

# EMBER

Open-Fire Grill

# E

## SUCCULENT CUTS, FLAME-COOKED TO PERFECTION

Embers is a modern grill rooted in artisanal craft and instinctive cooking. It's where smoke, sear, and slow heat take centre stage - not for show, but to honour the primal satisfaction of flavour done right.

Here, the theatre lives in the details: a carefully watched fire, a perfect char, a quietly confident kitchen. Every dish - from ember - charred meats to seasonal vegetables and flame-grilled seafood - reflects a dedication to simplicity, boldness, and time-earned technique.

With its warm, contemporary setting and shareable menu, Embers invites honest connection over food that's generous, grounded, and quietly extraordinary.



## STARTERS

### HOKKAIDO SCALLOPS

Sea scallop on hot Himalayan salt block brushed with lobster-ink, and finished with seaweed Hollandaise.



QAR 120

### WAGYU TATAKI

A5 wagyu tataki with beetroot leather, smoked hibiscus reduction, and truffle Béarnaise.



QAR 130

### ASHES & MILK

Charred figs, marinated tomato petals, stracciatella , pistachio pesto , old balsamic, and micro sorrel.



QAR 75

### CARABINERO GARDEN

Grilled carabinero with intense pea velouté, black garlic crème, burnt mint oil, and kaffir lime foam.



QAR 135

### BABY GEM CAESAR

Charred Baby Gem Caesar with bone marrow sabayon, and dehydrated togarashi chicken skin, gochujang – egg yolk Caesar emulsion.



QAR 75

### FLAME-KISSED ASPARAGUS & 63°C

Charcoal-grilled asparagus, 63° C Egg, mandarin sabayon, wagyu jus, and wild mushrooms, pickled shallot petals, fire-roasted herbs.



QAR 75

## THE GARDEN'S BOUNTY

### JOSPER ROASTED CARROTS

Olive oil and yuzu coconut labneh, carrot gastrique, and sunflower furikake.



QAR 40

### EGGPLANT & MISO

Layered smoked miso eggplant, cashew–basil cream, burnt orange zest, and toasted Za'atar earth.



QAR 50

## FLAMBADOU CEREMONY

### OTORO TUNA BELLY CHARCOAL

Kissed with Wagyu Fat Drip, Burnt Shiso Oil, and Charred Yuzu Crystals.



QAR 150

### COAL-GRILLED GILLARDEAU

Oyster in Its Shell with Flaming Wagyu Fat, Sea Lettuce Ash, and Finger Lime Char Crystals .



QAR 175

## FROM SEA TO CHARCOAL

### KING CRAB

Charcoal-roasted king crab leg with black garlic sabayon served with spicy crab, edamame, and crispy quinoa.



QAR 210

### BLACK COD

Embers-grilled orange and miso black cod on kombu butter crust, charred yellow corn cream, burnt orange, and coriander air.



QAR 170

### TWICE-COOKED OCTOPUS

Finished on the grill along with fire-roasted bell pepper, shiso leaf, lime foam, and Spirulina.



QAR 170

### CHARCOAL-BUTTER LOBSTER TAIL

Cooked over open flame, brushed with smoked seaweed butter, burnt lemon gel, leek ash oil, and lobster coral Hollandaise, smoked almond cream, and Vacuum Brewer Lisboa Consommé.



QAR 195

## WET-AGED SELECTION

### AUSTRALIAN WAGYU MB 8–9

At Embers, our wet-aged Wagyu is matured in vacuum-sealed conditions to preserve natural moisture while allowing enzymes to tenderize the meat slowly. This results in a luxuriously smooth texture, deep marbling, and a clean, buttery finish. Each cut is grilled over open flame to highlight its rich flavor and refined succulence — the essence of fire and finesse.

#### AUSTRALIAN WAGYU TENDERLOIN | MB 8–9 | 200 g



QAR 222

#### AUSTRALIAN WAGYU RIBEYE | MB 8–9 | 300 g



QAR 285

#### AUSTRALIAN WAGYU STRIPLOIN | MB 8–9 | 250 g



QAR 235

#### AUSTRALIAN WAGYU TOMAHAWK | MB 8–9 | 1.2 kg (FOR SHARING)



QAR 1380

## **DRY – AGED SELECTION**

### **USA PRIME GRASS-FED BEEF**

At Embers, our dry-aged beef is matured slowly in controlled conditions to develop deep, concentrated flavour and a signature nutty richness. This process enhances texture, intensifies natural umami, and brings out the bold character of each cut — expertly grilled over open flame for a pure expression of fire and age.

<b>DRY-AGED RIBEYE   300 g</b>		QAR 450
<b>DRY-AGED STRIPOIN   250 g</b>		QAR 400
<b>DRY-AGED T-BONE   800 g (FOR SHARING)</b>		QAR 1140

## **GRILLS**

<b>CORN-FED CHICKEN SUPREME</b>		QAR 120
<b>RACK OF LAMB</b>		QAR 220

## **EMBERS – SIDE DISHES**

<b>JOSPER-GRILLED ROMANESCO WITH SPICY AJVAR AND ALMOND GREMOLATA</b>		QAR 55
<b>EMBER-ROASTED LEEK HEARTS WITH BÉARNAISE MOUSSE AND CAVIAR</b>		QAR 75
<b>GRILLED AVOCADO WITH PONZU GEL, NORI AND TOASTED SESAME CRUMBLE</b>		QAR 65
<b>POTATO MOUSSELLINE WITH TRUFFLE BUTTER</b>		QAR 65
<b>CREAMED SPINACH WITH NUTMEG AND GRUYÈRE</b>		QAR 55
<b>HAND-CUT FRIES WITH PARMESAN ESPUMA</b>		QAR 55
<b>FRENCH GREEN BEANS WITH TOASTED ALMONDS AND SHALLOT BUTTER</b>		QAR 55

## SWEET INDULGENCES

### LAVA-ROASTED PEACH, ROSEMARY SMOKE AND ALMOND TUILE

Open-fire roasted peach with rosemary smoke infusion, paired with almond tuile and ricotta cream quenelle.



QAR 55

### FLAMBÉED PINEAPPLE MILLE-FEUILLE, CHILI CHANTILLY

Layered caramelized puff pastry with flambéed pineapple, spiced chilli cream, and crackling burnt sugar top.



QAR 55

### CHARCOAL PAVLOVA, BLACKBERRIES AND BURNT YUZU CURD

Meringue shell tinted with activated charcoal, filled with smoked vanilla cream, blackberries, and a torched yuzu curd centre.



QAR 55

## BEVERAGE MENU

### EMBERS SIGNATURES

QAR 60

### GREEN FINGERS

Yuzu, Cucumber Water, Sencha Green Cold Brewed Tea, Soda, and Smoked Saline.



### COASTAL 75

Lemongrass with 12 Botanicals, Fennel, Elderflower, Super Lemon Juice.



### BLACK FLAME

Black Reserve, Lapsang Souchong Cold-Brewed Tea, Blackberry Cordial and Ginger Ale.



### RED EMBER

Merlot Grape, Pomegranate, Hibiscus, Vanilla, All Spice, Black Tea and Coffee.



### TWILIGHT NEGRONI

Chamomile with 12 Botanicals and Embers Cherry Aperitif.



## COLD BEVERAGES

### SOFT DRINKS

Cola, Diet Cola, Sprite, Diet Sprite, Fanta, Soda, Tonic, Ginger Ale.

QAR 25

### ICED TEA

(Lemon, Pomegranate, Peach)

QAR 30

### ENERGY DRINKS

Red Bull or Red Bull sugar-free.

QAR 45

<b>FRESHLY SQUEEZED JUICE</b>	QAR 35
Lemonade mint, Orange, Carrot, Apple, Lemonade, Pineapple, Mango, Tomato, Strawberry, Fruit Cocktail.	
<b>WATER</b>	
<b>STILL LOCAL</b>	QAR 18 (S) QAR 22 (L)
Pure still water which is locally sourced.	
<b>STILL IMPORTED</b>	QAR 25 (S) QAR 35 (L)
Premium imported still water.	
<b>SPARKLING WATER</b>	QAR 25 (S) QAR 35 (L)
Refreshing sparkling water sourced internationally.	
<b>HOT BEVERAGES</b>	
<b>TURKISH COFFEE</b>	QAR 30
<b>ARABIC COFFEE</b>	QAR 40
<b>ESPRESSO</b>	QAR 30
<b>DOUBLE ESPRESSO</b>	QAR 35
<b>AMERICANO</b>	QAR 35
<b>HOT CHOCOLATE</b>	QAR 35
<b>CAPPUCCINO</b>	QAR 35
<b>CAFÉ LATTE</b>	QAR 35
<b>PREMIUM TEA</b> (English Breakfast, Camomile, Earl Grey, Green Tea, Moroccan, Ginger, and Honey, Rose and Mint)	QAR 35

## WINES

RED MERLOT WINE*	BTL QAR 180 / QAR 40 per glass
SAUVIGNON BLANC*	BTL QAR 180 / QAR 40 per glass
ROSE TEMPRANILLO*	BTL QAR 180 / QAR 40 per glass
SPARKLING BRUT*	BTL QAR 200 / QAR 50 per glass
SPARKLING ROSE*	BTL QAR 200 / QAR 50 per glass

## BEER - QAR 30\*

SPIRITS	BTL QAR 250 / QAR 45 per glass*
---------	---------------------------------

## BLACK RESERVE

## 12 BOTANICS

## DRY GIN STRAWBERRY

## TOBACCO

MARLBORO (GOLD   RED)	QAR 40
-----------------------	--------

Note: \*We serve only non-alcoholic drinks.

Your preferences are important to us.  
Please advise us of any dietary needs or allergies, and we'll gladly customize your order.



Celery



Dairy



Eggs



Fish



Gluten



Gluten Free



Nuts



Sesame



Soya



Shell Fish

# E

INDULGE IN AN IMMERSIVE CULINARY JOURNEY  
THAT CELEBRATES THE ART OF GRILLING AND  
THE RICHNESS OF GLOBAL FLAVORS

# لـ

إنْغِمَسْ فِي رِحْلَةٍ تَغْيِيرِيَّةٍ لِلطَّعَامِ، تَحْتَفِي بِفَنِّ الشَّوَّاءِ  
وَثَرَاءِ النَّكَهَاتِ الْعَالَمِيَّةِ.

## النبيذ الخالي من الكحول

ريد ميرلوت	180 ر.ق / الزجاجة، 40 ر.ق / الكأس
سوفيجنون بلانك	180 ر.ق / الزجاجة، 40 ر.ق / الكأس
روز تيمبرانيو	180 ر.ق / الزجاجة، 40 ر.ق / الكأس
سباركلينج بروت	200 ر.ق / الزجاجة، 50 ر.ق / الكأس
سباركلينج روز	200 ر.ق / الزجاجة، 50 ر.ق / الكأس

## البيرة - خالية من الكحول \*

### المشروبات الغير كحولية 250 ر.ق / الزجاجة، 45 ر.ق / الكأس \*

بلاك ريسيرف

12 بوتانيكس

دراري جن ستروبيري

## التبغ

QAR 40

مارلبورو (غولد - أحمر)

ملاحظة: لا نقدم سوى المشروبات غير الكحولية.

اختياراتك مهمة لنا

يرجى إخبارنا بأي احتياجات غذائية أو حساسية من الطعام وسيسعدنا تخصيص طلبك لتلبية احتياجاتك

تشير الأشكال جانب كل طبق إلى مسببات الحساسية الموجودة



## المياه

QAR 18 (S) | QAR 22 (L)

مياه عاديّة محلية

مياه عاديّة نقية من مصدر محلي

QAR 25 (S) | QAR 35 (L)

مياه عاديّة مستوردة

مياه عاديّة مستوردة فاخرة

QAR 25 (S) | QAR 35 (L)

مياه فوارّة

مياه فوارّة من مصدر دولي

## المشروبات الساخنة

QAR 30

قهوة تركية

QAR 40

قهوة عربية

QAR 30

إسبريسو

QAR 35

دوبل إسبريسو

QAR 35

أمريكانو

QAR 35

شوكلاتة ساخنة 

QAR 35

كابتشينو 

QAR 35

كافيه لاتيه 

QAR 35

شاي فاخر

(إنجليش بريكفاست، كاموميل، إبرل جراري، شاي أخضر، شاي مغربي، زنجبيل وعسل، ورد ونعناع)

## متعة الحلوى

QAR 55



خوخ مشوي على نار متوجة مع دخان إكليل الجبل وتويل باللوز

خوخ مشوي على اللهب مشبع بدخان إكليل الجبل، ويُقدم مع تويل اللوز وكوينيل كريمة الريكتوت.

QAR 55



ملفيه أناناس مشتعل باللهب وكريمة شنتيلي بالفلفل الحار

طبقات من معجنات البف المكرملة مع أناناس مشتعل باللهب، وكريمة فلفل حار، يعلوها طبقة من السكر المكرمل والمقرمش.

QAR 55



بافلوفا على الفحم، وتوت أسود وكريمة يوزو مشوية

قشرة مارينغ ملونة بالفحم النشط، محسنة بكريمة الفانيلا المدخنة، مع التوت الأسود ونواة كريمة يوزو مشتعلة باللهب.

## قائمة المشروبات

مشروبات إمبرز المميزة



جرين فينجرز

يوزو، وماء خيار، وشاي سينشا أخضر مخمّر بارد، صودا، وملح مدخن



كوسطال 75

ليمون جراس نايت أورينت 12 بوتانيكالس، وشمر، وزهر البلسان، وعصير ليمون فاخر



بلاك فيلم

بلاك ريسيرف، وشاي لابسانغ سوشونغ البارد المخمّر، وكورديال التوت الأسود وبيرة الزنجبيل.



ريد إمبر

عنب ميرلوت، ورمان، وكرديه، وفانيلا، وبهارات، وشاي أسود وقهوة.



توايلايت نيجروني

كاموميل نايت أورينت 12 بوتانيكالس وأبيرتييف الكرز المشوي.

## المشروبات الباردة

### المشروبات الغازية

QAR 25

كولا، دايت كولا، سبراييت، دايت سبراييت، فانتا، صودا، تونيك، زنجبيل غازي.

### شاي مثلج

QAR 30

(ليمون، رمان، خوخ)

### مشروبات الطاقة

QAR 45

ريد بول أو ريد بول لايت

### عصائر طازجة

QAR 35

ليمون بالنعناع، برقال، جزر، تفاح، ليمون، أناناس، مانجو، طماطم، فراولة، كوكتيل فواكه.

## **مجموعة اللحوم المعتقة بالتجفيف**

لحم بقر أمريكي فاخر مُربى على العشب

في مطعم إمبرز ينضح اللحم البقري المعتق بالتجفيف في ظروف مُراقبة بعناية ليكتسب نكهة عميقه ومرّكة وغنية مميّزاً كالمكسرات. هذه العملية تُحيّن القوام، وتحفّظ الطعم الأوّلادي الطبيعي، وتبرز الطابع القوي لكل قطعة، حيث تُشوى بإتقان على الجمر لتجسيد نقى للشوي والتعتيق.

QAR 450

ريب آي معتق بالتجفيف | 300 جم 

QAR 400

ستيريلوبين معتق بالتجفيف | 250 جم 

QAR 1140

تي بون معتق بالتجفيف | 800 جم (للمشاركة) 

## **مساوٍ**

QAR 120

دجاج سوبريم مفخى على الذرة 

QAR 220

صلع ضأن 

## **إمبرز - الأطباق الجانبية**

QAR 55

رومanskو مشوي على فرن جوسبر مع صلصة أجفار حارة وجريمولاتا اللوز 

QAR 75

قلوب الكراث المشوية على الجمر مع موس بيرنيز وكافيار 

QAR 65

أفوكادو مشوية مع جيلي بونزو، وأوراق طحالب نوري والسمسم محمص 

QAR 65

مهروس البطاطس الكريمي مع زبدة الكما 

QAR 55

سبانخ كريمية مع جوزة الطيب وجبن غروبيير 

QAR 55

بطاطس مقطعة يدوياً مع رغوة جبن بارميزان 

QAR 55

فول أخضر فرنسي مع اللوز محمص وزبدة الشالوت 

## احتفال فلامبادو

QAR 150

 **بطن تونة أوتورو مشوي على الفحم**  
مرشوشة بقطارات دهون واجيو، زيت شيسو الساخن، وبلورات يوزو المشوية.

QAR 175

 **جيلاード مشوي على الفحم**  
محار في صدفته مع دهون واجيو المشتعلة، مسحوق خس البحر، وبلورات ليمون الكافيار المحمصة.

## من البحر إلى المنقل

QAR 210

 **كينج كراب**  
ساق سلطعون مشوية على الفحم مع سابايون الثوم الأسود، تُقدم مع السلطعون الحار وفول الصويا الأخضر والكينوا المقرمشة.

QAR 170

 **القد الأسود**  
سمك القد الأسود (بلاك كود) بالبرتقال والميسو، مشوي على الفحم فوق خبز مقرومش مع خليط من قشرة الزبدة، وكريمة الذرة الصفراء المشوية، ونكهة البرتقال والكزبرة المشوية.

QAR 170

 **أخطبوط مطهو مرتبين**  
يشوي مع فلفل رومي على الجمر، أوراق الشيسو، رغوة الليمون الأخضر، والإسيبرولينا.

QAR 195

 **ذيل كركنده بزبدة على الفحم**  
مطهو على الجمر، مدهون بزبدة الأعشاب البحرية المدخنة، جيلي الليمون المحروق، زيت رماد الكرااث، هولنديز مرجان الكركند، كريمة اللوز المدخنة، وكوسنومي لشبونة مطهو بيطع.

## مجموعة اللحوم المعتقة بالرطوبة

جاجيو أسترالي بدرجة دهون 9-8

في مطعم إمبرز، ينصح لحم الجاجيو المعتقة بالرطوبة في ظروف محكمة الإغلاق للحفاظ على رطوبتها الطبيعية مع السماح للإنزيمات بتطرية اللحم تدريجياً، وينتج عن هذا نسيج ناعم وفاخر، وتوزيع عميق للدهون، ولمسة نهائية نظيفة ودهنية. يتم شواء كل قطعة على الجمر لإبراز نكهتها الغنية وطراوتها المترفة - جوهر النار والفاخامة.

QAR 222

 **جاجيو تندلوبين أسترالي | بتوزيع دهون 9-8 | 200 جم**

QAR 285

 **جاجيو ريب آي أسترالي | بتوزيع دهون 9-8 | 300 جم**

QAR 235

 **جاجيو ستريبلوبين أسترالي | بتوزيع دهون 9-8 | 250 جم**

QAR 1380

 **جاجيو توماهاوک أسترالي | بتوزيع دهون 9-8 | 1.2 كج (للمشاركة)**

## المقبلات

QAR 120

هوكيادو سكالوب

سكالوب بحري مشوي على قالب من ملح الهيمالايا الساخن مدھون بجبر الكرکند،  
يُقدم مع صوص هولنديز بالأعشاب البحرية.

QAR 130

واجيو تاتاكي

A5 واجيو تاتاكي فاخر مع رقائق الشمندر، صوص الكركديه المدخن، و بيرنيز الکما

QAR 75

آشر آند ميلك

تين مشوي على الجمر، بتلات طماطم متبلة، جبن ستراشاتيلا، بيستو الفستق، خل  
بلسميك معشق، وأوراق سوريل صغيرة.

QAR 135

كاربينيرو جاردن

كاربينيرو مشوي مع فيلوتى البازلاء المركز، كريمة الثوم الأسود، زيت النعناع المحمص،  
ورغوة الليمون.

QAR 75

بيري جم سيزر

سلطة سيزر بخس صغير مشوي على الجمر مع سابايون المندرين، قطع مقرمشة من  
جلد دجاج بالتوغاراشي المجفف، وصوص سيزر بصفار البيض مع معجون غوشوجانغ.

QAR 75

فليم كيسد إسباراجوس آند 63

إسباراجوس مشوي على الفحم، وببيض مطهو بعنایة، وسابايون نخاع العظم، وعصارة  
واجيyo، وفطر بري، وببتلات الشالوت المخللة، وأعشاب محمّصة على الجمر.

## ذا جاردن باونتي

QAR 40

جوسبر روستد كاروتس

زيت زيتون ولبنة باليوزو وجوز الهند، غاستريلك الجزر، وفوريكاكى دوار الشمس.

QAR 50

باذنجان وميسو

طبقات من باذنجان ميسو مدخن، كريمة الكاجو والريحان، بشر بر تعال ومسحوق زعتر  
محمص.

# E

## قطع شهية تُطهى على الجمر حتى الكمال

إمبرز هو مطعم غريل عصري يستمد أسلوبه من حرفه الطهي اليدوية والغريزية، فهنا يتصدر الدخان والتقليب والحرارة البطيئة المشهد – ليس للاستعراض، بل احتفاءً بالرضا الحقيقى بالنكهات المحضرة كما يجب.

هنا، يكمن العرض في التفاصيل: نار تراقب بعناية، وشواء مثالي، ومطبخ واثق في هدوء، فكل طبق – بدءاً من اللحوم المشوية على الجمر إلى الخضروات الموسمية والمأكولات البحرية المشوية على الجمر – يعكس التزاماً بالبساطة والجرأة والتقنية التي صقلها الزمن.

يدعوكم مطعم إمبرز - بأجوائه الدافئة والعصرية وقائمة طعامه المصممة للمشاركة - إلى تواصل صادق حول طعام سخي وأصيل واستثنائي بعدهوئه.



# EMBER

Open-Fire Grill