

EMBERS

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.

DRY-AGED RIBEYE 300 g		QAR 450
DRY-AGED STRIPLOIN 250 g		QAR 400
DRY-AGED T-BONE 800 g (FOR SHARING)		QAR 1140

GRILLS

CORN-FED CHICKEN SUPREME		QAR 120
RACK OF LAMB		QAR 220

EMBERS – SIDE DISHES

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

QAR 60

EMBERS SIGNATURES

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

QAR 25

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

ICED TEA

QAR 30

(Lemon, Pomegranate, Peach)

ENERGY DRINKS

QAR 45

Red Bull or Red Bull sugar-free.

FRESHLY SQUEEZED JUICE

Lemonade mint, Orange, Carrot, Apple, Lemonade, Pineapple, Mango, Tomato, Strawberry, Fruit Cocktail.

QAR 35

WATER

STILL LOCAL

Pure still water which is locally sourced.

QAR 18 (S)

QAR 22 (L)

STILL IMPORTED

Premium imported still water.

QAR 25 (S)

QAR 35 (L)

SPARKLING WATER

Refreshing sparkling water sourced internationally.

QAR 25 (S)

QAR 35 (L)

HOT BEVERAGES

TURKISH COFFEE

QAR 30

ARABIC COFFEE

QAR 40

ESPRESSO

QAR 30

DOUBLE ESPRESSO

QAR 35

AMERICANO

QAR 35

HOT CHOCOLATE

QAR 35

CAPPUCCINO



QAR 35

CAFÉ LATTE



QAR 35

PREMIUM TEA

(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.

E

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

E

انغمس في رحلة تعبيرية للطعام، تحتفي بفن الشواء
وتزاء النكهات العالمية.

النبيذ الخالي من الكحول

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

البيرة - خالية من الكحول 30 ر.ق *

المشروبات الغير كحولية 250 ر.ق / الزجاجاة، 45 ر.ق / الكأس *

- بلاك ريسيرف
- 12 بوتانيكس
- دراري جن ستروبيري

التبغ

مارلبورو (غولد - أحمر) QAR 40

ملاحظة: لا نقدم سوى المشروبات غير الكحولية.

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

تشير الأشكال جانب كل طبق إلى مسببات الحساسية الموجودة



المياه

QAR 18 (S) | QAR 22 (L)

QAR 25 (S) | QAR 35 (L)

QAR 25 (S) | QAR 35 (L)

مياه عادية محلية

مياه عادية نقية من مصدر محلي

مياه عادية مستوردة

مياه عادية مستوردة فاخرة

مياه فوارة

مياه فوارة 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

شوكولاتة ساخنة

QAR 35

كابتشينو

QAR 35

كافيه لاتيه


QAR 35

شاي فاخر


(إنجليش بريكفاست، كاموميل، إيرل جراي، شاي أخضر، شاي مغربي، زنجبيل وعسل، ورد ونعناع)

متعة الحلوى


QAR 55

 **خوخ مشوي على نار متوهجة مع دخان إكليل الجبل وتويل باللوز**
خوخ مشوي على اللهب مشبع بدخان إكليل الجبل، ويُقدّم مع تويل اللوز وكوينيل كريمة الريكوتا.

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

 **بافلوا على الفحم، وتوت أسود وكريمة يوزو مشوية**
قشرة مارينغ ملونة بالفحم النشط، محشوة بكريمة الفانيليا المدخنة، مع التوت الأسود ونواة كريمة يوزو مشتعلة باللهب.

قائمة المشروبات

مشروبات إمبرز المميزة

QAR 60

 **جرين فينجرز**

يوزو، وماء خيار، وشاي سينشا أخضر مخمر بارد، وصودا، وملح مدخن

 **كوستال 75**

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

 **بلاك فليم**

بلاك ريسيرف، وشاي لابسانغ سوشونغ البارد المخمر، وكوردال التوت الأسود وبيرة الزنجبيل.

 **ريد إمبر**

عنب ميرلوت، ورماني، وكركديه، وفانيليا، وبهارات، وشاي أسود وقهوة.

 **توايلايت نيجروني**

كاموميل نايت أورينت 12 بوتانيكالس وأبيرييف الكرز المشوي.

المشروبات الباردة

QAR 25

المشروبات الغازية

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

QAR 30

شاي مثلج

(ليمون، رمان، خوخ)

QAR 45

مشروبات الطاقة

ريد بول أو ريد بول لايت

QAR 35

عصائر طازجة

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

مجموعة اللحوم المعتقة بالتجفيف

لحم بقر أمريكي فاخر مُربي على العشب

في مطعم إمبرز، ينضج اللحم البقري المعتق بالتجفيف في ظروف مُراقبة بعناية ليكتسب نكهة عميقة ومركَزة وغنيّ مميّزًا كالمكسرات. هذه العملية تُحسّن القوام، وتُكثّف الطعم الأومامي الطبيعي، وتبرز الطابع القوي لكل قطعة، حيث تُشوى بإتقان على الجمر لتجسيد نقي للشوي والتعتيق.

ريـب آي معتق بالتجفيف | 300 جم   QAR 450

ستريـلـوين معتق بالتجفيف | 250 جم   QAR 400

تي بون معتق بالتجفيف | 800 جم (للمشاركة)   QAR 1140

مَشَاوي

دجاج سوبريم مغذى على الذرة  QAR 120

ضلع ضأن   QAR 220

إمبرز - الأطباق الجانبية

رومانسكو مشوي على فرن جوسبر مع صلصة أجفار حارة وجريمولاتا اللوز  QAR 55

قلوب الكراث المشوية على الجمر مع موس بيرنيز وكافيار    QAR 75

أفوكادو مشوية مع جيلي بونزو، وأوراق طحالب نوري والسّمسم المحمص     QAR 65

مهروس البطاطس الكريمي مع زبدة الكمأ  QAR 65

سبانخ كريمية مع جوزة الطيب وجبن غرويير  QAR 55

بطاطس مقطعة يدويًا مع رغوة جبن بارميزان   QAR 55


فول أخضر فرنسي مع اللوز المحمص وزبدة الشالوت   QAR 55

احتفال فلامبادو

QAR 150


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

QAR 175


 **جيلاردو 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

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

QAR 170

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

QAR 195

 **ذيل كركند بزبدة على الفحم**
مطهو على الجمر، مدهون بزبدة الأعشاب البحرية المدخنة، جيلي الليمون المحروق، زيت رماد الكژا، هولنديز مرجان الكركند، كريمة اللوز المدخنة، وكونسومي لشبونة مطهو ببطء.

مجموعة اللحوم المعتقة بالرطوبة

واجيو أسترالي بدرجة دهون 8-9

في مطعم إمبرز، ينضج لحم الواجيو المعتق بالرطوبة في ظروف محكمة الإغلاق للحفاظ على رطوبتها الطبيعية مع السماح للإنزيمات بتطرية اللحم تدريجيًا، 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 والفخامة.

QAR 222

 **واجيو تندرلوين أسترالي | بتوزيع دهون 8-9 | 200 جم**

QAR 285

 **واجيو ريب أي أسترالي | بتوزيع دهون 8-9 | 300 جم**

QAR 235

 **واجيو ستريلووين أسترالي | بتوزيع دهون 8-9 | 250 جم**

QAR 1380

 **واجيو توماهاوك أسترالي | بتوزيع دهون 8-9 | 1.2 كج (للمشاركة)**

المقبلات

هوكايدو سكالوب 🍷🍷🍷
سكالوب بحري مشوي على قالب من ملح الهيمالايا الساخن مدهون بحبر الكركند، يُقدم مع صوص هولنديز بالأعشاب البحرية.

واجيو تاتاكى 🍷🍷🍷
A5 واجيو تاتاكى فاخر مع رقائق الشمندر، صوص الكركديه المدخن، و بيرنيز الكمأ

آشز آند ميلك 🍷🍷
تين مشوي على الجمر، بتلات طماطم متبلة، جبن ستراتشاتيللا، بيستو الفستق، خل بلسميك معتنق، وأوراق سوريل صغيرة.

كاربينيرو جاردن 🍷🍷🍷
كاربينيرو مشوي مع فيلوتي البازلاء المركز، كريمة الثوم الأسود، زيت النعناع المحمص، ورغوة الليمون.

يبي 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 غوتشوجانغ.

فليم كيسد إسباراجوس آند 63 🍷🍷🍷
إسباراجوس مشوي على الفحم، وبيض مطهو بعناية، وسابايون نخاع العظم، وعصارة واجيو، وفطر بري، وبتلات الشالوت المخللة، وأعشاب محمصة على الجمر.

ذا جاردن باونتي

جوسبر روستد كاروتس 🍷🍷
زيت زيتون ولبنة باليوزو وجوز الهند، غاستريك الجزر، وفوريكاكي دوار الشمس.

باذنجان وميسو 🍷🍷🍷
طبقات من باذنجان ميسو مدخن، كريمة الكاجو والريحان، بشر برتقال ومسحوق زعتر محمص.

E

قطع شهية تُطهى على الجمر حتى الكمال

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

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

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

EMBERS

Open-Fire Grill