

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

DISHES FOR TWO

All dishes for two accompanied by Maitre d'Hotel butter

Cote de Boeuf [D] 880
1.2kg ribeye on the bone

Chateaubriand [D]
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 250
Braised for 48hrs before flame grilled

Prime 72hours Braised Beef Brisket [A] 120
Smokey rub, Tennessee bourbon BBQ sauce



Prime Wagyu Beef Burger [D,E,G,SM]
Caramelised onions, melted raclette,
confit tomatoes, beef bacon, homemade bun

FROM THE GRILL

All grilled dishes are accompanied by Maitre d'Hotel butter

Tenderloin [D]
Argentinian 200g 170 300g 230
USDA Prime 200 260
Australian Black Onyx 245 325
Wagyu 355 530

Striploin [D]
Argentinian 250g 165 400g 225
USDA Prime 200 300
Australian Black Onyx 245 325
Wagyu 355 530

Ribeye [D]
Argentinian 250g 175 400g 235
USDA Prime 200 300
Australian Black Onyx 230 315
Wagyu 355 530

Whole Baby Chicken [D] 150
Olive oil & herbs

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
Green Asparagus [D,V] 35 Potato Wedges [V] 30

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

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

VEGETARIAN

Risotto Milanese [D,V] 120
Arborio rice, saffron, parmesan cheese

FROM THE OCEAN

All ocean dishes are accompanied by a side salad

Canadian Lobster [D,S] 230
Blanched, then broiled with garlic butter

Tiger Prawns [D,S] 200
Pan fried with lemon & garlic butter

Dover Sole Meuniere [D,S] 230
Capers, parsley, butter

CHEESE

**Selection of international cheeses
with preserves, crackers [D,G,N,V] 90**

DESSERT

Chocolate Cup [D,E,G,N] 49
Chocolate shell, chocolate mousse, chocolate sauce,
crispy praline, chocolate décor

Rum Baba [A,D,E,G] 49
Baba, citrus vanilla syrup, vanilla whipped cream, rum shot

Baked Cheese Cake [D,E,G] 49
Slow baked, speculaas crunch, mango yuzu compote

Raspberry Tarte [D,E,G] 49
Tarte shell, vanilla cream, raspberry compote,
fresh raspberry, yoghurt sorbet

Peach Melba [D,E,G,N] 49
Vanilla ice cream, poached peach, raspberry sauce



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

Express Lunch Menu
Available from 12:00 PM to 4:00 PM
2 Courses QAR 89 | 3 Courses QAR 109

Scan the QR code for
the Wine menu

مقبلات

تارتار لحم البقر [G] 105
فيليه لحم البقر، بقدونس،
بصل، كيبيرز

طبق من اللحوم الباردة 60
بريزاولا، تشوريزو، سلامي، ال
مخلل

شورية الطماطم والريحان [D,G,V] 50
خبز محمص بالثوم، جبنة بارميزان، أعشاب طازجة

الإسكالبو الأطلسي [D,S] 80
مهروس البازلاء واللحم المقدد

جبنة البوراتا المدخنة [D] 95
طماطم الهيرليوم، ريحان، زيت زيتون، خل البلسمك

كارباتشو لحم البقر [D] 95
جرجير، الخردل الأنجليزي، الكيبيرز،
زيتون أسود، طماطم الهيرليوم

سلطة القيصر [D,E,G] 50
خس، أنشوجة، لحم بقر مقعد، خبز محمص
بالثوم، جبنة بارميزان

رافيولي جراد البحر الكندي [D,E,G,S] 90
صلصة الطماطم بالكريمة، ثوم، طرخون

كبدة البط المحمرة [D,G] 120
التين الطازج المشوي، الجرجير البري، الخبز
الخاص

إضافة صدور دجاج: 20

أطباق لشخصين

جميع الأطباق لشخصين تقدم مع الزبدة و الخبز الطازج

أضلاع لحم البقر [D]
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
المطهية لمدة 48 ساعة

250

خاصرة لحم البقر المطهية لمدة 72 ساعة [A]
أعشاب مدخنة مع مشروب البوربون و صلصة الباربيكيو

120



برغر لحم البقر الواجيو [D,E,G,SM]

بصل مكرومل، جبنة الراكليت الذائبة، طماطم، لحم بقر مقعد،
البطاطس المحمرة، خبز بيتي بالسمنسم

300 جم

160

200 جم

140

من على الشواية

جميع الأطباق المشوية تقدم مع الزبدة و الخبز الطازج

فيليه لحم البقر [D]

300 جم

230

200 جم

170

260

200

325

245

530

355

أستربيلوين لحم البقر [D]

400 جم

225

250 جم

165

300

200

325

245

530

355

أضلاع لحم البقر [D]

400 جم

235

250 جم

175

300

200

315

230

530

355

الدجاج الصغير الكامل [D]

150

زيت زيتون، أعشاب

قم بتعزيز طبقك مع كبدة البط المشوية

55

أطباق جانبية

30

البطاطس المهروسة [D,V]

35

سلطة الحديقة [V]

40

البطاطس مع دهن البط

35

البروكلي مع الزبدة [D,V]

30

قطع البطاطس [V]

35

السبانخ مع الكريمة [D,V]

35

الهلين الاخضر الطازج [D,V]

الصلصات

15

صلصة الفلفل الأخضر [D,G]

20

صلصة العجل الصغير

15

صلصة الباربيكيو مع البوربون [A]

15

صلصة البيرنيز [D,E]

15

صلصة الشيمي شوري [G,S]

15

صلصة الفطر [D,G]

قائمة طعام الغداء السريعة

متاح من 12 ظهراً إلى 4 مساءً

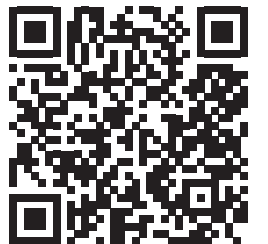
طبقين 89 رق | 3 أطباق 109 رق

30% حصل على

خصم على

المشروبات

مساءً 8:00 قبل



مسح رمز
الاستجابة السريعة للبحث عن
قائمة المشروبات