

COCKTAILS MENU

AMARETTO SOUR	5.500
LONG ISLAND ICE TEA	5.500
BULL FROG	7.500
PINA COLADA	5.500



BLOODY MARY	5.500
MARGARITA	5.500
COSMOPOLITAN	5.500
SEX ON THE BEACH	5.500

MAI TAI	5.500
WHITE RUSSIAN	5.500
WHISKY SOUR	5.500
BLUE HAWAIIAN	5.500
NEGRONI	5.500



JAEGGER BOMB	6.000
B52	5.200
FLAT LINER	5.000
BUBBLE GUM	5.000
VODKATINI	5.500
VESPER MARTINI	5.500
PINK SQUEZZLE	6.000



MENU

CLASSIC PUB

Fish & chips 7.260
Irish beer batter, green peas, tartare sauce (D, G, S, A)

Shepherd's Pie 7.040
Minced Lamb, root vegetables, mashed potato and garlic bread (D, G, C, E)

Club Sandwich 5.960
Chicken, bacon, fried egg, cheese, lettuce, tomato and French fries (G, D, E)

Sharing Platter 10.510
BBQ chicken wings, Vegetable spring rolls, Lamb poutine, Crispy calamari, Omani Tiger prawn and garlic bread served with tartar sauce, BBQ sauce and chunky guacamole (D, G, E, S)

APPETIZERS

Chicken Caesar Salad 6.500
Lettuce, anchovie dressing, garlic croutons, and aged parmesan (G, D, S)

Crispy Calamari 5.415
Served with spicy aioli and tartar sauce (G, S)

BBQ Chicken Wings 5.415
Classic BBQ sauce and blue cheese dip (A, D, C, E)

Side Dish 2.165

- Mash Potato
- Grilled Vegetables
- French Fries
- Side Salad
- Potato Veggies

Main Course

Butter Chicken 6.175
Steamed white rice, papadam, mango pickle (D, N)

Angus Beef Burger 6.175
Sesame bun, red onion, marmalade, cheddar cheese, lettuce and tomato (D, G, N)

Penne Arabiatta 6.935
Penne pasta, tomato sauce, chili flakes, parsley and parmesan (G, V)

Boerewors & Mash 8.990
Beef sausage, mashed potato, sauté onions, and vodka blue cheese sauce (D, A)

FROM THE GRILL

All our grill specials include
one sauce & one side dish

Grilled Salmon 12.285

US Beef Rib Eye 280g 19.500

Lamb Chops 11.915

Grilled Prawns 12.675

Mix Grill Platter 12.675
(shish taouk, beef kebab, kofta, lamb chops)

CHOOSE YOUR SAUCE

- Black Pepper
- Creamy Mushroom
- Blue Cheese Dip BBQ or Saffron Lemon Butter

DESSERT

New York Cheese Cake 4.330
Served with wild blue berries compote (D, G, N)

Bread & Butter Pudding 4.330
Egg custard and raisins (D, G, E)

Sticky Toffee Pudding 4.330
Served with vanilla ice cream (D, N, G)

Seasonal Sliced Fruits 4.330

A - Alcohol, CE - Celery, D - Dairy, E - Egg, G - Gluten, N - Nuts, P - Pork, S - Seafood, V - Vegetarian

All Prices are in Omani Rial and are subject to 8% service charge, 5% Municipality tax 4% Tourism fee & 5% VAT



BEVERAGE MENU

DRAUGHT BEER

	250ML	500ML
Heineken	3.500	5.000
Stella	3.500	5.000
Amstel	3.000	4.500
CarlEsberg	3.000	4.500

BOTTLE BEER

Heineken	4.550
Corona	4.550
Budweiser	4.550
Stella Artois	4.550

VODKA

Absolut Blue	4.330
Stolchanya	4.330
Grey Goose	6.175

GIN

Gordon's	4.330
Tanqueray	4.330
Bombay Sapphire	4.330
Hendricks	6.175

TEQUILA

Tequila silver	4.330
Tequila Gold	4.330
Patron Xo	5.525

COGNAC

Hennessy VSOP	8.015
Hennessy XO	20.910
Remy XO	27.085

RUM

Bacardi White Rum	4.330
Captain Morgan Spiced Rum	4.980
Bacardi 8 Years Rum	4.980
Bacardi Breezer	5.415

WHISKY

Dewar's White Label	4.330
J&B Rare	4.330
Johnnie Walker Black	6.175
Johnnie Walker Red	4.330
Macallan 12 yr	9.210
Chivas Regal	6.175
Jack Daniels	4.330
John Jameson	4.980

WHITE WINE

	Glass	Bottle
Chardonnay	5.200	24.480
Sauvignon Blanc	5.200	24.480
Pinot Grigo	5.100	26.000
Masia Sauvignon Blanc	4.330	19.500

RED WINE

	Glass	Bottle
Cabernet Sauvignon	5.200	24.480
Merlot	5.200	24.480
Masia Cabernet Sauvignon	4.330	19.500
Masia Merolt	4.330	19.500

ROSE WINE

	Glass	Bottle
Matues Rose	5.635	28.165
J.B Rose	5.200	24.480

قائمة الطعام

كلاسيك بوب

7.260 ريال	السّمك والبطاطا المقلية خليط من البيرة الأيرلندي ، والبازلاء الخضراء ، وصلصة التارتار (D,G,S,A)
7.040 ريال	فطيرة الراعي لحم مفروم ، خسروات ، بطاطا مهروسة وخبز بالثوم (D,G,C,E)
5.960 ريال	كلوب ساندويش دجاج ، لحم مقعد ، بيض مقلي ، جبن ، خس ، طماطم وبطاطا مقلية (G, D, E)
10.510 ريال	طبق للمشاركة أجنحة دجاج باربيكيو ، سبرينج رول خضار ، بوتين لحم الضأن ، كالماري مقرمش ، جمبري (الريبان النمر العماني الطازج) وخبز بالثوم يقدم مع صلصة التارتار وصوص الباربيكيو والجواكامولي (D,G,E,S)

المقبلات

6.500 ريال	سلطة سيزر بالدجاج خس ، صلصة أنشوجة ، خبز محمص بالثوم ، وجبن بارميزان معتق (G,D,S)
5.415 ريال	كاليماري مقرمش تقدم مع صلصة أيولي حار و صلصة تارتار (G,S)
5.415 ريال	أجنحة الدجاج المشوية صوص الشواء الكلاسيكي ، وصوص الجبنة الزرقاء (A,D,C,E)

2.165 ريال

اطباق جانبية

- بطاطا مقلية	- بطاطا مهروسة
- سلطة خسروات طازجة	- خسروات مشوية

الطبق الرئيسي

6.175 ريال	دجاج بالزبدة (بتير شكين) أرز أبيض مطهو على البخار ، بابادام ، تقدم مع مخلل المانجو (D,N)
6.175 ريال	أنجوس بيف برجر خبز بالسّمسم ، بصل أحمر ، مريى ، جبنة شيدر ، خس ، وطماطم (D,G,N)
6.935 ريال	بيني أرابياتا معدونة بيني ، صلصة طماطم ، رقائق فلفل حار ، بقدونس وبارميزان (G,V)
8.990 ريال	السجق والبطاطا المهروسة سجق بقري ، بطاطا مهروسة ، سوتيه بصل ، وصلصة الفودكا بالجبنة الزرقاء (D,A)

مشاوي على اللهب الحار إلى طاولتك مباشرة:

جميع أطباق المشاوي الخاصة لدينا
تشمل صوص واحد وطبق جانبي.

12.285	السلمون المشوي
19.500	ضلع اللحم البقري الامريكي المشوي 280 جرام
11.915	شرائح لحم الضأن
12.675	القريدس المشوي
12.675	طبق مشاوي مشكل (شيش طاووق - كباب لحم بقري - كفتة - ريش لحم الضأن)

أختر الصلصة التي تفضلها (على ذوقك)

- صلصة الفلفل الاسود	- صلصة الجبن الأزرق
- صلصة الفطر الكريمة	- صلصة المشاوي (الباربيكيو) أو زبدة الليمون والزعفران

الحلويات

4.330 ريال	بودينج الخبز والزبدة كاستيرد البيض والزبيب (D,G,E)	4.330 ريال	بودنج التوفي اللزج تقدم مع بوضه الفانيليا (D,N,G)
4.330 ريال	فواكه موسمية مقطعة	4.330 ريال	نيويورك تشيز كيك تقدم مع كومبوت التوت الأزرق البري (D,G,N)