

## ENTRÉE SALADS

### Skewer and Salad QR40

Prawn or Chicken skewers accompanied with a crisp fresh garden salad and crumbled feta.

### Mina Salad QR45

Citrus poached Prawns, a wedge of crisp lettuce drizzled with cocktail dressing topped with tomatoes and avocado

### César Twist QR35

Fresh romaine tossed in our Caesar and Sesame dressing. Sprinkled with croutons and parmesan cheese.

### Wood fired Salmon Salad QR65

Smoked Salmon tossed with julenned avocado and pickled onion.

### Mezze Platter QR80

Oriental hummus with pomegranate seeds, moutabel, fattoush , tabouli, stuffed vine leaves and Arabic pickles accompanied with crispy pitta, kibbe, samosa and tzatziki dip.

## SYMPHONY OF SOUPS

### Chunky Mushroom Soup QR35

An award-winning favorite. Hand tom champions, sautéed and seasoned to perfection infused in a creamy soup base.

### Vegetable Soup QR25

A slow reduction of seasonal vegetables in homemade stock.

### Lenti Soup QR25

An Arabic classic soup with a twist made with seven varieties of lentils slow cooked to perfection dashed with aromatic herbs.

### French Onion Soup QR25

Hints of burgundy and plenty of onions topped with a Feta and Mozzarella crouton.

## SIGNATURE CRAFTED SANDWICHES AND BURGERS

### The Hub Club QR65

This Hub classic is always a favorite. Marinated with our famous honey glazed mustard sauce served with french fries and coleslaw.

### Grilled Chicken Sandwich QR45

A chipotle spiced chicken sandwich, flame broiled and topped with fresh pico de gallo and guacamole served on our signature ciabatta.

### Tuna Melt QR45

Gulf tuna, oven baked with three cheeses, topped with fruit salsa, Choose from either focaccia, ciabatta or brown bread.

### Philly Steak Stack QR75

Dig into our warm ciabatta bread stuffed with tender roast beef, melted provolone cheese, caramelized onions and a drizzle of BBQ sauce.

### WOW Burger (Chicken or Beef) QR75

Expertly seasoned and grilled to perfection. Layered with lettuce, tomato, beef bacon, egg and emmental cheese.

## CREATE YOUR OWN PASTA

### Pasta QR45

Tagliatelle  
Spaghetti  
Penne  
Fusilli

### Sauce

Pesto  
Bolognese  
Arrabbiata  
Creamy Tomato  
Carbonara  
Alfredo

### One (1) Topping

Fresh Herbs  
Sautéed Mushroom  
Freshly Grated Parmigiano Cheese

### One (1) Side

Grilled Chicken Strips  
Beef Bacon Strips  
Grilled Shrimps

## MAIN COURSES

### Hub Signature Tenderloin Steak QR85

Flame with a Champignon hat, a sprinkle of bleu cheese. Served with buttered mashed potato, pepper or mushroom sauce.

### Pan Seared Hamour Fillet QR75

Pan seared to perfection in a honey & orange sauce.

### Bombay Chinga Curry QR75

Seasoned and slow cooked prawns in a creamy tomato, onion, garlic, ginger spiced sauce served with steamed rice.

### Chicken Tikka Masala QR55

Classic Tikka in a spicy creamy sauce served with basmati rice and Indian pickles.

### Chicken Tawook QR55

Our signature Chicken Tawook are hand cut then marinated with our secret recipe. Served with french fries and vegetable.

### Mixed Grill QR85

Traditional authentic shogaf, chicken kebab, beef tenderloin served with oriental rice.

### Grilled Chicken Breast QR65

Two lemon rosemary marinated chicken breasts, flame broiled and topped with fresh basil, finished with Cajun glaze.


### Steamed Salmon QR75


Served with choice of two sides: garden green salad, baked potato or sautéed vegetables.


### Biryani of Your Choice QR70

Experience the legendary flavor of Biryani! It all starts with a specially prepared garam masala with just the right amount of spices served with your choice of Chicken or Mutton or Vegetable with a tasty sampling of Raita and Papadam.

## SUPER-TASTY SNACKS

Chicken Satay  QR42  
Tender grilled satay, seasoned and grilled to perfection served with creamy peanut sauce and pickles.

Calamari Bei Fung Tong  QR55  
A buttermilk breaded spicy marinated calamari dusted with fried garlic and chili flakes.

Ultimate Nachos  QR42  
Warm crisp tortilla chips, smothered in a blend of cheese, topped with fire-roasted jalapeños.

Vegetable Pakora QR42  
A classic handcrafted spicy vegetable cutlets served with homemade mint chutney.


## QATARI LOCAL DISH

Shrimp / Fish / Chicken QR80 /70 /60  
Machboos with one (1) salad  
A rice-based specialty dish infused with Arabian spices prepared with basmati rice seasoned with spices cooked either with your choice of shrimp, fish or chicken.

Harees QR 40  
Coarsely-ground wheat, mixed with meat.

Thareed QR 40  
Barley bread topped in a vegetable stew.


## SWEET TREATS

Petite Chocolate Brownie  QR30  
A decadent chocolate brownie served with a scoop of vanilla bean ice cream finished with a drizzle of warm chocolate sauce.

Starburst Fruit Salad QR30  
A rainbow of fresh cut fruits mixed with a dash of fresh cream.

Crème Caramel QR30  
Creamy smooth caramel pudding custard flan.

Crème Brûlée QR30  
Rich custard topped with contrasting layer of crystallized caramel.

La Chiquita Banana Split  QR35  
Our all-star classic banana split with all your all-time favorite toppings – whipped cream, chocolate sauce, crushed peanuts, red cherry

## BEVERAGES

Bottled Water (600 ml/1.5ltr) QR7/10

Evian (500ml) QR19

Perrier Water (330ml/750ml) QR17/22

San Pellegrino (250ml/750ml) QR17/22

Aerated Drinks  
*Pepsi / 7-Up / Mirinda* QR12

Energy Drinks  
*Red Bull* QR20

Non Alcoholic Beer  
*Strawberry / Lemon / Pineapple / Regular* QR20

Selection of Teas  
*English Breakfast / Chamomile / Earl Grey / Jasmine / Green Tea* QR15

Filtered Coffee QR15

Turkish coffee QR17

Cappuccino QR21

Café Latte QR21

Espresso Single / Double QR17/21

Hot Chocolate QR17

Chilled Juices QR14  
*Apple / Mango / Pineapple / Orange / Grapefruit / Guava*

Fresh Juices QR24  
*Orange / Apple / Grapefruit / Watermelon / Lemonade / Lemon Mint*

Banana Lassi QR20

Punjab Lassi QR20

Milkshake QR20  
*Peach / Vanilla / Chocolate / Strawberry*

## مشروبات

لم يرضيك شي .....

قل لنا ما تريد

وسنجهزه لك بالطريقة التي تطلبها

طهاتنا الموهوبين جاهزين

لتحضير الوجبة التي تتمناها

للإستفسار، يرجى الإتصال بخدمة الغرف

زجاجة مياه  
(600 مل/1.5 لتر)  
**10/07 ريال قطري**

ايڤيان  
(500 مل)  
**19 ريال قطري**

مياه بيريه  
(330 مل / 750 مل)  
**22/17 ريال قطري**

سان بيليفرينو  
(250 مل/750 مل)  
**22/17 ريال قطري**

مشروبات غازية  
بيبيسي / سفن اب / ميراندا  
**12 ريال قطري**

مشروبات طاقة  
ريد بول  
**22 ريال قطري**

كحولية غير بيرة  
فراولة / ليمون  
أناناس / عادية  
**25 ريال قطري**

مشروبات ساخنة

تشكيلة من الشاي

انغليس بريكفاست / بابونج / ايرل  
غراي / ياسمين / شاي أخضر

**15 ريال قطري**

قهوة مصفاة  
**15 ريال قطري**

قهوة تركية  
**17 ريال قطري**

كابتشينو  
**21 ريال قطري**

كافيه لاتيه  
**21 ريال قطري**

اسبرسو  
سينقل / دويل  
**17 ريال قطري**

شوكولاته ساخنة  
**17 ريال قطري**

عصائر متلجة

**14 ريال قطري**

تفاح / ماتجو / أناناس /

برتقال / جريب فروت / جوافة

عصائر طازجة

**24 ريال قطري**

برتقال / تفاح / غريب فروت /

بطيخ / ليمون / ليمون بالنعناع

اسي الموز

**20 ريال قطري**

البنجاب لاسي

**20 ريال قطري**

اللبن المخفوق

**20 ريال قطري**

الخبوخ / الفاتيليا

الشوكولاته / الفراولة

## الاطباق القطرية المحلية

روبيان/سمك/دجاج

مكبوس مع السلطه

**80 قطري/70 قطري/60 قطري**

طبق أرز خاص مع التوابل العربيه مجهز مع الارز البسمتى المتبل يقدم مع اختيارك من الروبيان/السمك/الدجاج

هاريس

**40 قطري**

فصح خشن مطحون مخلوط باللحم

تاريد

**40 قطري**

خبز الشعير في الخضار المطهوه

الحلويات  
نباتي  
حار  
يحتوي على المكسرات



براوني بالشوكولاته

**30 ريال قطري**

كعكة براونى بالشوكولاته تقدم مع ملعقة من ايس كريم الفانيليا ومكسوة بصلصة الشوكولاته الساخنة.

سلطة الفاكهة

**30 ريال قطري**

قوس قزح من قطع الفواكه الطازجة الممزوجة مع القشدة الطازجة.

كريم كراميل

**30 ريال قطري**

بودينغ كاسترد فلان بالكراميل القشدي السلس.

كريم بروولي

**35 ريال قطري**

كاسترد غني مكسو بطبقة من الكراميل المسكر.




تشيكيتا بنانا سبليت

**35 ريال قطري**

طبق البناتا سبليت الكلاسيكي الشهير لصنا، مع التوبينغ المفضل لديك بين الكريمة المخفوقة أو صلصة الشوكولاته، أو الفول السوداني المسحوق، أو الكرز الاحمر.




## سناكات لذيذة للغاية و الاطباق القطرية المحلية

 دجاج ساتاي

**42 ريال قطري**

ساتاي طري متبل ومشوي حتى الكمال، يقدم مع صلصة الفول السوداني القشدية والمخللات.

 كالاماري باي فونغ تونغ


**55 ريال قطري**

كالاماري منقوع بمخيض اللبن والكعك المطحون والتوابل، مخلوط مع الثوم المقلي ورفائق الفلفل الحار.

 النانشوز الرائعة

**42 ريال قطري**

رفائق التورتيللا الساخنة والمقرمشة، مغمسة في مزيج من الجبن، ومزينة بالهلابينوس المحمص.

 باكورا النباتية

**42 ريال قطري**

شرحات خضار كلاسيكية مقطعة يدويا ومتبله، تقدم مع صلصة نعناع محلية الصنع.

مشاوي مشكل

**85 ريال قطري**

شقف تقليدية أصيلة، وكباب دجاج، ولحم بقر تندرليون، يقدم الطبق مع الأرز الشرقي.

صدر دجاج مشوي

**65 ريال قطري**

قطعتا دجاج منقوعة بالليمون واكليل الجبل، ومشوية على اللهب ومزينة بالريحان الطازج، وطبقة من الكاجون.

سلمون على البخار

**75 ريال قطري**

يقدم مع واحد من الخيارين: سلطة خضراء وبطاطا مشوية أو خضار سوتيه.

برياتي من اختيارك

**70 ريال قطري**

اختبر نكهة البرياتي الأسطورية! كل شيء يبدأ مع غرام ملسالا معدة خصيصا مع كمية مناسبة من التوابل تقدم مع خيارك من الدجاج أو لحم الخروف أو الخضار، مع رشة لذيذة من الرايتا والبابادوم



## طبق الباستا على ذوقك

حار  نباتي  يحتوي على المكسرات 

المعكرونة

**45 ريال قطري**

تالياتيلي

سباغيتي

بيني

فوسيلي

الصلصة

بيستو 

بولونيزي

ارابياتا 

طماطم قشدية 

كاربونارا

ألفريدو

التوبينغ

أعشاب طازجة

فطر سوتيه

جبنة بارميجيانو مبروشة طازجة

إضافات

شرائح دجاج مشوي

شرائح لحم بقر بيكون

شرائح جمبري مشوي

## الأطباق الرئيسية

حار  نباتي  يحتوي على المكسرات 

ستيك تندرليون بتوقيع هاب


**85 ريال قطري**

مشوي على اللهب مع قيعة من الفطر، ورشة من الجبنة الزرقاء. يقدم مع البطاطا المهروسة بالزبدة، والفلفل أو صلصة الفطر.

فيليه هامور مشوي في المقلاة


**75 ريال قطري**

مشوي في المقلاة في صلصة من العسل والبرتقال.

بومباي جينغا كاري 

**75 ريال قطري**

روبيان متبل ومطبوخ على نار هادئة في صلصة طماطم وبصل، وثمر وزنجبيل قشدية حارة، يقدم مع الأرز المطهو على البخار.

دجاج تيكاسالا 

**55 ريال قطري**

تيكا كلاسيكي في صلصة قشدية حارة يقدم مع الأرز البسمتي والمخللات الهندية.

دجاج طاووقى

**58 ريال قطري**

دجاج طاووقى من توقيعنا: قطع دجاج مقطعة باليد ثم منقوعة في صلصة تحضر بحسب وصفتنا السرية. يقدم مع البطاطا المقلية والخضار.

## سندويشات وبرجر تحمل توقيع المطعم

حار  نباتي  يحتوي على المكسرات 

هاب كلوب

### 65 ريال قطري

هذا الهاب الكلاسيكي هو المفضل دائما. منقوع بصلصتنا الشهيرة المكونة من العسل والخردل، ويقدم مع البطاطس المقلية وسلطة الكول سلو.

سندويش دجاج مشوي

### 45 ريال قطري

سندويش دجاج شبيوتل متبل ومشوي على اللهب، مكسو بالبيكو دي جالو الطازج والفواكه المولي، ومقدم على خبز سياباتا الخصب بنا.

تونة ميلت

### 45 ريال قطري

تونة خليجية، مطهوه في الفرن مع ثلاثة أنواع من الجبنة، ومكسوة سالسا فاكهة. بامكاتك اختيار ساندويشك اما بخبز الفوكاتشيا أو السياباتا أو الخبز الأسمر.

فيلي ستيك ستاك

### 75 ريال قطري

تذوق خبزة السياباتا الساخنة الخاصة بنا المصنوعة بلحم البقر الطري المشوي، وجبنة بروفولوني الذائبة والبصل المحمر مل ورذاذ من صلصة الباربيكيو.


برجر واو (دجاج أو لحم)

### 75 ريال قطري

مطهو بشكل متقن ومشوي حتى الكمال. يتكون من طبقات من الخس والطماطم ولحم البقر المقدم والبيض وجبنة الإيمنتال.


## سيمفونية الشوربات

حار  نباتي  يحتوي على المكسرات 

شوربة قطع الفطر 

### 35 ريال قطري

حائزة على جائزة الحساء المفضل. قطع فطر مقطعة باليد مطبوخة ومتبلّة بشكل مثالي ومغمسة في حساء سميك وسم.

شوربة الخضار 

### 25 ريال قطري

قطع صغيرة ناعمة من الخضار الموسمية مطبوخة على نار هادئة في مرقة منزلية الصنع.

شوربة العسل 

### 25 ريال قطري

حساء عربي كلاسيكي مطبوخ باستخدام 7 أصناف من العسل، مطهو على نار هادئة بشكل كامل ومنكه بالاعشاب العطرية.

شوربة البصل الفرنسية 

### 25 ريال قطري

قليل من البورجوندي والكثير من البصل مكسوة بقطع كروتون الفيتا والموزاريلا.

## المقبلات سلطات

حار نباتي يحتوي على المكسرات

مشاوي على السبخ وسلطة

**40 ريال قطري**

أسيخ جمبري أو دجاج مع سلطة خضروات طازجة هشة وجبنة فيتا مفتتة.

سلطة مينا

**45 ريال قطري**

جمبري مسلوق بالحامض، طبق من الخس الهش بصلصة الكوكتيل مكسو بالطماطم والأفوكادو.

سيزار تويست

**35 ريال قطري**

خس رومين طازج بصلصة القيصر والسهم مع خبز محمص وجبنة بارميزان.

سلطة سمك السلمون المطهو على الحطب

**65 ريال قطري**

سلمون مدخن مع قطع أفوكادو صغيرة وبصل مخلل.

طبق مازة

**80 ريال قطري**

حمص شرقي مع بذور زعتر، مصل، فلفل، فلفل، نبولة، ورق عنب محشي، ومخللات عربية - تقدم مع خبز البيتا الهش، والكبة، والسيموسك وصلصة التراتزيكي.