HUNTERS
ROOM · GRILL

• • • STARTERS • • •

CEVICHE DE LANGOSTINOS PATAGONICOS (C)(Ce)(Se) — **80**
Patagonian prawns, Marinated in lime juice, Passion fruit, Mango, Red onion & avocado with a delicate touch of chili and cilantro
285g

GUACAMOLE (S)(V) — **55**
Served with Pico de Gallo, Lime, Coriander, Crispy corn tortillas
150g

SEABASS AGUACHILE (Ce)(F) — **75**
Green aguachile, Cucumber, Pico de Gallo
285g

SOUP OF THE DAY — **45**
Ask your server about the soup of the day
220ml

• • • SALADS • • •

BURRATA AHUMADA (D)(Su)(V) — **55**
Fresh burrata cheese, Tartare of 3 types of tomatoes, Blueberries, Frisee lettuce
310g

MELON CON BRESAOLA SALAD (D) — **45**
Honey melon, Thin bresaola slices, Kale
335g

ENSALADA DE REMOLACHA GRILLADA(D)(E)(V) — **45**
Beetroot two ways, Manchego cheese, Kale, Pomegranate, Herb dressing
285g

CHEF'S CHOICE | ALL PRICES ARE IN QATARI RIYALS

(C) Crustacean | (Ce) Celery | (D) Dairy | (E) Eggs | (F) Fish | (G) Cereal containing Gluten | (L) Lupin
(M) Mollusc | (Mu) Mustard | (N) Tree Nuts | (P) Peanut | (S) Soy | (Se) Sesame | (Su) Sulphites | (V) Vegetarian

HUNTERS
ROOM • GRILL

• • • HOT STARTERS • • •

ANTICUCHOS (D) — **55**
Beef skewers with aji marination
185g

EMPANADA OF YOUR CHOICE — **30 / 55**
85g (1pc) / 185g (2pcs)

EMPANADA ARGENTINA (Ce)(E)(G)
Beef, Onions, Bell peppers, Green olives

EMPANADA DE HUMITA (Ce)(D)(E)(G)(V)
Sweet corn, Bell pepper, Cheese

PROVOLETA (D)(N)(P)(V) — **65**
Grill melted provolone cheese, Salsa criolla, Sun-dried tomatoes, Pesto
223g

ADD ON

Smoked paprika chorizo (65g)	15
Mixed mushrooms (65g)	15

CACHAPAS (CE)(D)(E)(G)(V) — **40**
Sweet corn cake, Pico de Gallo, Sour cream, Tomato chutney, Mix cheese
285g

• • • SANDWICHES & BURGERS • • •

All sandwiches & burgers are served with parmesan truffle fries.

HUNTERS BURGER (D)(E)(F)(G)(Mu)(N)(S) — **135**
Premium Black Angus beef patty, Chipotle aioli, Grilled onions, Cheddar cheese, Sautéed mushrooms, Tomato jam, Grilled brioche bun
335g

LOMITO (D)(E)(F)(G)(Mu)(N)(S) — **120**
Beef steak sandwich, Provolone cheese, Onions jam, Sundried tomatoes, Ciabatta bread
200g

SANDWICH DE MILANESA DE AVE (D)(E)(F)(G)(MU)(N)(S) — **110**
Chicken fillet Milanesa, Stuffed with cheese & Smoked turkey, oregano, Tomato, Topped with mozzarella cheese, Arugula & Mustard mayo sauce, Focaccia bread
250g

CHEF'S CHOICE | ALL PRICES ARE IN QATARI RIYALS

(C) Crustacean | (Ce) Celery | (D) Dairy | (E) Eggs | (F) Fish | (G) Cereal containing Gluten | (L) Lupin
(M) Mollusc | (Mu) Mustard | (N) Tree Nuts | (P) Peanut | (S) Soy | (Se) Sesame | (Su) Sulphites | (V) Vegetarian

HUNTERS
ROOM · GRILL

• • • TACOS • • •

BRISKET TACO (G)(N)(P) — 75
Slow cooked brisket, Spicy peanut sauce, Crispy potato
205g

CHICKEN (G) — 60
Chicken confit, Chipotle sauce, Roasted pineapple
235g

FISH (G)(E)(F)(Mu)(N)(S) — 65
Slaw salad, Chipotle mayo
220g

• • • ROAST & GRILL • • •

GRILLED SEABASS (F)(Su) — 119
Lemon butter sauce, Served with coriander
352g

HALF CHICKEN PIBILL — 110
Grilled chicken, Achiote marination, Pineapple with habanero
318g

LANGOSTINO GRILLADOS (C) — 160
Argentinean grilled prawns, Chimichurri, Served with mixed salad
385g

PATA DE CORDERO (Ce)(D)(G) — 150
Slow roasted shank, Grilled vegetables, Jus, Served with potato puree
350g

PULPO A LA PARRILLA (E)(F)(G)(M)(Mu)(S) — 130
Octopus in chilli marination, Garlic aioli, Mixed salad
305g

CALAMARI (D)(E)(F)(G)(M)(Mu)(S) — 80
Marinated & grilled calamari, Garlic aioli
80g

HAMMOUR (F) — 125
Marinated & Grilled mild-flavored fish, Served with mixed salad
380g

CHEF'S CHOICE | ALL PRICES ARE IN QATARI RIYALS

(C) Crustacean | (Ce) Celery | (D) Dairy | (E) Eggs | (F) Fish | (G) Cereal containing Gluten | (L) Lupin
(M) Mollusc | (Mu) Mustard | (N) Tree Nuts | (P) Peanut | (S) Soy | (Se) Sesame | (Su) Sulphites | (V) Vegetarian

HUNTERS
ROOM • GRILL

• • • SHARING BOARDS • • •

CARNIVORES PLATTER (D) **590**
Striploin, Tenderloin, Lamb chops, Ribeye, & Chicken
Served with truffle fries, Traditional chimichurri sauce, Criolla sauce
1265g

TOMAHAWK* **765**
Bone-in marbled beef ribeye | 1.8kg
Sizes may vary daily. Kindly ask your server for today's available option.

**Served with your choice of three sides & two sauces*

• • • HUNTER'S CUTS • • •

All cuts are served with your choice of one side & one sauce

LAMB CHOPS* (D) **170**
300g

RIB EYE* (D) **290**
300g

STRIPLOIN* (D) **250**
300g

TENDERLOIN* (D) **365**
300g

SIDES 35

Esquites (D)(E)(F)(G)(Mu)(S) Corn with spicy mayo, Cheese	110g
Grilled Artichokes	142g
Grilled Asparagus	113g
Mac & Cheese (D)(G)	230g
Mashed Potato Gratin (D)	113g
Mixed Salad	150g
Mixed Vegetables	145g
Sweet Potato Fries (S)	145g
Truffle Fries (S)	135g

SAUCES 15

BBQ (G)
Blue Cheese (D)
Habanero (D)(E)(F)(G)(Mu)(S)
Mushroom (D)(G)
Pepper
Traditional Chimichurri Sauce

CHEF'S CHOICE | ALL PRICES ARE IN QATARI RIYALS

(C) Crustacean | (Ce) Celery | (D) Dairy | (E) Eggs | (F) Fish | (G) Cereal containing Gluten | (L) Lupin
(M) Mollusc | (Mu) Mustard | (N) Tree Nuts | (P) Peanut | (S) Soy | (Se) Sesame | (Su) Sulphites | (V) Vegetarian

HUNTERS
ROOM · GRILL

• • • DESSERTS • • •

CARAMEL FLAN DE DULCE DE LECHE (D)(E)(G) — **55**
Classic baked custard made with eggs, Milk & Dulce de leche
245g

CHURROS (D)(E)(G)(N)(S) — **55**
Deep fried dough, Coated in sugar & cinnamon served with dulce de leche, & chocolate sauce

HOMEMADE CHOCOLATE CAKE (D)(E)(G)(N)(S) — **55**
Chocolate cake with creamy center, Accompanied by ice cream
380g

HUNTERS CHEESE PLATTER (D)(G)(S) — **55**
3 kinds of cheese, Jam, Truffle honey, Grapes, Served with crackers
310g

TRES LECHES (D)(E)(G) — **55**
Ultra light cake, Soaked in a sweet milk mixture & Topped with freshly whipped cream
210g

CHEF'S CHOICE | ALL PRICES ARE IN QATARI RIYALS

(C) Crustacean | (Ce) Celery | (D) Dairy | (E) Eggs | (F) Fish | (G) Cereal containing Gluten | (L) Lupin
(M) Mollusc | (Mu) Mustard | (N) Tree Nuts | (P) Peanut | (S) Soy | (Se) Sesame | (Su) Sulphites | (V) Vegetarian



BEVERAGES



HUNTERS
ROOM • GRILL

GRILLED MIXOLOGY COLLECTION 74

GRILLED CITRUS MARGARITA
Tequila, Triple sec, Grilled lime, Grilled orange, Simple syrup

GRILLED PEACH WHISKY SOUR
Bourbon, Grilled peach slices, Sweet & sour

GRILLED PINEAPPLE MOJITO
Barrel aged rum, Grilled pineapple chunks, Grilled lime wedges, Mint leaves, Superfine sugar

GRILLED STRAWBERRY & WATERMELON CAIPIROSKA
Vodka, Grilled strawberries, Grilled watermelon, Sour mix, & Soda

• • • SIGNATURE COLLECTIONS • • •

FRENCH CONNECTION 85
Amaretto, Cointreau, Cognac, Angostura Biters

HUNTERS CURE 85
Black Label, Glenfiddich 12 Years Old, Honey, Ginger syrup, Lemon juice

SMOKED OLD FASHIONED 85
Premium Kentucky Straight Bourbon, Angostura bitters, Brown sugar

ZESTY NEGRONI 64
Gin, Sweet Vermouth, Aperol, Orange Segments & Zest

• • • WHISKEY SELECTION • • •

BLENDED SCOTCH

Chivas Regal 12 Years	65
Chivas Regal 18 Years	145
Chivas Regal 25 Years	195
Dewars White Label	45
Johnnie Walker Black Label	60
Johnnie Walker Gold Label	90
Johnnie Walker Blue Label	275
Royal Salute	235

IRISH

Bush Mill's 10 Years Old Malt	70
John Jameson	40

SINGLE MALTS

Glenmorangie 10 years	80
Glenfiddich 12 years	70
Glenfiddich, Solera Reserve 15 years	90
The Glenlivet 18	155

AMERICAN BOURBON

Fireball Cinnamon	35
Jack Daniels	45
Jim Beam	40
Maker's Mark	50
Wood Ford Reserve	55

CANADIAN

Canadian Club	35

SPECIAL SELECTION | ALL PRICES ARE IN QATARI RIYALS

HUNTERS
ROOM · GRILL

BREWS

ASAHI | JAPAN	49
BUDWEISER | USA	49
CARLSBERG | DENMARK	49
CORONA EXTRA | MEXICO	49
HEINEKEN | HOLLAND	49
SAVANNA | SOUTH AFRICA	49
STELLA ARTOIS | BELGIUM	49
TIGER | SINGAPORE	49

COGNAC

COURVOISIER XO	245
HENNESSY VS	65
HENNESSY VSOP	115
RÉMY MARTIN VSOP	100
RÉMY MARTIN, XO	290

GRAPPA

BOTTEGA, LIMONCINO DI GRAPPA	35

PISCO

PISCO 1615 QUEBRANTA	35

PORT & SHERRY

	6 cl
TIO PEPE FINO	45

SPIRITS

GIN

Beefeater	39
Bombay Bramble	68
Bombay Sapphire	45
Hendricks	50
Tanqueray 10	60

VODKA

Absolut Blue	40
Belvedere	60
Grey Goose	65
Ketel One Vodka	68
Stolichnaya	39

RUM

Bacardi Black	45
Bacardi White	40
Captain Morgan Spiced	39
Rum Angostura 1824	59

TEQUILA

Jose Cuervo Silver	39
Jose Cuervo Gold	39
Jose Cuervo 1800, Anejo	70
Patron Silver	70
Patron Reposado	75
Patron Anejo	105

MEZCAL

Del Maguey Crema	70

CACHACA

Sagatiba, Pura	30

SPECIAL SELECTION | ALL PRICES ARE IN QATARI RIYALS

HUNTERS
ROOM • GRILL

MOCKTAILS 40

MINTED TEA RESERVE
A vibrant blend of fresh orange juice, passion fruit, and crisp peppermint tea with a bright and refreshing finish

VIRGIN MOJITO
A selection of different flavors: Passion fruit, Classic, Peach & Strawberry

SOFT DRINKS

Coke	27
Diet Coke	27
Sprite	27
Diet Sprite	27
Fanta	27
Ginger Ale	27
Tonic Water	27
Soda Water	27
Red Bull	40

JUICES

FRESH JUICE 35
- Lemon & Mint
- Orange
- Pineapple
- Watermelon

CHILLED JUICE 22
- Apple
- Cranberry
- Mango
- Orange
- Pineapple

MINERAL WATER

STILL

Aqua Panna Small	25
Aqua Panna Large	35
Evian 330 ml	25
Evian 750 ml	35

SPARKLING

Perrier 330 ml	25
Perrier 750 ml	35
San Pellegrino 500 ml	25
San Pellegrino 1 Ltr	35

COFFEE & TEA

Americano	30
Cafe Latte	30
Cappuccino	30
Espresso	25
Double espresso	30
Chamomile	30
Earl Grey	30
English Breakfast	30
Peppermint	30

SPECIAL SELECTION | ALL PRICES ARE IN QATARI RIYALS

WINE LIST

HUNTERS
ROOM • GRILL

• • • WINE BY THE GLASS & BY THE BOTTLE • • •

	15 cl / 75 cl
SPARKLING WINE	
Varichon & Clerc, Blanc de Blanc, Brut	**69 / 339**
WHITE WINE	
Chardonnay, Finca La Linda, Luigi Bosca, Argentina	**65 / 309**
Canaletto, Pinot Grigio, I.G.T.	**59 / 289**
Sauvignon Blanc, Beau Rivage, France	**59 / 240**
RED WINE	
Cabernet Sauvignon/Merlot, Casa Silva, Chile	**60 / 290**
Merlot, Bouchard Aine & Fils, France	**50 / 230**
Montepulciano D'Abruzzo, Romio, Italy	**50 / 239**
Pinot Noir, Bouchard Aine & Fils, France	**59 / 260**
	6 cl / 37 cl
DESSERT WINE	
Floralis Moscatel Oro	**49 / 239**
ROSÉ WINE	
Nederburg, Western Cape	**50 / 239**

• • • SPARKLING WINE BY THE BOTTLE • • •

	75 cl
CHAMPAGNE	
BRUT	
Cristal Roederer, Reims	**4009**
Dom Perignon, Reims	**5600**
Krug, Grand Cuvee Brut, Reims, NVs	**3599**
Laurent Perrier, Brut, Tours-Sur-Marne, NV	**1500**
Moët & Chandon, Brut Impérial, Reims, NV	**1700**
Veuve Clicqout, Reims, NV	**1800**
BRUT ROSÉ	
Moët & Chandon, Brut Impérial Rosé, Reims, NV	**1700**
SPARKLING WINE	
Cava, Freixenet, Cordón Negro, Spain	**409**
Prosecco di Conegliano, Tintoretto, Veneto, D.O.C., Italy	**420**

SPECIAL SELECTION | ALL PRICES ARE IN QATARI RIYALS

HUNTERS
ROOM · GRILL

••• ROSÉ WINE BY THE BOTTLE •••

	75 cl
Rosé d'Anjou, Sauvion & Fils, Loire, France	339

•••WHITE WINE BY THE BOTTLE•••

	75 cl
FRANCE	
Chablis, Bouchard, Aîné & Fils, Heritage du Conseillier, Bourgogne 🍷	610
Chardonnay, Bouchard, Aîné & Fils, Heritage du Conseillier, Bourgogne	289
Gewürztraminer, Hugel & Fils, Alsace	620
Mâcon-Villages, Bouchard Aîné & Fils, Bourgogne	670
Mersault, Bouchard, Aîné & Fils, Bourgogne 🍷	889
Pouilly-Fumé, Sauvion & Fils "Les Ombelles", Loire 🍷	475
Sancerre, Sauvion & Fils "Les Fondettes", Loire	995
Sauvignon Blanc, Beau Rivage, France	240
ITALY	
Bianco, Castello di Pomino, D.O.C., Marchesi di Frescobaldi, Toscana	568
Frascati, Candida Superiore, D.O.C., Lazio	250
Gavi, La Raia, D.O.C.G., Piemonte 🍷	590
Grillo di Sicilia, La Mura, I.G.T., Sicilia	339
Orvieto Classico, Ruffino, D.O.C., Umbria	300
Pinot Grigio, Canaletto, I.G.T., Delle Venezie	289
Villa Antinori, I.G.T., Toscana	536
SPAIN	
Marques do Caceres, Rioja 🍷	280
Parellada, Viña Sol, Miguel Torres, Catalonia 🍷	210
Viura, Finca Antigua, La Mancha	330
AUSTRALIA	
Chardonnay-Sauvignon Blanc-Pinot Grigio, Everton, Brown Brothers, Victoria 🍷	360
Riesling, Knappstein, Clare Valley 🍷	479
Sauvignon Blanc, Jacob's Creek, South Eastern	350
CHILE	
Chardonnay, Caliterra Reserva, Colchagua	280
Mudhouse, Sauvignon Blanc	230
Sauvignon Blanc, Montes "Limited Selection", Leyda Valley 🍷	459
NEW ZEALAND	
Sauvignon Blanc, Brancott Estate, Marlborough	465

🍷 SPECIAL SELECTION | ALL PRICES ARE IN QATARI RIYALS

HUNTERS
ROOM • GRILL

• • • WHITE WINE BY THE BOTTLE • • •

	75 cl
SOUTH AFRICA	
Chardonnay, Nederburg, Western Cape	319
Sauvignon Blanc, Bellingham, Costal Region	470
Sauvignon Blanc, KWV, Western Cape	259
Sauvignon Blanc, Table Mountain	239
U.S.A.	
Chardonnay, Ravenswood, Vitner's Blend, California	479
Chardonnay, SIMI, Russian River Valley, California	575
Sauvignon Blanc, Woodbridge, By Robert Mondavi, California	310

• • • RED WINE BY THE BOTTLE • • •

	75 cl
FRANCE	
BORDEAUX	
Bordeaux Rouge, Mouton Cadet, Baron Philippe de Rothschild	580
Château Batailley, Grand Cru Classé 🍷	900
Château Cantenac, Selection Madame, Saint-Émilion	890
Château Gabaron, Bordeaux	320
Château Kirwan, 3ème Cru, Margaux 🍷	3195
Château Lamarselle, Despagne-Rapin, Saint-Émilion 🍷	390
Château Lynch-Bages, Grand Cru Classé, Pauillac 🍷	2235
Château Vieille Tour la Rose, Saint-Émilion	499
Margaux, Private Réserve, Schröder & Schÿle 🍷	630
BURGUNDY	
Beaujolais Villages, Bouchard, Aîné & Fils	350
Côte de Beaune Villages, Bouchard, Aîné & Fils	750
Gevrey-Chambertin, Ropiteau Freres 🍷	710
Merlot, Bouchard, Aîné & Fils	230
Pinot Noir, Antonin Rodet	610
Pinot Noir, Bouchard Aine & Fils	285
Volnay, Antonin Rode 🍷	730
RHÔNE VALLEY	
Château Fargueirol, Châteauneuf-du-Pape	799
Côtes-du-Rhône, Belleruche, M. Chapoutier	390

🍷 SPECIAL SELECTION | ALL PRICES ARE IN QATARI RIYALS

HUNTERS
ROOM • GRILL

•••RED WINE BY THE BOTTLE••

	75 cl
ITALY	
Amarone della Valpolicella, D.O.C., Veneto	905
Barolo, Prunotto, Piemonte	960
Brunello di Montalcino, Antinori, Toscana	825
Chianti Classico Riserva, Tenuta Tignanello 'Marchese Antinori'	1350
Chianti Classico, Pèppoli, D.O.C.G., Antinori, Toscana	640
Montepulciano d'Abruzzo, D.O.C., Tini	289
Sassicaia, Bolgheri, Toscana	3565
Vino Nobile Di Montepulciano, La Braccesca, Toscana	720
SPAIN	
Celeste Crianza, Migruel Torres	780
Sangre de Toro Original, Miguel Torres, D.O., Penedès, Catalunya	260
Tempranillo, Beronia, Rioja Reserva	530
ARGENTINA	
Cabernet Sauvignon, Finca La Linda, Luigi Bosca, Mendoza	309
Malbec, Reserva, Luigi Bosca, Mendoza	489
AUSTRALIA	
Grenache-Shiraz, Gamekeeper's, St. Hallet, Barossa, South Australia	290
Merlot, Eaglehawk, Wolf Blass, South Eastern	250
Shiraz-Cabernet, Penfolds, Koonunga Hill, South	614
Shiraz, Founder's Reserve, George Wyndham, Langhorne Creek	509
Shiraz, Varietal Range, Hardys, South Eastern	260
CHILE	
Cabernet Sauvignon, Casa Silva, Colchagua	349
Carmenere, Casillero Del Diablo, Concha Y Toro	345
Merlot, Caliterra, Reserva, Colchagua	295
Merlot, Casa Silva, Colchagua	290
Pinot Noir, Montes "Limited Selection", Casablanca Valley	450
SOUTH AFRICA	
Merlot, Table Mountain	239
Pinotage, Nederburg, Western Cape 285	339
Shiraz, 1685 Series, Boschendal, Stellenbosch	610
U.S.A.	
Cabernet Sauvignon, Robert Mondavi, Private Selection, California	620
Merlot, Columbia Crest, Horse Heaven Hills, Washington	479
Zinfandel, Woodbridge, By Robert Mondavi, California	550

SPECIAL SELECTION | ALL PRICES ARE IN QATARI RIYALS

ARABIC MENU

قائمة الطعام العربية

HUNTERS
ROOM • GRILL

• • • قطع لحم البقر • • •

تُقدَّم جميع أنواع اللحوم مع اختيارك من طبق جانبي واحد وصلصة واحدة

ريش لحم الضأن (ح) — **170**
٣٠٠ جرام

ريب آي (ح) — **290**
٣٠٠ جرام

ستريب لوين (ح) — **250**
٣٠٠ جرام

تيندرلوين (ح) — **365**
٣٠٠ جرام

الأطباق الجانبية — 35

إسكيتيس (غ)(ص)(خ)(ح)(ب)(ك) — ١١٠ جرام
ذرة مع مايونيز حار وجبنة

خرشوف مشوي — ١٤٢ جرام
هليون مشوي — ١١٣ جرام
ماك آند تشيز (ح)(غ) — ٢٣٠ جرام
بطاطس مهروسة غراتان (ح) — ١١٣ جرام
سلطة مشكلة — ١٥٠ جرام
خضار مشكلة — ١٤٥ جرام
بطاطا حلوة مقلية (ص) — ١٤٥ جرام
بطاطس ترافل (ص) — ١٣٥ جرام

الصلصات — 15

صوص باربيكيو (غ)
صوص الجبنة الزرقاء (ح)
صوص هابانيرو (غ)(ص)(خ)(ح)(ب)(ك)
صوص الفطر
صوص الفلفل
صوص تشيميشوري التقليدي

• • • الحلويات • • •

فلان دولسي دي ليتشي بالكراميل — **55**
كاسترد مخبوز تقليدي بالبيض والحليب والدولسي دي ليتشي.
١٩٥ جرام

تشوروز (م)(غ)(ح)(ب)(ص) — **55**
عجينة مقلية مغطاة بالسكر والقرفة، تُقدم مع دولسي دي ليتشي وصوص الشوكولاتة

كيك الشوكولاتة البيتي (م)(غ)(ح)(ب)(ص) — **55**
كيك شوكولاتة بمركز كريمي يُقدم مع آيس كريم
٣١٠ جرام

اختيار الشيف | جميع الأسعار بالريال القطري

الغلوتين (غ) | البيض (ب) | فول الصويا (ص) | الحليب ومشتقاته (ح) | السمسم (سم) | المكسرات (م) | السلفيت (س)
الترمس (ت) | الخردل (خ) | الفول السوداني (ف) | السمك (ك) | القشريات (ق) | الرخويات (ر) | الكرفس (ل)

HUNTERS
ROOM · GRILL

• • • المشاوي والروست • • •

سيباس مشوي (س)(ك) — 119
يُقدم مع كزبرة وصوص زبدة الليمون
٣٥٢ جرام

نصف دجاجة بيبيل — 110
دجاج مشوي، متبل بالأتشيوت، أناناس مع هابانيرو
٣١٨ جرام

جمبري أرجنتيني مشوي (ق) — 160
جمبري أرجنتيني مشوي، يُقدم مع سلطة مشكلة وصوص تشيميشوري
٣٨٥ جرام

سيقان لحم الضأن (غ)(ل)(ح) — 150
سيقان مطهوة ببطء، تُقدم مع بيوريه البطاطس، خضار مشوي، وصوص جوس
٣٥٠ جرام

أخطبوط مشوي (ر)(ص)(خ)(ب)(ك)(غ) — 130
أخطبوط متبل بالفلفل الحار، أيولي الثوم، سلطة مشكلة
٣٠٥ جرام

كالاماري (غ)(ص)(خ)(ر)(ح)(ب)(ك) — 80
كالاماري متبل ومشوي، يُقدم مع أيولي الثوم
٨٠ جرام

• • • ألواح المشاركة • • •

طبق الكارنيفورز (ح) — 590
ستريب لوين، تيندرلوين، ريش ضأن، ريب آي، ودجاج. صوص تشيميشوري وصوص
يُقدم مع بطاطس مقلية، أيولي الثوم البيتي، وصوص زبدة الليمون
١٢٦٥ جرام

توموهوك — 765
ريباي بالعظم من لحم البقر المُعَتّق | ١.٨ كجم
الأحجام قد تختلف يوميًا. يُرجى سؤال المُقدّم عن الخيارات المتوفرة اليوم.

يُقدَّم مع اختيارك من ثلاث أطباق جانبية وصوصين.

اختيار الشيف | جميع الأسعار بالريال القطري

الغلوتين (غ) | البيض (ب) | فول الصويا (ص) | الحليب ومشتقاته (ح) | السمسم (سم) | المكسرات (م) | السلفيت (س)
الترمس (ت) | الخردل (خ) | الفول السوداني (ف) | السمك (ك) | القشريات (ق) | الرخويات (ر) | الكرفس (ل)

HUNTERS
ROOM • GRILL

• • • المقبلات الساخنة • • •

إضافات

تشوريزو مدخن بالبابريكا (٦٥ جرام) 15

فطر مشكل (٦٥ جرام) 15

• • • الساندويتشات والبرغر • • •

تُقدَّم جميع السندويشات والبرغر مع بطاطس مقلية بجبنة البارميزان وزيت الترفل

هانترز برغر (غ)(ح)(ص)(خ)(ب)(م)(ك) 135

برغر لحم أنغوس فاخر، أيولي شيبوتلي، بصل مشوي، مربى طماطم، فطر سوتيه، جبنة شيدر، خبز بريوش مشوي

٣٣٥ جرام

لوميتو (غ)(ح)(ص)(خ)(ب)(م)(ك) 120

ساندويتش ستيك لحم بقري، جبنة بروفولون، مربى بصل، طماطم مجففة، خبز تشاباتا

٢٠٠ جرام

• • • تاكو • • •

تاكو بريسكيت (ف)(غ)(ن) 75

بريسكيت مطهو ببطء، صوص الفول السوداني الحار، بطاطس مقرمشة مشكلة

٢٠٥ جرام

تاكو الدجاج (غ) 60

دجاج كونفي، صوص شيبوتلي، أناناس مشوي

٢٣٥ جرام

تاكو السمك (غ)(ص)(خ)(ب)(م)(ك) 65

سلطة سلو، مايونيز شيبوتلي

٢٢٠ جرام

اختيار الشيف | جميع الأسعار بالريال القطري

الغلوتين (غ) | البيض (ب) | فول الصويا (ص) | الحليب ومشتقاته (ح) | السمسم (سم) | المكسرات (م) | السلفيت (س)
الترمس (ت) | الخردل (خ) | الفول السوداني (ف) | السمك (ك) | القشريات(ق) | الرخويات (ر) | الكرفس (ل)

HUNTERS
ROOM · GRILL

• • • المقبلات • • •

سيفيتشي جمبري باتاغونيا (ق)(سم)(ل) — 80
جمبري باتاغوني، متبل بعصير الليمون، فاكهة العاطفة، مانجو، بصل أحمر، أفوكادو، ولمسة خفيفة من الفلفل الحار والكزبرة
٢٨٥ جرام

غواكامولي (ص)(ن) — 55
يُقدم مع بيكو دي جالو، ليمون، كزبرة، وتورتيلا الذرة المقرمشة
١٥٠ جرام

أجواتشيلي السيباس (ك)(ل) — 75
أجواتشيلي أخضر، خيار، بيكو دي جالو
٢٨٥ جرام

شوربة اليوم — 45
اسأل النادل عن شوربة اليوم
٢٢٠ مل

• • • السلطات • • •

بوراتا مدخنة (س)(ح)(ن) — 55
جبنة بوراتا طازجة، تارتار من ٣ أنواع من الطماطم، توت أزرق وخس فريزيه
٣١٠ جرام

سلطة خضراء — 45
خس، خيار، طماطم كرزية، صلصة فينيغريت
٢٨٥ جرام

• • • المقبلات الساخنة • • •

أنتيكوتشوس (ح) — 55
أسياخ لحم بقري متبلة بصلصة الأجي
١٨٥ جرام

الإمبانادا حسب اختيارك — 30 / 55
٨٥غ (قطعة واحدة) / ١٨٥غ (قطعتان)

إمبانادا أرجنتينية (غ)(ل)(ب)
لحم بقري، بصل، فلفل رومي، زيتون أخضر

إمبانادا دي هوميتا (غ)(ل)(ب) (ن)
ذرة حلوة، فلفل رومي، جبنة

اختيار الشيف | جميع الأسعار بالريال القطري

الغلوتين (غ) | البيض (ب) | فول الصويا (ص) | الحليب ومشتقاته (ح) | السمسم (سم) | المكسرات (م) | السلفيت (س)
النرمس (ن) | الخردل (خ) | الفول السوداني (ف) | السمك (ك) | القشريات (ق) | الرخويات (ر) | الكرفس (ل)