



MUSANDAM
BREAKFAST MENU

MUSANDAM BREAKFAST

A LA CARTE MENU

SERVED DAILY FROM 06:30 UNTIL 10:30

FRESHLY BAKED FROM OUR BAKERY

ASSORTED BAKERY BASKET

White Bread, Whole Grain Bread, Bread Rolls, Pain au Chocolate, Butter Croissant, Danish, Muffin Served with Butter, Strawberry Jam, Apricot Jam, Orange Marmalade and Honey

CW . SS . E . N . PN . SD . S . D

6

BIRCHER MUESLI

Oats, Yoghurt and Full Fat Milk, Raisins and Nuts

CW . D . SD . N . PN

3.5

OATMEAL PORRIDGE

Choice of Milk - Full Fat, Skimmed or Honey, Brown Sugar and Cinnamon

CW . D . SD

3.5

SLICED FRESH FRUITS

Pineapple, Watermelon, Honeydew, Rock Melon and Berries

4

PANCAKES

Maple Syrup, Whipped Cream, Mixed Berry Compote

CW . E . D . SD .

4

WAFFLES

Maple Syrup, Whipped Cream and Chocolate Sauce

CW . E . D . SD

4

FRENCH TOAST

Maple Syrup, Whipped Cream

CW . E . D . SD

4

EGGS PREPARATION

TWO EGGS COOKED ANY STYLE (D) (G)

Choice of Egg White or Regular Egg

Boiled Eggs, Poached, Scrambled, Fried, 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

E . CW . SD . D . M .

5

EGGS BENEDICT

2 x Poached Eggs with Toasted Muffin, Turkey

Ham and Hollandaise Sauce

CW . M . E . SD . SS

5

EGGS ROYALE

Poached Eggs on Multigrain Toast, Smoked

Salmon, Hollandaise Sauce

CW . M . E . SD . SS . F .

5

THE CLASSIC TEAS

2.8

English Breakfast / Earl Grey / Just Peppermint / Just Chamomile /

Sencha Green Tea

FLEXIBLE DINING

Tasty, versatile & nutritionally balanced dishes, available all day, every day



CHICKEN, VEGETABLE AND CHICKPEA

SHAKSHOUKA CW . E . SS . N . D . SD

5.2

Roasted Omani tomato, vegetable and chickpea ragout cooked with a soft egg and topped with locally sourced sous vide chicken breast, haloumi croutons, sunflower seeds and grilled rye bread



GRILLED MULTI-SEED TOAST WITH SMOKED

EGGPLANT CW . E . SS . SD

5

Beetroot and cherry tomato salsa, avocado, soft poached free-range egg, baby spinach, locally sourced evoo and pomegranate molasses

NOURISH BOWLS

OMANI TUNA NOURISH BOWL F . E . SS . CW . S . M

5.5

Seed crusted rare Omani tuna loin with chlorophyll vegetables, Steamed quinoa, avocado puree, pomegranate seeds and seasoned with a vibrant sumac and preserved lemon dressing

REGIONAL TASTE

INDIAN VEGETABLE DISH OF THE DAY (Call for Daily Special)

Served with plain paratha and chutneys

Ask for allergies dish of allergies

5

SHAKSHOUKA

Local Egg Specialty with Tomatoes, Eggs, Garlic, Peppers, and Warm Arabic Bread. E . CW . D .

5

INTERNATIONAL BREAKFAST

12

CHOICE OF TWO EGGS

Scrambled, Fried, Poached, Boiled Eggs or Omelet Served with Grilled Tomato, Hash Browns, Mushrooms

BAKERY BASKET

White Toast, Wholegrain Bread, Pain au Chocolate, Butter Croissant Served with Butter, Strawberry Jam, Apricot Jam, Orange Marmalade and Honey

CHOICE OF JUICE

Fresh Orange, Fresh watermelon, Fresh Carrot,

CHOICE OF TEA OR COFFEE

CW . SS . E . N . PN . SD . S . D

COFFEE SELECTION

2.8

American Coffee

Espresso

Double Espresso

Espresso Macchiato

Cappuccino

Café Latte

Turkish Coffee

(Served at your desired sweetness)

In need of a pick-me-up?

At Musandam, we offer a wide range of delicious coffee and tea options to help you start your day right. Visit our menu page for more details.





MUSANDAM
LUNCH MENU

TOSSED & MINGLED



CHICKEN CAESAR SALAD CW . C . E . MS . F . D . M . SD	6.5
Chicken roulade, croutons and creamy garlic dressing	
CAPRESE SALAD D . N . CW . SD .	7.5
Buffalo mozzarella, pesto cherry tomatoes, fresh basil, and grilled sourdough	
SMOKED SALMON AND SHRIMP COCKTAIL F . CR . SD . E . MS . CW . M . N . SS	10
Marie rose sauce, baby gem lettuce, avocado mousse, onion rings, crispy capers and crispy wafers	
TABBOULEH CW . SD	4
Parsley, tomatoes, burgol wheat, olive oil and lemon dressing	
FATTOUSH CW . SD	4
Tomato, cucumber, capsicum, mint, radish, sumac dressing	
HUMMUS SD . SS	3.5
Chickpea puree with tahina and lemon salt	
MUTABAL SS . D . N	3.5
Grilled eggplant, tahini sauce, lamb tomato sauce, pomegranate, extra virgin olive oil	
BABA GHANOUGH	3.5
Roasted eggplant and lemon	
ASSORTED FRIED SAMOSA AND KEBBEH CW . D . N . SD	5
Lamb kebbeh, cheese samosa , spinach samosa and mint chutney	

FLEXIBLE DINING

Tasty, versatile & nutritionally balanced dishes, available all day, every day

CHICKEN, VEGETABLE AND CHICKPEA SHAKSHOUKA CW . E . SS . N . D . SD	5.2
Roasted Omani tomato, vegetable and chickpea ragout cooked with a soft egg and topped with locally sourced sous vide chicken breast, haloumi croutons, sunflower seeds and grilled rye bread	
GRILLED MULTI-SEED TOAST WITH SMOKED EGGPLANT CW . E . SS . SD	5
Beetroot and cherry tomato salsa, avocado, soft poached free-range egg, baby spinach, locally sourced evoo and pomegranate molasses	

NOURISH BOWLS

OMANI TUNA NOURISH BOWL F . E . SS . CW . S . M	5.5
Seed crusted rare Omani tuna loin with chlorophyll vegetables, Steamed quinoa, avocado puree, pomegranate seeds and seasoned with a vibrant sumac and preserved lemon dressing	

LET'S BEGIN

ARABIC LENTIL SOUP D . CW . C	4
Served with Arabic bread croutons and lemon wedges	
CLEAR CHICKEN SOUP C . CR . CW	4
Rice, confit chicken, spinach, pickled red chilli, prawn crackers, coriander and spring onion	

BETWEEN BREAD

CLUB SANDWICH CIABATTA CW . SD . E . MS	6
Grilled chicken breast, bacon jam, lettuce, tomato, egg mayonnaise	
CHICKEN SHAWARMA TORTILLA CW . E . SD . SS	5
Sliced chicken in cooked in Arabic spices, hummus, iceberg lettuce, tomato	
STEAK AND CARAMELIZED ONION BAGUETTE CW . MS . D . E .	7.5
Soft baked baguette with seared beef tenderloin, caramelized onion jam, sliced tomato, topped with a fried egg	
100% BEEF BURGER CW . E . SS . MS . SD . D	9.5
Gruyere cheese, 1000 island mayo, gherkins, lettuce, onion, tomato, brioche bun	
FALAFEL WRAP SS . CW . D	4
Crispy fried falafel, hummus, mixed green salad wrapped in a soft tortilla	

ALL PRICES ARE IN OMANI RIYAL, AND INCLUSIVE OF 8% SERVICE CHARGE, 5% VAT & SUBJECT TO 5% MUNICIPALITY TAX AND 4% TOURISM TAX

CEREALS-WHEAT CW | CRUSTACEAN CR | EGGS E | FISH F | PEANUTS PN | DAIRY D | CELERY C | MUSTARD MS | SESAME SS | MOLLUSCS M | LUPINE L | SOYBEAN S | NUTS N | SEEDS SD

CHEF'S SIGNATURES

TRADITIONAL INDIAN CHICKEN BIRYANI D . N . SD . E . C . SD	8
Boneless chicken thighs cooked in rich onion and tomato gravy, layered with basmati rice, served with raita, poppadum's, pickled mango	
FISH AND CHIPS CW . SD . MS . E . F	8.5
Batter fried hammour, crispy fries, mushy peas, malt vinegar, lemon, tartare sauce	
OVEN ROAST FILLET OF LOCAL HAMMOUR F . C . D . SD	12
Ratatouille vegetables, sautéed baby potato, saffron butter emulsion	
STIR- FRIED CHICKEN WITH OYSTER SAUCE M . CR . SD . N . C . E . S	8
Sliced capsicum, red and green onion, mushrooms, cashew nuts, served with steamed Rice	
THAI GREEN VEGETABLE CURRY SD . CW . C	7
Flavourful blend of lemon grass, galangal, garlic, ginger and chili, lightly simmered in coconut milk and finished with fresh coriander, served with steamed white rice	
ADD CHICKEN	2
ADD SHRIMP	3.5
BUTTER CHICKEN CURRY N . D . SD .	8
Tender pieces of chicken cooked in a tomato cream blended with aromatic spices which include cumin, coriander and garam masala and finished with fresh coriander. Served with steamed white rice	
STIR-FRIED VEGETABLE NOODLES CW . S . SS . N . D . C	7
Crunchy fried vegetables and authentic Chinese noodles, wok fried with sesame oil, ginger, garlic and soy sauce, topped with fried egg.	
ADD CHICKEN	2
ADD SHRIMP	3.5

FROM THE GRILL

AUTHENTIC ARABIC MIXED GRILL CW . SS . E . D . SD	14
Marinated lamb chop and kofta, chicken kebab, beef kebab, grilled vegetables served with garlic sauce, warm Arabic bread and hummus	

GUILTY PLEASURES



DOUBLE CHOCOLATE BROWNIE E . D . CW . N	5
Vanilla Cream	
OMANI COFFEE AND HONEY CHEESECAKE CW . E . D . SD	5
Served with crunchy date biscuit base and raspberry sauce	
MOUNTAIN ROSE CRÈME BRULEE E . D . SD . CW	5
Classic Burnt Vanilla Cream	
UM ALI E . D . SD . N . CW	5
Tradition Arabic bread pudding with pistachio	
FRESH FRUIT PLATTER	5
Watermelon, Pineapple, Rock Melon, Kiwi	
SELECTION OF ICE CREAM (3 SCOOPS)	4
Vanilla, Chocolate, Strawberry E . D	

In need of a pick-me-up?

At InterContinental Hotels & Resorts, we want you to be at your best when you travel. Try Timeshifter on your way home or on your next trip to reduce jet lag. It's on us.



MUSANDAM
BEVERAGE MENU

SOFT DRINKS

المشروبات الغازية

PEPSI / DIET PEPSI	1.8	بيبسي / دايت بيبسي
7 UP / DIET 7 UP	1.8	سفن اب / دايت سفن اب
MIRINDA ORANGE	1.8	ميرندا برتقال
RED BULL	3.3	ريد بول
TONIC WATER	1.8	ماء تونيك
SODA WATER	2.0	ماء صودا
GINGER ALE	2.2	جينجير ايل
SAN PELLEGRINO	S 2.2 L 3.2	سان بيليجرينو
ACQUA PANNA	S 2.2 L 3.2	أكوا بانا

FRESH JUICES

العصائر الطازجة

FRESH ORANGE JUICE	3.4	عصير برتقال طازج
FRESH WATERMELON	3.4	البطيخ الطازج
LEMON MINT	3.4	ليمون نعناع
PINEAPPLE	3.4	أناناس

MOCKTAILS

الموكتيلات

Made with fresh homemade syrups

مصنوعة من شراب طازج محلي الصنع

YASMEEN W KHEAR Fragrant, lightly sweet, and Smokey Homemade local Omani cucumber syrup mix with Premium infusion jasmine tea leaves with a touch of Indian fresh lime.	3.0	ياسمين وخيار عطرة، حلوة خفيفة، وممدخنة مزيج من شراب الخيار العماني المحلي مع أوراق شاي الياسمين الفاخرة، ولمسة من الليمون الهندي الطازج.
LAVENDER FIZZ Pungent floral, citrus and acidic Our finest homemade lavender syrup mix with citrus note and finish it with a premium fizzy touch.	3.0	لافندر فيز أزهار لاذعة وحمضية أجود أنواع شراب اللافندر المحلي لدينا مع رائحة الحمضيات وينتهي بلمسة فوارة فاخرة.
MUSCAT SOUR Fruity, bright and tart Muddled freshly mint leaves with fresh cranberries and homemade watermelon shrub and finish with touch of local Omani yuzu.	3.0	موكتيل مسقط الحامض فاكهي، مشرق ولاذع أوراق النعناع الطازجة الممزوجة بالتوت البري الطازج والبطيخ المحلي، وتنتهي بلمسة من اليوزو العماني.
ZAFARAN IN SOHAR Earthy, sour and floral Our premium homemade saffron & rose syrup mix it with freshly squeezed Indian lemon juice and finish it with a homemade local soda water.	3.0	الزعفران في صحار فواح، عطري وحامض مزيج الزعفران وشراب الورد الفاخر المحلي، مع عصير الليمون الهندي الطازج وينتهي بمياه الصودا المحلية

ALL PRICES ARE IN OMANI RIYAL, AND INCLUSIVE OF 8% SERVICE CHARGE, 5% VAT & SUBJECT TO 5% MUNICIPALITY TAX AND 4% TOURISM TAX

CEREALS-WHEAT **CW** | CRUSTACEAN **CR** | EGGS **E** | FISH **F** | PEANUTS **PN** | DAIRY **D** | CELERY **C** | MUSTARD **MS** | SESAME **SS** | MOLLUSCS **M** | LUPINE **L** | SOYBEAN **S** | NUTS **N** | SEEDS **SD**

COCKTAILS

Made with Fresh homemade syrups

HIGH ON OMAN

Boozy, nutty and woody

Omani homemade cinnamon syrup mix with touch of American bourbon cask and hint of almond and Indian citrus touch.

TANGY SAFFRON

Sour, Fizz and Floral

Iranian homemade saffron & Rose syrup pairing with London dry Gin and a touch of an Indian tonic Water.

WARD W HAL

Aromatic, citrus and sweet

Premium Homemade cardamom syrup mix it with botanicals British gin and freshly squeezed pineapple juice.

QAHWA MARTINI

Boozy, bitter and sharp

Muddled premium cardamom pods with a finest Arak and finish it of a unique German touch.

SPECIAL KARKADEH

Fruity, nutty and tart

Finest homemade Indian hibiscus tea syrup pairing with finest vodka and mix it with freshly squeezed Indian lemon and a nutty final touch of almond and berries.

BREAK IN SALALAH

Floral, woody, citrusy and fizz

Homemade local vanilla pods syrup mix it with fresh Brazilian passionfruit and finest Russian vodka and top up with sparkling touch.

CLASSIC COCKTAILS

Our bartenders are more than happy to craft the classics or something special just for you

BOTTLED BEER

CORONA EXTRA

HEINEKEN

BUDWEISER

WINE

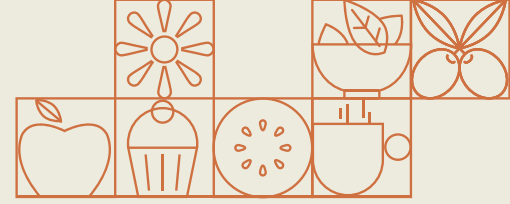
	glass	bottle
WHITE WINE		
6.0 J.B Chardonnay	5.2	24.5
J.B Sauvignon Blanc	5.2	24.5
Piont Grigio Dark Hourse	5.1	26
5.5 Masia Sauvignon Blanc	-	19.5
RED WINE		
EL-Chivo Merlot	5.2	24.6
5.5 Masia Cabernet Sauvignon	4.4	19.5
Masia Merlot	4.4	19.5
EL-Chivo Cabernet Sauvignon	-	24.6
ROSE WINE		
5.5 Mateus Rose	5.7	28.2



ALL PRICES ARE IN OMANI RIYAL, AND INCLUSIVE OF 8% SERVICE CHARGE, 5% VAT & SUBJECT TO 5% MUNICIPALITY TAX AND 4% TOURISM TAX



MUSANDAM
قائمة الافطار



مخبوزات طازجة من مخبزنا

سلة مخبوزات متنوعة خبز ابيض.

خبز الحبوب الكاملة، لفائف الخبز، بان أو شوكولاتة، كرواسون بالزبدة، دانماركي، مافن يقدم مع الزبدة، مربى الفراولة، مربى المشمش، مربى البرتقال والعسل CW . SS . E . N . PN . SD . S . D I

6

بيرشر موسلي

الشوفان واللين والحليب كامل الدسم والزبيب والمكسرات CW . D . SD . N . P I

3.5

عصيدة الشوفان

اختيار الحليب - كامل الدسم، منزوع الدسم أو العسل، السكر البني والقرعة CW . D . SD I

3.5

شرائح فواكه طازجة

الأناناس، البطيخ، شمام أصفر وأخضر والتوت

4

فطائر محلاة

شراب القيقب، كريمة مخفوقة، كومبوت التوت المشكل CW . E . D . SD I

4

فطائر وافل، شراب القيقب

الكريمة المخفوقة وصلصة الشوكولاتة CW . E . D . SD I

4

خبز فرنسي محلى، شراب القيقب

كريمة مخفوقة CW . E . D . SD I

4

أطباق البيض

بيضتان مطبوختان بأي طريقة D . G I

اختيار بياض البيض أو البيض العادي

بيض مسلوق، مخفوق، مقلي، أو ملين يقدم مع الخبز المحمص

اختيار حشوات العجة:

طماطم، فطر، لحم ديك رومي، جبنة، بصل، سبانخ، فلفل أخضر حار، بصل أخضر

اختيارك من طبقين جانبيين

طماطم مشوية، بطاطس هاش مقلامشة، فطر، لحم ديك رومي مقعد، فاصوليا مطبوخة، نقانق دجاج E . CW . SD . D . M

5

بيض بنديكت

بيضتان مسلوقتان مع مافن محمص، لحم ديك رومي وصلصة هولنديز كريمة CW . M . E . SD . SS I

5

بيض رويال

بيض مسلوق على خبز محمص متعدد الحبوب، سلومون مدخن، هولنديز كريمة CW . M . E . SD . SS . F I

5

الحبوب والقمح CW . القشريات CR . البيض E . السمك F . الفول السوداني PN . الألبان D . الكرفس ج . الخردل MS . سمس SD . الرخويات M . لوبين L . فول الصويا . المكسرات N . ثاني أكسيد الكبريت SD



أنواع الشاي الكلاسيكية

الإفطار الإنجليزي / إيرل جراي / النعناع المنعش / البابونج / شاي سينشا الأخضر
2.8

«خيارات طعام مرنة»

أطباق لذيذة ومتنوعة ومتوازنة غذائياً، متوفرة على مدار اليوم، كل يوم.

شكشوكة الدجاج والخضار والحمص

طماطم عمانية مشوية، خضار وحمص مطبوخ مع بيضة طرية ومغطاة بصدر دجاج محلي، خبز حلومي محمص،
بذور دوار الشمس وخبز الجاودار المشوي | CW . E . SS . N . D . SD
5.2

توست مشوي متعدد البذور مع الباذنجان المحض

صلصة الشمندر والطماطم الكرزية، أفوكادو، بيض مسلوق، سبانخ يافعة
، زيت زيتون بكر إيفو ودبس الرمان | CW . E . SS . SD
5

طبق تونة عماني محلي

قطعة من لحم تونة العماني مغطى بالبذور، مع خضراوات الكلوروفيل،
كينوا مطهية على البخار، مع أفوكادو، وبذور الرمان،
متبله بصلصة السماق والليمون المخلل | F . E . SS . CW . S . M
5.5

أطباق متنوعة

طبق الخضار الهندي اليومي (اسأل عن نوع الطبق اليومي) يقدم مع براتا عادية وصلصات
اسأل عن المكونات التي قد تسبب الحساسية
5

شكشوكة البيض المحلي

طماطم والبيض والثوم والفلفل والخبز العربي الدافئ | E . CW . D
5

طبق فطور متنوع وشامل

اختيار بيضتين | CW . SS . E . N . PN . SD . S . D
بيض مخفوق أو مقلي أو مسلوق أو بيض أو مليت يقدم مع الطماطم المشوية والبطاطس المقلية والفطر
اختيار العصير: برتقال طازج، بطيخ طازج، جزر طازج اختيار الشاي أو القهوة
12

القهوة

القهوة الأمريكية

إسبرسو

إسبرسو مزدوج

إسبرسو

ماكياتو

كابتشينو

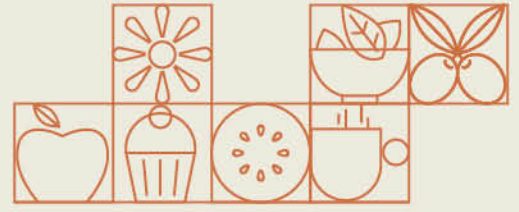
هل تحتاج إلى شيء لتعزيز معنوياتك؟

نحن في فنادق ومنتجعات إنتركونتيننتال نريد أن تكون في أفضل حال عند السفر. جرب Timeshifter في رحلة عودتك للوطن
أو في رحلتك القادمة للتقليل من الاضطراب المصاحب للرحلات الجوية الطويلة يمكنك الاعتماد علينا.





MUSANDAM
قائمة الطعام



ممزوج و متبل

سلطة سيزر بالدجاج

رولاد دجاج، خبز محمص وصلصة ثوم كريمي | CW . C . E . MS . F . D . M . SD
6.5

سلطة كابريزي

جبنة موزاريلا بافلو، طماطم كرزية، ریحان طازج وخبز مشوي | D . N . CW . SD
7.5

كوكتيل السلمون المدخن والروبيان

صلصة ماري روز، خس يافع، الأفوكادو، حلقات البصل، نبات الكبر المقرمش ورقائق خبز مقرمش
F . CR . SD . E . MS . CW . M . N . SS
10

تبولة

CW . SD

بقدونس مفروم، طماطم، برغل، تنبيلة زيت الزيتون والليمون
4

فتوش

طماطم، خيار، فليفلة، نعناع، فجل، تنبيلة سماق | CW . SD
4

حمص

حمص مطحون، طحينه، زيت زيتون بكر
3.5

متبل باطرش باذنجان مشوي، صلصة طحينه، لحم ضاني بالطماطم، رمان، زيت زيتون بكر | SD . SS
3.5

بابا غنوش

باذنجان مشوي، ليمون
3.5

سمبوسة مقلية متنوعة وكية

كبة لحم ضأن، سمبوسة جبنة، سمبوسة سبانخ وصلصة نعناع | CW . D . N . SD
5

«خيارات طعام مرنة»

أطباق لذيذة ومتنوعة ومتوازنة غذائياً، متوفرة على مدار اليوم، كل يوم.

شكشوكة الدجاج والخضار والحمص

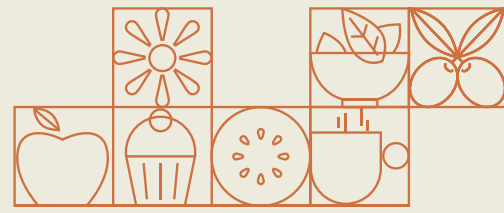
طماطم عمانية مشوية، خضار وحمص مطبوخ مع بيضة طرية ومغطاة بصدر دجاج محلي، خبز حلومي محمص،
بذور عباد الشمس وخبز الجاودار المشوي | CW . E . SS . N . D . SD
5.2

توست مشوي متعدد البذور مع الباذنجان المدخن

CW . E . SS . SD

صلصة الشمندر والطماطم الكرزية، أفوكادو، بيض مسلووق، سبانخ يافعة، زيت زيتون بكر إيفو ودبس الرمان
5

الحبوب والقمح CW . القشريات CR . البيض E . السمك F . الفول السوداني PN . الألبان D . الكرفس ج . الخردل MS .
سمسم SS . الرخويات M . لوبين L . فول الصويا S . المكسرات N . ثاني أكسيد الكبريت SD



أطباق مغذية

طبق التونة العمانية

قطعة تونة عمانية نادرة مع خضار الكلوروفيل، كينوا مطهية على البخار، أفوكادومهروس، بذور الرمان متبلّة بالسماق النابض بالحياة وصلصة الليمون المحفوظة | F.E.SS.CW.S.M
5.5

هيا نبداً

شوربة العدس | D.CW.C

4

يقدم مع الخبز العربي المحمص وشرائح الليمون
شوربة الدجاج الصافية | C.CR.CW

4

أرز، دجاج كونفيت، سبانخ، فلفل أحمر حار، مقرمشات روبان، كزبرة وبصل أخضر بين الخبز

كلوب ساندويتش تشاباتا | CW.SD.E.MS

صدر دجاج مشوي، مربى لحم مقعد، خس، طماطم، بيض بالمايونيز

6

تورتيللا شاورما دجاج | CW.E.SD.SS

شرائح دجاج مطبوخة بالنهارات العربية، حمص، خس ايسبرغ، طماطم

5

ساندويتش ستيك لحم

خبز باجيت طري مع لحم بقري تندرلوين، مربى البصل المكمل، شرائح طماطم، مغطى ببيضة مقلية | CW.MS.D.E
7.5

100% برجر لحم بقري

جبنة جروبير، 1000 آيلاند مايونيز، خيار مخلل، خس، بصل، طماطم، خبز البريوش | CW.E.SS.MS.SD.D
9.5

راب فلافل

فلافل مقلية مقرمشة، حمص، سلطة خضراء مشكلة ملفوفة في خبز تورتيللا طري | SS.CW.D
4

أطباق الشيف المميزة

برياني الدجاج الهندي التقليدي أفخاذ دجاج مسح مطبوخة في مرق البصل والطماطم الغني، مع طبقات من الأرز البسمتي، تقدم مع رايتا، بوبادوم، مانجو مخلل | D.N.SD.E.C.SD
12

السّمك والبطاطا

هامور مقلي، بطاطا مقلية مقرمشة، بازلاء طرية، خل الشعير، ليمون، صلصة التارتار
فيليه مشوي بالفرن من الهامور المحلي

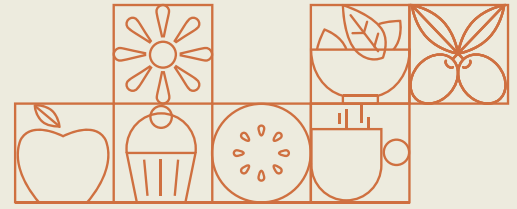
خضروات راتاتوي، بطاطا صغيرة مقلية، زبدة الزعفران | CW.SD.MS.E.F
8

دجاج مقلي مع صلصة المحار

شرائح فليفلة، بصل أحمر وأخضر، فطر، كاجو، تقدم مع أرز مطهو على البخار | M.CR.SD.N.C.E.S
8

الحبوب والقمح CW . الفشريات CR . البيض E . السمك F . الفول السوداني PN . الألبان D . الكرفس ج . الخردل MS .
سمسم SS . الرخويات M . لوبين L . فول الصويا . المكسرات N . ثاني أكسيد الكبريت SD

جميع الأسعار بالريال العماني وتشمل رسوم الخدمة بنسبة 8%، وضريبة القيمة المضافة بنسبة 5%، وتخضع لضريبة البلدية بنسبة 5%، وضريبة السياحة بنسبة 4%.



كاري الخضار التايلندي الأخضر
مزيج لذيذ من عشبة الليمون، الخولنجان، الثوم، الزنجبيل والفلفل الحار، مطهو في حليب جوز الهند و الكزبرة
الطازجة، يقدم مع أرز أبيض مطهو على البخار SD . CW . C I

7

أضف الدجاج 2
أضف الروبيان 3.5

دجاج بالزبدة بالكاري
قطع دجاج طرية مطبوخة في كريمة الطماطم ممزوجة بالتوابل العطرية ، الكمون والجرام ماسالا وتنتهي
بالكزبرة الطازجة. تقدم مع الأرز الأبيض على البخار SD I . D . N
8

نودلز الخضار المقلية
خضروات مقلية مقرمشة ونودلز صينية ، مقلية بزيت السمسم والزنجبيل والثوم وصلصة الصويا، مغطاة
بالببيض المقلي SD . C I . N . S . SS
7

أضف الدجاج 2
أضف الروبيان 3.5

من الشواية مشويات عربية تقليدية
قطع لحم ضأن متبل وكفتة، كباب دجاج، كباب لحم بقري، خضار مشوية تقدم مع صلصة الثوم، الخبز العربي
والحمص SD I . D . E . SS . CW
14

الحلويات

براوني شوكولاتة دابل كريمة الفانيليا SD . CW . N I . E . D
5

تشيز كيك بالعسل و القهوة العمانية يقدم مع قاعدة بسكويت التمر المقرمش وصلصة التوت
SD . CW I . D . E
5

ماونتن روز كريم برولي كريمة الفانيليا المحروقة الكلاسيكية
SD . CW I . N . D . E
5

ام علي بودنغ الخبز العربي التقليدي مع الفستق
5

طبق فواكه طازجة
بطيخ، أناناس، روك ميلون، كيوي
5

تشكيلة من الآيس كريم
(3 مغارف) فانيليا، شوكولاتة، فراولة SD I . D . E
4