



MUSANDAM  
BEVERAGE MENU

## SOFT DRINKS

## المشروبات الغازية

PEPSI / DIET PEPSI	1.8	بيبيسي / دايت بيبيسي
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	جينجيرال
SAN PELLEGRINO	S 2.2 L 3.2	سان بيليجرينو
ACQUA PANNA	S 2.2 L 3.2	أكوا بانا

## FRESH JUICES

## البصائر 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

<b>YASMEEN W KHEAR</b> 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	<b>ياسمين وخيار</b> عطرة، حلوة خفيفة، وممدخنة مزيج من شراب الخيار العماني المحلي مع أوراق شاي الياسمين الفاخرة، ولمسة من الليمون الهندي الطازج.
<b>LAVENDER FIZZ</b> Pungent floral, citrus and acidic Our finest homemade lavender syrup mix with citrus note and finish it with a premium fizzy touch.	3.0	<b>لافندر فيز</b> أزهار لاذعة وحمضية أجود أنواع شراب اللافندر المحلي لدينا مع رائحة الحمضيات وينتهي بلمسة فوارة فاخرة.
<b>MUSCAT SOUR</b> 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	<b>موكتيل مسقط الحامض</b> فاكهة، مشرق ولاذع أوراق النعناع الطازجة الممزوجة بالتوت البري الطازج والبطيخ المحلي، وتنتهي بلمسة من اليوزو العماني.
<b>ZAFARAN IN SOHAR</b> 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	<b>الزعفران في صحار</b> 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 &amp; SUBJECT TO 5% MUNICIPALITY TAX AND 4% TOURISM TAX

## 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/ SPARKLING

		glass	bottle
	<b>SPARKLING</b>		
6.0	Blanc de Blancs	8.7	40.4
	<b>WHITE WINE</b>		
	J.B Chardonnay	5.2	24.5
	J.B Sauvignon Blanc	5.2	24.5
5.5	Piont Grigio Dark Hourse	5.1	26
	Masia Sauvignon Blanc	-	19.5
	<b>RED WINE</b>		
5.5	EL-Chivo Merlot	5.2	24.6
	Masia Cabernet Sauvignon	4.4	19.5
	Masia Merlot	4.4	19.5
5.5	EL-Chivo Cabernet Sauvignon	-	24.6
	<b>ROSE WINE</b>		
	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  
LUNCH MENU

## TOSSED & MINGLED

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



## AT ANY TIME

We are pleased to introduce our versatile and nutritionally balanced dishes, which are now available at any time.

<b>CHICKEN, VEGETABLE AND CHICKPEA SHAKSHOUKA</b> 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	
<b>GRILLED MULTI-SEED TOAST WITH SMOKED EGGPLANT</b> 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

<b>OMANI TUNA NOURISH BOWL</b> F . E . SS . CW . S . M	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

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

## BETWEEN BREAD

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



<b>TRADITIONAL INDIAN CHICKEN BIRYANI</b> 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	
<b>FISH AND CHIPS</b> CW . SD . MS . E . F	8.5
Batter fried hammour, crispy fries, mushy peas, malt vinegar, lemon, tartare sauce	
<b>OVEN ROAST FILLET OF LOCAL HAMMOUR</b> F . C . D . SD	12
Ratatouille vegetables, sautéed baby potato, saffron butter emulsion	
<b>STIR- FRIED CHICKEN WITH OYSTER SAUCE</b> M . CR . SD . N . C . E . S	8
Sliced capsicum, red and green onion, mushrooms, cashew nuts, served with steamed Rice	
<b>THAI GREEN VEGETABLE CURRY</b> 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
<b>BUTTER CHICKEN CURRY</b> 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	
<b>STIR-FRIED VEGETABLE NOODLES</b> 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

<b>AUTHENTIC ARABIC MIXED GRILL</b> 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



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

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



MUSANDAM  
BREAKFAST MENU

MUSANDAM

# BREAKFAST

A LA CARTE MENU

SERVED DAILY FROM 06:30 AM UNTIL 10:30AM

FRESHLY BAKED FROM  
OUR BAKERY

**ASSORTED BAKERY BASKET** 6  
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

**BIRCHER MUESLI** 3.5  
Oats, Yoghurt and Full Fat Milk, Raisins and Nuts  
CW . D . SD . N . PN

**OATMEAL PORRIDGE** 3.5  
Choice of Milk - Full Fat, Skimmed or Honey, Brown Sugar and Cinnamon  
CW . D . SD

**SLICED FRESH FRUITS** 4  
Pineapple, Watermelon, Honeydew, Rock Melon and Berries

**PANCAKES** 4  
Maple Syrup, Whipped Cream, Mixed Berry Compote  
CW . E . D . SD .

**WAFFLES** 4  
Maple Syrup, Whipped Cream and Chocolate Sauce  
CW . E . D . SD

**FRENCH TOAST** 4  
Maple Syrup, Whipped Cream  
CW . E . D . SD

## EGGS PREPARATION

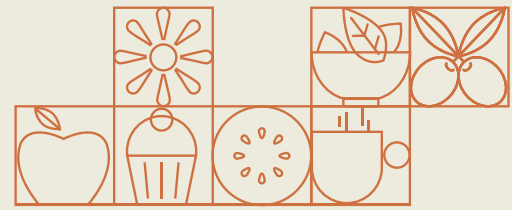
**TWO EGGS COOKED ANY STYLE (D) (G)** 5  
Choice of Egg White or Regular Egg  
Boiled Eggs, Poached, Scrambled, Fried, Omelet Served with Toast  
Choice of Omelet Fillings: Tomato, Mushroom,  
Turkey Ham, Cheese, Onion, Spinach, green chili, Green Onion  
Choice of Two Sides: Grilled Tomato, Hash Browns, Mushrooms,  
Turkey Bacon, Baked Beans, Chicken Sausages  
E . CW . SD . D . M .

**EGGS BENEDICT** 5  
2 x Poached Eggs with Toasted Muffin, Turkey  
Ham and Hollandaise Sauce  
CW . M . E . SD . SS

**EGGS ROYALE** 5  
Poached Eggs on Multigrain Toast, Smoked  
Salmon, Hollandaise Sauce  
CW . M . E . SD . SS . F .

## THE CLASSIC TEAS 2.8

English Breakfast / Earl Grey / Just Peppermint / Just Chamomile /  
Sencha Green Tea



## AT ANY TIME

**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

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)** 5  
Served with plain paratha and chutneys  
Ask for allergies dish of allergies

**SHAKSHOUKA** 5  
Local Egg Specialty with Tomatoes, Eggs, Garlic, Peppers, and Warm Arabic Bread. E . CW . D .

## 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

**SIDE DISHES** 2.0

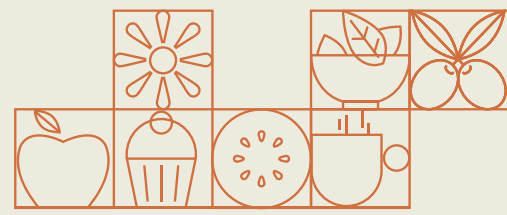
## COFFEE SELECTION 2.8

American Coffee  
Espresso  
Double Espresso  
Espresso Macchiato  
Cappuccino  
Café Latte  
Turkish Coffee  
(Served at your desired sweetness)





MUSANDAM  
قائمة الافطار



## مخبوزات طازجة من مخبزنا

### سلة مخبوزات متنوعة خبز ابيض.

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

6

### بيرشر موسلي

الشوفان واللبن 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 والقرفة 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 محلي، 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 ملطيت يقدم مع الخبز المحمص

### اختيار حشوات العجة:

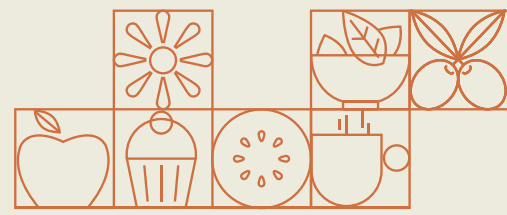
طماطم، فطر، لحم ديك رومي، جبنة، بصل، سبانخ، فلفل أخضر حار، بصل أخضر

### اختيارك من طبقين جانبيين

طماطم مشوية، بطاطس هاش مقلامشة، فطر، لحم ديك رومي مقعد، فاصوليا مطبوخة، نقانق  
دجاج E . CW . SD . D . M I  
5

### بيض بنديكت

بيضتان مسلوقتان مع ماغن محمص، لحم ديك رومي وصلصة هولنديز كريمة CW . M . E . SD . SS I  
5



## بيض رويال

بيض مسلوق على خبز محمص متعدد الحبوب، سلمون مدخن، هولنديز كريمية F | SD . M . E . CW  
5

## أنواع الشاي الكلاسيكية

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

## في أي وقت

يسعدنا أن نقدم أطباقنا المتنوعة والمتوازنة من الناحية الغذائية، والتي أصبحت متاحة الآن في أي وقت

## 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 | SD . N . D . SS . E . CW  
5.2

## توست مشوي متعدد البذور مع الباذنجان المدخن

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

## طبق فطور متنوع وشامل

اختيار بيضتين | D . S . SD . PN . E . SS . CW  
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

كافيه لاتيه

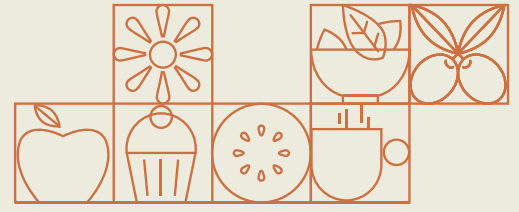
قهوة تركية (تُقدم حسب الحلاوة التي تفضلها)

2.8

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 S . المكسرات N . ثاني أكسيد الكبريت SD



MUSANDAM  
قائمة الطعام



## ممزوح و متبل

سلطة سيزر بالدجاج

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

## سلطة كابريزي

جبنة موزاريلا بافلو، طماطم كرزية، ریحان طازج وخبز مشوي ا SD . CW . N . D  
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، تتبيلة زيت الزيتون والليمون  
4

## فتوش

طماطم، خيار، فليفلة، نعناع، فجل، تتبيلة سماق ا SD . CW  
4

## حمص

حمص مطحون، طحينه، زيت زيتون بكر  
3.5

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

## بابا غنوش

باذنجان مشوي، ليمون  
3.5

## سمبوسة مقلية متنوعة وكية

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

## في أي وقت

يسعدنا أن نقدم أطباقنا المتنوعة والمتوازنة من الناحية الغذائية، والتي أصبحت متاحة الآن في أي وقت

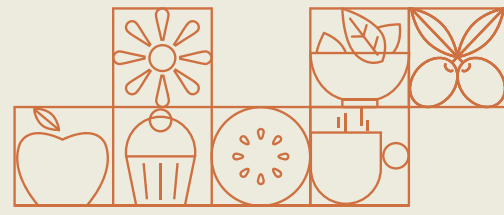
## شكشوكة الدجاج والخضار والحمص

طماطم عمانية مشوية، خضار وحمص مطبوخ مع بيضة طرية ومغطاة بصدر دجاج محلي، خبز حلومي محمص،  
بخور عباد الشمس وخبز الجاودار المشوي ا SD . N . D . SS . E . CW  
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 إيغو ودبس الرمان  
5



### أطباق مغذية

طبق التونة العمانية

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

5

### هيا نبدأ

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

جينة 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

السّمك والبطاطا

هامور مقلي، بطاطا مقلية مقرمشة، بازلاء طرية، خل الشعير، ليمون، صلصة التارتار

فيليه مشوي بالفرن من الهامور المحلي

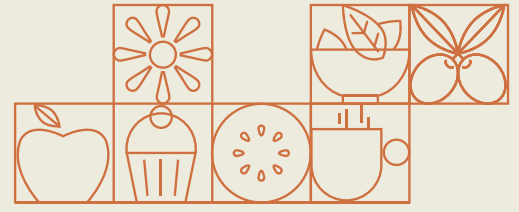
خضروات راتاتوي، بطاطا صغيرة مقلية، زبدة الزعفران | CW.SD.MS.E.F

12

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



كاري الخضار التايلندي الأخضر  
مزيج لذيذ من عشبة الليمون، الخولجان، الثوم، الزنجبيل والغفل 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 | N . D .

8

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

14

## الحلويات

براوني شوكولاتة دوبرل كريمة الفانيليا | SD . NI . CW . E . D .

5

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

5

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

5

ام علي بودنج الخبز العربي التقليدي مع الفستق  
| SD . E . D .

5

طبق فواكه طازجة  
بطيخ، أناناس، روك ميلون، كيوي  
| SD . E . D .

5

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

4