

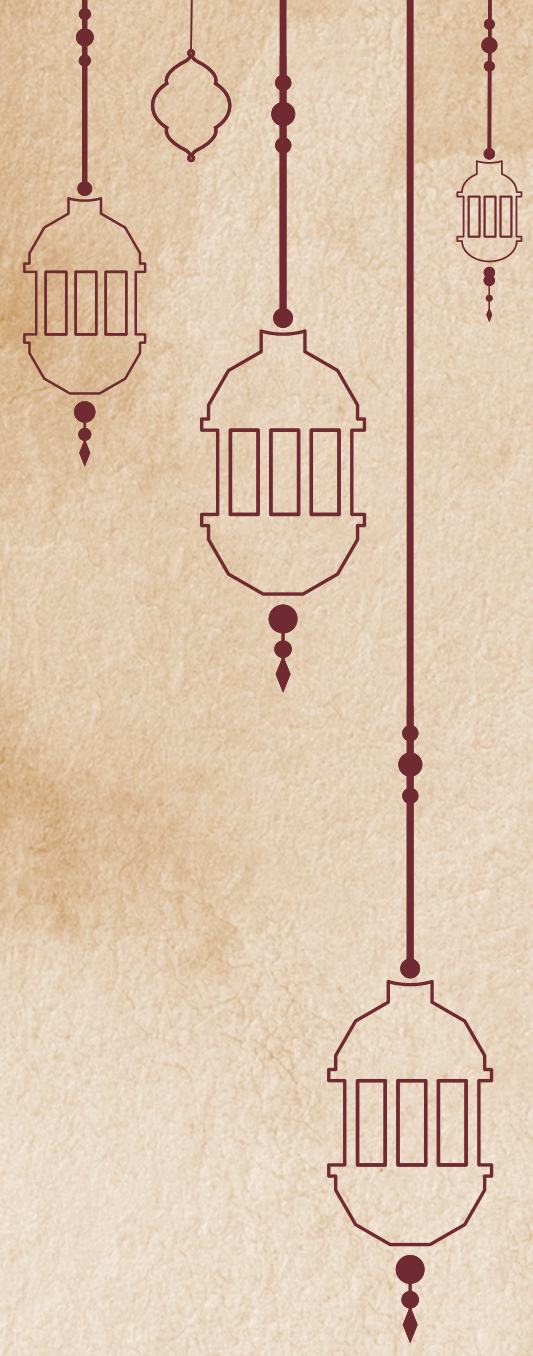
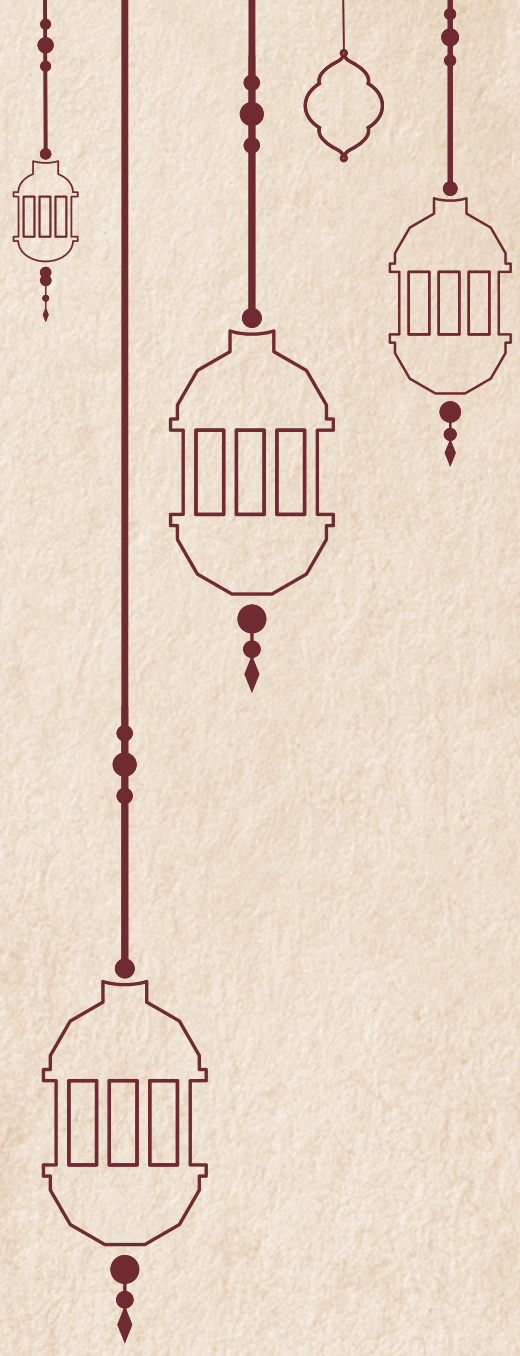
# THREE SIXTY

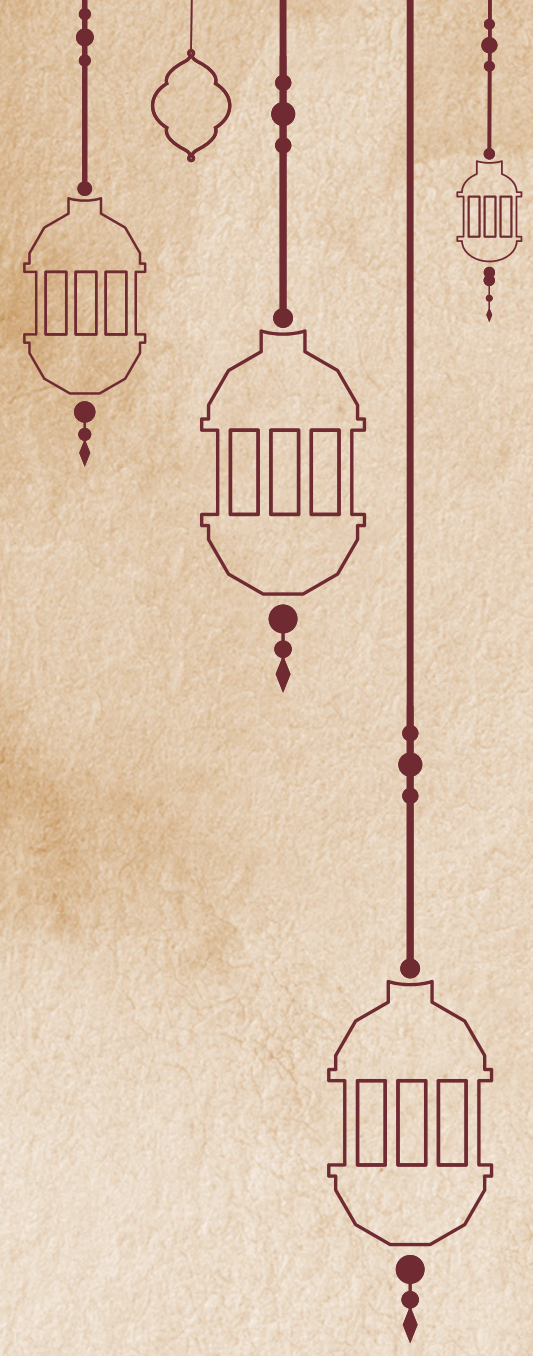
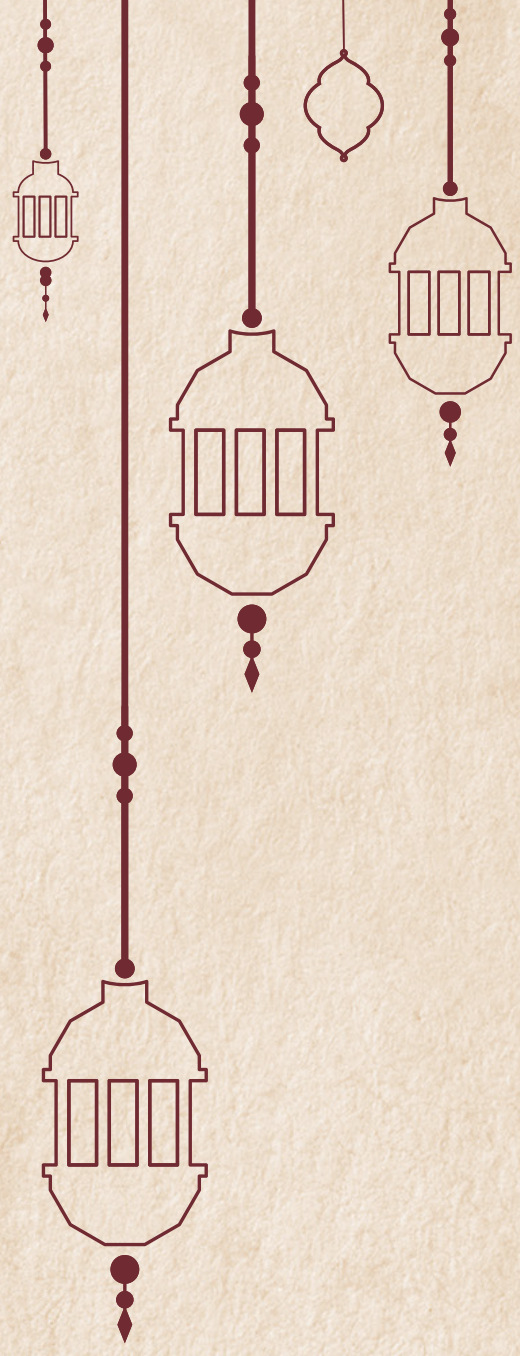
## MENU

استمتع بتجربة مميزة  
في المطعم الدوار الوحيد بالدوحة

A unique dining experience at  
Doha's only revolving restaurant







## الأطباق الصغيرة RAMADAN SPECIAL

### تبولة بالكينوا

الكينوا الحمراء والبيضاء، طماطم طازجة مع صلصة العسل والليمون

**QUINOA TABOULEH (VEGAN) (G)**

Red & White Quinoa, Italian Tomatoes, Honey-Lime Dressing

**58**

### حمص الباشا

حمص بنكهات (بطاطا مع الفستق ، التقليدي، الشمندر) يقدم

مع ثلاثة انواع من الكفتة المشوية

**HUMMUS BASHA (N)**

Trio Hummus (Sweet Potato & Pistachio, Classic, Beetroot)  
with Warm kofta

**75**

### متبل الشيف

باذنجان مشوي يقدم مع سمبوسك جبنة، فطائر ، كبة مقلية

**CHEFS MOUTABAL (D) (N)**

Marinated Smoked Eggplant, Cheese Sambousek,  
Meat Fatayer, Fried Kibbeh

**68**

### لحم ضان مطهو على نار هادئة لمدة ٨ ساعات

مع اختيارك من البطاطس المهروسة بنكهة الفطر و الكمأة او الارز الشرقي

**8HRS SLOW COOKED LAMB SHANK (D) (N)**

Truffled Mashed Potato or Oriental Rice,  
Served with Rosemary Jus

**160**

# Menu - 1

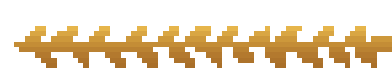
CELEBRATION

QAR 220

## شوربة ثمار البحر الإيطالية

### ITALIAN SEAFOOD SOUP (S)

TOMATO BROTH, VEGETABLES



## سلطة قيصر مع الدجاج المشوي

خس روماني، دجاج مشوي، خبز بريوش باللحم، لحم بقر مقدم، بيض السمك، ريحان

### SIGNATURE CHICKEN CAESAR SALAD (D)

ROMAINE LETTUCE, GRILLED CHICKEN, BRIOCHE CROUTONS, BEEP BACON, QUAIL EGGS, FRESH BASIL, PARMESAN CHEESE



## دجاج بالفطر

وكبة الكوسة

### CORN FED BABY CHICKEN FORESTIER (D)

HALF BABY CHICKEN, ZUCCHINI CAKE, WILD MUSHROOM



## كعكة الشوكولاتة بالبندق سيميفريدو

صلصة كراميل بالزبدة المملحة

### CHOCOLATE HAZELNUTS SEMIFREDDO (N) (D)

SALTED BUTTER CARAMEL SAUCE

(G) Gluten Free خالي من الغلوتين (V) Vegetarian نبات (S) Shellfish (Vegan) (D) Dairy (E) Egg (F) Fish (N) Nuts  
كل الأسعار المذكورة أعلاه بالريال القطري فقط، الرجاء اخبارنا ان كان لديكم احتياجات غذائية

If you have any special dietary needs or restrictions, please ask your server. All mentioned prices are in Qatari Riyals Net

# Menu-2

CELEBRATION

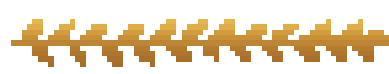
QAR 300

## سلطة اليقطين المشوي مع جبن الماعز والتوت البري

خس مشكل، سبالغ، جبن الماعز، جوز فخرمل، صلصة التوت البري

**ROASTED BUTTERNUTS SQUASH SALAD (N) (D)**

MIXED ROMAN SALAD, BABY SPINACH, PUMPKIN, CHERRY TOMATOES,  
GOAT CHEESE, PECANS, CRANBERRY DRESSING

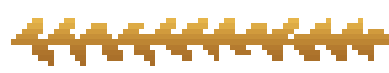


## فيليه البقر برايم مشوي

مع الهليون البيض و الاخضر، فطر دوكسل، صلصة الزعتر البري

**USDA PRIME FILLET MIGNON (D)**

GREEN & WHITE ASPARAGUS, CELERIAC PUREE,  
MUSHROOM DUXELLES & THYME SAUCE



## تشيز كيك سان سباستيان

كومبوت التوت البري

**SAN SEBASTIAN CHEESECAKE (D)**

WILD BERRY COMPOTE

(G) Gluten Free خالي من الغلوتين (V) Vegetarian نبات (S) Shellfish (Vegan) (D) Dairy (E) Egg (F) Fish (N) Nuts  
كل الأسعار المذكورة أعلاه بالريال القطري فقط، الرجاء اخبارنا ان كان لديكم احتياجات غذائية

If you have any special dietary needs or restrictions, please ask your server. All mentioned prices are in Qatari Riyals Net

# ليلة الستيك كل يوم جمعة STEAK NIGHT EVERY FRIDAY

## شاتوبريان

فيليه مشوي مع صلصة الطرخوم والفطر

**CHATEAUBRIAND**

**500 Gram | جرام 500**

Grilled Cut Of Beef Tenderloin, Tarragon Herb Lemon  
Butter Sauce & Mushroom

**300 QR**

## شريحة لحم من الخاصة

**T-BONE (USDA)**

**400 Gram | جرام 400**

Premium Short Loin Steak

**290 QR**

## باربكيو باك ريب

ضلع عجل مطهو على نار هادئة

**BBQ BACK RIBS (USDA)**

**350 Gram | جرام 350**

Glazed Slow Cooked Bbq Back Ribs

**250 QR**

## انتروكوت ستيك

**ENTRECÔTE STEAK (+AA GRADE)**

**350 Gram | جرام 350**

Premium Cut Marbled Grilled Ribeye Steak

**250 QR**

## نيويورك ستريب ستيك أنغوس

**NEW YORK STRIP PRIME**

**300 Gram | جرام 300**

Grilled Angus Sirloin Steaks

**220 QR**

خالي من الغلوتين (G) Gluten Free نبات (V) Vegetarian (S) Shellfish (Vegan) (D) Dairy (E) Egg (F) Fish (N) Nuts  
كل الأسعار المذكورة أعلاه بالريال القطري فقط، الرجاء اخبارنا ان كان لديكم احتياجات غذائية

If you have any special dietary needs or restrictions, please ask your server. All mentioned prices are in Qatari Riyals Net

ليلة الستيك كل يوم جمعة  
**STEAK NIGHT EVERY FRIDAY**

اختيار من الفطر البري سوتية أو الهليون المشوي  
CHOICE OF SAUTED WILD MUSHROOM  
OR GRILLED ASPARAGUS

واختيارك من صلصة واحدة  
AND CHOICES OF ONE SAUCE

الصلصات: الزعتر، الباربيكيو، الروزماري، كمأة اسود،  
مرق لحم العجل ، تشيميتشوري  
**SAUCES:** THYME JUS, BBQ, ROSEMARY JUS, BLACK,  
TRUFFLE, BEEF JUS, CHIMICHURRI

## السلطات SALADS

**سلطة اليقطين المشوي مع جبن الماعز والتوت البري**  
خس مشكل، سبانخ، جبن الماعز، جوز مكرومل، صلصة التوت البري

### ROASTED BUTTERNUTS SQUASH (D) (N)

Romaine Lettuce, Baby Spinach, Pumpkin, Cherry Tomatoes, Goat Cheese, Cranberry Dressing, Caramelized Pecan Nut

65

### سلطة نيسواز بالافوكادو والشمندر

سمك التونة الطازجة، آفوكادو، شمندر، خس، بطاطس، بيض السممان، صلصة الخردل

### AVOCADO WITH BEETROOT NICOISE (D) (F)

Fresh Tuna, Avocado, Beetroot, Green Salad, Potato, Quail Egg, Mustard Dressing

75

### سلطة قيصر مع الدجاج المشوي

خس روماني، دجاج مشوي، خبز بريوش بالثوم، لحم بقر مقعد، بيض السممان، ريحان

### SIGNATURE CHICKEN CAESAR (D)

Romaine Lettuce, Grilled Chicken, Brioche Croutons, Beef Bacon, Quail Eggs, Fresh Basil, Parmesan Cheese

68

### بوراتا كلاسيك

جبنة بوراتا، مزيج طماطم داترينو، ريحان طازج وبلسميك

### CLASSIC BURRATA SALAD (D) (V)

Burrata Cheese, Datterino Mix Tomato, Fresh Basil & Balsamic Glazed

68

## شورية SOUPS

شورية الفطر الأبيض الطازج المشوي مع زيت الكمأة  
ROASTED FRESH WHITE MUSHROOM  
WITH TRUFFLE OIL (V) (D)  
55

شورية ثمار البحر الإيطالية  
ITALIAN SEAFOOD (S)  
Tomato Broth, Vegetables  
65

## الأطباق الصغيرة MINI PLATTERS

### شرائح من لحم البقر الواغيو المشوي

سلطة الميزونا بالأفوكادو, جبنة البارميزان, صلصة الخردل

### GRILLED WAGYU BEEF MEDALLIONS (D)

Avocado Mizuna, Shaved Parmesan Cheese, Mustard Dressing

150

### كانيلوني الدجاج

دجاج محشي بالسبانخ و الريكوتا مع البيستو و صلصة وردية

### CHICKEN CANNELONI (D) (N)

Stuffed Chicken with Spinach & Ricotta,  
Pesto Sauce & Rose Salsa, Parmesan

72

### ضلع العجل مطبوخ لمدة ١٢ ساعة مقدمة ببطيرة

الفيلو مع صلصة السلموريليو

### 12 HRS SLOW COOKED SHORT RIBS IN FILO PASTRY CUPS (D) (N)

Served with Salmoriglio Sauce

80

### كروكيت الروبيان

بطاطس, روبيان, جبنة البروفولون, صلصة طماطم

### SHRIMPS POTATO CROQUETTE (S) (D)

Provolone Cheese & Plum Tomato Salsa

68

### رول باذنجان

باذنجان مشوي محشي بالقرنبيط وخضار سوتيه مع صلصة طحينة وصلصة الرمان

### EGGPLANT ROLL (VEGAN)

Grilled Eggplant Stuffed with Cauliflower & Sautéed Vegetables,  
Tahina Sauce & Pomegranate Dressing

68

خالي من الغلوتين (G) Gluten Free نبات (V) Vegetarian (S) Shellfish (Vegan) (D) Dairy (E) Egg (F) Fish (N) Nuts

كل الأسعار المذكورة أعلاه بالريال القطري فقط, الرجاء اخبارنا ان كان لديكم احتياجات غذائية

If you have any special dietary needs or restrictions, please ask your server. All mentioned prices are in Qatari Riyals Net

## أطباق خاصة بالمطعم SLOW COOKED SPECIALS

لحم العجل مطبوخ على نار هادئة لمدة ٨ ساعات  
مع ريزوتو الزعفران

**8HRS BRAISED VEAL OSSOBUCO (D)**

Served with Saffron Risotto, Veal Jus & Gremolata

**175**

**لحم خد العجل بارمنتيه**

لحم مطهو ببطء مع الخضار ومخبوز مع البطاطس المهروسة وجبنة البارميزان

**OVERNIGHT BRAISED BEEF CHEEK PARMENTIER (D)**

Brunoised Vegetables, Mashed Potato, Parmesan Cheese

**185**

## اللحوم FROM THE LAND

### واغيو ريب آي

يقدم مع الفطر, بطاطس, صلصة إكليل الجبل

### WAGYU RIBEYE (D)

Pommes Anna Potatoes, Porcini Mushroom & Rosemary Sauce

270

### فيليه البقر برايم مشوي

مع الهليون الابيض و الاخضر, فطر دوكسيل, كرفس, صلصة الزعتر البري

### USDA PRIME FILLET MIGNON (D)

Green & White Asparagus, Celeriac Puree, Mushroom Duxelles  
& Thyme Sauce

260

### دجاج بالفطر

وكيكة الكوسة

### CORN-FED BABY CHICKEN FORESTIER (D)

Half Baby Chicken, Zucchini Cake, Wild Mushroom

95

## البحريات FROM THE SEA

### المأكولات البحرية

استاكوزا عماني مشوي، روبيان، هامور، كلاماري و صلصة الليمون

**ARRAY OF SEAFOOD'S (S) (D)**

Grilled Omani Lobster, King Prawns, Pan Fried Hamour, Calamari,  
Grilled Vegetables, Lemon Sauce

**230**

## الأطباق الجانبية SIDE DISHES

(٢٥ ر.ق على كل طبق جانبي)  
(QR 25 per side dish)

بطاطس مقطعة ستيك | STEAK POTATO

بطاطس مهروسة | MASHED POTATO

خضار سوتية | SEASONAL SAUTÉ VEGETABLES

هليون مشوي | GRILLED ASPARAGUS

أرز شرقي | ORIENTAL RICE

بطاطس | POMMES ANNA

بطاطس بالبارميزان و الكمأة | TRUFFLE PARMESAN FRIES

## الأطباق الإيطالية FROM ITALY

ALL OUR PASTAS ARE HOME-MADE

توناريلي مع صلصة جبنة البيكورينو والفلفل الأسود

**TONNARELLI CACIO E PEPE (D)**

Pecorino Cheese Sauce & Crushed Pepper

80

ملتاغلياتي مع صلصة لحم الغنم والبقر المفروم

**MALTAGLIATI RAGU' (D)**

Country Style Lamb & Beef Ragù

90

سوبريسيني بالبستو

**SOPRESSINI PESTO (VEGAN) (N)**

80

فتو تشيني نابولي بالروبيان

صلصة طماطم كرزية، جبنة المسكربوني

**NAPOLI FETTUCCHINE PRAWNS (D) (S)**

Datterino Tomatoes Sauce, Mascarpone Cheese

105

نيوكي سورينتينا

مع الطماطم و الريحان، جبنة الموزاريلا والبارميزان، مخبوزة بالفرن

**GNOCCHI ALLA SORRENTINA (D) (V)**

Tomato & Buffalo Mozzarella, Basil, Parmesan, Baked Au Gratin

85

ريزوتو وردي مع جبنة البوراتا

**RISOTTO DE ROSE (D) (V)**

Pomodoro Rose Sauce, Burrata Cheese

85

ريزوتو مطهي بالفطر البري

**WILD MUSHROOM RISOTTO (D) (V)**

Infused Truffle Olive Oil

80

خالي من الغلوتين (G) Gluten Free نبات (V) Vegetarian (S) Shellfish (Vegan) (D) Dairy (E) Egg (F) Fish (N) Nuts

كل الأسعار المذكورة أعلاه بالريال القطري فقط، الرجاء اخبارنا ان كان لديكم احتياجات غذائية

If you have any special dietary needs or restrictions, please ask your server. All mentioned prices are in Qatari Riyals Net

## إختياركم من أصناف المياه الفاخرة PREMIUM WATER SELECTION

فيلات				
Filette	Still	375ml		25
Filette	Still	750ml		35
Filette	Sparkling	375ml		25
Filette	Sparkling	750ml		35
سان بليغرينو				
S. Pellegrino (Italy)	Sparkling	375ml		25
S. Pellegrino (Italy)	Sparkling	750ml		35

## اختيارات لوسوري Premium *Lussory* Selection (750ml) 100

## المشروبات الباردة COLD BEVERAGES

دورق المشروبات الغازية				
Decanter Soft Drinks				24
عصير الفواكه الطازجة				
Freshly Squeezed Juices				40
Orange, pineapple, mango				

## عرض الموهيتو The Mojito Trolley

اختر واحدة من ستة موهيتو فريدة من نوعها  
يتم إعدادها مباشرة على طاولتك  
Choose One from Six Unique  
Mojitos Prepared Live at Your Table  
40

موهيتو الفراولة والريحان  
Strawberry Basil Mojito

موهيتو باشن  
Passion Mojito

موهيتو الزنجبيل بالريحان (مع صودا الزنجبيل)  
Ginger Basil Mojito (with ginger ale soda)

موهيتو الكيوي المملح  
Salted Kiwi Mojito

مانجو موهيتو  
Mango Mojito

موهيتو الليمون الكلاسيكي  
Classic Lime Mojito

## الموكتيلات الخاصة SIGNATURE MOCKTAILS

### ليمونادة إكليل الجبل المدخنة

مستخلص إكليل الجبل ، عصير الليمون وشراب الصبار

### SMOKEY ROSEMARY LEMONADE

Homemade Rosemary extract, Lemon Juice & Agave Syrup

40

### الليتشي والتوت

ليتشي، توت بري، توت أزرق، فراولة، شراب توت وعصير تفاح فوار

### LYCHEE & BERRIES

Lychee, Raspberries, Blueberries, Strawberries

Raspberry Syrup & Sparkling Apple Juice

35

### موهيتو ثمار الفاكهة

### THREE SIXTY FRUIT PUNCH

Passion Fruit, Cranberry, Carrot, Pineapple, Orange

Lime Juice & Vanilla Syrup

35

## شاي محلي الصنع HOME-MADE ICED TEA

### شاي مثلج كلاسيكي

مكعبات ثلج بقشر الليمون، عصير ليمون، شراب سكر

### CLASSIC ICED TEA

Lemon Zest Ice Cubes, Lemon Juice, Sugar Syrup

35

### كركديه مثلج

خلاصة الكركديه، سكر القرفة، عصير الليمون، التوت وأوراق النعناع

### HIBISCUS ICED COOLER

Hibiscus Extract, Cinnamon Sugar, Lime Juice, Raspberries  
& Mint Leaves

35

### شاي بالخوخ المثلج

شاي أسود، خوخ حلو، عصير ليمون، شراب خوخ وشراب سكر

### PEACH ICED TEA

Black Tea, Sweet Peach, Lime Juice, Peach syrup & Sugar  
Syrup

35