

# ASTOR GRILL

## COLD STARTERS & SALADS

### Beef Carpaccio 135

Horseradish, shaved parmesan, rocket leaves and truffle oil

### Gillardeau Oysters 135

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

### Italian Buratta 80

Heirloom tomato, olive tapenade, extra-virgin olive oil & crushed pepper

### Crabmeat Salad 80

Mixed greens, cherry tomato, green asparagus and chives with jalapeño/grapes seeds oil dressing

### Waldorf Salad 65

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

### Sea Bass Ceviche 80

Sweet potatoes, crispy corn, cilantro, lime and chili

### Astor Beef Tartare 120

62' poached quail eggs , crispy Cecina , Gruyère cheese

### Salmon Tartare 75

Fresh salmon, mango, avocado, shallots and sweet potato chips

### Kale and Rucola Salad 65

Pomegranate, cherry tomato, dry figs, feta cheese with honey mustard dressing

### Caesar Salad 75

Beef lettuce , croutons , white anchovies , caesar dressing

### Citrus Quinoa 75

White and black quinoa, citrus dressing, mix bell peppers

## HOT STARTERS

### Pulled Beef Sliders 80

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

### Grilled Octopus 75

Truffle mash potato, roasted cherry tomato and olive oil

### Crispy Calamari 65

Parsley aioli and lemon

## SOUPS

### Seafood Chowder 75

Cod, mussels, burnt shrimp, smoked salmon and beef bacon

### French Onion Soup 50

Served in sour dough bread with gruyere cheese

## PASTAS & RISOTTO

### Wild Mushroom Risotto 95

Puccini, bottom, oyster mushrooms, truffle paste

### Squid ink Linguine 125

With lobster bisque, shrimp, mussels and olive oil

### Lasagne Al Forno 95

Josper baked lasagna with Bolognese and parmesan cheese

## TO SHARE

### Smoked Lamb Rack 595

Honey, Maldon salt, Cajun, smoked paprika, cherry tomato  
35 South, Cabernet Sauvignon, Chile 75

### Hamour Clay Pot 180

Assorted olives, spring onion, cherry tomato, herbs and olive oil cooked in clay pot  
Eikendal, Sauvignon Blanc, South Africa 85

### Seafood Mix Grill 275

Lobster, scallops, salmon, seabass, prawns maitaise sauce, grilled vegetables  
Forchir, Pinot Grigio, Italy 90

### Braised Beef Ribs 350

BBQ sauce, whipped potato and confit tomato  
Peppoli, Sangiovese, Antinori, Italy 95

## KIDS MENU

### Mini Burger 75

With potato bun, green salad and sweet potato fries

### Spaghetti Tomato 65

With parmesan cheese and olive oil

### Chicken Naggets 65

Deep fried with broccolini and french fries

### Fish and Chips 75

Served with mashed peas and country fries

## SIGNATURE GRILLS

### DRY AGED BEEF

Wagyu 7+ Tomahawk - 1.2 kg 995

Peppoli, Sangiovese, Antinori, Italy 95

US Prime Angus Rib Eye - 300g 350

35 South, Cabernet Sauvignon, Chile 75

Wagyu 7+Butter Fat Rib Eye - 300g 495

Peppoli, Sangiovese, Antinori, Italy 95

US Prime T-Bone - 500g 235

US Porterhouse - 500g 245

Forchir, Fruili, Merlot, Italy 85

### AUSTRALIAN WAGYU 7+

Tenderloin - 250g | QR 385

Rib Eye - 300g | QR 450

Striploin - 300g | QR 475

Peppoli, Sangiovese, Antinori, Italy 95

### US PRIME ANGUS

Tenderloin - 200g 295

Striploin - 300g 210

Rib Eye - 300g 295

Chateaubriand - 400g 635

Peppoli, Sangiovese, Antinori, Italy 95

### ARGENTINIAN BLACK ANGUS

Tenderloin - 200g 210

Argentinian Rib Eye - 300g 195

Montes Alpha, Merlot, Colchagua, Chile 95

## MAIN COURSES

### Astor Truffle Wagyu Beef Burger | 135

Aged cheddar, truffle chips, pickles, coleslaw salad, homemade truffle bun

Montes Alpha, Merlot, Colchagua, Chile 95

### Steak Sandwich 180

Lettuce, tomato, gherkins and brie cheese in panini bread

Montes Alpha, Merlot, Colchagua, Chile 95

### Slow Cooked Beef Cheeks Bourguignon 185

Mashed potato, baby carrots, roots vegetables and beef jus

Peppoli, Sangiovese, Antinori, Italy 95

### Veal Schnitzel 175

With fried potato, cranberry sauce and lemon

Luigi Bosca, Mendoza, Argentina 85

### Baked Sea Bass 175

Cherry tomatoes, fennel, olive oil and black olives

Eikendal, Sauvignon Blanc, South Africa 85

### Josper Chicken Breast 125

Herbs marinated chicken breast with roasted vegetables

Bouchard, Chablis, France 110

### Panfried Scottish Salmon 145

Sweet potato, asparagus, green pea purée, lemon wedges, cherry tomato

Forchir, Pinot Grigio, Italy 90

### Grilled Canadian Lobster 395

Beurre blanc, smoked vegetables, roasted pine nuts, lemon confit

Forchir, Pinot Grigio, Italy 90

## DESSERTS

### Eton Mess 50

Vanilla mascarpone chantilly, berry compote, dehydrated strawberry, coconut meringue, strawberry gel crème

### Este Lauder Panacotta 55

Aromatic pudding with salted crunch, frozen berries and forest berry sauce

### 200° Basque Style Cheese Cake 70

Warm salted caramel apple compote, Cinnamon ice-cream

### 12 Layer Chocolate Cake 70

70% chocolate ganache, moist cocoa biscuit, raspberry compote, chocolate wall

### Seasonal Fruit Platter 55

### Sorbet 50

Lemon vanilla mint, chocolate, melon ginger, mix berry

### Ice Cream 50

Spiced Chocolate, Vanilla bean, Pistachio, strawberry

### SAUCES

Choose one:

Béarnaise

Maitaise

Homemade BBQ

Green Peppercorn

Mushrooms

Chimichurri

Blue Cheese

Red Wine Jus

### SIDES 35

Baked Potato

Garden Green Salad

Mac & Cheese

Grilled Asparagus

Whipped Potatoes

Sweet Potato Fries

Charred Broccolini

Hand cut potato Chips

Wild Mushrooms

Creamy Spinach

Steamed rice

Grilled vegetables

\*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

## المشاوي المفضّلة

**لحم البقر المعتقد الجاف**  
**واغيو +٧ توماهوك - ١,٢ كيلو ٩٩٥**  
❖ **بيولي ، سان جيوفيري ، أنتينوري ، إيطاليا**

**يو اس برايم انجوس ريب اي - ٣٠٠ غ ٣٥٠**  
❖ **٣٥٠ ساوث ، كابيرنت سوفيتون ، تشيلي**

**واغيو + ٧ زبدة ريب أي - ٣٠٠ غ ٤٩٥**  
❖ **بيولي ، سان جيوفيري ، أنتينوري ، إيطاليا**

**تي-بون أمريكي برايم - ٥٠٠ غ ٢٣٥**  
**بورتر هاوس أمريكي - ٥٠٠ غ ٢٤٥**  
❖ **فورشر ، فرويلي ، ميرلوت ، إيطاليا**

**لحم بقر الواغيو الاسترالي +٧**  
**تندرلوين - ٢٥٠ غ ٣٨٥**  
**ريب أي - ٣٠٠ غ ٤٥٠**  
**ستربلويين - ٣٠٠ غ ٤٧٥**  
❖ **بيولي ، سان جيوفيري ، أنتينوري ، إيطاليا**

**لحم بقر الانجوس الأمريكي**  
**تندرلوين - ٢٠٠ غ ٢٩٥**  
**ستربلويين - ٣٠٠ غ ٢١٠**  
**ريب أي - ٣٠٠ غ ٢٩٥**  
**شاتوبريان - ٤٠٠ غ ٦٣٥**  
❖ **بيولي ، سان جيوفيري ، أنتينوري ، إيطاليا**

**لحم بقر الانجوس الأرجنتيني**  
**تندرلوين - ٢٠٠ غ ٢١٠**  
**ريب أي - ٣٠٠ غ ١٩٥**  
❖ **مونتس ألفا ، ميرلوت ، كولتشاغا ، تشيلي**

## الأطباق الرئيسيّة

**برغر بلحم الوغيو والكمأة ١٣٥**  
جينة تشيدر ، رقائق الكمأة ، مخلل ، سلطة كول سلو ، خبز بالكمأة  
❖ **مونتس ألفا ، ميرلوت ، كولتشاغا ، تشيلي**

**سندويتش ستيك ١٨٠**  
خس ، طماطم ، خيار ، جينة بري في خبز بانيني  
❖ **مونتس ألفا ، ميرلو ، كولتشاغا ، تشيلي**

**بورغينيون لحمه خد البقر المطبوخ ببطء ١٨٥**  
بطاطا مهروسة ، جزر صغير ، جذور خضار ولحم بقر  
❖ **بيولي ، سان جيوفيري ، أنتينوري ، إيطاليا**

**لحم العجل شنيّزل ١٧٥**  
مع البطاطا المقلية وصلصة التوت والليمون  
❖ **لويجي بوسكا ، ميندوزا ، الأرجنتين**

**سمك السيباس في القرن ١٧٥**  
طماطم كرزية ، شمر ، زيت زيتون و زيتون أسود  
❖ **إيكيندال ، سوفينيون بلانك ، جنوب إفريقيا**

**صدر الدجاج في قرن الجوسر ١٢٥**  
صدر دجاج متبل بالأعشاب مع الخضروات المشوية  
❖ **بوشارد ، شابلي ، فرنسا**

**سمك السلمون الاسكتلندي ١٤٥**  
البطاطا الحلوة ، الهليون ، البازلاء الخضراء المهروسة ، شرائح الليمون ، طماطم كرزية  
❖ **فورشر ، شاردونيه ، إيطاليا**

**الكرkend الكندي المشوي ٣٩٥**  
زبدة بيضاء ، خضروات مدخنة ، صنوبر محمّص ، معجون الليمون  
❖ **فورشر ، شاردونيه ، الولايات المتحدة الأمريكية**

## الحلويات

**حلوى إيتون ميس ٥٠**  
شاتيلي مسكربون بالفانيليا ، معجون توت ، فراولة مجففة ، مرنغ جوز الهند ، كريمة الفراولة

**باناكوتا إسّي لودر ٥٥**  
مهلبية معطرة مع مقرمشات مملحة ، توت مثلّج ، صلصة التوت البرّي

**تشيز كيك ٢٠٠ درجة على طريقة الباسك ٧٠**  
معجون التفاح بالكاراميل للملح ، آيس كريم بالقرفة

**كعكة الشوكولاتة ١٢ طبقة ٧٠**  
٧٠٪ شوكولاتة غاناش ، بسكويت بالكاكاو ، معجون التوت ، ورق شوكولاتة

**طبق فواكه موسمية ٥٥**

**سوريه ٥٠**  
ليمون ، فانيليا ، نعناع ، شوكولاتة ، شمام و زنجبيل ، توت مشكّل

**آيس كريم ٥٠**  
شوكولاتة متبلّة ، فانيليا ، فستق ، فراولة

## المقبّلات الباردة والسلطات

**كارباتشيو لحم البقر ١٣٥**  
فجل ، جينة بارميجان مبشورة ، جرجير

**جبلاردو للحار ١٣٥**  
ليمون ، كراث ، خل ، هلام الصويا ، صلصة الفلفل الحارّ

**بوراتا إيطاليّة ٨٠**  
طماطم ، زيت الزيتون البكر ، الفلفل المطحون

**سلطة السلطعون ٨٠**  
خضروات مشكلة ، طماطم ، هليون أخضر ، ثوم معقم ، صلصة الفلفل ، زيت بذور العنب

**سلطة والدورف ٦٥**  
كرفس ، تفاح ، جوز ، مخلل كرفس ، زيادي بالكمأة المدخنة ، فتات جينة زرقاء

**سفيتشي سمك السيباس ٨٠**  
بطاطا حلوة ، ذرة مقرمشة ، كزبرة ، ليمون وفلفل حار

**تارتار لحم البقر ١٢٠**  
بيض السمّان المسلوق ، سيسينا مقرمشة ، جينة غروير

**تارتار سمك السلمون ٧٥**  
سلمون طازج ، مانغو ، أفوكادو ، كراث ، رقائق البطاطا الحلوة

**سلطة خشن الكالي والجرجير ٦٥**  
رمان ، طماطم كرزية ، تين مجفّف ، جينة فيتا مع صلصة خردل بالعسل

**سلطة سيزر ٧٥**  
خس ، خبز محمّص ، أنشوفة بيضاء ، صلصة السيزر

**كينوا الحمضيات ٧٥**  
كينوا بيضاء و سوداء ، تنبيلة الحمضيات ، تشكيلة من الفلفل الحلو

## المقبّلات الساخنة

**شاطر لحم البقر المزروع ٨٠**  
لحم البقر مطهو لمدّة ٢٤ ساعة يقدّم في خبز أسود مع: الفطر ، بصل مكرومل والأفوكادو

**روبيان ديناميات ٧٥**  
بصل أخضر ، صلصة ديناميات ، روبان تمبورا

**إسكلوب ثريميدور ١١٠**  
غرأتان الاسكلوب

**أخطبوط مشوي ٧٥**  
بطاطا مهروسة بالكمأة ، طماطم كرزية مشوية ، زيت زيتون

**كالاماري مقرمش ٦٥**  
صلصة أنثوم باليقدنوس و الليمون

## الشوربات

**حساء ثمار البحر ٧٥**  
سمك القدّ ، اللّحار ، الروبيان المشوي ، السلمون المدخّن ، لحم القر المقدّد

**شورية البصل الفرنسيّة ٥٠**  
تقدّم مع الخبز التقليدي وجينة غروير

## الباستا والريزوتو

**ريزوتو الفطر البري ٩٥**  
بوتشي ، فطر بريّ ، معجون الكمأة

**باستا لينغويي بصلصة الحبار ١٢٥**  
مع حساء الكرkend والروبيان وبلح البحر وزيت الزيتون

**لارانيا آل فورنو ٩٥**  
لارانيا مخبوزة في فرن الجوسر مع صلصة بولونيز وجينة بارميجان

## أطباق للمشاركة

**لحم الغنم المدخّن ٥٩٥**  
عسل ، ملح مالدون ، الكاجون ، فلفل أحمر مدخن ، طماطم كرزية  
❖ **٣٥٥ ساوث ، كابيرنت سوفيتون ، تشيلي**

**سمك الهامور في الفخارة ١٨٠**  
زيتون ، بصل أخضر ، طماطم كرزية ، أعشاب وزيت زيتون مطبوخ في الفخارة  
❖ **إيكيندال ، سوفينيون بلانك ، جنوب إفريقيا**

**تشكيلة مشاوي ثمار البحر ٢٧٥**  
الكرkend ، الإسكلوب ، السلمون ، سيباس ، صلصة الروبيان ، خضروات مشوية  
❖ **فورشر ، شاردونيه ، الولايات المتحدة الأمريكية**

**أضلاع لحم البقر المشويّة ٣٥٠**  
صلصة باركيو ، بطاطا مهروسة ، معجون الطماطم  
❖ **بيولي ، سان جيوفيري ، أنتينوري ، إيطاليا**

## وجبات الصغار

**ميني برغر ٧٥**  
مع خبز البطاطا وسلطة خضراء وبطاطا حلوة مقلية

**سباغيتي بالطماطم ٦٥**  
مع جينة بارميران وزيت زيتون

**ناجتنس الدجاج ٦٥**  
مقلية مع البروكولي والبطاطا المقلية

**السمك والبطاطا ٧٥**  
تقدم مع البازلاء المهروسة والبطاطا المقلية

يرجى إبلاغنا بأي حساسيّة غذائيّة قد تكون لديك قبل طلب طعامك المفضّل. كلّ الأسعار بالريال القطري