

# ORO BUSINESS LUNCH

SUNDAY TO THURSDAY · 12:00 PM – 4:00 PM

2 COURSES QAR 85 · 3 COURSES QAR 105

## HORS D'OEUVRES

### FRENCH ONION SOUP (D, G)

Caramelized onion in a rich beef broth, topped with Gruyère cheese and gratinated sourdough.

### NIÇOISE RIVIERA (D, G)

A sophisticated medley of crisp haricots verts, seared yellowfin tuna, delicate quail eggs, briny black olives, and tender baby potatoes, finished with a Provençal vinaigrette.

### BUFFALO BURRATA & CHERRY HEIRLOOM TOMATOES (D)

Creamy, hand-pulled burrata resting atop a mosaic of heirloom tomatoes, finished with fragrant basil and the finest cold-pressed olive oil.

### CAESAR SALAD ROYALE (D, G)

Char-grilled romaine hearts, delicately coated in our signature Caesar dressing, crowned with crispy veal bacon, aged Parmesan, and rustic sourdough croutons.

*Add: Grilled Herb-Marinated Chicken Breast - Extra Charges*



# ORO BUSINESS LUNCH

SUNDAY TO THURSDAY · 12:00 PM – 4:00 PM  
2 COURSES QAR 85 · 3 COURSES QAR 105

## MAIN COURSES

### MUSHROOM RAVIOLI (D, G)

Cooked in a rich sage butter emulsion with Pecorino cheese, finished with sautéed wild mushrooms.

### PAN-FRIED SEABASS (D, G)

Fresh seabass fillet with shaved zucchini, caper butter, and a hint of lemon zest.

### WAGYU BEEF BURGER (D, G)

Brioche bun, crispy veal bacon, cheddar cheese, caramelized onion, and avocado mash.  
Served with house-made steak fries or green salad.

### FREE-RANGE HALF BONELESS BABY CHICKEN (D, G)

Young tender chicken with potato velouté, thyme butter-infused green asparagus, and mustard sauce.



## SWEETS SELECTION

### PISTACHIO CAKE (D, G)

Milk custard, almond, pistachio sponge cake, and apple compote.

### SEASONAL FRUITS PLATTER (D, G)

Fresh sliced seasonal fruits.

(G) Gluten (D) Dairy (S) Shellfish (N) Nuts (V) Vegetarian (A) Alcohol

Should you have any dietary restrictions or allergies, please inform your order taker.

# غداء العمل في أورو

من الأحد إلى الخميس ١٢:٠٠ ظهرًا – ٤:٠٠ عصرًا  
طباقان: ٨٥ ر.ق - ثلاثة أطباق: ١٠٥ ر.ق

## المقبلات

### شوربة البصل الفرنسية (أ، غ)

بصل مكرومل في مرق لحم البقر الغني، مغطى بجبنة جرويير وخبز الساوردو المبشور

### سلطة نيسواز ريفيرا (أ، غ)

مزيج فاخر من الفاصولياء الخضراء المقرمشة، تونة صفراء محمّرة، بيض السممان، زيتون أسود، وبطاطس صغيرة، تُقدّم مع صلصة بروفنسال

### بوراتا الجاموس مع طماطم الكرز الملونة (أ)

جبنة بوراتا كريمية طازجة مع طماطم كرزية متنوعة، مع طبقة من الريحان وزيت الزيتون المعصور على البار

### سلطة سيزر رويال (أ، غ)

قلوب خس مشوية مع صلصة السيزر المميزة لدينا، تُزين بقطع بايكون العجل المقرمشة، جبنة البارميزان، وقطع الخبز المحمّصة. إضافة: صدر دجاج متبل بالأعشاب - برسوم إضافية



# غداء العمل في أورو

من الأحد إلى الخميس ١٢:٠٠ ظهرًا - ٤:٠٠ عصرًا  
طبقان: ٨٥ ر.ق - ثلاثة أطباق: ١٠٥ ر.ق

## الأطباق الرئيسية

### رافيولي الفطر (أ، غ)

مطهو بصلصة زبدة الميرمية مع جبنه بيكورينو، يُقدّم مع فطر بريّ سوتيه

### قاروص مقلي (أ، غ)

فيليه سمك قاروص طازج، مع شرائح كوسا رفيعة، صلصة كابر بالزبدة، وقشر الليمون

### برغر واغيو (أ، غ)

خبز بريوش محشو ببرغر واغيو فاخر، بايكون العجل المقرمش، جبنه شيدر، بصل مكرمل، ومهروس الأفوكادو  
يُقدّم مع بطاطس مقليه منزلية أو سلطة خضراء

### دجاج صغير مسحب (أ، غ)

دجاج صغير طري يُقدّم مع بطاطس فيلوتيه، هليون أخضر مغطى بزبدة الزعتر، وصلصة الخردل



## ركن الحلويات

### كيك الفستق (أ، غ)

كاسترد الحليب، كيك الفستق واللوز، وكومبوت التفاح

### طبق الفواكه الموسمية (أ، غ)

شرائح فواكه موسمية طازجة

(غ) غلوتين، (أ) ألبان، (ق) قشريات، (م) مكسرات، (ن) نباتي، (ك) كحول  
يرجى إبلاغ فريق الخدمة بأي قيود غذائية أو حساسيات