch, South Africa	345
Chateau Ksara, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Bekaa Valley, Lebanon	370
Marques De Caceres, Rioja, Spain	375
Whispering Angel, Cotes De Provence, France	545

### DESSERT WINES

Pedro Ximenez, "Nectar", Xerez, Spain	345
Pedro Ximenez, Emilio Hidalgo, Xerez, Spain	695
M. Chapoutier, Vin Doux Naturel, Banyuls, France	545
Chateau De Jau, Muscat, Languedoc-Roussillon, France	645
Stanton & Killeen, Muscat, Rutherglen, Australia	675

### RED WINE

#### FRANCE

Bouchard Aîné & Fils, Pinot Noir, Mercurey, Burgundy	545
Bouchard Aîné & Fils, Gamay, Beaujolais-Villages, Burgundy	345
Bouchard Aîné & Fils, Pinot Noir, Cotes De Beaune, Burgundy	545
Cotes Du Roussillon, villages, Segna Decor	1200
Château Haut-Pontet, Grand Cru, Saint-Emilion, Bordeaux	905
Domaine Jean Foillard, Morgon Classique, Beaujolais	1005
Faugeres Tradition, Biodynamic, Languedoc	1450
Domaine Jacques Mestre, Cuvee Des Sommeliers, Rhone	1870

#### ITALY

Forchir, Merlot, Friuli Grave, Venezia, Giulia	395
Peppoli, Chianti Classico D.O.C.G, Sangiovese, Antinori	445
La Mozza, Morellino Di Scansano, Sangiovese, Tuscany	775
Masciarelli, "Marina Cvetic", Montepulciano, Abruzzo	1435
Santi Amarone della Valpolicella, Veneto	1485
Bastianich Calabrone, Merlot, Pignolo, Refosco, Friuli	1690
Villa Antinori, Tignanello, Toscana	2450
Monte Dall'Ora, Amarone Della Valpolicella, Classico, Veneto	2740

#### MAGNUM 1.5L

Bastianich, Vespa Rosso, Friuli Venezia Giulia	2725
--	------

#### SPAIN

Finca Constantia, Tempranillo, Castilia	345
Tranlanzas, Tempranillo, Cigal Tinto	1345
Protos, Reserva, Tinta Del Pais, Ribera Del Duero	1225

#### CHILE

35 South, San Pedro, Cabernet Sauvignon, Colchagua Valley	345
Montes Alpha, Merlot, Colchagua Valley	475
Casa Silva Reserva, Cabernet Sauvignon, Colchagua Valley	395
Casa Silva, Los Lingues, Cabernet Sauvignon, Colchagua Valley	545
Montes Purple Angel, Carménère, Petit Verdot, Colchagua Valley	1485
Vinedos Villalobos, Reserva, Carignan, Colchagua Valley	1525

#### AUSTRALIA

Penfolds Bin 28, Kalinna, Shiraz, Barossa Valley	995
--	-----

#### ARGENTINA

Don Cristobal Malbec, Mendoza	375
Luigi Bosca, Reserva, Malbec, Mendoza	425

#### NEW ZEALAND

Cambridge Road, Syrah, Pinot Noir, Martinborough	2145
Felton Road, Pinot Noir, Central Otago	2175

#### LEBANON

Chateau Ksara, Cabernet Sauvignon/Merlot, Bekaa Valley	545
Chateau Kefraya, Cabernet Sauvignon/Mourvedre/Grenache, Bekaa Valley	945

#### USA

Byron Winery, Santa Barbara, Pinot Noir, California	1025
Atalon, Cabernet Sauvignon, Napa Valley, California	1780
Sokol Blosser, Pinot Noir, Dundee Hills, Oregon	905
Matanzas Creek, Syrah, Sonoma County, California	1105
Arrowood Winery, Cabernet Sauvignon, Sonoma County, California	1830
Simi Russian River valley	2045
Northstar Merlot, Columbia Valley, Washington Estates	1925

# ASTOR GRILL BRUNCH

## COLD STARTERS & SALADS

### Oysters Gillardeau

Lime, shallots and vinegars, citrus and soy jelly, tabasco

### Seabass Ceviche

Sweet potato, crispy corn, cilantro, lime and chili

### The Cecina Rack

Country bread, homemade pickles, Tête de Moine cheese flower

### Caesar Salad

Beef lettuce, croutons, white anchovies, Caesar dressing

## HOT STARTERS

### Dynamite Shrimps

Scallions, dynamite sauce, tempura shrimps

### Pulled Beef Sliders

24H braised beef in black bun with 3 different fillings: mushroom, caramelized onion and avocado

### Chicken Lollypop

With homemade barbeque sauce and roasted corn

### Baby Squid

Stuffed with prawns, squid, celery, carrot with smoked spicy tomato sauce

## MAIN COURSES

### Braised Wagyu Beef Ribs

BBQ sauce, paprika whipped potato, confit tomato, grape, sakura mix

### Parchment Baked Seabass

Cherry tomatoes, fennel, olive oil and black olives

## SIGNATURE GRILLS

Black Angus  
Tenderloin  
Rib Eye  
Hanger Steak

## SIDE DISHES

Roasted roots  
Mac/cheese  
Mashed Potato

## SAUCES

Mushroom  
Green Pepper  
Béarnaise

## VEGETARIAN

### Wild Mushroom Risotto

Wild mushrooms, truffle paste

## DESSERTS

### Tropical Freshness

Mango marmalade, mango passion sorbet, lime vanilla sorbet, coconuts meringue, passion lemon grass juice, exotic minestrone

### Chocolate Plate

Chocolate fondant, milk chocolates mousse, chocolate crunch, gianduja chocolate ice cream

### Sticky Toffee Pudding

Date sponge cake, rich caramel sauce

### Sorbet

Berries, mango passion, cherry griots, lime vanilla

*\*If you have any food allergy, intolerance or sensitivity, please inform your waiter about ingredients in our dishes before ordering.*

# قائمة طعام برانش أستور غريل

## المقبلات الباردة والسلطات

جباردو الحار  
ليمون ، كرات ، خل ، هلام الصويا الحامض ، صلصة فلفل حار  
سيفيتشي سمك السيباس  
بطاطا حلوة ، ذرة مقرمشة ، كزبرة ، ليمون ، فلفل حار  
اللحم المقدد سسبينا  
خيز بلدي ، المخللات ، جينة تات دو موان  
سلطة سيزر  
الحس ، الخبز المحمص ، أنشوجة بيضاء ، صلصة السيزر

## المقبلات الساخنة

روبيان ديناميت  
بصل أخضر ، صلصة ديناميت ، روبيان تمبورا  
شطائر لحم بقري صغيرة  
لحم بقري مطهو لمدة ٢٤ ساعة يقدم في خبز أسود مع ٣ إضافات: الفطر ، بصل مكرومل ، أفوكادو  
لؤلؤ بوب الحاح  
مع صلصة الباريكيو والذرة المحمصة  
حتار صغير  
محمشو بالروبيان و الكرفس و الجزر مع صلصة طماطم حارة مدخنة

## الطبق الرئيسي

لحمة خذ البقر المطبوخة ببطء  
صلصة باريكيو ، بطاطا مهروسة بالفلفل الأحمر ، معجون الطماطم ، عنب ، ساكورا  
سمكة سيباس محمرة بالورق  
طماطم كرزية ، شمر ، زيت زيتون ، زيتون أسود

## المشاوي المفضلة

الأنجوس الأسود  
تندرلوين  
ريب آي  
شريحة لحم ستيك

## الصلصات

خضروات مشوية  
ماك والجنين  
بطاطس مهروسة

## أطباق جانبية

فطر  
فلفل أخضر  
بيارنيز

## طبق نباتي

ريزوتو الفطر البري  
فطر بري ، معجون الكمأة

## الحلويات

تروبيكال فريشنس  
مربي المانغو ، مانغو باشن سوربيه ، جوز الهند ، عصير عشب الليمون والباشون فروت ، مينستروني إستوائي  
طبق شوكولاتة  
فوندان الشوكولاتة ، موس شوكولاتة الحليب ، شوكولاتة كرنش ، آيس كريم شوكولاتة جياندوجا  
ستيكي توبي بودنغ  
كعكة إسفنجية بالتمر ، صلصة الكاراميل  
السوريه  
التوت ، مانغو باشون ، الكرز ، ليمون مع فانيليا

يرجى إبلاغنا بأي حساسية غذائية قد تكون لديكم قبل طلب طعامكم المفضل

# ASTOR GRILL

## BUSINESS LUNCH

### STARTERS

#### **Waldorf Salad**

*Apple celeriac, candied walnut, pickled celery, smoked truffle yoghurt, blue cheese crumbs*

#### **Heirloom Tomatoes**

*Goat's cheese, virgin mary jelly served with crispy olive bread*

#### **Baby Squid**

*Stuffed squid with prawns, celery and carrots served with smoked spicy tomato sauce*

#### **Dynamite Shrimps**

*Scallions, dynamite sauce, tempura shrimps*

### MAINS

#### **Black Angus**

*Tenderloin 150 grams served with garlic and whipped potato*

#### **Panfried Scottish Salmon**

*Fondant sweet potato, asparagus, green peas purée, lemon wedges, cherry tomato*

#### **Parchment Baked Seabass**

*Cherry tomatoes, fennel, olive oil and black olives*

#### **Slow Cooked Baby Chicken**

*Fondant roasted potato homemade BBQ, morel mushroom, rocket leaves*

#### **Wild Mushroom Risotto**

*Wild mushrooms, truffle paste*

### DESSERTS

#### **Strawberry Cheesecake**

*Vanilla foam, berry sorbet, strawberry sauce*

#### **Tropical Freshness**

*Mango marmalade, mango passion sorbet, lime vanilla sorbet, coconuts meringue, passion lemon grass juice, exotic minestrone*

#### **Chocolate Plate**

*Chocolat fondant, milk chocolate mousse, chocolate crunch, gianduja chocolate ice cream*

#### **Sticky Toffee Pudding**

*Date sponge cake, rich caramel sauce*

*Our Business Lunch menu is inclusive of soft beverages.*

*\*If you have any food allergy, intolerance or sensitivity, please inform your waiter about ingredients in our menu before ordering.*



# ASTOR GRILL

## غداء العمل من أستور غريل

### المقبلات

#### سلطة والدورف

تفاح كرفس ، جوز ، مخلل كرفس ، الزبادي مع الكمأة مدخنة ، فئات الجبن الأزرق

#### طماطم هيرلوم

جبنة الماعز ، هلام فيرجن ماري يقدم مع خبز الزيتون المقرمش

#### الخبز الصغير

خبز صغير محشي بالروبيان والكرفس والجزر يقدم مع صلصة الطماطم الحارة المدخنة

#### روبيان ديناميت

بصل أخضر ، صلصة ديناميت ، روبيان تمبورا

### أطباق رئيسية

#### لحم الأنجوس المشوي

قطعة لحم تندرلويون ١٥٠ غرام تقدم مع الثوم والبطاطا المهروسة

#### السلمون الاسكتلندي المقلي

البطاطا الحلوة ، الهليون ، البازلاء الخضراء ، الليمون ، شرائح الليمون ، طماطم كرزية

#### سمكة السيباس المحمرة

طماطم كرزية ، شمر ، زيت زيتون و زيتون أسود

#### دجاج صغير مطهو ببطء

فوندان البطاطا المحمرة بصلصة الباربيكيو ، فطر موريل ، أوراق الجرجير

#### ريزوتو مع الفطر البري

فطر بري ، معجون الكمأة

### الحلويات

#### تشيز كيك الفراولة

رغوة الفانيليا ، سوييه التوت ، صلصة الفراولة

#### تروبيكال فريشنس

مرابي المانغو ، شراب المانغو بأشن ، سوربيه الليمون والفانيليا ، جوز الهند مع اللينغ ، عصير عشب الليمون ، مينستروني

#### طبق شوكولاتة

شوكولاتة فوندان ، موس شوكولاتة بالحليب ، شوكولاتة مقرمشة ، آيس كريم جياندوجا

#### ستيكي توفى بودينغ

كعكة إسفنجية التمر ، صلصة الكاراميل

قائمة الغداء تشمل المشروبات الغازية

يرجى إبلاغنا بأي حساسية غذائية قد تكون لديكم قبل طلب طعامكم المفضل.