



THE VILLAGE

IFS P.O. Box 23385 Salwa Road, Doha, Qatar

T: +974 4444 4700 F: +974 4444 6602

www.thevillageqatar.com

Breakfast & Ala Carte Menu

“The Village Breakfast” 7:00am – 11:00am

BUTTERMILK PANCAKES

Served with mixed berries compote and maple syrup

QR 40

FRESH FARM EGGS

Two eggs, prepared to your choice, served with turkey bacon or Merguez sausages, grilled tomatoes and rosti potatoes

QR 45

THE VILLAGE BREAKFAST

Your Choice of Omelettes:

- Plain

QR 42

- Spanish

QR 45

- Cheese

QR 45

- Turkey

QR 47

- Mushroom

QR 45

All served with grilled tomatoes and hash brown potatoes

Fresh farm eggs & omelettes are served with your choice of white or brown bread, jam and butter.

POACHED EGGS BENEDICT

QR 50

On English muffins topped with turkey bacon or spinach and glazed with fresh hollandaise sauce

ARABIC BREAKFAST

QR 48

Foul Moudamas with condiments, boiled eggs, labneh, sumac, and olives.

A choice of Manakish (Bulgari cheese, Labneh or Zaatar)

الفطور وقائمة الطعام

فطورنا المميز من ٧:٠٠ صباحاً حتى ١١:٠٠ ظهراً

فطائر البانكيك مع زبدة الحليب

تقدم مع ثمار التوت المشطلة المحلاة وشراب القيقب

رق ٤٠

بيض المزرعة الطازج

بيضتان يتم تحضيرهما على طريقة من اختيارك،تقدمان مع لحم الديك الرومى أو السجق والطماطم المشوية وبطاطس روستى

رق ٤٥

الفطور

اختيارك من الأومليت

–سادة

رق ٤٢

–إسباني

رق ٤٥

–جبنة

رق ٤٥

–ديك رومي

رق ٤٧

–مشروم

رق ٤٥

جميعها تقدم مع الطماطم المشوية وبطاطس هاش براون(بطاطس مبشورة ومقلية)

يقدم بيض المزرعة الطازج والأومليت مع اختيارك من الخبز الأبيض أو الأسمر،والمربى والزبدة

بيض مسلوق بنديكت

على كعك المافين الانكلزى مغطى بلحم الديك الرومى أو السبانخ

مغطى بالصلصة الهولندية الطازجة

رق ٥٠

فطور عربى

فول مدمس وتوابله،مع بيض مسلوق،وسلطة الجرجير الطازجة والزيتون

اختيارك من الفطائر (جبنة بلغارى ، لبنة أو زعتر)

رق ٤٨

Salads and Starters

MEDI STARTER PLATTER	QR 120
Selection of pepper prawns, fish tempura, veggie spring rolls, chicken lollypops, crunchy chicken and fried halloumi	
TRADITIONAL CAESAR SALAD	
Plain	QR 30
Grilled chicken	QR 38
Poached prawns	QR 48
Croutons, shaved parmesan in a light Caesar dressing with your choice	
JARJEER (ARUGULA) SALAD	QR 25
Fresh Jarjeer leaves tossed in creamy balsamic vinegar dressing and roasted pine nuts	
CHEF’S NIÇOISE SALAD	QR 60
Fresh grilled tuna, artichokes, green beans, cherry tomatoes, soft boiled eggs and baby potatoes, tossed in olive oil and Mediterranean herbs dressing	
CORFU MEDITERRANEAN SALAD	QR 30
Greek feta cheese, cherry tomatoes, olives and red onions tossed in garlic and herbs dressing, served with crostini, accompanied with watermelon essence	
SEASONAL GREEN SALAD	QR 30
Assortment of garden greens with cherry tomatoes and garlic croutons	
HONEY SMOKED BREAST OF CHICKEN	QR 40
On crisp greens and onion crostini with a delicate mango-coriander salsa	
SHRIMP VENETIAN	QR 55
On a bed of lettuce chiffonade with boiled quail eggs and fresh avocados	
SCOTTISH SMOKED SALMON	QR 58
With capers, onion rings and horseradish sauce served with Melba toast and green salad	
PEPPERED FRIED CALAMARI	QR 48
Served with tartar sauce and crisp julienne vegetables	
BUFFALO MOZZARELLA	QR 55
Mozzarella cheese and oven-dried tomatoes, Jarjeer salad drizzled with balsamic\ dressing and served with pesto crostini	
STUFFED AUBERGINES	QR 36
A delicious appetizer stuffed with minced meat and gratinated with cheese	
BRUSCHETTA	QR 35
A traditional topping of Roma Tomatoes, fresh basil, and extra virgin olive oil served on toasted focaccia bread	

السلطات والمقبلّات

طبق مقبلّات ميدي	رق ١٢٠
اختيار من روبّيان الفلفل، سمك محضّر على طريقة تمبورا، سبرينج رول بالخضروات، الدجاج على شكل لولي بوب وجبن الطوم.	
سلطة سيزار التقليدية	
جبنة البارميزان المبروشة مع صلصة سيزار الخفيفة وخيارك من الدجاج المشوي او الروبيان المسلوق كروتون (مكعبات الخبز المحمصّ)	رق ٢٠ رق ٢٨ رق ٤٨
سلطة الجرجير	رق ٢٥
أوراق الجرجير الطازجة المقلّبة مع خل البلسميك و بزور الصنوبر المحمصّة	
سلطة نيسواز	رق ٦٠
تونا الشيف طازجة مشوية، خرشوف، فاصولياء خضراء(لوبياء)، طماطم كرزية، بيض نصف البطاطس الصغيرة، مقلّبة بصلصة زيت الزيتون والاعشاب	
سلطة كورفو المتوسطيّة	رق ٢٠
جبنة فيتا يونانية، طماطم كرزية، زيتون وبصل أحمر مقلّب بصلصة الثوم والأعشاب، تقدّم مع خبز الكروستيني، مصحوبة بخلاصة البطيخ	
سلطة خضراء موسمية	رق ٢٠
تشكيلة من الاوراق الخضراء مع الطماطم الكرزية والكروتون (مكعبات الخبز المحمصّ) بالثوم	
صدر دجاج مدخنّ بالعسل	رق ٤٠
على طبقة من الاوراق الخضراء وخبز كروستيني بالبصل مع صلصة المانجو بالكزبرة الشهية	
روبيان فينيسيا	رق ٥٥
على طبقة من شرائح الخسّ الرقيقة وبيض السمّان المسلوق والأفوكادو الطازجة	
السلمون الاسكتلندي المدخن	رق ٥٨
مع الكايير وطلقات البصل وصلصة الفجل الحار يقدّم مع توست ميلبا والسلطة الخضراء	
الكلاماري المبهّر المقلي	رق ٤٨
يقدّم مع صلصة الترتار وشرائح الخضروات الشهية	
موزاريلا البافلو	رق ٥٥
جبن الموزاريلا والطماطم المجفّفة بالفرن، سلطة الجرجير مزينة بصلصة البسلساميك وتقدّم مع خبز الكروستيني بالبيستو	
باذنجان محشوّ	رق ٣٦
مقبّل شهيّ محشوّ باللحم المفروم ومخبوز مع الجبنة	
بروسكيتا	رق ٣٥
مغطاة بطماطم روما، الحبق الطازج، وزيت الزيتون البكر يقدّم مع خبز الفوكاشيا المحمصّ	

Deli Sandwiches & Burgers

All Sandwiches and Burgers are served with french fries or curly fries or potato wedges or onion rings or side salad

MEDITERRANEAN CHICKEN WRAP	QR 40
Pulled chicken breast and smoked turkey, tomatoes, cucumber, cheese, shredded lettuce wrapped in tortilla with avocado mayonnaise	

GRILLED SANDWICHES ON WHITE OR RYE BREAD. “THE VILLAGE FAVOURITE”	
With your choice of :	
- Smoked turkey	QR 55
- Chicken mayo	QR 48
- Tuna olives	QR 48
- Tomatoes and emmental cheese	QR 45

FARM HOUSE TRIPLE DECKER CLUB SANDWICH	QR 55
Toasted three-layered bread, filling of fried eggs, chicken, turkey bacon, tomatoes, shredded lettuce, cucumber and mayonnaise plus our favourite homemade coleslaw.	

(Choice of White or Brown slice bread)

CHICKEN KATHI ROLL	QR 40
Ginger spiced chicken in Tortilla bread, served with kachumber salad and mint chutney	

MONTE CRISTO “ OUR HOUSE SPECIAL”	QR 55
Plain bread filled with gruyère cheese and turkey ham, dipped in egg and pan-fried, accompanied by our homemade coleslaw	

TURKISH SPICED LAMB IN PITA BREAD	QR 50
Julienne of spiced lamb, sautéed onions, tomatoes and lettuce, served with cucumber yoghurt and Jarjeer salad	

THE VILLAGE CLASSIC HOMEMADE BEEF BURGER	QR 55
Choice of toppings, turkey bacon, sautéed mushrooms, grilled onions and aged cheddar	

GARDEN MELT PATTI (V)	QR 35
Vegetable Patti topped with sautéed mushrooms, onions and roasted capsicums glazed with fresh mozzarella cheese and served on sesame bun	

سندويتشات وبرجر دلي

جميع السندويتشات والبرجر تقدم مع البطاطس المقلية أو الفرايز أو بطاطس ويدجز أو حلقات البصل أو السلطة

ساندويتش الدجاج المتوسطة	٤٠ ر.ق
صدر دجاج مسح وديك رومى مدخن ،طماطم،خيار،جبنة، خس مفروم ملفوفة بالتورتिला معالمايونيز بالافوكادو	

السندويتشات المشوية على خبز أبيض أو خبز حبوب الجاودر (الساندويتش المضل لدى ذي فيلج)	
مع اختيارك من:	
– الديك الرومى المدخن	٥٥ ر.ق
– الدجاج بالمايونيز	٤٨ ر.ق
– التونة بالزيتون	٤٨ ر.ق
– البندورة وجبنة سويسرية	٤٥ ر.ق

كلوب سانويتش فارم هاوس تريبل ديكر	٥٥ ر.ق
ثلاث طبقات من خبز التوست المحمص،مع البيض المقلى ودجاج ولحم الديك الرومى والطماطم والخس المفروم والخيار المايونيز مع سلطة الملفوف المحضرة خصيصاً المضلة لدينا	

تشیکن کاشی رول	٤٠ ر.ق
دجاج بالزنجبيل ملفوف بخبز التورتیلا ،يقدم مع سلطة الخيار وصلصة النعناع	

مونتى كريستو	٥٥ ر.ق
خبز سادة محشو جبنة الغرويير ولحم الديك الرومى بالبيض ومقلية بالمقلاة، مصحوبة بسلطة الملفوف المحضرة بالمنزل الخاصة بنا	

لحم الخروف بالبهارات التركية مع خبز البيتا	٥٠ ر.ق
شرائح رقيقة من لحم الخروف المبهر،بصل مقلى،طماطم وخش، يقدم مع اللبن بالخيار وسلطة الجرجير	

برجر لحم البقر الكلاسيكي المحضر بالمنزل على طريقتنا الخاصة	٥٥ ر.ق
اختيارك من المكونات،بيكون الديك الرومى،مشروم مقلى، بصل مشوى وجبنة تشيدر	

جاردن ميلت باتي (نباتى)	٣٥ ر.ق
خضروات مغطاة بفطر مقلى سوتيه،بصل وفلفل رومى محمر مع جبنة الموزاريلا الطازجة وتقدم على خبز البرجر بالسهمسم	

Desserts

TIRAMISU (<i>Literally meaning ‘pick me up’</i>) A delicious Italian cake, made of biscuits dipped in coffee and layered with mascarpone cream with berry compote	QR 45
VANILLA CRÈME BRULÉE OR ‘CREMA CATALANA’ A rich custard base topped with caramel	QR 45
MACEDONIAN FRESH FRUIT SALAD Topped with vanilla ice cream	QR 45
CHOCOLATE BROWNIES. <i>Double chocolate heaven!</i> Served with a scoop of rich vanilla ice cream and topped with chocolate fudge	QR 35
CHEF’S SPECIAL HOMEMADE APPLE PIE with saffron and vanilla sauce, topped with ice cream	QR 45
CASSATA AND LIME CHEESE CAKE Served with Mango and Strawberry Sauce	QR 45
CHOCOLATE FONDANT. <i>Mouth-melting and divine!</i> Baked especially to make your day “Please allow 20 minutes for service”	QR 55
YOGHURT PANNA COTTA <i>An Italian classic</i> Silky smooth ivory-coloured custard pudding served with candied orange peel and fresh fruits	QR 30
SEASONAL FRESH FRUITS PLATTER	QR 140
GULAB JAMUN	QR 24
KULFI	QR 24
OM ALI	QR 30
HALAWET EL JIBN	QR 25
MAHALABIA WITH NUTS	QR 24
FALOODA	QR 15
SAFFRON ICE CREAM	QR 15
KESARI KHEER	QR 20
WARM DATE PUDDING With butterscotch sauce and mango ice cream	QR 45
KESARI RES MALAI	QR 25

الحلويات

تيراميسو (كيكة إيطالية شهية)، تحضر من البسكويت المغطس بالقهوة وطبقات من كريمة الماسكربوني مع التوت المحلى.	رق ٤٥
كريم بروليه بالفانيليا أو ”كريما كاتالانا“ طبقة كاسترد غنية يغطيها الكاراميل المحروق	رق ٤٥
سلطة الفواكه المقدونية الطازجة مزينة بأيس كريم الفانيليا	رق ٤٥
بروانيز الشوكولاته جرعة لذة مزدوجة من الشوكولاته! تقدّم مع مغرفة من آيس كريم الفانيليا الغنية ومغطاة بصلصة شوكولاته الفادج	رق ٣٥
فطيرة التفاح المنزلية الخاصة بالشيف مع صلصة الزعفران والفانيليا، مغطاة بالأيس كريم	رق ٤٥
تشيز كيك بالكاساتا واللايم يقدم مع صلصة المانجو والفراولة	رق ٤٥
فوندانت الشوكولاته متعة لا تقاوم تذوّب في الفم! تخبز خصيصاً لدى طلبك لتحلي يومك ”الرجاء منح مدة ٢٠ دقيقة للتحضير“	رق ٥٥
بانا كوتا اللين. تحلية إيطالية كلاسيكية حلى البودينغ السلسة عاجية اللون تقدم مع قشر البر تقال الملبس والفواكه الطازجة	رق ٣٠
طبق الفواكه الموسمية الطازجة	رق ١٤٠
غولاب جامون	رق ٢٤
كلفي	رق ٢٤
أم علي	رق ٣٠
خلاوة الجبن	رق ٢٥
مهلبية مع المكسرات	رق ٢٤
فلودة	رق ١٥
أيس كريم بالزعفران	رق ١٥
كيساري كير	رق ٢٠
حلى البودينغ بالتمر مع صلصة الباترسكوتش (السكر الأسمر والزبدة) وآيس كريم المانجو	رق ٤٥
كساري راسمالي	رق ٢٥

Beverages

FRESH JUICES

(All Juices are made from garden fresh fruits)

- Orange	QR 18
- Pineapple	QR 22
- Strawberry	QR 25
- Mango	QR 30
- Green Apple	QR 20
- Lemonade	QR 15
- Carrot	QR 20
- Cocktail	QR 25

ICED COFFEES

- Iced Latte	QR 20
- Mocha	QR 20
- Caramel Macchiato	QR 22

MILK SHAKES

- Chocolate	QR 25
- Strawberry	QR 30

SMOOTHIES

- Mango	QR 30
- Strawberry	QR 30
- Banana	QR 25

MOCKTAILS

- Dugh Irani	QR 15
- Zafrani Lassi	QR 20
- Masala lassi	QR 18
- The Village Pineapple Sunrise	QR 30
- Tropical Orange Freezer	QR 20
- Shirley Temple	QR 18
- Virgin Mojito	QR 18
- Virgin Piña Colada	QR 34

SOFT DRINKS

- Pepsi	QR 6
- Diet Pepsi	QR 6
- 7-Up	QR 6
- Diet 7-Up	QR 6
- Mirinda	QR 6

WATER

- Small or Large Tannourine	QR 5 /QR 10
- Small or Large Evian	QR 10 /QR 20
- Small Perrier	QR 10

HOT BEVERAGES

- Espresso Solo	QR 10
- Espresso Macchiato	QR 12
- Americano	QR 12
- Cappuccino	QR 15
- Café Latte	QR 15
- Café Mocha	QR 18
- White Chocolate Mocha	QR 18
- Caramel Macchiato	QR 18
- The Village Hot Chocolate	QR 18
- Turkish Coffee	QR 12
- Selection of Tea Gschwendner	QR 12

المشروبات

العصائر الطازجة

(جميع العصائر محضرة من الفواكه الطازجة)

- برتقال	١٨ ر.ق
- أناناس	٢٢ ر.ق
- فراولة	٢٥ ر.ق
- مانغو	٣٠ ر.ق
- تفاح أخض	٢٠ ر.ق
- ليموناضة	١٥ ر.ق
- جزر	٢٠ ر.ق
- كوكتيل	٢٥ ر.ق

القهوة المثلجة

- لاتيه مثلج	٢٠ ر.ق
- موكا	٢٠ ر.ق
- كاراميل ماكياتو	٢٢ ر.ق

الميلك شيك

- بنكهة الشوكولاتة	٢٥ ر.ق
- بنكهة الفراولة	٣٠ ر.ق

السموديز

- مانجو	٣٠ ر.ق
- فراولة	٣٠ ر.ق
- موز	٢٥ ر.ق

مشروبات خاصة بالمطعم

- دوق إيراني	١٥ ر.ق
- لاسي الزعفران	٢٠ ر.ق
- لاسي المسالا	١٨ ر.ق
- أناناس ذي فيلج المنعش	٣٠ ر.ق
- تروبيكال أورنج فريزر	٢٠ ر.ق
- شيرلى تمبل	١٨ ر.ق
- فيرجين موهيتو	١٨ ر.ق
- فيرجين بينيا كولادا	٣٤ ر.ق

المشروبات الغازية

- بيبسى	٦ ر.ق
- دايت بيبسى	٦ ر.ق
- سفن آب	٦ ر.ق
- دايت سفن آب	٦ ر.ق
- ميريندا	٦ ر.ق

مياه

- تنورين صغيرة أو كبيرة	٥ ر.ق/١٠ ر.ق
- إيفيان صغيرة أو كبيرة	١٠ ر.ق/٢٠ ر.ق
- بيريه صغيرة	١٠ ر.ق

المشروبات الساخنة

- اسبريسو سولو	١٠ ر.ق
- اسبريسو ماكياتو	١٢ ر.ق
- أميريكانو	١٢ ر.ق
- كابوتشينو	١٥ ر.ق
- كافيه لاتيه	١٥ ر.ق
- كافيه موكا	١٨ ر.ق
- كافيه موكا بيضاء	١٨ ر.ق
- كاراميل ماكياتو	١٨ ر.ق
- شوكولاتة ساخنة	١٨ ر.ق
- قهوة تركية	١٢ ر.ق
- تشكيلة من شاي غشوندنر الخاصة	١٢ ر.ق