



قائمة خدمة الغرف

Room Service Menu

BREAKFAST MENU

قائمة الإفطار

from 6 AM until 11 AM.

من ٦ صباحا حتى ١١ صباحا

CONTINENTAL BREAKFAST

9.700

إفطار كонтيننتال

Choice of chilled or fresh juice.
Choice of toast (white, whole wheat or baguette) croissants, Danish pastries or muffins served with honey, jam, butter, margarine and marmalade. Cereals served with cold or hot milk and your choice of coffee, tea, hot chocolate or milk

اختيارك من العصائر الطازجة أو المبردة. اختيارك من الخبز (المحمص الأبيض، القمح أو الرغيف الفرنسي) الكرواسون والمعجنات الدانمركية أو الكعك مقدم مع العسل والمربي والزبدة والسمن. رقائق الحبوب الذرة تقدم مع حليب بارد أو حار. اختيارك من القهوة الشاي الشوكولا الساخنة أو حليب.

AMERICAN BREAKFAST

12.200

الإفطار الأمريكي

Continental breakfast served with your choice of two fresh farm eggs any style with turkey bacon, mushrooms, hash brown potato and grilled tomato

إفطار كونتinentال اختيارك من بضيئت طازجتين بأي أسلوب يعجبك مع لحم المقدد، والفطر، والبطاطس البني والطماطم المشوية

ORIENTAL BREAKFAST

12.200

الإفطار الشرقي

American breakfast served with halloumi cheese, tomato, olives, labneh with mint, foul madamas and Arabic bread

إفطار الأمريكي يقدم مع جبن الحلوم، الطماطم الزيتون اللبنة مع النعناع، فول منمس و الخبز العربي

HEALTHY BREAKFAST

12.200

الإفطار الصحي

Two egg white omelette or poached egg with mushrooms and grilled tomato. Your choice of cereals; served with hot or cold milk. Freshly squeezed orange or grapefruit juice, cut fruits, low fat yoghurt, whole meal toast served with jam and diet margarine. Decaffeinated coffee served with skimmed milk.

عجة البيض أو البيض المسلوق مع الفطر والطماطم المشوية اختيارك من رقائق الحبوب الذرة، مقدمة مع الحليب الساخن أو البارد. عصير البرتقال الطازج أو الجريب فروت، وقطع الفواكه، الخبر المحمص مقدم مع المربي وسمن صحي، زبادي منخفض السعرات الحرارية قهوة خالية من الكافيين مقدمة مع حليب خالي الدسم

Breakfast items are available with your choice of full cream, low fat or soya milk
الفطور متوفر مع اختيارك من حليب كامل الدسم، قليل الدسم أو حليب الصويا

MORNING A LA CARTE

قائمة الصباح

CAFÉ – CROISSANT

3.700

كرواسون - كافي

Selection of croissants served with honey, jam, marmalade, butter or margarine and your choice of tea or coffee.

مقدم مع العسل والمربي الزبدة والسمن مع اختيارك من الشاي أو القهوة

CEREALS

3.200

الحبوب

Choice of corn flakes, rice krispies, coco pops, muesli, weatabix, all bran (sugar free) plain porridge served with hot or cold milk.

اختيارك من رقائق الذرة، ايس كريسبيس كوكو بوبس، ويبيتيكس، نخالة (خالية من السكر)، الجرانولا محلية الصنع، تريد يقدم مع الحليب الساخن أو البارد

"All prices are in Omani Riyals and are subject to 8% service charge & all applicable taxes"

"جميع الأسعار بالريال العماني وتخضع لرسوم خدمة بنسبة ٨٪ وجميع الضرائب المطبقة"

MORNING A LA CARTE (Cont.)

قائمة الصباح (استمر)

from 6 AM until 11 AM.

من ٦ صباحا حتى ١١ صباحا

YOGHURT **GF** 1.600
زبادي

Plain, fruit, low fat عادي، بالفواكه، قليل الدسم

HOMEMADE BAKERY BASKET **N** 5.700
سلة خبز محلية الصنع

Choice of toast plain, whole اختيار من الخبز المحمص، (الأبيض أو كامل القمح أو الرغيف الفرنسي) الكرواسان والمعجنات الدانمركية، مافين، لفائف القرفة مقدم مع العسل والمربي والزبدة والسمن

wheat or baguette. Selection of bread rolls, croissants, pain au chocolat, Danish pastries, muffins and cinnamon rolls served with honey, jam, marmalade and a choice of butter or margarine.

FRUIT PLATTER **H V** 4.000
صحن من الفواكة

Grapefruit, orange, pineapple, watermelon, rock melon. الجريب فروت البرتقال الأناناس البطيخ والشمام

FRUIT COMPOTE **H** 4.000
فواكهة اللكوميوت

Choice of peach, apricot, pineapple, pear. اختيار من الخوخ أو الكمثرى أو الأناناس، أو المشمش

BIRCHER MUESLI **V GF** 4.000
بيرشر مويسلي

Topped with fresh berries. مغطاة بالتوت الطازج.

BUTTER MILK PANCAKE OR BELGIAN WAFFLES **V** 4.500

فطيرة بالزبدة والحليب أو الفطائر البلجيكية

Served with maple syrup or تقدم مع شراب القيقب أو العسل، وكوميوت الفراولة والتوت وكوميوت والقشدة

honey, strawberries, berry compote and whipped cream.

Vegetarian	V	نباتي
Contains Nuts	N	مكسرات
Contains Alcohol	A	كحول
Healthy option	H	صحي
Contains Beef	B	لحوم
Seafood	S	ماكولات بحرية
Pork	P	خنزير
Gluten Free	GF	خالي من الغلوتين
Food allergies and food intolerance: We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients		
بالنسبة للأشخاص الذين لديهم حساسية ، فإننا نرحب باستفسارات الزبائن الذين يرغبون بمعرفة مكونات الوجبات المقدمة		

FRENCH CINNAMON TOAST 4.500

خبز فرنسي محمص بالقرفة

Served with maple syrup or تقدم مع شراب القيقب أو العسل، وكوميوت الفراولة التوت والقشدة.

honey, strawberries, berry compote and whipped cream.

THREE FARM EGGS COOKED ANY STYLE 7.300

بيض عدد ثلاثة مطبوخة بأي أسلوب

Scrambled, fried, poached, boiled, omelette or white بيض مخفوق، مقلي، مسلوق، مغلي، عجة أو عجة بيض مع اختيارك من الحشوات الطماطم، الفطر، الجبن والبصل والفلفل الاحمر تركي مقعد، أونقائق لحم البقر أو الدجاج، بطاطا بنية، والفول المطبوخ

mushrooms, cheese, onion, pepper and ham. Served with turkey bacon, beef or chicken sausages, hash brown potatoes, mushrooms, baked beans and grilled tomato.

MORNING A LA CARTE (Cont.)

قائمة الصباح (استمر)

from 6 AM until 11 AM.

من ٦ صباحا حتى ١١ صباحا

COLD LEBANESE MEZZE **H V** 5.700
المأزة اللبنانية الباردة

Hummous, moutable, tabouleh, حمص، متبل، تبولة، فتوش، زيتون
fattoush, olives and pickles و مخللات، يقدم مع الخبز العربي
served with arabic bread

SMOKED FISH PLATTER **S GF** 7.300
طبق سمك مدخن

Tuna pastrami, smoked salmon, بسطرمة التونة، سمك السلمون
smoked mackerel المدخن، سمك الترويت

ASSORTED COLD CUT PLATTER **B GF** 7.300

طبق اللحم الباردة

Bresaola, بسطرمة التونة، سمك السلمون المدخن،
smoked chicken breast, صدر البط المدخن، لحم البقر
turkey ham

INTERNATIONAL CHEESE PLATTER **N** 7.700

طبق الجبن العالمي

Cheddar, edam, brie, emmental شيدر، إدام، جبن البري طري ،
and blue cheese served with جبن أصفر والجبن الأزرق الدنماركي
mixed nuts and crackers يقدم مع مكبرات مشكلة
والمقرمشات

ORIENTAL BREAKFAST DISHES

أطباق الفطور الشرقية

TRADITIONAL FOUL MOUDAMES **V** 3.700

فول مدمس

Cooked with onions and مطبوخ مع بصل وطماطم بالإضافة إلى
tomatoes, finished with زيت الزيتون مع عصير الليمون يقدم
olive oil and lemon juice, مع الخبز العربي
and served with Arabic bread

SHAKSHOUKAH 5.700
شكشوكة

Eggs cooked with braised بيض مطبوخ مع الطماطم المطهو الفلفل
tomatoes, peppers, onions البصل مع بهارات العمانيه يقدم
and Omani spices. Served الخبز العربي
with Arabic bread

FATTET HUMMUS **V** 3.700
حمص

Slow Cooked chickpeas with حمص مطبوخ مع الخبز العربي
pita bread and spiced yoghurt والزبادي المتبل

APPETIZERS AND SALADS

المقبلات والسلطات

All day dining from 11 AM until 11 PM

يومياً من الساعة ١١ صباحاً إلى ١١ مساءً

VEGETABLE SAMOSA V 4.900

سمبوسا الخضار المشكلة

Mint chutney مع صلصة النعناع

FRIED CHEESE JALAPENOS V 4.900

هالابينو مقلي بالجبنه

Sour cream تقدم مع القشدة الحامضة

MINI BEEF MESHKAK 6.900

SKEWERS B GF

أسيخ لحم بقري مشوي

Grilled beef skewers marinated أسياخ لحم بقر مشوية
in Omani spices, served with مع بهارات العمانيه
yogurt dip تقدم مع صلصة الزبادي

DIM SUM BASKET S 6.900

سلة ديم سوم

Your choice of prawn, اختيارك من الجمبري، الدجاج أو
chicken or vegetable كران عجين بالخضار مقدم مع
served with two piquant dips نوعين من الصلصة الحارة

PRAWN TEMPURA S 7.300

تمبورا الروبيان

Sweet chilly sauce تقدم مع الصلصة الحلوة الحارة

HOT LEBANESE MEZZE N 6.900

طبق من المازة اللبنانية الساخنة

Meat sambousek, kibbeh, سمبوسك لحمه، كبة، سمبوسك جبنة،
cheese sambousek and فطائر السبانخ
spinach fatayer

COLD LEBANESE MEZZE H V 5.700

المازة اللبنانية الباردة

Hummous, moutable, tabouleh, حمص، متبل، تبولة،
fattoush, olives and pickles فتوش، زيتون و مخللات، يقدم
served with Arabic bread مع الخبز العربي

OMANI SEAFOOD SALAD S 7.900

سلطة الأكلات البحرية العمانيه

Tossed prawn, calamari, روبيان مقشر، حبار،
Omani lime vinaigrette خل عماني بالليمون

GRILLED SUMMER 6.500

VEGETABLE SALAD V H

سلطة الخضار المشوية

Grilled seasonal vegetables سلطه الخضار المشويه مع
with extra virgin olive oil and الزيت الزيتون والخل البلسمي
aged balsamic vinegar topped يضاف عليه جبنه البارميزان
with parmesan shavings

CAESAR SALAD 5.500

سلطة قيصر

Fresh iceberg lettuce سلطة الخس الطازجة مرقة مع الدجاج
accompanied with grilled المشوي، جبن البارميزان المبشور
chicken, shredded parmesan
cheese and Caesar's garnish

GARDEN SALAD V H 4.900

السلطة الخضراء

Frisee lettuce, iceberg lettuce, خس، الطماطم، الخيار،
tomatoes, cucumber, onions, البصل، الجزر و الفلفل الحلو مع
carrots and capsicum with اختيار صوص السيزر أو الخل
your choice of Caesar
dressing or vinaigrette

SALAD NICOISE S 7.300

سلطة نيسواز

Tossed salad with tuna, green beans, تونة، فاصوليا ، بيض،
egg, olives, potatoes, زيتون، بطاطا، وطماطم مع
diced tomatoes with a drizzle رشة ليمون
of lemon dressing

INTERNATIONAL 7.700

CHEESE PLATTER N

طبق الجبن العالمي

Cheddar, edam, brie, emmental شيدر ، إيدام ، بري ، إيمنتال
and Danish blue served with و دانش بلو يقدم مع
mixed nuts and crackers مزيج المكسرات والمقرمشات

SOUPS

الحساء

All day dining from 11 AM until 11 PM

يومياً من الساعة ١١ صباحاً إلى ١١ مساءً

MINISTRONE V 4.000
حساء مينستروني

Fresh vegetable broth خضار مشكلة وطماطم
with tomato and fresh أعشاب طازجة وخيز بالثوم
herbs & garlic bread

ORIENTAL LENTIL SOUP V 4.000
شوربة عدس شرقية

Accompanied with fried يقدم معه خبز عربي مقيل
pita bread

WILD MUSHROOM SOUP V 4.000
حساء الفطر البري

Light creamy wild mushroom حساء الفطر البري خفيف مع
soup, truffle oil الكما وزيت الكما

TOM YAM KUNG S 4.000
تم يم كنتج

Thai spiced broth with prawns, مرق تايلاندي مع روبيان،
galangal, lime leaves, lemon grass خولجان، وأوراق وعشب الليمون

MAIN COURSES

الوجبات الرئيسية

ORIENTAL MIXED GRILL B 15.400
مشاوي شرقية مشكلة

Shish taouk, shish kebab, شيش طاووق، شيش كباب، كباب كفتة،
kofta kebab, lamb chops, شرائح لحم الضأن، حمص، تبولة،
hummus, tabouleh, مخلل خضروات، معجون الثوم
pickled vegetables, garlic paste

ROASTED HAMMOUR 11.400
WITH OMANI SPICES S GF
سمك الهامور مع التوابل العمانية

Roasted potatoes, tossed herb salad بطاطا مشوية،
سلطة بالأعشاب

OMANI PRAWN SALONA S 13.000
صالونا الروبيان العماني

Stewed prawns with Omani spices روبيان مطهي مع التوابل العمانية
and dried lemon served مضاف عليها الليمون الجاف
with saffron rice. و تقدم مع ارز الزعفران

CHICKEN OR LAMB BIRYANI N 8.800
برياني دجاج أو لحم

Served with cucumber raita, يقدم مع سلطة، بابادام،
papadam, chutney & pickles تشاتني ومخللات

THAI CURRY B (Kindly choose Chicken, Beef or veg) 9.700
كاري التايلاندي

Served with steamed rice, مع ارز دخاري وخضار
vegetable relish

SELECTION OF PASTA 9.700
AND SAUCE OF YOUR CHOICE
أنواع من المعكرونة والصلصة من اختيارك

Penne, spaghetti or tagliatelle معكرونة أو سبا جيتي أو الباستا
pasta served with your choice إلبضايوة مع اختيارك من
of bolognese, carbonara, صلصة البولونيز، صلصة الكرنبارا
tomato (V) or pesto (N) طماطم صلصة البستو

MAIN COURSES - VEGETARIAN

الوجبات الرئيسية - الوجبات النباتية

SPINACH AND RICOTTA 8.000
TORTELLINI

تورتيليني
مع السبانخ وجبة الريفوتا
Tomato Basil Sauce طماطم بانسال تقدم

DHAL FRY V 7.300
دال فراي

Slow cooked lentils, عدس مطهوع مزيج من التوابل
tempered with Indian spices الهندية، يقدم مع الباراثا،
and served with paratha, الارزو والتوابل
rice and condiments

MAIN COURSES - VEGETARIAN (Cont.)

الوجبات الرئيسية - الوجبات النباتية (استمر)

All day dining from 11 AM until 11 PM

يومياً من الساعة ١١ صباحاً إلى ١١ مساءً

PANEER BUTTER MASALA **V N**

7.300

ماسالا البانير بالزبدة

Soft Indian cottage cheese

جبنة هندية مطبوخة مع

cooked in a rich and mild

صلصة الطماطم

spiced tomato gravy,

الغنية الحارة قليلاً تقدم مع

served with paratha, steamed rice,

يقدم مع البراتا والأرز المطهو

and condiments

على البخار

VEGETABLE CURRY **V**

7.300

كاري أخضر مع خضراوات بالتوابل التايلاندية

Served with paratha, steamed rice,

يقدم مع الأرز على البخار،

and condiments

بنكهة الخضار

MAIN COURSES - FROM OUR CHAR GRILL

الوجبات الرئيسية - من مشوياتنا

BEEF TENDERLOIN STEAK 240 GRAMS

15.400

شريحة لحم ٢٤٠ جرام ستيك

RIB EYE STEAK 280 GRAMS

15.400

شريحة لحم ضلع ستيك مشوي ٢٨٠ جرام

LAMB CHOPS (4 pieces)

15.400

شرائح لحم الضأن

OMANI LOBSTER

17.800

سرطان البحر أوكركند عماني مشوي

GRILLED BABY CHICKEN

11.400

قطع دجاج مشوي

GRILLED SALMON

11.400

سلمون مشوي

ALL DISHES WOULD BE SERVED WITH TWO OF YOUR CHOICE OF SIDES:

Roasted new potatoes, Croquette Potatoes steamed green vegetables, roasted vegetables, mesclun leaves, steamed rice, French fries.

PLEASE SELECT YOUR FAVORITE SAUCE FROM OUR SELECTION:

Green peppercorn, BBQ, grain mustard, creamy mushroom, lemon butter, thyme jus

CONDIMENTS AVAILABLE:

HP or AI sauce, tomato ketchup, mustard, mayonnaise, tabasco sauce

PIZZA

بيتزا

Available from 12 PM until 3 PM & from 7 PM until 11 PM

متاح من ١٢ مساءً حتى ٣ مساءً ومن ٧ مساءً حتى ١١ مساءً

MARGHERITA **V**

7.300

مارجاريتا

Pizza with tomato sauce,

بيتزا مع صلصة الطماطم،

mozzarella cheese and oregano

جبنة موزاريلا والاوريجانو

FOUR CHEESES

8.900

أربعة أجبان

Mozzarella, gorgonzola,

موزاريلا ، جورجونزولا ،

tallegio, fontina

تاليجيو ، فونتينا

SMOKED CHICKEN

8.900

دجاج مدخن

Saute onion, tomato, mozzarella

بصل مقلي ، طماطم ، موزاريلا

FRUTTI DI MARE **S**

11.300

فروتي دي ماري

Pizza with mixed seafood

بيتزا مع مأكولات بحرية مشكلة

SANDWICHES, WRAPS & BURGERS

السندويشات والوجبات الخفيفة والبرجر

All day dining from 11 AM until 11 PM

كل يوم من الساعة ١١ صباحا إلى ١١ مساء

STEAK SANDWICH B 7.300

شطيرة الستيك

Grilled beef tenderloin, mushrooms, onions, lettuce and cheddar served on a baguette
لحم بقري مشوي ، فطر ، بصل ، خس وجبن شيدر يقدم على ألرغيف الفرنسي

CROWNE CLUB SANDWICH 7.300

كراون كلوب ساندويش

Triple decker sandwich with plain white or rustic whole meal toast, chicken salad, turkey ham, fried egg, tomato, lettuce.
شطيرة ثلاثية الطوابق سلطة الدجاج، لحم الديك الرومي، بيض مقلي، طماطم، خس.

TRADITIONAL BEEF BURGER B 7.300

برجر لحم تقليدي

Topped with your choice of fried egg, cheese, turkey bacon
تضاف إليها إختيارك من البيض المقلي، جبن، ولحم الديك الرومي المقدد

ARABIC POCKET N 7.300

ساندويش جيب عربي

Strips of chicken sautéed with pine seeds, mixed peppers and onions. Served in pita bread
شرائح من سوتيه الدجاج مع الصنوبر، ممزوج بالقلقل والبصل في خبز البيتا

GRILLED VEGETABLE FOCACCIA V N 6.500

ساندويش فوكاشيا الخضراوات المشوية

Grilled zucchini, peppers, eggplant, tomato, basil pesto, emmenthal on focaccia bread.
كوسة مشوية ، فلفل، بالذئجان، الطماطم، بيسو الريحان، الإمنتال على خبز فوكاتشيا

All our sandwiches are served with either French fries or mesclun leaves.

جميع السندويشات تقدم مع البطاطس المقلية أو أوراق ميسلون.

LIGHT BITES

وجبات خفيفة

CHICKEN TIKKA WRAP 6.500

تيكا الدجاج

Mild spiced chicken tikka, cucumber, onion, tomato, lettuce wrapped in tortilla bread and served with mint chutney
تيكا دجاج مع ثوابل، خيار ، بصل، طماطم وخس ملفوفة على خبز التورتيللا، تقدم مع صلصة النعناع

FALAFEL V 6.000

فلافل

Crispy fried oriental fritters, served with tahini dip
فطائر عذس مقر مشه مقليه تقدم مع الطحينة

DESSERTS

الحلويات

TROPICAL FRUIT PLATTER H 4.500

طبق من الفاكهة الاستوائية

Exotic cut fruits with mint leaves
قطع الفواكه الاستوائية مع أوراق النعناع

BAKED CHEESE CAKE 4.500

فيلاد تشيز كيك

Authentic Philadelphia cheesecake served with strawberry compote
تشيز كيك فيلاد لفايا مقدمة مع رقائق الفراولة

APPLE CRUMBLE 4.500

تفاح مقطع بالشوهارت

Served with sweet whipped cream
مقدم مع قشدة حلوة

CHOCOLATE GATEAUX 4.500

كيكة بالشوكلاته

Layered chocolate cake served with passion fruit and berries
كعكة شوكولاته متعددة الطبقات مقدمه مع فاكهة الباشن وتوت

DESSERTS (Cont.)

الحلويات (استمر)

All day dining from 11 AM until 11 PM

كل يوم من الساعة ١١ صباحا إلى ١١ مساء

ICE CREAMS أنواع من المتلجات	4.500	UMM ALI N ام علي	4.000
Select from vanilla, chocolate, strawberry flavors	اختر من الفانيليا والشوكولاته والفراولة	Served with dried fruits and nuts	تقدم مع الفواكه المجففة والمكسرات

CHILDREN'S MENU

قائمة الأطفال

CHEESE TOASTIE توست بالجبنه	4.000	MINI CHEESE BURGER ميني برجر بالجبنه	4.000
Turkey ham, cheddar, tossed salad, french fries	مطبوخ لحم ديك رومي ، شيدر ، سلطة، بطاطا مقليه	Beef patty, cheddar, tomato, lettuce, French fries	لحم بقر ، شيدر ، طماطم ، خس، بطاطا مقليه
PENNE BOLOGNESE باستامع صلصة اللحم	4.000	CRUMB FRIED CHICKEN TENDERS كرنب مقلي بالدجاج المقلي	4.000
Penne pasta, Bolognese sauce, parmesan	بيني باستا ، صلصة لحم، جين بارميزان	Coleslaw, French fries	سلطة كولسلو بطاطا مقليه
CHICKEN SATAY كباب الدجاج	4.000		
Served with stir-fried rice	مع يقدم أرز مقلي		

LATE NIGHT MENU

قائمة آخر الليل

Served from 11 PM until 6 AM.

يقدم من ١١ مساء حتى ٦ صباحا

ORIENTAL LENTIL SOUP V شورية العدس الشرقيه	4.200	FALAFEL V فلافل	6.000
Accompanied with fried pita bread	نكهة القرفة، مرافقة بخبز البيتا المقلي	Crispy fried oriental fritters, Served with tahini dip	فطائر عدس مقر مشه مقليه تقدم مع الطحينة
VEGETABLE SAMOSA V سمبوسة الخضار	4.900	MINI BEEF MESHKAK SKEWERS B GF أسياخ لحم بقري مشوي	6.900
Mint chutney	تقدم مع صلصه النعناع	Grilled beef skewers marinated in Omani spices, served with a yoghurt dip	أسياخ لحم بقري مشوية عمانية تقدم مع صلصة الزبادي
COLD LEBANESE MEZZE N خيار من المازة اللبنانية الباردة	5.700		
Hummous, moutabel, tabouleh, fattoush, olives and pickles served with Arabic bread	حمص، متبل، تبولة، فتوش الزيتون والمخللات، يقدم مع الخبز العربي		

LATE NIGHT MENU (Cont.)

قائمة آخر الليل (استمر)

Served from 11 PM until 6 AM.

يقدم من ١١ مساءً حتى ٦ صباحاً

GRILLED SUMMER VEGETABLE SALAD **H V** 6.500

سلطة الخضار المشوية
Grilled seasonal vegetables with
extra virgin olive oil and aged
balsamic vinegar, topped
with parmesan shavings.

سلطة الخضار المشوية مع
الزيت الزيتون والخل البلسمي
يضاف عليه جبنة البار ميزان

CAESAR SALAD 5.500

سلطة سيزر
Fresh iceberg lettuce
accompanied with grilled chicken
shredded parmesan cheese,
Ceasar's garnish

سلطة الخس الطازجة
مع دجاج مشوي وجبن
البارميزان المبشور

CROWNE CLUB SANDWICH 7.300

كراون كلوب ساندويش
Triple decker sandwich with
plain white or rustic
whole meal toast,
chicken salad, turkey ham,
fried egg, tomato, lettuce.

شطيرة ثلاثية الطوابق مع نخب
وجبة كاملة ريفي، سلطة الدجاج،
لحم الديك الرومي، بيض مقلي،
طماطم، خس

CHICKEN TIKKA WRAP 6.500

تيكا الدجاج
Mild spiced chicken tikka,
cucumber, onion, tomato,
lettuce wrapped in tortilla
bread and served with
mint chutney

تيكا دجاج مع توابل، خيار، بصل،
وخس ملفوف بخبز التورتيللا، تقدم
مع صلصة النعناع

TRADITIONAL BEEF BURGER **B** 7.300

بيف برجر تقليدي
Topped with your
choices of fried egg,
cheese, turkey bacon

تعلوها خيارات البيض المقلي،
الجبن ولحم الديك الرومي

BEEF TENDERLOIN STEAK **B** 15.400

شريحة لحم تنديرواين ستيك
Served with French fries
and fresh garden vegetables

تقدم مع بطاطس مقليه و
خضروات طازجة

CHICKEN OR LAMB BIRYANI **N** 8.800

برياني دجاج أو لحم

Served with cucumber raita,
papadam, chutney
& pickles

يقدم مع سلطة الخيار،
خبز هندي مقومش
بالثوم مخلات

SPAGHETTI BOLOGNESE **B** 9.700

معكرونة البولونيزر التقليدية

Spaghetti with beef bolognese
sauce topped with parmesan
cheese

صلصة البولونيزر مقدمة على طبقة
من السباغيتي يضاف إليها جبنة
البار ميزان

PANEER BUTTER MASALA **V N** 7.300

ماسالا البانير بالزبدة

Soft Indian cottage cheese
cooked in a rich and mild
spiced tomato gravy, served
with paratha rice and condiments

جبنة هندية مطبوخة مع صلصة
الطماطم الغنية الحارة قليلاً تقدم
مع أرز الباراثا والتوابل

THREE FARM EGGS COOKED ANY STYLE 7.300

With turkey bacon, beef or
chicken sausages,
hash brown potatoes
mushrooms, baked beans
and grilled tomato

مع الديك الرومي،
نفاق لحم البقر أو الدجاج،
البطاطا البني والطماطم المشوية

OMANI PRAWN SALONA **S** 13.000

صالونا الروبيان العماني

Stewed prawns with
Omani spices and dried lemon
served with saffron rice

روبيان مطهي مع التوابل
العمانية مضاف عليها الليمون
الجاف و تقدم مع أرز الزعفران

INTERNATIONAL CHEESE PLATTER **N** 7.700

الجبن العالمي

Cheddar, edam, brie,
emmental and blue
cheese served with
mixed nuts and crackers

جبن الشدر
ايدام، بري،
إيمنتال يقدم مع
المكسرات والمقرشات

LATE NIGHT MENU (Cont.)

قائمة آخر الليل (تابع)

Served from 11 PM until 6 AM.

يقدم من ١١ مساءً حتى ٦ صباحاً

BAKED CHEESE CAKE

4.500

تشيز كيك

Authentic Philadelphia
cheesecake served with
strawberry compote

تشيز كيك فيلادلفيا مقدمة
مع رقائق الفراولة

TROPICAL FRUIT PLATTER **H**

4.500

طبق من الفاكهة الاستوائية

Exotic cut fruits with
mint leaves

قطع الفواكه الاستوائية مع
أوراق النعناع

CHOCOLATE GATEAUX

4.500

كعكة بالشوكولاته

Layered chocolate cake
served with passion fruit
and berries

كعكة شوكولات متعددة الطبقات
مقدمة مع فاكهة الباشن وتوت

BEVERAGES
المشروبات

COFFEE		قهوة	TEA		شاي
Americano	2.400	أمريكانو	English Breakfast	2.400	إفطار إنجليزي
Café Latte	2.800	كافيه لاتيه	Chamomile	2.400	البابونج
Espresso	2.000	اسبريسو	Peppermint	2.400	نعناع
Cappuccino	2.800	كابيتشينو	Earl Grey	2.400	ايرل غراي
Macchiato	2.400	ماكياتو	Green Tea	2.400	الشاي الأخضر
Decaffeinated	2.400	قهوة خالية من الكافيين	Full cream, low fat, soya milk and skimmed milk كامل الدسم، قليل الدسم أو حليب الصويا		
Hot Chocolate	2.800	شكولاتة بالحليب			
Milk	1.600	اختيارك للحليب			

SOFT DRINKS & WATER
المشروبات الغازية والمياه

Soft Drinks		المشروبات الغازية	ENERGY		مشروبات الطاقة
(Pepsi, Diet, 7UP Ginger Ale, Soda water, Tonic water)	2.100	(كوكاكولا، دايت، سفن اب سبرايت، مياه غازية مياه تونيك)	Red Bull	3.100	ريد بول
Bottled Water (Large)	2.400	مياه معدنية كبيرة	FRESH JUICES		
Bottled Water (Small)	1.200	مياه معدنية صغيرة	Orange	2.800	برتقال
Perrier	2.000	بيريه	Watermelon	2.800	البطيخ
Acqua panna	2.800	أكوا بانا	Pineapple	2.800	أناناس
San pellegrino	2.800	سان بيلليغرينو			

ICE BLENDED DRINKS
المشروبات الباردة الممزوجة

Milk Shakes	3.000	ميلك شايك
(Vanilla, Strawberry, Chocolate, Banana)		(فانيلا، فراولة، شوكولا، موز)
Iced Coffee	2.800	قهوه باردة
Mixed Fruit Smoothie	3.300	فواكة مخفوقة
(Banana & date or Mixed fruit)		(موز، تمر أو فواكة مشكلة)

CHILLED JUICES
العصائر المبردة

Apple	1.700	التفاح
Cranberry	1.700	توت البري
Mixed Fruit	1.700	فواكه مشكلة
Mango	1.700	مانجو
Tomato	1.700	طماطم

LONG DRINKS
المشروبات الروحية

روم	زجاجة Bottle	كأس Glass		زجاجة Bottle	كأس Glass	
النبيذ الأبيض	WHITE WINES		روم	RUM		
تريببiano	16.000	3.500	الأبيض	Bacardi White	3.200	40.000
سوفينيون بلان	19.600	4.500	الداكن	Bacardi Black	3.200	40.000
تشينين بلانك	19.600	4.500	جوردون	Matusalem Classico	4.000	50.000
شاردونية	19.600	4.500				
النبيذ الأحمر	RED WINES		الجين	GIN		
كابورنيه سوفينيون	16.000	3.500	عادي	Gordon	3.200	45.000
كابورنيه سوفينيون	19.600	4.500	المتأزفة	Bombay Sapphire	3.700	50.000
ميرلوت	19.600	4.500	هندريكس	Hendrick's	4.900	75.000
بينو نوار	19.600	4.500	فودكا	VODKA		
النبيذ الـروزى	ROSE WINE			Tito's	3.200	35.000
الزهري	19.000	4.500	المتأزفة	Absolute Blue	3.700	45.000
			أوزة رمادية	Grey Goose	4.900	85.000
النبيذ الفوار	SPARKLING WINE		تيكيلا	TEQUILA		
تالقي بروت	21.000	4.600	فضي	Jose Cuervo Silver	3.200	35.000
			ذهبي	Jose Cuervo Gold	3.200	40.000
الشامباتنيا	CHAMPAGNE		ويسكي	WHISKEY		
عادي	74.700		طائر الطيهوج الشهير	Famous Grouse	3.200	48.000
المتأزفة	91.800		جاك دانيال، س	Jack Daniel's	3.200	48.000
			سيلينفديك ١٢ سنة	Glenfiddich 12 Y	4.000	75.000
			ديعا	J W Black Label	4.500	90.000
			ريميومب	Chivas Regal 12 Y	4.500	90.000
			دحو اير شع	Glenmorangie	4.900	90.000
الشامباتنيا	BEERS					
هاينكن	3.300			Heineken	3.300	
وروك	4.500			Corona	4.500	
سول	3.300			Sol	3.300	
عصير التفاح السافانا	4.000			Savanna Cider	4.000	
هوجاردن	5.900			Hoegaarden	5.900	



CROWNE PLAZA®
— BY IHG —
Muscat