



قائمة طعام خدمة الغرف ROOM SERVICE MENU



13.000

Breakfast Menu Served daily from 6 am until 12 pm

INTERNATIONAL BREAKFAST (D.E.N.CW)

Choice of two farm fresh eggs:

Scrambled, fried, poached, boiled eggs or omelet served with grilled tomatoes, hash browns, and mushrooms

Bakery basket:

White toast, wholegrain bread, pain au chocolate, butter croissant served with butter, strawberry jam, apricot jam, orange marmalade and honey

Your choice of juice:

Fresh orange, fresh watermelon, fresh carrot, mango, cranberry, apple

Your choice of cereal:

Corn flakes, choco pops, all-bran, rice krispies, homemade granola

Choice of milk: full fat, skimmed or choice of yoghurt: plain or low fat

Freshly sliced fruits

Your choice of tea or coffee

قائمة الإفطار يقدم يومياً من الساعة ٦ صباحا حتى ١٢ ظهراً

الإفطار الدولي (D,E,N,CW)

اختياركم بيضتان طازجتان محلية من المزرعة:

بيض مخفوق أو مقلي أو مسلوق أو عجة يقدم مع الطماطم المشوية وبطاطس هاش براون والفطر

اختياركم سلة المخبوزات :

توست أبيض، خبز الحبوب الكاملة، كروسان شوكولا أو كرواسون بالزبدة يقدم مع الزبدة، مربى الغراولة، مربى المشمش، مربى البرتقال والعسل

اختياركم من العصائر:

برتقال طازج، بطیخ طازج، جزر طازج، مانجو، توت بری، تفاح

اختياركم من انواع الحبوب:

·صــيـرحــم ص ،حورى ،صــوري. رقائق الذرة، حبوب الشوكولا، النخالة الكاملة، كريسببي الأرز،

محلية الصنع جرانولا

اختيار الحليب: كامل الدسم، منزوع الدسم أو اختيار الزبادي: كامل الدسم أو قليل الدسم

فواكه مقطعة طازجة

اختياركم من الشاى أو القهوة

CW- Cereals containing gluten such as wheat, barley, oats and millet, CR- Crustacean and their products, E- Eggs and their products, F- Fish products, PN- Peanuts and their products, D- Milk and their products, C- Celery products, MS- Mustard products, SS- Sesame seeds and their products, M- Mollusks and their products, L- Lupine and their products, N- Nuts, S- Soybean and their products, SD- Sulphur Dioxide.

Price in Omani rials and is inclusive to 8% Service charge, 5% municipality tax, 4% tourism fee and VAT 5% .

CW - الحبوب التي تحتوي على الغلوتين مثل القمح والشعير والشوفان والدخن، CR - القشريات ومنتجاتها مثل الربيان، E - البيض ومنتجاته. F - منتجات الأسماك، PN - الفول السوداني ومنتجاته. M - الرخويات ومنتجاتها مثل الحبار PN - الفول السوداني ومنتجاتها. M - الرخويات ومنتجاتها مثل الحبار والحلزون البحرى وبلح البحر، L - الترمس ومنتجاتها، N - المكسرات، S - فول الصويا ومنتجاتها، S - الكبريتيت مثل أحماض ثاني أكسيد.

ARABIC BREAKFAST (D. E. N. CW)

Omani Shakshouka

Traditional scrambled eggs with tomatoes

Condiments:

Babaganouch, hummus, fresh labneh, and mixed pickles

Grilled halloumi cheese

Foul mudamas

Cooked with olive oil and ground cumin served with vegetables crudités and Arabic bread

Your choice of juice:

Fresh orange, fresh pineapple, fresh carrot, mango,

cranberry, apple

Freshly sliced fruits

Choice of tea or coffee

13.000

(D, E, N, CW) الفطور العربي

شكشوكة عمانية

بيض مخفوق تقليدي مع الطماطم

الاضافات:

باباغنوج، حمص، لبنة طازجة، ومخللات مشكلة

جبنة حلومى مشوية

فول مدمس:

محلى مطبوخ مع زيت الزيتون والكمون المطحون يقدم مع

الخضار المقطعة الطازجة والخبز العربى

اختياركم من العصائر:

برتقال طازج، أناناس طازج، جزر طازج، مانجو،

توت بری، تفاح

فواكه مقطعة طازجة

اختياركم من الشاى أو القهوة

THE CONTINENTAL BREAKFAST (G. N. V)

Choice of cereal:

Corn flakes, choco pops, all-bran, rice krispies

Your choice of milk: full fat, skimmed or choice of yoghurt: plain or low fat

Bakery basket:

White toast, wholegrain bread, pain au chocolate, butter croissant served with butter, strawberry jam, apricot jam, orange marmalade, and honey

Your choice of juice:

Fresh orange, fresh watermelon, fresh carrot, mango,

cranberry, or apple Freshly sliced fruits

Your choice of tea or coffee

11.000

الإفطار القارى

اختيار من أنواع الحبوب:

رقائق الذرة، شوكو بوبس، النخالة الكاملة، كريسبى الأرز

اختياركم من الحليب: كامل الدسم، منزوع الدسم أو اختيار

الزبادى: عادى أو قليل الدسم

سلة المخبوزات:

توست أبيض، خبرَ الحبوب الكاملة، شوكولاتة بان، كرواسون بالزبدة يقدم مع الزبدة، مربى الفراولة، مربى المشمش، مربى

البرتقال والعسل

اختياركم من العصائر.

برتقال طازج، بطيخ طازج، جزر طازج، مانجو،

توت بری، تفاح

فواكه مقطعة طازحة

اختياركم من الشاى أو القهوة

Breakfast a La Carte Menu

Maple syrup and whipped cream

الإفطار الصباحي قائمة طعام حسب الطلب

Freshly Baked From Our Bakery

مخبوزات طازجة من مخبزنا

شراب القيقب، كريمة مخفوقة

ARTISAN BAKERY BASKET (CW,D,E,SD) White bread, whole grain bread, bread rolls, pain au chocolate, butter croissant, danish, muffin served with butter, strawberry jam, apricot jam, marmalade and honey	6.000	سلة مخبوزات متنوعة صنعت بمهارة (CW,D,E,SD) خبرَ أبيض، خبرَ الحبوب الكاملة، لفائف الخبرَ، كروسان شوكولا أو كروسان بالزبدة، دنش، مافن يقدم مع الزبدة، مربى الفراولة، مربى المشمش، مربى البرتقال والعسل
LOAF BREAD BASKET (CW,D,E,SS,SD) Baguette, sourdough, multigrain, white loaf and rye bread served with butter, strawberry jam, apricot jam, orange marmalade and honey	4.500	سلة من المخبوزات الطازجة (CW,D,E,SS,SD) باجيت، خبز مخمر بالخميرة الحامضة، حبوب متعددة، خبز بالحبوب أبيض وخبز الجاودار يقدم مغ زبدة، مربى الفراولة، مربى المشمش، مربى البرتقال والعسل
CEREALS (D,CW) Choice of: Corn flakes, choco pops, all-bran, rice krispies, homemade granola Choice of milk: Full fat, skimmed or plant-based Choice of yoghurt: plain or low fat	3.500	الحبوب (D,CW) اختياركم من: رقائق الذرة، شوكو بوبس، النخالة الكاملة، كريسبي الأرز جرانولا حضرت في مطبخنا اختيار الحليب: كامل الدسم أو منزوع الدسم أو نباتي اختيار الزبادي : عادي أو قليل الدسم
$\begin{array}{l} BIRCHER\ MUESLI\ (\mathrm{D,N,CW}) \\ \\ Oats, apple, yoghurt\ and\ full\ fat\ milk, raisins\ and\ nuts, \\ honey \end{array}$	3.500	بيرشر موسلي (D,N,CW) الشوفان والتفاح والزبادي وحليب كامل الدسم والزبيب والمكسرات والعسل
OATMEAL PORRIDGE (D) Choice of milk: full fat, skimmed or honey, brown sugar and cinnamon	3.500	عصيدة الشوفان (D) اختيار الحليب: كامل الدسم، أو منزوع الدسم أو العسل، او السكر البني والقرفة
SLICED FRESH FRUITS Pineapple, watermelon, honeydew, rock melon and berries	6.000	شرائح فواکه طازجة الأناناس، البطيخ، وشمام مشکل والتوت
CHOICE OF FRUIT COMPOTE Apple, pear, peach	3.000	اختيار خشاف فواكة الفاكهة التفاح والكمثرى والخوخ
PANCAKES (CW,D,E,S,MS) Maple syrup, whipped cream and mixed berry compote	5.500	بان كيك (CW,D,E,S,MS) شراب القيقب، كريمة مخفوقة، خشاف فواكة التوت المختلط
WAFFLES (CW,D,E) Maple syrup, whipped cream and chocolate sauce	5.500	وافل (CW,D,E) شراب القيقب، كريهة مخفوقة وصلصة شوكولاتة
FRENCH TOAST (CW,D,E)	5.500	توست فرنسي (CW,D,E)

من اختیارك من اختیارك

Cold Selection		أطباق باردة
COLD CUT PLATTER (MS,CW,D,S) Smoked turkey, beef bresaola, chicken mortadella, beef salami served with pearl onions, cornichons, mustard and crackers	8.000	طبق لحوم باردة (MS,CW,D,S) ديك رومي مدخن، لحم بريزاولا، مرتديلا دجاج، سلامي لحم بقري يقدم مع بصل اللؤلؤ، مخلل خيار، خردل، مقرمشات
CHEESE PLATTER (CW,D,S,SD,N) Blue cheese, Swiss gruyere, emmenthal, brie, served with walnuts, grapes, dried fruits, crackers and fruit compote	8.000	طبق الجبن (CW,D,S,SD,N) جبنة الريكفورد المعتقة، غرويير سويسري، إيمينتال، بري، يقدم مع الجوز والعنب والفواكه المجففة والمقرمشات وخشاف فواكة الفاكهة
Eggs Preparation		تشكيلة البيض
TWO EGGS COOKED ANY STYLE (D,G,E,CW) Choice of egg white or regular egg Boiled eggs, poached, scrambled, fried or omelet served with toast Choice of omelet fillings: Tomato, mushroom, turkey ham, cheese, onion, spinach, green chili, green onion Choice of two sides: Grilled tomato, hash browns, mushrooms, turkey bacon, baked beans, chicken sausages	6.000	بيضتان مطبوختان بأي طريقة (D,G,E,CW) اختيار بياض البيض أو البيض العادي بيض مسلوق، عجة، مخفوق، مقلي، أومليت يقدم مع الخبز المحمص اختيار إضافات العجة: طماطم، فطر، لحم ديك رومي، جبنة، بصل، سبانخ، فلفل أخضر حار، بصل أخضر اختيار طبقين جانبين: طماطم مشوية، بطاطس المقرمشة الهشة، فطر، لحم ديك
EGGS BENEDICT (D,E,CW) 2 x poached eggs with toasted muffin, turkey ham and Hollandaise sauce Your choice of two sides: Grilled tomato, hash browns, mushrooms, turkey bacon, baked beans, chicken sausages	6.000	بيض بنديگت (D,E,CW) ٢ × بيض مسلوق مع خبزة مافن محمص، لحم ديك رومي والصلصة الهولندية اختيار طبقين جانبين: طماطم مشوية، هاش براونز، فطر، لحم ديك رومي مقدد، فاصوليا مطبوخة، نقانق دجاج
EGGS ROYALE (CW,E,F) Poached eggs on multigrain toast, smoked salmon, hollandaise sauce Choice of two sides: Grilled tomato, hash browns, mushrooms, turkey bacon, baked beans, chicken sausages	6.000	بيض رويال (CW,E,F) بيض مسلوق على خبز محمص متعدد الحبوب، سلمون مدخن، صلصة هولندية اختيار طبقين جانبين: طماطم مشوية، بطاطس المقرمشة الهشة، فطر، لحم ديك رومي مقدد، فاصوليا مطبوخة، نقانق دجاج
Regional Taste		أطباق اقليمية
INDIAN VEGETABLE DISH OF THE DAY (CALL FOR DAILY SPECIAL) Served with plain paratha and chutneys	6.000	طبق الخضار الهندي (الرجاء الاستفسار عن الطبق اليوم ي) يقدم مع خبز براتا سادة وصلصة الشتني
OMANI SHAKSHOUKA (E,CW)	6.000	شكشوكة عمانية (E,CW)

بيض محلي مع طماطم، ثوم، فلفل، و خبز عربي ساخن

Locally sourced eggs and served with tomatoes, garlic,

peppers, and severed with warm Arabic bread

CW- Cereals containing gluten such as wheat, barley, oats and millet, CR- Crustacean and their products, E- Eggs and their products, F- Fish products, PN- Peanuts and their products, D- Milk and their products, C- Celery products, MS- Mustard products, SS- Sesame seeds and their products, M- Mollusks and their products, L- Lupine and their products, N- Nuts, S- Soybean and their products, SD- Sulphur Dioxide.

Allday Breakfast Plates

أطباق الإفطار الصباحي تقدم على مدار اليوم

OMANI CHICKEN, AND CHICKPEA NOURISH BOWL (SS, D, S, CW)

Lithely spiced chicken breast, crispy miso enhanced chickpeas, pickled red cabbage, bulgur wheat grains, baby spinach, spring onion, sesame seed, tahini scented tzatziki

ALL GREEN SHAKSHOUKA (CW, E, C, SS)

Green vegetable and herb salsa made with green capsicum, spinach, kale, basil, parsley and rocca finished with farm fresh eggs, and truffle scented asparagus and crisp multi grain crackers

LOCAL TOMATO CARPACCIO WITH SEARED OMANI TUNA (F, E, SS, MS)

Sliced organic tomato seasoned with sea salt, rare tuna loin, steamed asparagus, French beans, baby potato, quail eggs scented with light lemon dressing

دجاج عماني وحمص طبق مغذی (SS, D, S, CW)

صدر دجاج متبل بالبهارات. حمص ميزو مقرمش، ملغوف أحمر مخلل، حبوب قمح البرغل، سبانخ صغيرة، بصل أخضر، بذور السمسم، طحينة تزاتزيكي المعطرة

شكشوكة خضراء (CW, E, C, SS)

صلصة الخضار والأعشاب الخضراء المصنوعة من الغلفل الأخضر والسبانخ واللفت والريحان والبقدونس والجرجير مع بيض المزرعة الطازج الكمأة الهليون ومقرمشات متعددة الحبوب

قطع الطماطم المحلي مع التونة العمانية المشوية (F, E, SS, MS)

شرائح طماطم عضوية متبلة بملح البحر، شرائح من التونة، هليون مطهو على البخار، فاصوليا فرنسية، بطاطس صغيرة، بيض السمان معطر بصلصة الليمون الخفيفة

7.000

7.000

All Day Menu

Served daily from 12 pm until 1 am

قائمة الطعام تقدم طوال اليوم يقدم يوميا من الساعة ١٢ ظهرا حتى ا صباحا

السلطات

CAECAD CALAD	7.000	
CAESAR SALAD (CW,C,E,MS,F,D,M,SD)	7.000	سلطة سيزر (CW,C,E,MS,F,D,M,SD)
Crispy romaine lettuce, herbed croutons with parmesan and anchovies dressing		خس روماني مقرمش، خبز محمص بالأعشاب مع البارميزان وصلصة الأنشوجة
Add butter poached chicken	2.000	وصحت العصوب اضافة الدجاج المسلوق بالزبدة
Add grilled lemon prawns	3.500	الحات الديب المشوى بالليمون اضافة الروبيان المشوى بالليمون
7.42 8. met 19.110.11	0.000	0,50,20,1,0,21,3,50, 2
HEALTHY QUINOA AND	6.500	الكينوا الصحية
ASPARAGUS SALAD		وسلطة الهليون
Cherry tomatoes, radish, baby spinach, dried cranberries,		طماطم كرزية، فجل، سبانخ صغيرة، توت بري مجفف، بذور متنوعة
assorted seeds and lightly curried vinaigrette		وصلصة الخل الخفيف
ROCCA GARDEN SALAD	4.500	سلطة جرجير
Avocado, cucumber, tomatoes with roasted coriander		أفوكادو، خيار، طماطم، كزبرة محمصة
and lime dressing		و صلصة ليمون
TRADITIONAL FATTOUSH SALAD (CW,SD)	4.000	سلطة الفتوش التقليدية (CW,SD)
Romaine lettuce, tomatoes, cucumber, spring onion,	7.000	خسر رومانی، طماطم، خیار، بصل أخضر، نعناع، فجل،
mint, radish, parsley, topped crispy pita bread with		حسن روف دي. حب الله عنه السماق السما
sumac and pomegranate syrup		وصلصة الرمان
HUMMUS (SD.SS)	3.500	حمص (SD,SS)
Chickpeas puree with sesame tahini, fresh lemon juice	0.000	حمص مطحون مع طحينة السمسم، عصير ليمون طازج مع
with virgin olive oil		زیت زیتون بکر
MONTARIA		
MOUTABLE (SS,D,N)	3.500	متبل (SS,D,N)
Grilled eggplant, tahini sauce, pomegranate, and extra virgin olive oil		باذنجان مشوي، صلصة طحينة، رمان، زيت زيتون بكر ممتاز.
vii giii Olive Oli		
BABAGANOCH	3.500	باباغانوش
Roasted eggplant, lemon juice, pomegranate		باذنجان مشوي، خضار طازجة، عصير ليمون وزيت زيتون
		البكر ورمان
TABOULLEH (CW.SD)	3.500	تبولة (CW,SD)
Parsley, tomatoes, bulgur wheat, olive oil and		رے /رے: بقدونس، طماطم، برغل، زیت زیتون و صلصة الیمون
lemon dressing		

Soups	الحساء
-	

ARABIC LENTIL SOUP (D,CW,C)	5.500	شوربة العدس العربية (D,CW,C)
Served with Arabic bread croutons and lemon wedges		يقدم مع الخبز العربي المحمص وشرائح الليمون
GREEN PEA SOUP (C,D,CW) Served with ciabatta croutons and minted labneh	5.500	شوربة البازلاء الخضراء (C,D,CW) يقدم مع خبز الشيباتا المحمص واللبنة بالنعناع
CLEAR CHICKEN SOUP (C,CR,CW)	5.500	شوربة الدجاج النقية (C,CR,CW)
Rice, confit chicken, spinach, pickled red chili and spring onions		أرز، دجاج كونفيت، سبانخ، فلفل أحمر حار وبصل أخضر

Appetizers

CAPRESE (D,N,CW,SD) 7.000 (D,N,CW,SD) Buffalo mozzarella, pesto cherry tomatoes, fresh basil, and grilled sourdough bread SMOKED SALMON AND SHRIMP COCKTAIL (F,CR,SD,E,MS,CW,M,N,SS) Marie rose sauce, baby gem lettuce, avocado mousse, onion rings and crispy capers CRISPY CHICKEN WINGS (D,C,E) 12 PIECE Crispy wings tossed in tamarind BBQ sauce, served with celery and carrot or Asian style sauce with sesame, coriander, lime and spring onions CRISPY CALAMARI (E,MS,CW) C	TT		
CRISPY CHICKEN WINGS (D,C,E) 6 PIECE 12 PIECE 11.000 Crispy wings tossed in tamarind BBQ sauce, served with celery and carrot or Asian style sauce with sesame, coriander, lime and spring onions CRISPY CALAMARI (E,MS,CW) Dusted with 5 spice and served with tartare sauce and fresh lemon ASSORTED FRIED SAMOSA & KEBBEH (E,D,CW,N,SS) Wegetable spring rolls, cheese samosa, spinash fatayer (E,CR,SD,E,MS,CW,M,N,SS) (E,CR,SD,E,MS,CW,M,N,SS) (E,CR,SD,E,MS,CW,M,N,SS) (E,CR,SD,E,MS,CW,M,N,SS) (E,CR,SD,E,MS,CW,M,N,SS) (E,CR,SD,E,MS,CW,M,N,SS) (E,CR,SD,E,MS,CW,M,N,SS) (E,CR,SD,E,MS,CW,M,N,SS) (E,CR,SD,E,MS,CW,M,N,SS) (E,D,CW,N,SS) (E,D,CW,N,SS) Vegetable spring rolls, cheese samosa, spinash fatayer	Buffalo mozzarella, pesto cherry tomatoes, fresh basil,	7.000	جبنة موزاريلا بوفالو الطازجة، طماطم كرزية بيستو، ريحان
6 PIECE 12 PIECE 11.000 قطعة المخرفس والجزر مع المحرفس والجزر والمصلمة على الطريقة الآسيوية مع السمسم والكزبرة قطاق 11.000 قطعة المحرفس والكزبرة قطعة الأسيون والبصل الأخضر (E,MS,CW) قطعة بقارات مشكلة وتقدم مع صلصة التارتار والليمون الطائح من الصبوسة المقلية والكبة (E,D,CW,N,SS) قطائر السبانخ وكبة لحم المؤلف من الخضار، وسمبوسة الجبن، فطائر السبانخ وكبة لحم المؤلف من الخضار، وسمبوسة الجبن، فطائر السبانخ وكبة لحم المؤلف من الخضار، وسمبوسة الجبن، فطائر السبانخ وكبة لحم المؤلف من الخضار، وسمبوسة الجبن، فطائر السبانخ وكبة لحم المؤلف من الخضار، وسمبوسة الجبن، فطائر السبانخ وكبة لحم المؤلف من الخضار، وسمبوسة الجبن، فطائر السبانخ وكبة لحم المؤلف من الخضار، وسمبوسة الجبن، فطائر السبانخ وكبة لحم المؤلف من الخضار، وسمبوسة الجبن، فطائر السبانخ وكبة لحم المؤلف من الخضار، وسمبوسة الجبن، فطائر السبانخ وكبة لحم المؤلف من الخضار، وسمبوسة الجبن، فطائر السبانخ وكبة لحم المؤلف من الخضار، وسمبوسة الجبن، فطائر السبانخ وكبة لحم المؤلف من الخضار، وسمبوسة الجبن، فطائر السبانخ وكبة لحم المؤلف من الخضار، وسمبوسة الجبن، فطائر السبانخ وكبة لحم المؤلف من الخضار، وسمبوسة الجبن، فطائر السبانخ وكبة لحم المؤلف من الخضار، وسمبوسة الجبن، فطائر السبانخ وكبة لحم المؤلف من الخضار، وسمبوسة الجبن، فطائر السبانخ وكبة لحم المؤلف ا	COCKTAIL (F,CR,SD,E,MS,CW,M,N,SS) Marie rose sauce, baby gem lettuce, avocado mousse,	8.500	(F,CR,SD,E,MS,CW,M,N,SS) صلصة ماري روز، خس جيم صغير، هريس الأفوكادو، حلقات
Dusted with 5 spice and served with tartare sauce and fresh lemon ASSORTED FRIED SAMOSA & 6.000 KEBBEH (E,D,CW,N,SS) Vegetable spring rolls, cheese samosa, spinash fatayer Dusted with 5 spice and served with tartare sauce and fresh lemon 6.000 (E,D,CW,N,SS) (E,D,CW,N,SS)	6 PIECE 12 PIECE Crispy wings tossed in tamarind BBQ sauce, served with celery and carrot or Asian style sauce with sesame, coriander, lime and		٦ قطع ١٢ قطعة أجنحة مقرمشة مغطاه بصلصة التمر الهندي المدخن، تقدم مع الكرفس والجزر أو صلصة على الطريقة الآسيوية مع السمسم والكزبرة
KEBBEH (E,D,CW,N,SS) Vegetable spring rolls, cheese samosa, spinash fatayer (E,D,CW,N,SS) Leide out الخضار، وسمبوسة الجبن، فطائر السبانخ وكبة لحم	Dusted with 5 spice and served with tartare sauce and	7.000	مغطاة بخمسة بهارات مشكلة وتقدم مع صلصة التارتار
	KEBBEH (E,D,CW,N,SS) Vegetable spring rolls, cheese samosa, spinash fatayer	6.000	(E,D,CW,N,SS) لفائفٍ من الخضار، وسمبوسة الجبن، فطائر السبانخ وكبة لحم

Sandwiches & Light Bites		السندويشات والوجبات الخفيفة
CLUB SANDWICH CIABATTA (CW,SD,E,MS) Grilled chicken breast, bacon jam, lettuce, tomatoes, egg mayonnaise and double cooked French fries	7.500	كلوب ساندويتش تشاباتا (CW,SD,E,MS) صدر دجاج مشوي، مربى لحم مقدد، خس، طماطم، بيض بالمايونيز والبطاطس المقلية على مرحلتين
CHICKEN SHAWARMA TORTILLA (CW,E,SD,SS) Sliced chicken cooked in Arabic spices, hummus, iceberg lettuce, tomato and French fries	7.000	شاورما دجاج تورتيلا (CW,E,SD,SS) شرائح دجاج مطبوخة بالبهارات العربية، حمص، خس، طماطم والبطاطس المقلية
STEAK BAGUETTE (CW,MS,D,E) Seared beef tenderloin, caramelized red onion, soft baguette topped with a fried egg and double	9.500	ستيك باجيت (CW,MS,D,E) لحم بقري تندرلوين، بصل أحمر مكرمل، خبز الفرنسي الطري ناعم مغطى ببيض مقلى على مرحلتين

cooked French fries

تندوري كرانشي CRUNCHY TANDOORI 7.500 رجر سمك (F,DM,SD,E) FISH BURGER (F,DM,SD,E) شرائح هامور متبلة، فتات كورن فليكس، رايتا، خيار مخلل، طماطم Marinated hammour fillets, cornflake crumbed, raita, والبطاطس المقلية pickled cucumber, tomatoes and French fries

برجر لحم بقري (CW,E,SS,MS,SD,D) BEEF BURGER (CW.E.SS.MS.SD.D) 9.500 جبنة ذائبة، صلصة الألف جزيرة، خيار مخلل، خس، بصل، Melted gruyere, 1000 island mayo, gherkins, lettuce, طماطم، خبز بريوش والبطاطس المقلية onion, tomatoes, brioche bun and French fries

FALAFEL WRAP (SS,CW,D) فلافل راب (SS,CW,D) 4.000 Crispy falafel, hummus, mixed green salad wrapped in فلافل مقرمشة، حمص، سلطة خضراء مشكلة ملفوفة بخبز soft tortilla, and French fries تورتيلا طرية والبطاطس المقلية

Pasta		المعكرونة
PENNE WITH PESTO (N,D,CW)	7.500	بيني مع البيستو (N,D,CW)
Blended basil, parmesan, garlic and pine seeds with reduced cream		ریحان ممزوج، بارمیزان، ثوم وبذور صنوبر مع کریمة مخفضة
Add Chicken	2.000	إضافة دجاج
Add Prawns	3.500	إضافة الروبيان
SPAGHETTI BOLOGNESE (CW,D,C) Italian beef ragu slow cooked in plum tomato sauce and served with aged parmesan	8.000	سباجيتي بولونيز (CW,D,C) لحم بقري إيطالي مطهو ببطء في صلصة الطماطم وجبنة البارميزان المعتقة
PASTA WITH ZINGARA SAUCE (CW,D,C) Spaghetti with homemade tomates, chili and mixed olive ragout	7.500	معكرونة بصلصة زنجارا (CW,D,C) سباجيتي مع صلصة طماطم المطبوخة مع الأعشاب فلفل حار و زيتون مشكل

CW- Cereals containing gluten such as wheat, barley, oats and millet, CR- Crustacean and their products, E- Eggs and their products, F- Fish products, PN- Peanuts and their products, D- Milk and their products, C- Celery products, MS- Mustard products, SS- Sesame seeds and their products, M- Mollusks and their products, L- Lupine and their products, N- Nuts, S- Soybean and their products, SD- Sulphur Dioxide.

Pizza From Our Italian Restaurant, Tomato Served daily from 12 pm until 10 pm

بيتزا من مطعمنا الإيطالي

حتی ،ا مساءاً	۱۲ ظهراً	ن الساعة	يوميا مر	يقدم
---------------	----------	----------	----------	------

, , ,		المرايدون والمرايد المساد المسادات المسادات
MARGHERITA (CW,D)	7.500	مارجریتا (CW,D)
Cherry tomatoes, basil and buffalo mozzarella		طماطم کرزیة، ریحان، موزاریلا بافلو
CHICKEN TIKKA (CW,D)	8.000	دجاج تکا (CW,D)
Indian barbecued chicken thigh, tomato sauce,		فخذ دجاج هندي مشوي، صلصة طماطم، جبنة موزاريلا،
mozzarella cheese, mint chutney and fresh onions		صلصة نعناع، بصل طازج
PEPPERONI (CW,D,SD)	9.000	بيبروني (CW,D,SD)
Beef pepperoni, mushrooms, parmesan and mozzarella		بيبروني لحم بقري، فطر، بارميزان، موزاريلا

Main Courses

الطبق الرئيسى

		••
OVEN ROASTED FILLET OF LOCAL HAMMOUR (F,C,M,SD) Ratatouille vegetables, sautéed baby potato, with a saffron butter emulsion	13.000	فيليه سمك هامور محلي مشوي بالفرن (F,C,M,SD) خضروات راتاتوي، بطاطس صغيرة مقلية، صلصة الزبدة بالزعفران
STIR-FRIED CHICKEN WITH OYSTER SAUCE (M,CR,SD,N,C,E,S) Sliced capsicum, red and green onion, mushrooms, cashew nuts, served with steamed rice	8.000	دجاج مقلي بصلصة المحار (M,CR,SD,N,C,E,S) شرائح فليفلة، بصل أحمر وأخضر، فطر، كاجو، تقدم مع أرز على البخار
EGG FRIED RICE WITH MIXED VEGETABLES Flavored with garlic, soy sauce and fresh coriander Add chicken Add shrimp	7.500 2.000 3.500	أرز مقلي بالبيض مع الخضار المشكلة المنكهة بالثوم وصلصة الصويا والكزبرة الطازجة إضافة الدجاج إضافة الروبيان
STIR FRIED VEGETABLE NOODLES (CW,S,SS,N,D,C) Crunchy fried vegetables and authentic Chinese noodles, wok fried with sesame oil, ginger, garlic and soy sauce, topped with a fried egg.	8.500	نودلز خضار مقلية (CW,S,SS,N,D,C) خضروات مقلية مقرمشة ونودلز صينية أصيلة، مقلية بزيت السمسم والزنجبيل والثوم وصلصة الصويا، مغطاة بالبيض المقلي
THAI GREEN CURRY (SD,CW,C) Flavorful blend of lemon grass, galangal, garlic, ginger and chili, lightly simmered in coconut milk and finished with	7.000	الكاري الأخضر التايلاندي (SD,CW,C) مزيج لذيذ من جذور عشبة الليمون، الخولنجان، الثوم، الزنجبيل والفلفل الحار، يغلي قليلاً في حليب جوز الهند بالإضافة إلى

الكزبرة الطازجة، يقدم مع أرز أبيض مطهو على البخار

BUTTER CHICKEN CURRY (N.D.SD)

fresh coriander, served with steamed white rice

Tender pieces of chicken cooked in a tomato cream blended with aromatic spices, which include cumin, coriander and garam masala, fresh coriander, served with steamed white rice.

دجاج بالزبدة والكارى (N,D,SD)

قطع دجاج طرية مطبوخة في كريمة الطماطم ممزوجة بالتوابل العطرية التى تشمل الكمون والكزبرة الهندية والكزبرة الطّازجة، تقدم مع أرز أبيض مطهو على البخار

10.500

FISH AND CHIPS (CW,SD,MS,E,F) Panko fried hammour, crispy fries, mushy peas, malt vinegar, lemon, tartare sauce	9.500	السمك المقرمش والبطاطس (CW,SD,MS,E,F) هامور بانكو مقلي، بطاطس مقلية مقرمشة، بازلاء طرية، خل الشعير، ليمون، صلصة التارتار
TRADITIONAL INDIAN CHICKEN BIRYANI (D,N,SD,PN,E,C) Boneless chicken thighs cooked in a rich onion and tomato gravy, layered with basmati rice, served with raita, papadum and pickled mango	9.500	برياني الدجاج الهندي التقليدي (D,N,SD,PN,E,C) أفخاذ دجاج مسحب مطبوخة في مرق البصل والطماطم الغنية، مع طبقات من الأرز البسمتي، تقدم مع رايتا، بوبادوم، مانجو مخلل
INDIAN FRAGRANT VEGETABLE CURRY Seasonal vegetables cooked with an onion and cashew gravy served with white rice, crispy papadum, pickled mango, and served with steamed basmati rice	7.000	خضار بالكاري بطعم البهارات الهندية خضروات موسمية مطبوخة مع مرق البصل والكاجو تقدم مع أرز أبيض، بوبادوم مقرمش، مانجو مخلل، وتقدم مع أرز بسمتي على البخار
ARABIC MIXED GRILL (CW,SS,E,D,SD) Lamb chop and kofta, chicken kebab, beef kebab, grilled vegetables, served with garlic sauce, Arabic bread and hummus	14.000	مشاوي عربية مشكلة (CW,SS,E,D,SD) ضلع من ظهر الضأن، وكفته الغنم ،كباب دجاج، كباب لحم بقري، خضار مشوية تقدم مع صلصة الثوم، خبز عربي وحمص
Add 2 jumbo shrimps Add ½ lobster	5.500 11.500	اضافة ۲ الروبيان جامبو إضافة ½ جراد البحر
DAL Red Lentils flavored with finely ground Indian spices, diced tomatoes and vegetable topped with chopped coriander served with steamed rice and wedges of lemon	6.000	دال عدس عدس احمر بنكهة البهارات الهندية المطحونة، قطع مكعبات الطماطم والخضروات مغطاة بالكزبرة المفرومة يقدم مع الأرز المطهو على البخار وشرائح الليمون
FROM THE GRILL		من الشواية
All grills are inclusive of 2 sides and one sauce		جميع المشويات تشمل طبقين جانبيين وصلصة واحدة
Australian beef tenderloin 220g	17.000	لحم بقري أسترالي ۲۲۰ جرام
Australian rib eye beef 250g	18.000	لحم بقري ريب آي أسترالي ٢٥٠ جرام
4 piece Australian lamb chops	15.000	٤ قطع لحم غنم استرالي– أضلاع
Omani ½ grilled saffron chicken 200g	10.000	نصف دجاج عماني مشوي بالزعفران ۲۰۰ جرام
4 Jumbo Omani shrimps	15.000	روبيان جامبو عماني
SIDES		الأضافات
Mashed potato – french fries – steamed rice – roasted potatoes		بطاطس مهروسة – بطاطس مقلية – أرز على البخار – بطاطس مشوية
Sautéed vegetables – steamed vegetables – side salad		خضار سوتیه – خضار علی البخار – سلطة جانبیة
SAUCES FOR MEAT		صلصات اللحوم
Peppercorn sauce – mushroom sauce		صلصة الفلفل – صلصة الفطر
SAUCES FOR FISH		صلصات الأسماك
Lemon butter sauce – white onion and caper salsa		صلصة زبدة باليمون – البصل الأبيض وصلصة الكبر

الحلويات Desserts

$\begin{array}{c} DOUBLE\ CHOCOLATE\ BROWNIE\ {\tiny (E,D,CW,N)} \\ \text{Vanilla cream} \end{array}$	5.000	كيكة الشوكولا المكشوفة مع المكسرات (E,D,CW,N) كريمة الفانيليا
OMANI HONEY CHEESECAKE (CW,E,D,SD) Served with crunchy date biscuit base and raspberry sauce	5.000	تشيز كيك بالعسل العماني (CW,E,D,SD) يقدم مع قاعدة بسكويت التمر المقرمش وصلصة التوت
RASPBERRY CRÈME BRULEE Classic burnt vanilla cream	4.500	كريم برولي التوت كريمة الفانيليا المحروقة الكلاسيكية
FRESH FRUIT PLATTER Watermelon, pineapple, rock melon, kiwi	6.000	طبق فواكه طازجة بطيخ، أناناس، شمام، كيوي
SELECTION OF ICE CREAM Vanilla, chocolate, strawberry	3.500	تشكيلة من الآيس كريم فانيليا، شوكولاتة، فراولة
$ASSORTED\ CHEESE\ PLATTER\ (D,G,N)$ Blue cheese, cheddar, emmenthal, brie served with walnuts, grapes, dried fruits, crackers and apricot compote	8.000	طبق الاجبان المتنوعة (D,G,N) جبنة الركفورد المعتقة، شيدر، إيمينتال، بري تقدم مع الجوز، العنب، الفواكه المجففة، المقرمشات مربى المشمش
$UM\ ALI\ (E,D,SD,N,CW)$ Classic Middle Eastern dessert prepared with puff pastry, milk and nuts	5.000	أم علي (E,D,SD,N,CW) حلوى شرق أوسطية كالسيكية محضرة بالعجينة الهشة والحليب والمكسرات

Kids Menu

قائمة طعام الأطفال

معكرونة صغيرة مغطاة بصلصة الجبنة الغنية

To Begin		ابدأ بتذوق
CRISPY CRUNCHY SALAD (MS,D,C,E,SD) Assorted vegetables and lettuce bound with a creamy french dressing	3.500	سلطة مقرمشة (MS,D,C,E,SD) خضار متنوعة وخس مع صلصة فرنسية كريمية
MELON SAIL (SD) Sliced and served with an orange cherry sail and raspberry sauce	3.500	شرائح البطيخ (SD) تقدم مع شرائح البرتقال والكرز وصلصة التوت
COCONUT FRENCH TOAST (CW,E,D) Served with sliced banana and strawberries	3.500	توست جوز الهند الفرنسي (CW,E,D) يقدم مع شرائح الموز والفراولة
CHICKEN AND VEGETABLE BROTH (C,SS,S) Finely diced vegetables and chicken cooked in an aromatic broth	3.500	مرق الدجاج والخضار (C,SS,S) خضروات ودجاج مقطعة ناعماً مطبوخة مع الدجاج

Mains	الأطباق الرئيسية

VEGETABLE AND CHEDDAR CHEESE OMELET (E) (D) Selection of sautéed diced vegetables cooked glazed with cheddar cheese and tomato salad	3.500	عجة بيض بالجبنة والخضار (E) (D) تشكيلة من الخضار المقطعة المطبوخة مع جبنة الشيدر وسلطة الطماطم
GRILLED CHICKEN BREAST (C,MS,D) Served with mashed potatoes, steamed vegetables and light gravy	3.500	اسيدر وسنطه الطواطم صدر دجاج مشوي (C,MS,D) يقدم مع بطاطس مهروسة، خضار مطهوة على البخار وصلصة خفيفة
FISH AND CHIPS (F,D,CW,E,SD,S) Crispy fried fish with fries, peas and lemon	3.500	ر السمك والبطاطا (F,D,CW,E,SD,S) سمك مقلى مقرمش مع بطاطس مقلية، بازلاء وليمون
GRILLED MINI CHEESEBURGER (BEEF OR CHICKEN) (CW,MS,C,D,SD,E,SS) Sesame bun, lettuce, tomato and pickles with double cooked French fries and cocktail sauce	3.500	ميني تشيز برجر مشوي (لحم البقر أو الدجاج) (CW,MS,C,D,SD,E,SS) خبز السمسم، خس، طماطم، مخلل مع بطاطس مقلية صلصة كوكتيل
MAC AND CHEESE (CW,D,MS,C) Small pasta glazed with a rich cheese sauce	3.500	ماك والجبن (CW,D,MS,C)

Something Sweet		اختيارات من الحلوى
WATERMELON AND FRUIT PIZZA (D) Sliced and topped with fruits and berries	3.500	بيتزا البطيخ والفواكه (D) مقطعة ومغطاة بالفواكه والتوت
$ \begin{tabular}{ll} WARM\ CHOCOLATE \\ BROWNIE\ (CW)\ (E)\ (D)\ (N)\ (SD) \\ \hline Served\ with\ red\ fruit\ coulis\ and\ vanilla\ ice\ cream \\ \hline \end{tabular} $	3.500	كيكة البراوني بالشوكولا الدافئة (CW) (E) (D) (N) (SD) يقدم مع صلصة الفاكهة الحمراء وآيس كريم الفانيليا
$BANANA\ SPLIT\ (N)(E)(D)(SD)$ Banana slices with vanilla, chocolate and strawberry ice cream with whipped cream, nuts and chocolate sauce	3.500	موز سبلیت (N)(E)(D)(SD) شرائح موز مع آیس کریم فانیلیا شوکولاتة وفراولة مع کریمة مخفوقة، مکسرات وصلصة شوکولاتة
FRESH FRUIT SALAD Assorted cut fruits	3.500	سلطة فواكه طازجة فواكه مقطعة متنوعة

Beverage Menu

قائمة المشروبات

Soft Drinks and Water		المشروبات الغازية و الماء
Pepsi Diet Pepsi Mirinda 7up	2.100	بیبسی / دایت بیبسی / میرندا برتقال / سفن اب
Ginger Ale Tonic Soda	2.100	 ماء تونیك / ماء صودا / جینجیرایل
Red Bull	3.400	رید بول
Mineral Water Large	2.100	مياه معدنية كبيرة
Perrier, San Pellegrino Large	3.700	سان بیلجرینو / برییر کبیر
San Pellegrino Small	3.000	سان بيلجرينو صغير
FRESH JUICE		عصير طبيعي
Orange Juice Watermelon Carrot	4.200	 برتقال / بطیخ / جزر
CANNED JUICES		عصير غير طازج
Tomato Apple Pineapple	2.600	طماطم / تفاح / أناناس / برتقال /
Orange Mango Cranberry		مانجو / توت بري
HOT BEVERAGES		المشروبات الساخنة
Freshly Brewed Coffee (Pot)	3.300	قهوة مفلترة طازجة إبريق
Hot Milk	3.300	حليب ساخن
Cappuccino	3.300	كابوتشينو
Café Latte	3.300	كافيه لاتيه
Turkish Coffee	3.300	قهوة تركية
Hot Chocolate	3.300	شوكولاتة ساخنة
Lassi	3.300	لاسىي
Traditional Teas		تشكيلة الشاء
English Breakfast Earl Grey	3.200	تشکیلة الشاي
Green Tea Camomile	3.200	 شاي إنجليزي / إيرل جري شاى أخضر / بابونج
Green lea Camonnie		ساي احصر / بابونج
Milk Shakes		حليب مخفوق
Chocolate Vanilla	3.600	ـــــــــــــــــــــــــــــــــــــ
Strawberry Banana	3.000	, <u>, , , , , , , , , , , , , , , , , , </u>

Alcoholic Drinks

المشروبات الكحولية

Bottled Beer Corona	4.900	البيرة المعبأة في زجاجات حورونا
Canned Beers		البيرة المعلبة
Heineken	4.900	هاینکن
Full Bottles		زجاجات كاملة
Premium Whiskey (SIZE 75CL)		رب بات کا صحت ویسکی فاخر (حجم ۷۵ سنتیلتر)
Macallan	264.200	ویست پر در رکنده در مصدید در رکنده در مصدید در مصدید در رکنده در رکنده در رکنده در مصدید در رکنده در رکنده در ر
J/W Black Label	116.200	بلاك ليبل بلاك ليبل
Jack Daniel	116.200	جاك دانيال
Chivas Regal	103.400	شيفاس ريجال
Regular Whiskey		الويسكي العادي
J/W Red Label	96.800	J/W جوني ووكر احمر
Vodko Cin Dum		الفود بما المراد و
Vodka, Gin, Rum	141.200	الفودكا، الجن، رم
Grey Goose	141.300 77.400	غراي غوس ستوليشنايا
Stolichnaya Absolut	96.800	ستونیستان ابسالوت
Gordon	96.800	ابسانوت جوردون
Hendricks	118.500	جور-ون هندریکس
Bacardi	96.800	ـــــــــــــــــــــــــــــــــــــ
White Wines		النبيذ الأبيض
Muscadet S&M Sur Lie, France	36.200	موسکادیت اِس آند اِم سور لی، فرنسا
Chablis Albert Bichot France	78.700	شابلي ألبرت بيشوت، فرنسا
TD 1 WAY!		
Red Wines		النبيذ الاحمر
Montepulciano Zonin Abrazzo	32.000	مونتيبولسيانو زونين أبرازو ايطاليا
Chateau La Marsalle St, Emillion, France	69.800	شارع شاتو لا مارسال، إميليون، فرنسا

House White Wine	Glass	1/2 Carafe	Bottle	نبیذ ابیض
Chardonnay	5.500	17.800	25.900	شاردونیه
Sauvignon Blanc	5.500	17.800	25.900	ساوفينون بلانك
House Wine Red				نبيذ احمر
Merlot	5.500	17.800	25.900	میرلوت
Cabernet Sauvignon	5.500	17.800	25.900	كابيرنيت ساوفيجنون
Rose Wines Mateus Rose, Portugal			32.300	نبيذ وردي ماتيوس روز، البرتغال
Sparkling Wine Prosecco Zonin Brut, Italy			46.300	النبيذ الفوار بروسيكو زونين بروت، إيطاليا
Champagne Moet & Chandon Brut, France			162.500	الشمبانيا مويت وشاندون بروت، فرنسا

CW - الحبوب التي تحتوي على الغلوتين مثل القمح والشعير والشوفان والدخن. CR - القشريات ومنتجاتها مثل الربيان. E - البيض ومنتجاته. F - منتجات الأسماك. PN - الفول السوداني ومنتجاتها. M - الرخويات ومنتجاتها مثل الحبار PN - الفول السوداني ومنتجاتها. SP - الخويات ومنتجاتها مثل الحبار والحلزون البحري وبلح البحر. L - الترمس ومنتجاتها. N - المكسرات، SP - فول الصويا ومنتجاتها، SP - الكبريتيت مثل أحماض ثاني أكسيد. السعر بالريال العماني ويشمل لـ ٨٪ رسوم خدمة. ه٪ ضريبة البلدية ،٤٪ رسوم السياحة وضريبة القيمة المضافة ه٪ .

CW- Cereals containing gluten such as wheat, barley, oats and millet, CR- Crustacean and their products, E- Eggs and their products, F- Fish products, PN- Peanuts and their products, D- Milk and their products, C- Celery products, MS- Mustard products, SS- Sesame seeds and their products, M- Mollusks and their products, L- Lupine and their products, N- Nuts, S- Soybean and their products, SD- Sulphur Dioxide.