



OB

OceanBlue

BEACH HOUSE
oven - wok - grill

A LA CARTE MENU

**DEAR VALUED GUEST,
WELCOME TO OCEAN BLUE BEACH HOUSE,
YOUR DINING GEM!**

WE INVITE YOU TO EMBARK ON A CULINARY ADVENTURE LIKE NO OTHER, ALL WITH THE BREATHTAKING BACKDROP OF THE OCEAN AND SWAYING PALM TREES. EXPLORE OUR DIVERSE MENU FEATURING BOTH LOCAL AND INTERNATIONAL FLAVORS, WHERE EVERY DISH IS A FEAST FOR THE SENSES, PREPARED WITH FRESH, LOCAL INGREDIENTS, AND SERVED WITH PASSION IN OUR UNIQUE DINING AND LOUNGING CONCEPT.

**ضيغنا الكريم،
أهلاً وسهلاً بك في مطعم أوشن بلو بيتش هاوس،
وجهتك المثالية لتجربة طعام استثنائية!**
نحن ندعوك لخوض مغامرة فريدة من نوعها في عالم
الطعام، والاستمتاع بإطلالة خلابة على المحيط وأشجار
النخيل المتمايلة. استكشف قائمتنا المتنوعة التي
تقدم نكهات محلية وعالمية، حيث كل طبق هو تحفة
فنية يتم إعداده باحترافية عالية من مكونات محلية
طازجة ويُقدّم إليك بشغف كبير. أوشن بلو بيتش
هاوس هو ملاذك لتناول الطعام والاسترخاء على
نغمات الأمواج الساحرة!

FOOD



APPETIZERS

	RO	ر.ع.
GARLIC SHRIMP OLIVE OIL GARLIC CHILI PAPRIKA	6.500	6.500
SHRIMP PROVENCAL LEBANESE STYLE OLIVE OIL GARLIC CORIANDER LEMON	6.500	6.500
GOLDEN CALAMARI TARTARE LEMON WEDGES	5.000	5.000
CHICKEN WINGS PROVENCAL GARLIC OLIVE OIL CORIANDER LEMON JUICE	4.700	4.700
POTATO HARRA CHILI GARLIC OLIVE OIL CORIANDER LEMON	2.000	2.000
SELECTION OF KIBBEH & FATAYER MEAT KIBBEH SPINACH FATAYER MEAT SAMBOUSEK CHEESE REKAKAT	2.900	2.900
VEGETABLES SAMOSA MINT CHUTNEY	3.600	3.600

SALADS AND MEZZE

	RO	ر.ع.
SEASONAL GREENS MESCLUN ASPARAGUS CUCUMBER FRENCH BEANS CITRUS VINAIGRETTE	2.800	2.800
QUINOA & FETA SALAD RED QUINOA PARSLEY MINT TOMATO CUCUMBER OLIVE OIL LEMON JUICE & CRUMBLER FETA CHEESE	5.000	5.000
OCEAN BLUE SEAFOOD SALAD <i>CHEF SIGNATURE</i> GREENS SHRIMPS CALAMARI HAMOUR MUSSELS REMOULADE DRESSING	6.700	6.700
CAESAR SALAD (E, S, D) CRISP ROMAINE LETTUCE ANCHOVIES CROUTONS SHAVED PARMESAN WITH GRILLED CHICKEN WITH SHRIMP	4.000 5.000 6.500	4.000 5.000 6.500
BEETROOT CARPACCIO (N, V) <i>CHEF SIGNATURE</i> BEETROOT GREEN LEAVES FETA CHEESE WALNUTS VINAIGRETTE	5.200	5.200
SHRIMP PAPAYA SALAD BATTER FRIED SHRIMP SALALAH PAPAYA MIX MESCLUN OUR SPECIAL DRESSING	6.500	6.500
SELECTION OF COLD MEZZA HUMMUS MOUTABLE TABBOULEH FATTOUSH VINE LEAVES LABNEH WITH MINT EACH 1.500	6.100	6.100

مقبلات

روبيان بالثوم زيت زيتون ثوم فلفل حار بابريكا
روبيان بروفنسال على الطريقة اللبنانية زيت زيتون ثوم كزبرة ليمون
كالاماري مقلي صلصة تارتار شرائح ليمون
أجنحة دجاج بروفنسال زيت زيتون ثوم كزبرة ليمون
بطاطا حارة فلفل حار ثوم زيت زيتون كزبرة ليمون
تشكيلة من الكبة والفطائر كبة مقلية فطائر سبانخ سمبوسك باللحمة رفاقات جبنة
ساموسا بالخضار صلصة النعناع

السلطة والمزات

سلطة موسمية خضار ورقية هليون خيار فاصوليا خضراء صلصة الخل
سلطة الكينوا وجبنة الفيتا كينوا حمراء بقدرونس نعناع طماطم خيار زيت زيتون عصير ليمون جبنة الفيتا
سلطة ثمار البحر أو شن بلو <i>طبق مميز</i> خضار ورقية روبان كالاماري هامور بلح البحر صلصة ريمولاد
سلطة سيزر (E, S, D) خس روماني أنشوفة خبز محمص شرائح جبنة الباميزان مع دجاج مشوي مع روبان
كارباتشيو الشمندر (N, V) <i>طبق مميز</i> شمندر أوراق خضراء جبنة فيتا جوز صلصة الخل
سلطة الروبيان والبابايا روبيان مقلي مقرمش بابايا من صلالة خضار ورقية صلصة الشيف المميزة
تشكيلة من المازة الباردة حمص متبل باذنجان تبولة فتوش ورق عنب لبنة بالنعناع سعر الصنف الواحد 1.500

FOOD



SOUP

MINISTRONE ALLA GENOVESE
VEG | TOMATO | BASIL | PASTA | OLIVE OIL

RO

3.000

ر.ع.

3.000

LENTIL SOUP
LEMON | CROUTONS

3.500

3.500

SOUP OF THE DAY
ASK FOR THE CHEF'S SPECIAL DAILY SOUP

3.000

3.000

شوربة

شوربة مينسترون على الطريقة الجينوفية
خضروات | طماطم | ربحان | معكرونة | زيت الزيتون

شوربة العدس
ليمون | خبز محمص

شوربة اليوم
اسأل عن شوربة اليوم من اختيار الشيف

SANDWICHES

ANGUS BURGER
LETTUCE | TOMATO | ONION | PICKLES | FRIES

5.900

5.900

CAJUN CHICKEN BURGER
CAJUN CHICKEN BREAST | LETTUCE | GUACAMOLE |
TOMATO | MELTED CHEESE | FRIES

5.500

5.500

GRILLED HALLOUMI WRAP
GRILLED HALLOUMI | TOMATO | MINT | OLIVE TAPENADE |
POTATO WEDGES

5.500

5.500

SMOKED TURKEY CLUB
SMOKED TURKEY | CHEESE | TOMATO | LETTUCE |
MUSTARD | MAYO | FRIES

4.500

4.500

NZ TENDERLOIN STEAK SANDWICH
BEEF TENDERLOIN | LETTUCE | MAYONNAISE |
SAUTÉED MUSHROOMS | BBQ SAUCE |
PHILADELPHIA CHEESE | FRENCH FRIES

6.900

6.900

**LAHMACHUN "TURKISH FLAT
BREAD WITH MEAT"**
CHEF SIGNATURE
BEEF | LAMB | TOMATO | ONION | CAPSICUM | CHILI | SPICES |
SERVED WITH LEMON & PICKLES

3.000

3.000

ر.ع.

سندويشات

برجر بقري بلحم الأنجوس
خضار ورقية | هليون | خيار | فاصوليا خضراء | صلصة الخل

برجر دجاج كاجون
صدر دجاج متبل بصلصة الكاجون | خس | جواكامولي |
طماطم | جبنة | بطاطا مقلية

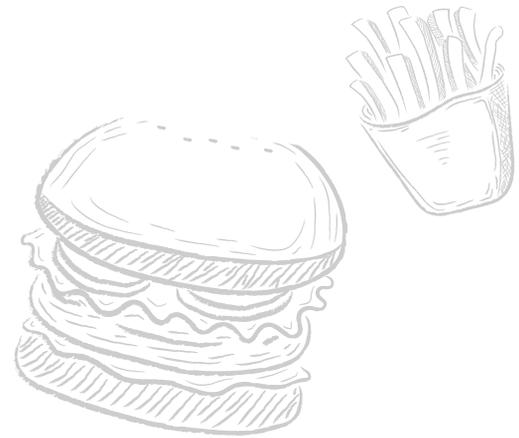
لفائف الحلوم المشوي
حلوم مشوي | طماطم | نعناع | معجون الزيتون | بطاطا وبيجز

كلوب سندويش بالديك الرومي المدخن
ديك رومي مدخن | جبنة | طماطم | خس | خردل | مايونيز |
بطاطا مقلية

سندويش تندرلوين ستيك نيوزيلندي
لحم بقري تندرلوين | خس | مايونيز | فطر سوتيه | صلصة
الباركيو | جبنة فيلادلفيا | بطاطا مقلية

لحم بعجين على الطريقة التركية
طبق مميز
لحم بقري | اللحم ضأن | طماطم | بصل | فلفل حلو | فلفل حار
إبهارات | يقدم مع الليمون والمخللات المميّزة

SOUP AND SANDWICHES



FOOD



MAIN COURSES

	RO	ر.ع.
PINEAPPLE PRAWNS <i>CHEF SIGNATURE</i> SHRIMP MIX VEGETABLES PINEAPPLE SESAME SEEDS SPECIAL SAUCE SERVED WITH WHITE RICE	10.500	10.500
FISH & CHIPS BATTERED FISH FILLET FRIES TARTARE SAUCE MALT VINEGAR GREEN PEAS MASH	6.200	6.200
CHICKEN CORDON BLUE CHICKEN BREADED TURKEY CHEESE GREEN BEANS MUSHROOM SAUCE FRIES	6.200	6.200
CHICKEN BROCHETTE WITH FRIES OR RICE <i>NEW</i> FOUR CHICKEN SKEWERS ONION ZUCCHINI CAPSICUM MINT SAUCE SERVED WITH CHOICE OF FRIES OR SAFFRON RICE	6.200	6.200
SLOW COOKED BEEF RIBS <i>NEW</i> MASHED POTATO BROCCOLINI SAFFRON RICE BBQ SAUCE	15.900	15.900
OMANI LOBSTER <i>CHEF SIGNATURE</i> ROSE SAUCE THERMIDOR STYLE SERVED WITH VEGETABLES	18.000	18.000

INDIAN SPECIALTIES

	RO	ر.ع.
CHICKEN TANDOORI PARATHA KACHUMBER SALAD MINT CHUTNEY	5.700	5.700
BUTTER CHICKEN CHICKEN SPICES BUTTER TANDOORI ROTI	5.700	5.700
PRAWNS TANDOORI PRAWNS INDIAN SPICES KACHUMBER SALAD MINT CHUTNEY PARATHA	9.000	9.000
BIRYANI LAMB LAMB RICE SPICES ONION SAFFRON NUTS RAITA PICKLES PAPADUM	8.500	8.500
DHAL FRY LENTIL GARLIC MIX SPICES	3.000	3.000

أطباق رئيسية

روبيان بالأناناس طبق مميز روبيان خضروات مشكّلة بذور السمسم صلصة مميزة يقدم مع الأرز الأبيض المطهو على البخار
سمك وبطاطا مقلية سمك فيليه مقلي مقرمش بطاطا مقلية صلصة تارتار خل الشعير هريس البازلاء الخضراء
دجاج كوردون بلو دجاج بالبقسمات ديك رومي جبنة فاصوليا خضراء صلصة الفطر بطاطا مقلية
أسياخ دجاج مشوية مع بطاطا مقلية أو أرز <i>جديد</i> أربعة أسياخ من الدجاج المشوي بصل كوسة فلفل حلو صلصة النعناع تُقدّم مع البطاطا المقلية أو الأرز بالزعفران
ضلع لحم البقر مطبوخة ببطء <i>جديد</i> بطاطا مهروسة بروكوليني أرز بالزعفران صلصة الباربيكيو
كركند عماني طبق مميز صلصة الطماطم الكريمة يُقدّم مع الخضار

أطباق هندية

دجاج تندوري خبز الباراتا سلطة الكشمير صلصة النعناع
دجاج بالزبدة دجاج توابل زبدة خبز التندوري روتي
روبيان تندوري روبيان بهارات هندية سلطة الكشمير صلصة النعناع خبز الباراتا
برياني بلحم ضأن لحم الضأن أرز بهارات بصل زعفران مكسرات رايثا مخلل رقائق بابادوم المقرمشة
دال فراي عدس ثوم توابل متنوعة

FOOD



LOCAL FAVORITES

CATCH OF THE DAY HARRA SAUCE

CHEF SIGNATURE

LOCAL FISH | HARRA SAUCE | WHITE RICE

LEVANT MIX GRILL

TAOUK | SHISH KABAB | KOFTA | LAMB CHOPS | BIWAZ | GRILLED TOMATO | ONION | FRENCH FRIES

KABULI LAMB SHANK

KABULI RICE | LAMB SHANK | OMANI SPICES | NUTS | TOMATO CHUTNEY

GRILL

EACH GRILL IS SERVED WITH LEMON BUTTER OR MUSHROOM-TRUFFLE SAUCE AND TWO SIDE DISHES

SALMON STEAK

180 GR

TIGER PRAWNS

300 GR

NEW ZEALAND BEEF TENDERLOIN

200 GR

LAMB CHOPS

230 GR

GRILLED CHICKEN BREAST

180 GR

LOCAL HAMOUR

200 GR

OMANI LOBSTER

700 GR

YOUR CHOICE OF SIDE DISH

MASHED POTATOES | FRENCH FRIES | STEAMED BASMATI RICE | STEAMED VEGETABLES | WILTED SPINACH | MIXED GREENS SALAD | SAUTÉED GARLIC BROCCOLI

ADDITIONAL SIDE DISH **2.500**

All prices are in Omani Rial and subject to applicable taxes



أطباق محلية

صيد اليوم مع صلصة حارة

طبق مميز

سمك محلي | صلصة حارة | أرز أبيض

مشاوي شامية مشكلة

طاووق | تشيش كباب | كفتة | ريش لحم الضأن | بيواز | طماطم مشوية | بصل | بطاطا مقلية

لحم الضأن على الطريقة الكابولية

أرز كابولي | موزات الضأن | بهارات عمانية | مكسرات | صلصة الطماطم

مشاوي

يُقدم كل طبق مشوي مع صلصة زبدة الليمون أو صلصة الفطر والكمأة بالإضافة إلى طبقين جانبيين

شريحة سمك السلمون

١٨٠ جرام

روبيان النمر

٣٠٠ جرام

لحم تندرلوين نيوزيلندي

٢٠٠ جرام

ريش لحم الضأن

٢٣٠ جرام

صدر دجاج مشوي

١٨٠ جرام

سمك هامور محلي

٢٠٠ جرام

كركند عماني

٧٠٠ جرام

اختيارك من الأطباق الجانبية

بطاطا مهروسة | بطاطا مقلية | أرز بسمتي مطهو على البخار | خضار مطبوخة على البخار | سبانخ مطبوخة | سلطة خضار مشكلة | سوتيه بروكلي بالثوم

إضافة طبق جانبي **2.500**



جميع الأسعار بالريال العماني ويضاف إليها رسوم الضرائب

FOOD



ASIAN

PRAWNS THAI RED CURRY

PRAWNS | MIX VEGETABLES | BAMBOO SHOOT | THAI RED CURRY SAUCE | THAI BASIL | STEAMED JASMINE RICE

RO

9.000

ر.ع.

9.000

أطباق آسيوية

روبيان بالكاري الأحمر التايلندي

روبيان | خضار مشكلة | براعم البامبو | صلصة الكاري الأحمر التايلاندي | ريحان تايلاندي | أرز الياسمين المطهو على البخار

PHAD SI EEW

RICE NOODLES | EGG | CHICKEN | CHINESE BROCCOLI | BEAN SPROUTS | DARK SOY SAUCE | PEANUTS

3.800

3.800

نودلز فاد سي إيو

نودلز الأرز | بيض | دجاج | بروكلي صيني | براعم الفاصوليا | صلصة الصويا الداكنة | فول سوداني

DESSERT

CHOCOLATE FONDANT

MOLTEN CHOCOLATE | ICING SUGAR | VANILLA ICE CREAM | ROASTED ALMOND SLICES

4.700

4.700

حلويات

فوندان الشوكولاتة

شوكولاتة سائلة | بودرة السكر | آيس كريم الفانيليا | لوز محمص

APPLE PIE

CARAMELIZED APPLE | CINNAMON | VANILLA ICE CREAM

4.000

4.000

فطيرة التفاح

تفاح مكرمل | قرفة | آيس كريم الفانيليا

CHOCOLATE & HAZELNUTS SOFT CAKE

NEW
CHOCOLATE | HAZELNUTS | CANDIED ORANGE VANILLA | VANILLA ICE CREAM

4.200

4200

كعكة الشوكولاتة والبندق الطرية

جديد
شوكولاتة | بندق | برتقال مكرمل بالفانيليا | آيس كريم الفانيليا

MOUHALABIYA CHEESECAKE

OUR SPECIAL SERVED WITH RASPBERRY COULIS

4.500

4.500

مهلبية تشيز كيك

حلوى مبتكرة تُقدم مع صلصة التوت البري

FRUIT CUTS

SEASONAL EXOTIC FRUIT CUT

5.500

5.500

فواكه مقطعة

فواكه استوائية موسمية مقطعة

SELECTION OF ICE CREAM AND SHERBET (PER SCOOP)

1.500

1.500

اختيارك من الآيس كريم والسوربيه (سكوب واحد)

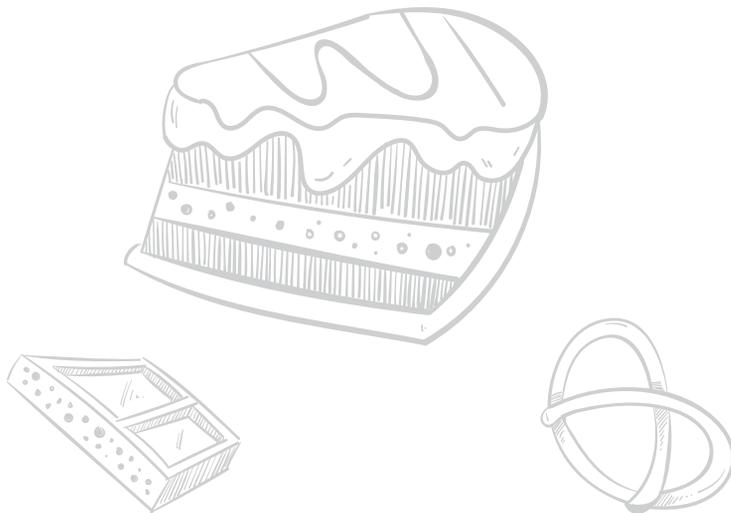
لضمان تجربة طعام آمنة، يُرجى إبلاغ النادل بأي تحسس غذائي قبل الطلب.

نباتي (V) يحتوي على الجلوتين (G) يحتوي على بيض (E) يحتوي على

لحم بقر (B)

يحتوي على مأكولات بحر (S) يحتوي على المكسرات (N) منتجات الألبان

(D) صحي (H)



BEVERAGES

SOFT BEVERAGES

STILL AND SPARKLING WATER

	RO	ر.ع.
AQUA PANNA STILL 750ML	2.300	2.300
SAN PELLEGRINO SPARKLING 500ML	2.600	2.600
PERRIER WATER	2.400	2.400
MINERAL WATER 500 ML	1.200	1.200
MINERAL WATER 1500 ML	1.930	1.930
AERATED BEVERAGES PEPSI, SEVEN UP, MOUNTAIN DEW MIRINDA, TONIC, SODA, GINGER ALE	2.200	2.200

HOT BEVERAGES

	RO	ر.ع.
FRESHLY BREWED TEA ENGLISH BREAKFAST, EARL GREY, GREEN TEA, MINT TEA, CHAMOMILE, MOROCCAN AND JASMINE	2.300	2.300
COFFEE ESPRESSO, CAPPUCCINO, CAFÉ LATTE AND TURKISH	2.800	2.800
DECAFFEINATED	2.000	2.000
FRESHLY BREWED COFFEE	2.200	2.200
HOT CHOCOLATE	2.800	2.800
ICED TEA	2.300	2.300
MILK SHAKE /ICED COFFEE	2.800	2.800
FRESH MILK	1.650	1.650

مشروبات منعشة

مياه معدنية ومياه غازية

أكوا بانا ٧٥٠ ملل

سان بيليجرينو ٥٠٠ ملل

بيريه

مياه معدنية ٥٠٠ ملل

مياه معدنية ١٥٠٠ ملل

مشروبات غازية

بيبيسي، سيفن أب، ماونت ديو،
ميرندا، تونيك، صودا، جنجر أيل

مشروبات ساخنة

شاي

شاي انجلش بريكفاست، إيرل جراي، شاي أخضر، شاي نعناع،
بابونج، شاي مغربي، ياسمين

قهوة

اسبريسو، كابتشينو، كافيه لاتي، قهوة تركية

نسكافيه خال من الكافيين

قهوة طازجة

شوكولاتة ساخنة

شاي مثلج

ميك شايك / قهوة مثلجة

حليب طازج



BEVERAGES



SEASON'S SPECIAL

SEA BREEZE

A COMBINATION OF SWEET MANGO APRICOT CRISP SODA AND HIBISCUS TEA

RO

3.100

ر.ع.

3.100

مشروبات موسمية

سي بريز

مزيج من المانجو الحلوة والمشمش والصودا المنعشة وشاي الكركديه

DRY OB

A REFRESHING DRY LEMON AND FLORAL BUTTERFLY PEA, TOPPED WITH MINT AND LIME

3.100

3.100

دراي أو بي

ليمون منعش جاف مع شاي زهرة الفراشة العطري، يُزين بالنعناع والليمون الأخضر

LADY SOUR

A PLATE WITH LADY SOUR GRAPE, BLUEBERRY BEET, AND LEMON WITH TART TWIST

3.100

3.100

ليدي ساور

عصير العنب الحامض والتوت الأزرق والشمندر والليمون مع لمسة حامضية

INVENT

ROSEMARY WITH LAVENDER, BOURBON, WHISKEY

4.400

4.400

إنفنت

إكليل الجبل مع الخزامى والبوريون والويسكي

PABLO

VANILLA, ALMOND JAPANESE CITRUS WITH TROPICAL DELIGHT

4.400

4.400

بابلو

مزيج من الفانيليا واللوز والحمضيات اليابانية مع نكهة استوائية

SIESTA

RUM COCKTAIL, JUICE PUREE WITH JASMINE TEA AND AGED RUM

4.400

4.400

سيستا

كوكتيل الرم ومزيج من عصير الفواكه مع شاي الياسمين والرم المُعتق

YOGHURT, BANANA AND DATES

3.130

3.130

زبادي وموز وتمر

FRESH JUICE

ORANGE, WATERMELON, CARROT, LEMONADE

2.800

2.800

عصائر طازجة

برتقال، بطيخ، جزر، ليموناضة

TENDER COCONUT

2.800

2.800

ماء جوز الهند

CHILLED JUICE

ORANGE, APPLE, PINEAPPLE, TOMATO, CRANBERRY

2.000

2.000

عصائر باردة

برتقال، تفاح، أناناس، طماطم، توت بري

ENERGY DRINKS

RED BULL ENERGY DRINK

RO

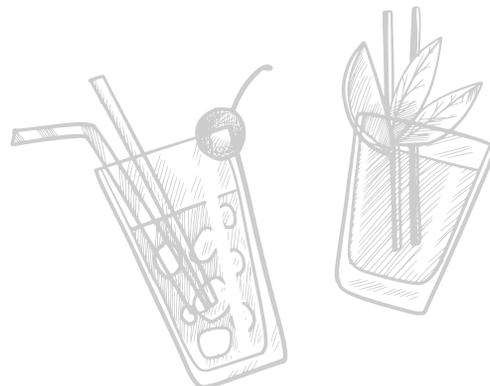
4.200

ر.ع.

4.200

مشروبات الطاقة

رد بُل



BEVERAGES



COCKTAILS

BLOODY MARY

AN OLD CLASSIC MADE WITH VODKA AND TOMATO JUICE

4.200

RO

ر.ع.

4.200

BLUE LAGOON

A TRUE COMPLIMENT TO THE CLEAR BLUE SEAS OF SALALAH MADE WITH VODKA, BLUE CURACAO AND LEMON JUICE

4.700

4.700

COSMOPOLITAN

A TRENDSETTER'S FAVORITE DRINK MADE OF VODKA, COINTREAU AND CRANBERRY JUICE

4.200

4.200

DAIQUIRI

LEMONY WHITE RUM-BASED DRINK FOR THE PERFECT AFTERNOON

4.100

4.100

MOJITO

WHITE RUM, WHITE SUGAR AND FRESH MINT LEAVES

4.700

4.700

PINA COLADA

A NICE CREAMY CONCOCTION OF RUM, PINEAPPLE JUICE AND COCONUT CREAM

4.700

4.700

MARGERITA

LAZE AROUND THE WHOLE DAY WITH THIS REFRESHING TEQUILA COCKTAIL

4.700

4.700

TEQUILA SUNRISE

TEQUILA, ORANGE JUICE AND GRENADINE

4.700

4.700

WHISKY SOUR

WHISKY, EGG WHITE AND SWEET AND SOUR MIX

4.700

4.700

B52

LAYERED SHOT COMPOSED OF KAHLUA, IRISH CREAM AND COINTREAU

4.700

4.700

LONG ISLAND ICED TEA

THIS ONE HAS IT ALL TO GIVE YOU THAT KNOCKOUT PUNCH

5.500

5.500

BULLFROG

THIS HAS IT ALL TO GIVE YOU THAT KNOCKOUT PUNCH WITH ENERGY

5.900

5.900

كوكتيلات

بلودي ماري

كوكتيل كلاسيكي من الفودكا وعصير الطماطم

بلو لاغون

تحفة زرقاء من الفودكا وبلو كوراساو وعصير الليمون تعكس جمال بحر صلالة

كوزموبوليتان

الكوكتيل الأكثر شعبية بين عشاق الموضة، يُحضّر من الفودكا والكوانترو وعصير التوت البري

ديكيرى

مشروب الرم الأبيض بنكهة الليمون لأجمل وقت في الظهيرة

موهيتو

كوكتيل صيفي من الرم الأبيض والسكر وأوراق النعناع الطازجة

بيننا كولادا

كوكتيل كريمي من الرم، غني بنكهة الأناناس وجوز الهند

مارجريتا

استمتع بيوم هادئ مع كوكتيل التيكिला المنعش

تيكिला صن رايز

مزيج كلاسيكي من التيكिला وعصير البرتقال وعصير الرمان

ويكسي ساور

كوكتيل ويسكي مع بيض البيض ومزيج متوازن من الحلو والحامض

بي ٥٢

كوكتيل متعدد الطبقات مكوّن من ليكور القهوة وأيرش كريم وكوانترو

لونج آيلاند

مزيج استثنائي من النكهات المُميزة في أحد أقوى الكوكتيلات

بول فروغ

مزيج قوي يطلق العنان لطاقتك



BEVERAGES



WHISKEY

	RO	ر.ع.
J W BLACK LABEL	4.900	4.900
J W RED LABEL	3.200	3.200
JIM BEAM	4.500	4.500
CHIVAS REGAL 12 YRS.	4.500	4.500
CANADIAN CLUB	3.700	3.700
JACK DANIEL'S	4.500	4.500
JAMESON	4.500	4.500
GLENFIDDICH 12 YRS.	5.500	5.500

APERITIF

	RO	ر.ع.
CAMPARI	3.800	3.800
PERNOD	3.800	3.800
RICARD	3.800	3.800
MARTINI ROSSO,DRY,BIANCO	3.800	3.800
SAMBUCA	4.500	4.500
COINTREAU	4.500	4.500

COGNAC

	RO	ر.ع.
HENNESSEY VS	5.500	5.500
REMY VSOP	7.100	7.100
COURVOSIER VSOP	6.800	6.800

VODKA

	RO	ر.ع.
BELVEDERE	6.200	6.200
GREY GOOSE	6.200	6.200
ABSOLUTE	3.900	3.900
SMIRNOFF RED	3.200	3.200

ويسكي

جونى واكر بلاك ليبل
جونى واكر ريد ليبل
جيم بيم
شيفاز ريجال ١٢ سنة
كناديان كلوب
جاك دانييلز
جايمسون
جلينفيديتش ١٢ سنة

أبريتيف

كامباري
بيرنو
ريكارد
مارتيني روسو، دراى، بيانكو
سامبوكا
كوانترو

كونياك

هينيسى VS
ريمى مارتان VSOP
كورفوازييه VSOP

فودكا

بيلفيدير
غراى غوز
أبسولوت
سميرنوف رد

BEVERAGES



RUM

	RO	ر.ع.	رم
BACARDI CARTA	3.200	3.200	باكاردي كارتا
BACARDI GOLD	4.000	4.000	باكاردي غولد
MALIBU	3.800	3.800	ماليبو
CAPTAIN MORGAN	3.500	3.500	كابتن مورغان

TEQUILA/ GIN/ ARAK

	RO	ر.ع.	تيكيلا / جين / عرق
JOSE CUERVO TENAMPA BLANC	2.900	2.900	خوسيه كويرفو، تينامبا بلانك
GORDONS	3.400	3.400	جوردونز
BOMBAY SAPPHIRE, BEEFEATER	3.600	3.600	بومباي سافير، بيف إيتير
ARAK KSARA	4.700	4.700	عرق كسارا

BEER BOTTLES

	RO	ر.ع.	بيرة
SAVANNA CIDER	3.800	3.800	سافانا سايدر
STELLA	4.000	4.000	ستيلا
BUDWEISER	3.700	3.700	بودوايزر
CORONA	3.700	3.700	كورونا
HEINEKEN	3.700	3.700	هاينكن
AMSTEL	3.500	3.500	أمستل
ALMAZA	3.500	3.500	الماسة
HEINEKEN PINT 500 ML	6.000	6.000	هاينكن (٥٠٠ ملل)
AMSTEL PINT 500 ML	5.500	5.500	أمستل (٥٠٠ ملل)



All prices are in Omani Rial and subject to applicable taxes

جميع الأسعار بالريال العُماني ويضاف إليها رسوم الضرائب

WINE LIST



CHAMPAGNE

GLASS BOTTLE

TAITTINGER BRUT RÉSERVE, CHAMPAGNE, FRANCE

GREAT FINESSE AND ELEGANCE, PERSISTENCE OF BUBBLES. PERFECT WITH SUSHI, SHELLFISH ESPECIALLY FRESH OYSTERS

243.000

MOËT ET CHANDON IMPÉRIAL, CHAMPAGNE, FRANCE

LEMON-YELLOW COLOUR WITH GOOD INTENSITY SHINING AND APPEALING. ENJOY WITH SEAFOOD AND WHITE MEATS

243.000

DOM PÉRIGNON, CHAMPAGNE, FRANCE

AROMAS OF CORIANDER, ASSORTED BLACK FRUITS WITH HINT OF MINERALITY. PERFECT WITH CAVIAR, SUSHI OR OYSTERS

472.500

SPARKLING

GLASS BOTTLE

SANTA CAROLINA, BRUT, CHILE

PERFECT ENTRY-LEVEL SPARKLING WINE FROM ONE OF THE OLDEST CHILEAN WINERIES. ENJOY WITH WHITE FISH

41.000

AMORE DI AMANTI, PROSECCO VINO SPUMANTE EXTRA DRY, DOC, ITALY

PALE STREW COLOUR. AROMAS OF WHITE FLOWERS, PEACH COBBLER, VIBRANT. DRY-YET-FRUITY LIGHT BODIED. PERFECT WITH CHEESE AND CHICKEN DISHES

43.200

THE RIDDLE HARDYS, PINOT NOIR, CHARDONNY

FRESH LIME, WHITE PEACH, LIFTED FLORAL AROMAS AND RED BERRY NOTES. ENJOY WITH RICH FISH (SALMON, TUNA), SHELLFISH AND CHICKEN DISHES

47.000

ROSÉ

GLASS BOTTLE

ROSÉ D'ANJOU, SAUVION ET FLIS, LOIRE, AOC, FRANCE

STRAWBERRIES ROSE PETALS, CRISP AS WELL AS DRY. ENJOY WITH SALADS AND GREEN VEGGIES

31.000



All prices are in Omani Rial and subject to applicable taxes
No alcohol will be served to any person under the age of 21 years

WINE LIST

WHITE WINE

	GLASS	BOTTLE
CARLO ROSSI MOSCATO A CRISP WHITE WINE BURSTING WITH FLAVOR. EXCELLENT WITH GRILLED FISH, SEAFOOD, WRAPS, PANINI, SALADS, BLUE CHEESE DIPS	5.600	27.000
BAREFOOT SAUVIGNON BLANC BURSTING WITH ALL THE CRISP FLAVORS OF REFRESHING HONEYDEW MELONS, SWEET NECTARINES, AND JUICY PEACHES. PERFECT WITH CHICKEN, SEAFOOD, PASTA WITH WHITE SAUCES, FRESH VEGETABLES AND MILD CHEESE	6.000	28.500
DARK HORSE CHARDONNAY OAK. SMOOTH. CARAMEL. THE LIGHT SWEETNESS OF JUICY, STONE FRUIT FLAVORS AND A SOFTER, CREAMIER FLAVOR RIDE. SEAFOOD, PASTA DISHES WITH CREAM SAUCES, CHICKEN PREPARED JUST ABOUT ANY WAY	6.000	28.500
ANTARES SAUVIGNON BLANC, CHILE THE BOUQUET OF THIS WHITE WINE FROM VALLE CENTRAL SEDUCES WITH NUANCES OF LIME, LILAC, PINEAPPLE AND PERFUME ROSE. ESPECIALLY ITS FRUITY TYPE MAKES THIS WINE SO SPECIAL		21.000
LA RÉVÉRENCE, CHARDONNAY, SOUTH OF FRANCE TROPICAL FRUIT AROMA OF RIPE MANGO, PEACH FLAVOURS, UNOAKED WITH CRISP FINISH. ENJOY WITH CHICKEN, FISH AND OTHER SEAFOOD DISHES		35.100
ARGENTO, PINOT GRIGIO, ARGENTINA DELICATE FLORAL AND TROPICAL AROMAS, LIGHT AND CLEAN CRISP RIPE APRICOT AND WHITE PEACH FLAVOURS. ENJOY WITH CHICKEN AND TURKEY DISHES		37.800
FOLONARI, SOAVE, GARGANEGA, VENETO, DOC, ITALY FRUITY AND CRISP, DELICATE DRY FLAVOR WITH CITRUS CRISPY FINISH. ENJOY WITH SEAFOOD, SHELLFISH AND CHICKEN DISHES		37.800
HARDYS STAMP SERIES, CHARDONNAY/SEMILLON, SOUTH EAST AUSTRALIA MEDIUM-BODIED FRUIT FLAVOURS WITH CREAMY TEXTURE, DELICATE OAK AND SMOOTH FINISH. ENJOY WITH CHICKEN AND SALMON DISHES		37.800
MONKEY BAY, SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH, NEW ZEALAND LIVELY AND REFRESHING WITH LOVELY TROPICAL FRUIT FLAVOURS. ENJOY WITH CHICKEN AND SEAFOOD DISHES		59.000
WOODBIDGE, ROBERT MONDAVI, SAUVIGNON BLANC, CALIFORNIA DELICATE FLORAL AROMAS WITH FLAVOURS OF LIME AND TROPICAL FRUIT WITH CRISP FINISH. LOVELY WITH SEAFOOD AND LIGHT CHICKEN DISHES		54.000

All prices are in Omani Rial and subject to applicable taxes
No alcohol will be served to any person under the age of 21 years



WINE LIST



RED WINE

	GLASS	BOTTLE
CARLO ROSSI RED MOSCATO CRAFTED WITH CARE AND PASSION, FROM GRAPES GROWN IN CALIFORNIA'S SUN DRENCHED VINEYARDS, CREATING WINES BURSTING WITH FLAVOUR AND AROMA. GOOD WITH ALL TYPE OF BBQ'S OR CAJUN SPICED DISHES. ALSO GOOD TO GO WITH COLD FOOD LIKE CAPRESE, TARTAR OR CARPACCIO	5.700	27.000
BAREFOOT SHIRAZ LIGHT, LIVELY, AND ALWAYS REFRESHING, BAREFOOT ROSA RED BLEND WINE IS PERFECT FOR SHARING WITH FRIENDS ON WARM SUMMER EVENINGS. ROSA RED BLEND IS NICE AND FRUITY WITH HINTS OF JUICY BERRIES AND STRAWBERRY JAM. GRILLED AND BBQ RED MEAT, FAJITAS, CHILI CORN CARNE	6.000	28.500
DARK HORSE CABERNET SAUVIGNON BOLD. FIRM TANNINS. DELICIOUSLY DRY „BIG TANNIN“ FEEL PAIRED WITH FRUITY AROMATICS AND AMPLIFIED LAYERS OF DARK BERRY FRUIT WITH HINTS OF DARK CHOCOLATE AND ESPRESSO. GOES WELL WITH ANY CUTS OF BEEF THAT IS NOT C LEAN—SUCH AS T-BONE STEAK, RIB-EYE OR PORTERHOUSE	6.000	28.500
VILLA WOLF, PINOT NOIR, QUALITÄTSWEIN, PFALZ, GERMANY MEDIUM-BODIED FRUITY ELEGANT RED FRUIT FLAVOUR WITH SMOOTH SOFT TANNINS. PERFECT WITH ROASTED LAMB, SMOKED SALMON AND FEATHERED GAME LIKE QUAIL	10.200	51.300
ANTARES CABERNET SAUVIGNON, CHILE OFFERS INTENSE AROMAS OF RED FRUIT SUCH AS RASPBERRIES AND CHERRIES, SHOWING ITS EXPRESSIVE VARIETAL CHARACTER COMBINED WITH DELICATE NOTES OF CINNAMON AND COCOA. ON THE PALATE THIS IS A HARMONIOUS, WELL-ROUNDED AND OPPORTUNE WINE WITH SOFT TANNINS		21.000
HARDYS STAMP SERIES, CABERNET/MERLOT, SOUTH EAST AUSTRALIA MEDIUM-BODIED WINE WITH BLACK CURRENT, DARK CHERRY, COMPLEMENTED BY SWEETNESS AND COMPLEXITY OF OAK. ENJOY WITH SPICY RED MEAT OR SOFT CHEESE		33.000
LA RÉVÉRENCE, MERLOT, SOUTH OF FRANCE LIFTED PLUM FLAVOUR WITH NO OAK AND HINT OF MINT AND TOBACCO WITH LOT OF BERRY FLAVOURS. ENJOY WITH SAVOURY MEAT DISHES		34.500
ARGENTO, MALBEC, ARGENTINA AROMA OF BLACK STONE FRUIT WITH CHOCOLATE, BLACKBERRY, BLACK CURRENT FRUIT WITH TOUCH OF SWEET SPICE. ENJOY WITH ROASTED RED MEAT AND PASTA		37.200
FOLONARI, VALPOLICELLA, CORVINA, VENETO, DOC, ITALY MEDIUM-BODIED WINE WITH SOUR CHERRY AND HINT OF ROSE, VANILLA AND SWEET SPICES. ENJOY WITH BRAISED MEATS, ROASTED CHICKEN, PIZZA OR SAUTÉED VEGETABLE		37.200
WOODBIDGE, ROBERT MONDAVI, CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIA ELEGANT WINE WITH BLACK BERRY, DARK CHERRY WITH HINTS OF TOAST. ENJOY WITH GRILLED CHICKEN DISHES, INDIAN STYLE TANDOORI CHICKEN WINGS		54.000

All prices are in Omani Rial and subject to applicable taxes
No alcohol will be served to any person under the age of 21 years

