



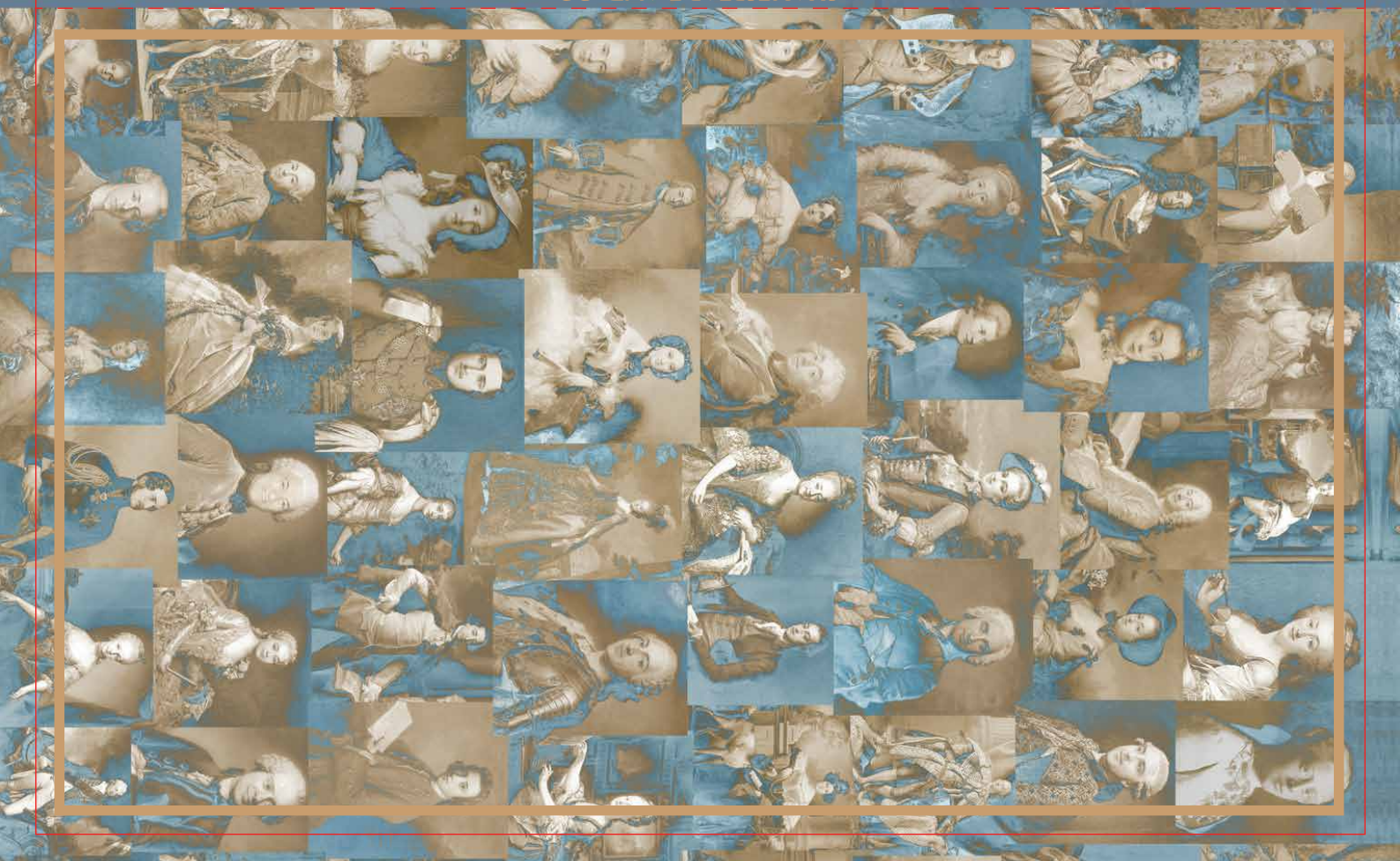
Café - Restaurant - Pâtisserie - Chocolates - Catering

P.O. Box 7052, Doha, Qatar
Dar Al Salam: +974 6676 8812
The Pearl: +974 6629 3821
corporate@shakespeareandco-qatar.com
www.shakespeare-and-co.com

USA | OMAN | QATAR



SHAKESPEARE AND CO.



Breakfast

الفطور

The HEALTHY الصحي

68

egg white omelette with herbs, roasted potatoes and asparagus, fresh fruit salad, natural yoghurt, brown toast and honey, your choice of fresh orange or grapefruit juice, coffee or tea

عجة بياض البيض مع الأعشاب، بطاطس مشوية، هليون مشوي، سلطة الفاكهة الطازجة، لبن "زبادي"، توست أسمر، عسل، إختيارك من عصير البرتقال أو الغريبفروت الطازج، قهوة أو شاي



The AMERICAN الأمريكي

68

eggs any style, hash brown, mushrooms, grilled chicken sausage and beef bacon, white and brown toast with butter and preserves, your choice of fresh orange or grapefruit juice, coffee or tea

بيض مقلي أو عجة، بطاطس هشّة مشوية، فطر، نقانق دجاج، شرائح لحم بقري مقعد، توست أبيض و أسمر، زبدة، مربى، إختيارك من عصير البرتقال أو الغريبفروت الطازج، قهوة أو شاي

The ENGLISH الإنجليزي

68

eggs any style, baked beans, roasted potatoes, grilled chicken sausage and beef bacon, white and brown toast with butter and preserves, your choice of fresh orange or grapefruit juice, coffee or tea

بيض مقلي أو عجة، فاصوليا بالصلصة، بطاطس مشوية، نقانق دجاج، شرائح لحم بقري مقعد، توست أبيض و أسمر، زبدة، مربى، إختيارك من عصير البرتقال أو الغريبفروت الطازج، قهوة أو شاي



The MEDITERRANEAN البحر المتوسط

68

grilled halloumi, labneh, halawa, black olives, choice of za'atar, halloumi or kashkaval saj, your choice of fresh orange or grapefruit juice, coffee or tea

الخلوم المشوي، لبننة، حلاوة، زيتون أسود، إختيارك من الصاج، زعتر أو جبن حلومي أو جبن الكشكفال، إختيارك من عصير

Breakfast Specialties

أطباق الفطور المميزة

AVOCADO AND EGG TOAST [V] 49

توست البيض و الأفوكادو

crushed avocado and crumbled feta, poached eggs on toast bread and srirachanaise

افوكادو، جبنة الفيتا، والبيض، مع صلصة السيراتشانايز، على الخبز الريفي الشهي



BRISKET BENNY بريسكت بيني

50

braised short ribs, sautéed kale, on toasted country bread topped with fennel and crispy potato served with gravy-naise

أضلع لحم العجل، سوتيه أوراق الكيل، على الخبز الريفي المحمص، مع الشومر، البطاطا المقرمشة، مع مرق اللحم والمايونيز



VEGAN

FOUL MEDAMMAS فول مدمس [V]

30

fava beans stew with garlic, lemon and olive oil, fresh vegetables and lebanese bread

فول مدمس مع الثوم و الليمون و زيت الزيتون خضار طازجة و خبز لبناني

EGG SHAKSHOUKA شكشوكة بيض [V] 48

fried eggs in onion, garlic, bell pepper and tomato sauce with chili pepper and spices

بيض مقلي في صلصة الطماطم مع البصل، الثوم، الفليفلة الحلوة، الفلفل الحار والتوابل

you may add 2 toppings free :

feta, mushroom,

bacon, pepperoni

additional topping

يمكنك اضافة 2 من الاتي مجاناً:

جبنة الفيتا، الفطر، لحم البقر المقدد،

لحم البقر البيببروني

8 each

لكل صنف إضافي



BREAKFAST BURRITO بوريثو البيض 48

48

eggs with pepperoni, mixed peppers, spring onions, cheddar cheese, wrapped in tortilla bread, served with sour cream, guacamole and mixed greens

بيض مع البيببروني، الفليفلة الملونة، البصل الاخضر، جبنة الشيدر، في لفائف خبز التورتيللا، يقدم مع ساور كريم، جواكمولي، و سلطة مشكلّة



BREAKFAST SIDE ITEMS

feta, labneh, baked beans, hash brown, mushrooms, beef bacon, chicken sausage, roast potatoes, halloumi, and black olives

8 each

إضافات على أطباق الفطور

جين فيتا، لبننة، فاصوليا بالصلصة، بطاطس مشوية، شرانخ لحم بقرى مقدد، فطر، نقانق الدجاج، بطاطس مشوية،

جين الخلوم، زيتون أسود

لكل صنف إضافي 8 دراهم

V vegetarian

N may contain nuts

BINDING EDGE GRIND-OFF

Breakfast Specialties

اطباق الفطور المميزة



EGGS BENEDICT بيض البينيديكت

44

poached eggs with grilled smoked turkey ham on brioche bread, roast potatoes, grilled asparagus, tomato, and hollandaise sauce
بيض مطهو بالماء المغلى. يقدم مع شرائح الديك الرومي المدخن على خبز البريوش. بطاطا و طماطم مشوية. هليون مشوي. صلصة الهولنديز

EGGS FLORENTINE بيض فلورنتين

47

poached eggs with smoked salmon and spinach on english muffin, roast potatoes and hollandaise sauce
بيض مطهو بالماء المغلى يقدم مع السلمون المدخن و السبانخ على مافن. بطاطا مشوية و صلصة الهولنديز



EGGS ANY STYLE بيض حسب الطلب

42

served with roast potatoes, mushrooms, grilled chicken sausage and beef bacon
يقدم مع بطاطا مشوية، فطر، نقانق الدجاج المشوية، شرائح لحم بقرى مقعد

VEGAN

AÇAÍ BOWL الأساي

41

açai berry blended with banana and almond milk, topped with fresh banana, strawberry, blueberry, pistachio, almonds, grated coconut and chia seeds
الأساي مع الموز وحليب اللوز مع الفواكة الطازجة من الموز والفراولة والبلوبيري. الفستق. اللوز. جوز الهند المبشور وبذور الشيا



GRANOLA BOWL الشوفان مع الزبادي

38

low sugar granola, natural yoghurt, strawberries, poached peach, blueberry, honey and chia seeds
حبوب الشوفان. زبادي. فراولة، شرائح الدراق المطهو حبوب الشوفان. زبادي. فراولة، شرائح الدراق المطهو ثمار العليق البري. عسل و بذور الشيا



Breakfast Specialties اطباق الفطور المميزة

The STACK ذا ستاك

34

pancakes layered with crème pâtissière, topped with homemade vanilla ice-cream
طبقات من البانكيك مع الكريمة الكثيفة وبوظة الفانيلا

chocolate blueberry strawberry
شوكولاتة بلوبيري فراولة



Saj الصاج

(flat lebanese bread)



VEGAN

ZA'ATAR زعتر [V,N]

16

thyme based spices with sesame seeds

KASHKAVAL جبن الكشكفال [V]

22

mild yellow cheese

TURKEY HAM AND CHEESE الديك الرومي و الجبن

28

turkey ham and kashkaval cheese
الديك الرومي و جبن الكشكفال

HALLOUMI جبن الحلوم القبرصي [V]

23

mediterranean cheese

FRENCH TOAST فرنش توست [V,N]

Le CLASSIQUE

36

custard infused brioche, caramelized walnuts, chocolate and caramel coulis

خبز بريوش بالكاسترد. محمر على الطريقة الفرنسية. جوز. صلصة الشكولاتة والكراميل

GRAM TOAST

42

caramelized custard brioche crusted with crispy cornflakes, fresh berries, topped with homemade vanilla ice-cream

البريوش مع الكاسترد المكرمل. مغطى بالكورن فليكس المقرمش. الفواكة الطازجة. وأيس كريم الفانيلا المنزلية



ZA'ATAR LABNEH زعتر و لبننة [V,N]

22

thyme based spices and labneh

SOUJOK AND CHEESE سجن مع الجبن

28

spicy beef sausage and halloumi cheese
نقانق لحم البقر بالتوابل وجبن الحلوم

MEDITERRANEAN البحر المتوسط [V]

32

sun-dried tomatoes, romano cheese, rucola leaves, olives and tomatoes
طماطم مجففة. جبن الرومانو. أوراق الجرجير. زيتون و طماطم



V vegetarian

N may contain nuts

Soups

الشوربة

Cup / Bowl

LENTIL العدس V

lentil soup with lemon juice and crispy lebanese bread

حساء العدس يقدم مع عصير الليمون والخبز اللبناني المقرمش

21 / 39

SEAFOOD CHOWDER ثمار البحر

21 / 39

creamy boston style broth of shrimps, calamari, leek, fennel, carrots and potato topped with fresh chives روبيان، كاليماري، كراث، شومر، جزر، بطاطا، مطهوه مع صلصة الكريمة الغنية بالاعشاب الطازجة

CHICKEN NOODLE الدجاج والشعيرية

21 / 39

grilled chicken, egg noodles, sweet corn, carrots and lemongrass

دجاج مشوي، شعيرية النودلز، ذرة، جزر وعشبة الليمون

MUSHROOM الفطر V

21 / 39

cream of wild mushroom with truffle oil حساء الفطر البري مع زيت الكمأ والكريمة الخفيفة

TOMATO الطماطم V

21 / 39

fresh tomato with ginger and light cream حساء الطماطم الطازجة مع الزنجبيل والكريمة الخفيفة



Great for Sharing

المقبلات

CRISPY CALAMARI الكالاماري المقرمش

45

dusted deep fried calamari rings, fried lemon wedges, tartar sauce

حلقات الكالاماري المبهرة المقلية مع قطع الليمون المقلي، تقدم مع صلصة التارتار



CHICKEN LETTUCE WRAPS لفائف الخس المحشي بالدجاج الحار والمقرمش

40

buffalo style chicken tenders, tomato salsa, avocado, lettuce puffs and tahina sauce

قطع الدجاج المتبللة بصلصة البوفالو الحارة، صلصة الطماطم مع البصل، افوكادو، تقدم في خس روماني مع صلصة الطحينة

V vegetarian

N may contain nuts

Great for Sharing

المقبلات



VEGAN

The HUMMUS الحمص بالطحينة [V,N]

32

choose one of the following:

classic - jalapeño - beetroot
بالشمندر - بالفلفل الحار - كلاسيكي

with za'atar chips and pita bread

يقدم مع رقائق الخبز بالزعتر والخبز العربي.
اختيار الحمص لصنف واحد

MOZZARELLA STICKS اصابع الموزاريلا [V]

38

breaded mozzarella sticks, marinara sauce

اصابع من جبن الموزاريلا المغلفة بالكعك و المقلية، تقدم مع صلصة المارينارا



CHICKEN SLIDERS سلايدرز الدجاج

56

chicken tenders in mini brioche bread, buffalo
mayonnaise, lettuce, tomato salsa, pickles and french fries

شرائح الدجاج المقرمشة، خبز البريوش، مايونيز البوفالو، خس،
صلصة الطماطم مع البصل، مخلل خيار تقدم مع بطاطا مقلية

SPRING ROLLS سيرينج رولز [V,N]

38

crispy vegetarian spring rolls,
served with sweet chili sauce

لفائف الخضار المقرمشة تقدم مع صلصة حلوة وحارة



BEEF SLIDERS سلايدرز اللحم

58

beef patty in mini brioche bread, cajun
remoulade, lettuce, tomato and french fries

خم بقر مشوي، خبز البريوش، مزيج من التوابل الحلوة و الحارة،
خس، طماطم تقدم مع بطاطا مقلية

BINDING EDGE GRIND-OFF

V vegetarian

N may contain nuts

Great for Sharing

المقبلات



CRISPY SEA BASS TACO تاكو سمك سي باس 45

soft shell taco, crispy sea bass filet, iceberg lettuce, fresh mango, tomato salsa, guacamole, wasabi mayo, feta cheese

خبز التاكو الطري المحشي بشرائح السمك المقرمش. خس. مانجا. صلصة الطماطم مع البصل. جواكمولي. جبنة الفيتا و مايونيز الواسابي

VEGAN

CAULI - TACO تاكو القرنبيط V 39

soft shell taco, crispy cauliflower, fresh coriander, sweet and sour slaw, tomato salsa, fresh lime, cumin, tahini sauce

خبز التاكو الطري المحشي بالقرنبيط المتبل. بصل صغير محمر. طماطم مجففة. جواكمولي. صلصة الطماطم مع البصل. جبنة الفيتا و مايونيز الواسابي

VEGAN

HUMMUS TRIO حمص تريو V,N 62

plain, jalapeño and beetroot hummus, with za'atar chips and pita bread

كلاسيكي. بالفلفل الحار أو بالشمندر. يقدم مع رقائق الخبز بالزعتر والخبز العربي



The CRUNCH تشكيلة من المقبلات N 72

crispy calamari, spring rolls, mozzarella sticks, cheese bites, sweet chili sauce and tartar sauce

حلقات من الكالاماري المقرمش. سبرينغ رولز. اصابع الموزاريلا والكروكيت تقدم مع كل من صلصة الترتار وصلصة الحلو الحار

Salads

السلطات

SMOKED SALMON سمك السلمون المدخن 53

smoked salmon, mixed greens, marinated pineapple, grapefruit segments, pomegranate, tarragon and lemon dressing

سمك السلمون مع الخس. أوراق الجرجير. أناناس بالتوابل. شرائح الجريب فروت. حبيبات الرمان. مع صلصة الليمون والطرخون



QUINOA الكينوا [V,N] 53

quinoa seeds, mixed greens, chickpeas, cherry tomatoes, cucumber, radish, pomegranate, spring onions, shallot confit, lemon sumac olive oil dressing

حمص الطماطم الملوّنة خيار. فجل. رمان. بصل أخضر. بصل صغير مثيل. صلصة الليمون و زيت الزيتون بالسماق. حبوب الكينوا. أوراق خضراء مشكّلة

CAESAR القيصر 41

romaine lettuce, parmesan cheese shavings, garlic oregano croutons, traditional caesar dressing

خس روماني. شرائح جبن البرميزان. قطع الخبز المحمص بالثوم و الزعتر البري. صلصة القيصر التقليدية



NIÇOISE السلطة الفرنسية "النيسواز" 55

smoked tuna, mesclun greens, poached egg, potatoes, snow peas, green asparagus, cherry tomatoes, capers, anchovies, black olives, tarragon and lemon dressing

سمك التونا المدخن. خس إفريجي. بيض. بطاطا مسلوقة. هليون أخضر. الطماطم. قبار. فيليه من سمك الأنشوجة. زيتون أسود. صلصة الليمون والطرخون

WARM LENTIL BOWL العدس الدافئ مع الرمان [V] 41

green lentil, crispy onions, tamarind, crispy bread, pomegranate, parsley, garlic, coriander, olive oil, lemon juice, grenadine molasses

عدس أخضر. بصل مقرمش. تمر هندي. خبز مقرمش. حبيبات الرمان. بقودونس. ثوم. كزبرة. زيت زيتون. عصير ليمون. دبس الرمان



BEETROOT POWER PLATE سلطة الشمندر [V,N] 45

beetroot, artichoke, beetroot hummus, feta cheese, roasted chickpeas, almond slivers, croutons and mint leaves served with balsamic flavored chimichurri sauce

شمندر. أرضي شوكي. حمص بالشمندر. جبن الفيتا. حمص مقرمش. شرائح اللوز. قطع الخبز المحمص بالثوم و الزعتر البري. نعنغ أخضر. مع صلصة الأعشاب الطازجة و خل البلسميك



V vegetarian

N may contain nuts

Salads

السلطات

VEGAN

DETOX ديتوكس الكينوا الحمراء [V,N]

55

red quinoa seeds, kale leaves, fresh mango, capsicum, zucchini, sliced almonds, fresh ginger, carrots, beetroot, pomegranate seeds, citrus olive dressing

حبوب الكينوا الحمراء، أوراق كيل، مانجا، فليفلة حلوة مشككة، شرائح الزوكيني "كوسا" الخضراء، شرائح اللوز، زنجبيل، جزر، شمندر، رمان، صلصة الليمون وزيت الزيتون

poke style it with choice of smoked tuna, smoked salmon, shrimps with wasabi mayo

16

امكانية اختيار اضافة سمك التونا المدخن، السلمون المدخن، الروبيان مع مايونيز الواسابي



BURRATA البوراتا [V,N]

58

ultra creamy mozzarella, tomato, kale leaves, pomegranate seeds, dry grass, poached peach slices, walnut and crostini bread

جبنة البوراتا، طماطم، أوراق كيل، رمان، تين مجفف، شرائح الدراق المطهو، مع الجوز وقطع من الخبز المحمص



SUPERFOOD SALAD سلطة السوبرفود [V,N]

49

tossed whole wheat, fresh blueberry, edamame beans, grilled vegetables, dried cranberry, crushed walnuts, cherry tomatoes confit, shallot, kale, roots, citrus olive dressing, served with blueberry yoghurt spread, chia seeds and crispy halloumi

حببات القمح الاخضر المسلوق، بلوبري طازج، ادامامي، خضار مشوية، حبوب ثمار العليق المجففة، جوز، حببات الطماطم المنبلة، بصل، أوراق كيل، شمندر، جزر، صلصة الليمون وزيت الزيتون

تقدم مع زبادي ثمار العليق البري وبذور الشيا وجبن الحلوم المقرمش

ADD TO ANY SALAD

grilled chicken	11
grilled shrimps	16
grilled sea bass	21
grilled salmon	16
grilled filet steak	21
burrata cheese	50

MEDITERRANEAN البحر المتوسط [V,N]

52

grilled halloumi, lettuce, tomato, cucumber, radish, parsley and mint leaves, garlic sumac croutons, lemon and olive oil dressing

شرائح من جبن الحلوم المشوي، خس مشكل، طماطم، خيار، فجل، بقونس ونعنع، قطع من الخبز المحمص مع الثوم و السماق، صلصة الليمون وزيت الزيتون



VEGAN

BURRITO BOWL [V,N]

42

طبق البوريتو

rice, avocado, roasted sweet potatoes, black beans marinated in olive oil and cumin, red cabbage, pickled red onions, raspberry chipotle sauce, cilantro

رز، أفوكادو، بطاطا حلوة محمّرة، فاصوليا سوداء بزيت الزيتون والكمنون، ملفوف أحمر، مخلل البصل الأحمر، صلصة تشيبيوتلي التوت، كزبرة

COBB المتنوعة [N]

53

iceberg lettuce, avocado, chicken, artichoke, mixed beans, tomatoes, hard boiled egg, beef bacon, garlic and thyme crouton, blue cheese dressing

دجاج، أفوكادو، خس، خرشوف، حبوب مشككة، طماطم البيض المسلوق، شرائح لحم بقري مقعد، الخبز المحمص مع الثوم و الزعتر، صلصة الجبن و الخل



إضافات على السلطة

الدجاج المشوي
الروبيان المشوي
سمك سبي باس المشوي
سمك السلمون المشوي
فيليه لحم بقر مشوي
جبنة البوراتا (إضافي)

V vegetarian

N may contain nuts

Sandwiches

السندويشات

VEGAN

HUMMUS TOAST توست الخضار مع حمص الشمندر [V,N] 40

beetroot hummus, capsicum, baby marrow, zucchini, edamame, sundried tomatoes, eggplant and oregano on country bread, topped with za'atar powder, french fries

حمص الشمندر على الخبز الريفي الشهوي، فليفلة، كوسا، ادامامي، طماطم مجففة، باذجان، زعتر، يقدم مع البطاطا المقلية



HALLOUMI FOCACCIA جبن الحلوم بخبز الفوكاشيا [V,N] 42

grilled halloumi cheese, labneh, tomato, cucumber, black olives, and mint leaves on focaccia bread, served with za'atar crackers

شرائح من جبن الحلوم المشوي، لبننة، طماطم، خيار، زيتون اسود، نعنec، يقدم مع خبز محمص بالزعتر

VEGAN

VEGAN GRILLED CHEESE الجبنة النباتية [V,N] 52

fresh spinach, vegan pesto sauce, vegan cheese, country bread served with french fries

سبانخ طازجة، صلصة البستو النباتية، جبنة نباتية، تقدم مع الخبز الريفي الشهوي مع البطاطا المقلية



CHICKEN MELT الدجاج 50

marinated chicken, mozzarella and cheddar cheese, rucola leaves, tomato salsa, sundried tomato marmalade, and mayonnaise on toasted brioche bread, served with french fries

دجاج متبل مشوي، جبن الموزاريلا والشيدر، أوراق الجرجير، صلصة طماطم، مايونيز، يقدم بخبز البريوش المحمص مع البطاطا المقلية



SMOKED SALMON CROSTINI السلمون المدخن 52

smoked salmon, guacamole, horseradish cream cheese, dill, cucumber, capers, red radish, chives, onions and chia seeds on crispy rye bread served with mixed greens

سلمون مدخن، جواكمولي، بصل، كابرز، وصلصة الفجل بالكريم، خيار شرائح، بذور الشيا يقدم على خبز النخالة المحمص مع شرائح الليمون و سلطة جانبية



CROQUE MA'AM SIR كروك مام - سير 55

turkey ham, béchamel sauce, emmental and mozzarella, on brioche bun topped with fried egg, served with french fries, mixed greens

الديك الرومي المدخن في صلصة البشاميل، مزيج من جبن إيمنتال و الموزاريلا في خبز البريوش يقدم مع سلطة مشككة و البطاطا المقلية

Sandwiches

السندويشات



شرائح السمك PO BOY

52

tempura battered fish fillet, cajun remoulade, rucola leaves, tomatoes, dill, red cabbage, and pickles on brioche bun served with french fries

فيليه السمك المتبل والملحي، أوراق الجرجير، ملغوف أحمر، طماطم، مخلل خيار، أوراق الشبث، مايونيز التوابل الحلوة و الحارة يقدم في خبزة البيروش مع بطاطس مقلية

SHRIMP AND AVOCADO WRAP [N]

53

لفائف القريدس والأفوكادو

pesto marinated shrimps, seasoned crushed avocado, tomato, rucola leaves, red radish, onions, coriander and wasabi sauce served with french fries and side salad

شرائح القريدس المتبل بصلصة الخبيق أفوكادو، طماطم، أوراق الجرجير، فجل، بصل، كزبرة خضراء، مايونيز الواسابي يقدم مع سلطة و بطاطس مقلية

STEAK SANDWICH سندويش ستيك اللحم البقري

59

sliced marinated striploin, caramelized onions, sautéed mushrooms, cheddar cheese, rucola leaves, red cabbage, pickles, tomato marmalade, and mayonnaise on country bread served with french fries and mixed greens

شرائح من ستيك اللحم البقري المتبل المشوي، بصل صغير محمر، طماطم كرزية مجففة، فطر مشوي، مايونيز، جبن شيدر، أوراق الجرجير، ملغوف أحمر، مخلل خيار، يقدم مع الخبز الريفي المحمص مع بطاطس مقلية و سلطة مشكلة



كلوب سندويش CLUB

58

turkey ham, beef bacon, emmental, tomatoes, boiled eggs, lettuce, pickles, mayonnaise, served with mixed greens and french fries

شرائح الديك الرومي المدخن، شرائح اللحم البقري المقدد، جبن الأمنتال، طماطم، مخلل خيار، بيض، خس بالمليونيز، يقدم مع سلطة مشكلة و بطاطس مقلية



TORTILLA WRAP لفائف التورتيللا

57

sautéed chicken with mushrooms, cheddar cheese, bell peppers, onions and turmeric, served with sour cream, avocado guacamole, mixed greens, french fries

دجاج مع الفطر، فليفلة حلوة، بصل، توابل الكركم، جينة الشيدر، يقدم مع الكريمة الحامضة، صلصة الأفوكادو المكسيكية و يرفق مع سلطة مشكلة و بطاطس مقلية



Signature Burgers

الهامبرجن

'All burgers are served with french fries, pickle and coleslaw'

جميع انواع البرجر تقدم مع بطاطس مقلية و سلطة اللوفوف بالمايونيز والخلل

CHOOSE YOUR BURGER

1

إختر البرجر الخاص بك

SHAKESPEARE'S BURGER شكسبير برجر [N] 65
beetroot, pineapple, crispy beef bacon, fried egg, cheddar cheese, bbq sauce, lettuce, tomato, onions, pickles.
شمندر، اناناس، شرائح اللحم البقري المقدد، بيض مقلي، جين الشيدر، خس، طماطم، بصل، مخلل خيار، صلصة الباريكيو

The

HOT EDDY الحار 65
grilled halloumi, sautéed jalapeños, sriracha mayo, mixed greens, tomato, onions, pickles.
جين الخلوم المشوي، فلفل حار، خس مشكل، بصل شرائح، طماطم، مخلل خيار، مايونيز حار

The

STANDARD الكلاسيكي [N] 55
lettuce, tomato, pickles, mayonnaise
خس، طماطم، مخلل، مايونيز

TRUFFLE BURGER الكمأة 65
crispy beef bacon, emmental cheese, sautéed mushrooms, truffle mayo, mixed greens, tomato, onions, pickles.
جين الإمنتال، شرائح اللحم البقري المقدد، فطر طماطم، خس مشكل، بصل، مخلل خيار و صلصة مايونيز الكمأة

LA BAMBA المكسيكي [N] 62
grilled beef patty, beef bacon, straw onion, jalapeño, cheddar cheese, tomato, lettuce, cayenne mayonnaise and mustard.
لحم بقري مشوي، لحم البقر المقدد، رقائق البصل المقلي، فلفل حار، جين الشيدر، طماطم، خس، خردل و مايونيز بالتوابل

CHOOSE YOUR PATTY

2

اختر أي نوع من البرجر الذي ترغب به



Classic Beef
لحم بقري



Chicken
الدجاج



Vegetarian
الخضار

CHOOSE YOUR BUN

3

اختر الخبز أو الخس



Brioche Bun
خبز بريوش



Lettuce Bun
خس

ADD YOUR CHOICE OF TOPPINGS

4

إختر اضافاتك المفضلة

aged cheddar cheese, blue cheese, crispy beef bacon, fried egg, sautéed mushrooms, grilled onions, pineapple, jalapeño

8 each

جين الشيدر، جين الروكفور، لحم البقر المقدد، بيضة مقلية، فطر، سوتيه، بصل مشوي، أناناس، فلفل حار
لكل صنف إضافي 8 دراهم



V vegetarian

N may contain nuts

BINDING EDGE GRIND-OFF



ASPARAGUS AND SPINACH [V] الهليون و السبانخ

mozzarella, white aioli sauce, asparagus, baby spinach, caramelized onions, mushroom, cherry tomato, black olives, feta cheese
جين الموزاريلا. صلصة الثوم "اللايولي". هليون. سبانخ. بصل صغير محمر. فطر مشوي. طماطم التشيري. زيتون أسود. جبن الفيتا

56

PEPPERONI بيبيروني

mozzarella, spicy italian beef sausage, tomato sauce
صلصة الطماطم. نقانق اللحم البقري الايطالي المبهر. جين الموزاريلا

57



ULTIMATE المكاملة [N]

mozzarella, tomato sauce, pepperoni, chicken fajita, mixed capsicum, cherry tomatoes, mushrooms, shallots, black olives and sprinkle of oregano
جين الموزاريلا. صلصة الطماطم. شرائح البيبيروني. دجاج فاهيتا. فليفلة ملونة. طماطم التشيري. فطر. زيتون أسود. كزأث. مع اوريغانو

63

FRUTTI DI MARE ثمار البحر [N]

shrimps, smoked salmon, mussels, calamari, mozzarella, tomato and pesto sauce
صلصة الطماطم و الحبق. سمك السلمون المدخن. روبان. بلح البحر. كالمباري. جين الموزاريلا

66

VEGETARIANA خضار [V]

zucchini, artichoke hearts, mushrooms, bell peppers, tomato based sauce and vegan cheese, on thin crust vegan dough
كوسا. أرضي شوكي. فطر. فلفل حلو. صلصة طماطم. على عجينة وجين خاليان من المنتجات الحيوانية

56



BRESAOLA AND BURRATA البريزاولا والبوراتا 70

ultra creamy burrata, mozzarella, tomato sauce, beef bresaola, rucola leaves
جين البوراتا. جين الموزاريلا. صلصة الطماطم. شرائح من لحم البريزاولا البقري الايطالي مع الجرجير

CHARCUTIER الشاركوتيار 59

mozzarella, beef bacon, pepperoni, turkey ham, black olives on a basil, oregano, tomato sauce
جبنة الموزريلا. لحم مقعد. بيبيروني. صدر الديك الرومي. زيتون أسود. صلصة الأوريغانو والبندورة

MARGHERITA مرغريتا [V] 50

mozzarella, basil, oregano and tomato sauce
صلصة الطماطم. جين الموزاريلا. نوابل الزعتر البري و الحبق

POLLO AL FUNGHI الدجاج والفطر 57

grilled chicken breast, mushrooms, zucchini, mozzarella and tomato sauce
صلصة الطماطم. صدر دجاج مشوي. فطر. كوسا. جين الموزاريلا

BLUE CHEESE AND SPINACH [V,N] 57

mozzarella, blue cheese, wilted spinach, roasted pine nuts and dried cranberries
جين الموزاريلا و الروكفور. سبانخ سوتيه. صنوبر محمص و ثمار العليق البري المجفف



Pasta الباستا



SPAGHETTI BOLOGNESE سباجيتي بولونيز [N] 52

beef bolognese sauce, parmesan cheese
صلصة لحم البقر البولونية بالطماطم، جبن البرميزان

FETTUCCINE CARBONARA [N] 55
فيتوتشيني كاربونارا

grilled chicken, turkey ham, snow peas,
spicy roasted walnuts, creamy carbonara sauce
الدجاج المشوي، شرائح الديك الرومي، بازلاء الخبز الأحمر،
صلصة الكريمة الخفيفة مع جبن البرميزان



LASAGNA AL FORNO لازانيا بالفرن [N] 55

beef bolognese with béchamel sauce,
parmesan cheese and pesto
صلصة لحم البقر البولونية بالطماطم، صلصة البيشاميل،
جبن البرميزان و صلصة الحبق

WHOLEWHEAT SPAGHETTI [N] 55
سباجيتي القمح الكامل

smoked salmon, light dill and chive emulsion,
asparagus, roasted pine nuts and pesto
سمك السلمون المدخن، صلصة الحبق مع الأعشاب،
هليون و الصنوبر المحمر



PENNE ARRABIATA بيني أرابياتا [V,N] 52

slightly spicy tomato sauce, parmesan cheese
صلصة الطماطم بزييت الزيتون، بصل، ثوم وقليل من الفلفل، جبن البرميزان

Pasta الباستا



SPAGHETTI FRUTTI DI MARE [N]

55

سباجيتي مع ثمار البحر

sautéed shrimps, mussels and calamari in a rich tomato sauce, parmesan cheese

روبيان، بلح البحر و الكالاماري

مع صلصة الطماطم الغنية بالخبق و جبن البرميزان



FETTUCINE AI FUNGHI [V, N]

55

فيتوتشيني بالفطر

wild mushrooms in a light alfredo sauce, parmesan cheese

فطر بري، كريمة خفيفة، و جبن البرميزان

VEGAN

WOODLES فيوودلز الخضار بالبروتين النباتي [V]

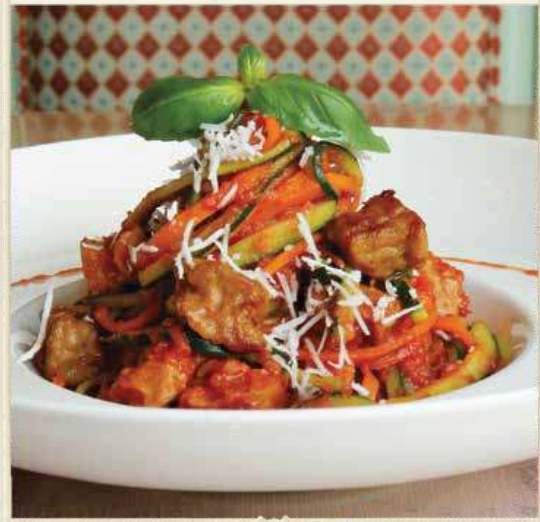
49

vegetable noodled carrot and zucchini tossed in tomato sauce, grilled eggplant purée and sautéed vegan protein bites topped with coconut shavings

نودلز الجزر والكوسا، مطهو مع الباذنجان المشوي

وقطع البروتين النباتي بصلصة الطماطم

يقدم مع جوز الهند المبشور



VEGAN

RAINBOW PAD THAI باد تاي بالبروتين النباتي [N]

45

carrot and zucchini voodles, gluten free fettuccine noodles, sautéed vegan protein bites, red capsicum, roasted peanuts, cilantro, spring onions, sesame oil, garlic soy sauce

فوودلز الجزر والكوسا، باستا فيتوتشيني بدون غلوتين، قطع البروتين النباتية،

فليفلة حمراء فول سوداني محمص، كزبرة، بصل أخضر،

صلصة الثوم والصويا وزيت السمسم



ADD TO ANY PASTA

grilled chicken

11

grilled shrimps

16

grilled sea bass

21

grilled salmon

16

grilled filet steak

21

gluten-free pasta or vegi noodles

4

إضافات على الباستا

الدجاج المشوي

الروبيان المشوي

سمك سبي باس المشوي

سمك السلمون المشوي

فيله خف بقر

باستا بدون غلوتين او فوودلز الخضار(الجزر و الكوسا)

V vegetarian

N may contain nuts

Main Course

الأطباق الرئيسية



RIB EYE STEAK ستيك نيويورك

97

beef striploin, fried brussel sprouts tossed with beef bacon, sweet potato wedges and béarnaise sauce
حم الستريبلوبوين، براعم السبرايوت المقلية واللحم المقدد البقري.
مع البطاطا الحلوة المقلية وصلصة البيرنيز



BEEF TENDERLOIN فتيله لحم البقر

88

grilled beef filet, dauphinoise potatoes, asparagus, sun-dried tomatoes, peppercorn sauce, mushroom purée
فتيله لحم بقري مشوي. بطاطا مطهوه بالكريمة هليون.
طماطم مجففة، تقدم مع صلصة الفلفل والفطر

SCALOPPINI AL LIMONE إسكالوبيني الليموني

88

seared beef scallops, crispy rösti potatoes, mixed green salad, tangy lemon sauce
شرائح من فتيله اللحم البقري. بطاطا هشة مشوية.
سلطة من الخس المشكل تقدم مع صلصة الليمون المنعشة



MIXED GRILL مشاوي مشكلة

104

grilled striploin, baby chicken, lamb chop and grilled chicken sausage served with grilled vegetables, mixed wild rice, herb yoghurt and cucumber salsa
ستيك لحم البقر، فرخ دجاج، كستلاته غنم، نقانق الدجاج المشوية.
تقدم مع الخضار المشوية، الرز البري، وصلصة اللبن بالخيار والاعشاب



BEEF SHORT RIBS ضلع من لحم العجل

92

slow-cooked beef short ribs in a rich gravy, sautéed edamame with beef bacon, asparagus, sautéed mushroom and mashed potato
ضلع من لحم العجل المطهو على نار هادئة مع الصلصة الغنية.
ادامامي سوتيه مع لحم البقر المقدد، هليون، فطر، والبطاطا المهروسة



V vegetarian

N may contain nuts

Main Course الأطباق الرئيسية

BABY CHICKEN فرخ الدجاج

75

grilled baby chicken, grilled vegetables, roast potatoes, lemon confit and rosemary sauce
 فرخ الدجاج المشوي. خضار و بطاطا مشوية. يقدم مع الليمون المخلل و صلصة أكليل الجبل



The CLASSIC الكلاسيكي

72

grilled chicken breast, mashed potatoes, rucola, mushroom sauce
 صدر دجاج مشوي. بطاطا مهروسة متبلّة. أوراق الجرجير. صلصة الفطر البري بالكريمة

CORDON BLEU كوردون بلو

82

breaded chicken escalope stuffed with turkey ham, béchamel, mushroom, cheese, sautéed potatoes with onion and beef bacon, garden vegetables and sun-dried tomatoes
 صدر الدجاج المحشو بشرائح الديك الرومي. البشاميل. الفطر و الجبن تقدم مع بطاطا والبصل المقلي مع اللحم البقري المقدد. خضار مشكّلة مع طماطم مجففة

VEGAN

VEGETARIAN CURRY كاري بالخضار

63

baby marrow, capsicum, zucchini and potatoes in curried tomato sauce, served with steamed rice and focaccia bread
 كوسا. فليفلة. البطاطا. في صلصة الطماطم مع الكاري. تقدم مع الرز البخار والخبز المحمص

FISHERMAN'S CATCH مشاوي المأكولات البحرية

104

sea bass, salmon, calamari, shrimps, mussels, spinach, fennel and cherry tomatoes, with lemon butter caper sauce and steamed rice
 سمك سي باس. سمك السلمون. كليماري. روبيان. بلح البحر. مع السبانخ. الشومر. والطماطم. مع صلصة الزبدة والليمون والكبير. مع الرز البخار



SALMON FILET فيليه سمك السلمون

87

seared salmon filet, grilled eggplant purée, fruit and vegetable tartar, hollandaise with pesto sauce
 فيليه سمك السلمون المشوي. باذجان مشوي. خضار و فواكهة مقطّعة و متبلّة. صلصة الهولنديز مع الأعشاب



"PAELLA-SOTTO" بابيلا سوتو

82

exotic mix of whole shelled mussels, shrimps, wonton shrimps, calamari, sea bass, chicken sausage, pepperoni, corn on cobb, bell peppers, green peas, onion, garlic, dill leaves cooked with bomba rice
 ارز طري مطهو بالكركم مع الكاليماري. بلح البحر. روبيان. سمك سي باس. نقانق دجاج. ببيروني. ذرة. فليفلة حلوة. بازلاء. بصل. ثوم و صلصة الطماطم بزيت الزيتون



SIDE DISHES

mixed greens, sautéed spinach, dauphinoise potatoes, grilled vegetables, steamed vegetables, mashed potatoes, potatoes with sautéed onions and beef bacon, fried brussel sprouts with beef bacon, steamed rice

16 each

أطباق جانبية

سلطة مشكّلة. سبانخ سوتيه بالزبدة. بطاطس مطهوه بالكركم. خضار مسلوقة. بطاطس سوتيه بالبصل و اللحم البقري المقدد. بطاطس مهروسة. براعم الملفوف المقلية مع اللحم المقدد. أرز مسلوق

لكل صنف إضافي 16 درهم

Beverages

المشروبات

MOJITO موهيتو passion fruit strawberry باشن فروت فراولة	32	STRAWBERRY LEMONADE ليمونادة الفراولة lemon juice, fresh strawberry, honey عصير الليمون، فراولة طازجة، عسل	28
ENERGIZER إنرجايزر apple, orange, carrot تفاح، برتقال، جزر	29	MINT LEMONADE ليمونادة بالنعناع mint, lemon juice نعناع و عصير الليمون	31
AÇAÍ POWER SMOOTHIE سموثي الأساي açai, banana, almond milk, strawberries, chia seeds أساي، موز، حليب اللوز، فراولة و بذور الشيا	35	VERY BERRY فيري بيري raspberry, blueberry, orange, strawberry, peach ثمارة العليق البري، برتقال، فراولة، دراق	34
COLADA كولادا coconut, pineapple and cream جوز الهند، أناناس، كريمة	30	LOVE POTION لوف بوشن banana, peach, strawberry, orange موز، دراق "خوخ" فراولة و برتقال	29
FRESH JUICES العصائر الطازجة orange, green apple, watermelon, carrot, mango, strawberry, pineapple برتقال، تفاح اخضر، بطيخ، جزر، مانجو، فراولة، أناناس	27	SOFT DRINKS المشروبات الغازية coca-cola, coca-cola light, sprite, sprite light, fanta orange, schweppes ginger ale كوكا كولا، دايت كوك، سبرايت، دايت سبرايت، فانتا بالبرتقال، مشروب الزنجبيل	15

MILKSHAKES ميلك شيك [V]

32

chocolate, vanilla, strawberry, mango,
mixed berries, cookies and cream, red velvet
شوكولاتة، فانيلا، فراولة، مانجو، ثمار العليق البري،
بسكويت بالكريمة، ريد فيلفيت

*macarons may contains nuts



LOCAL "STILL" WATER مياه معدنية	8 / 15	IMPORTED "SPARKLING" WATER مياه غازية مستوردة	14 / 21
IMPORTED "STILL" WATER مياه معدنية مستوردة	14 / 21	FOCO 100% NATURAL COCONUT WATER مياه جوز الهند الطبيعية	15

Love Thy Coffee

Iced Coffee القهوة المثلجة

CAPPUCCINO FREDDO كابتشينو فريبدو 26
double espresso, skimmed milk, ice, sugar syrup
إسبريسو مضاعف، حليب خالي من الدسم، ثلج، شراب السكر

ESPRESSO VANILLA إسبريسو فانيلا 25
scoop of vanilla ice cream, espresso
ملعقة من بوظة الفانيلا، إسبريسو

ESPRESSO FREDDO إسبريسو فريبدو 26
double espresso, ice, sugar syrup
إسبريسو مضاعف، ثلج، شراب السكر

ICED CARAMEL MACCHIATO 28
ماكياتو كراميل منلج
double espresso, ice,
caramel syrup, milk
إسبريسو مضاعف، شراب الكراميل، حليب و ثلج

CHOCOLATE CAPPUCCINO 28
فرايونشينو الشوكولاتة
double scoop chocolate
ice cream, double espresso, milk
ملعقتان من بوظة الشوكولاتة إسبريسو مضاعف، كريمة



GLASS OF MILK

QAR 6 each

كأس حليب

choice of اختيارك من			
Regular Milk حليب بقرى	Lactose-Free بدون لكتوز	Almond Milk حليب اللوز	Soy Milk حليب الصويا

Coffee القهوة

TURKISH 20
قهوة تركي

ARABIC COFFEE 37
قهوة عربية

ESPRESSO 17 / 23
إسبريسو

AMERICANO 19
أميريكنو

CAPPUCCINO 20
كابتشينو

CAFÉ MOCHA 20
كافيه موكا

HOT CHOCOLATE 20
الشوكولاتة الساخنة

SPANISH LATTE 23
لاتيه اسباني

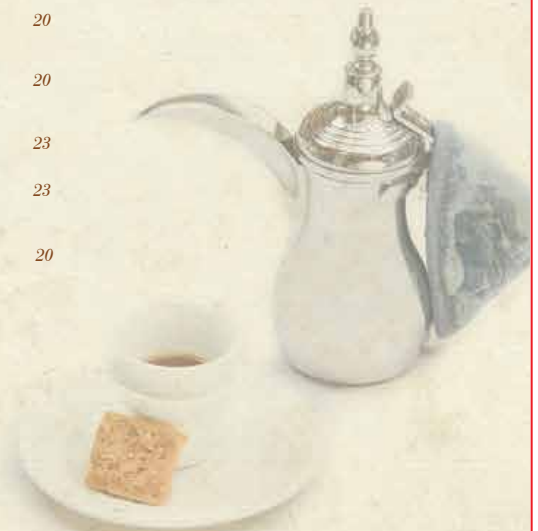
RED VELVET LATTE 23
لاتيه ريد فلكت

CAFÉ LATTE 20
لاتيه

ADD YOUR FLAVOR

vanilla, caramel or hazelnut 3 each

فانيلا، كراميل، بندق



V vegetarian
N may contain nuts

Tea Time



زهرة الشاي Flowering Tea

FLOWERING JASMINE & LILLY لوتس الياسمين 36

FLOWERING JASMINE PEACH بلوبيري 36

MOROCCAN TEA شاي مغربي 29 / 39
steeped gunpowder green tea and
fresh mint leaves sweetened to your liking
شاي أخضر مغلي مع النعنع. يُحلى حسب الطلب

KARAK TEA شاي كرك 29
steamed milk infused with loose black tea and ginger
حليب مغلي مع أوراق الشاي الاسود والزنجبيل

GINGER TEA زنجبيل 29

an invigorating concoction of fresh ginger steeped with lemon,
served with honey on the side
انتعاش الزنجبيل الطازج مع الليمون. يقدم مع العسل

TEA SELECTION تشكيلة من الشاي 18

earl grey english breakfast peppermint green tea jasmine chamomile
إيرل جراي شاي أحمر نعناع شاي أخضر ياسمين بابونج .

ICE TEA شاي منلج 18
peach, lemon دراق "خوخ". ليمون



ASSORTED PETITS FOURS N 17
100 grams

Dessert الحلويات

BANANAS FOSTER حلوى الموز N

32

caramelized banana, vanilla ice cream, custard infused brioche bun, walnuts
الموز المطبوخ بالكراميل. بوظة الفانيليا. خبز البريوش بالكسترد. والجوز



SWEET CREPES كريب حلو

Almond	Caramel	Chocolate	25
لوز	كراميل	شوكولا	

add ons:

with banana	مع شرائح الموز	5
with strawberries	مع الفراولة	8
scoop of ice cream	البوظة	11
chocolate or vanilla	شوكولاته أو فانيليا	

FRUIT SALAD سلطة الفاكهة 27

diced mixed seasonal fruit
فاكهة موسمية طازجة مشكلّة



HOMEMADE SORBETS سوربيه

lemon, mango, strawberry, red fruits, açai
ليمون. مانجو. فراولة. الفواكة الحمراء. آساي

1 scoop:	13
2 scoops:	17
3 scoops:	20

HOMEMADE ICE CREAM الآيس كريم

vanilla, chocolate, caramel, coffee, pistachio
فانيليا. شوكولاتة. كراميل. قهوة. فستق

1 scoop:	13
2 scoops:	17
3 scoops:	20

SALTED CARAMEL BANANA CAKE كيكة الموز والكراميل المالح 39

freshly baked banana cake, covered with salted caramel sauce, topped with vanilla ice cream and walnut chunks

FONDANT AU CHOCOLAT كيك الشوكولا الطري N 39

warm chocolate cake and vanilla ice cream (25 minute preparation)

يقدم ساخنا مع بوظة الفانيليا (25 دقيقة التحضير)



Catering



Whether it be a business luncheon, a family dinner,
or a special event that you need to be perfect, our team can support your every need.

It isn't just a delectable array of food that we deliver,
nor just refreshing beverages or a delicious pâtisserie as a treat. Our services also include tableware,
period-inspired décor and gourmet chocolate arrangements.

We help bring the full Shakespeare and Co.
experience to you, and we customize our experience to exactly fit your needs.

Contact your local Shakespeare and Co.
restaurant today for more details on how we can make your special occasion one to remember.
+974 6676 8812 and or +974 6629 3821 catering@shakespeareandco-qa.com

