

Oléa

Inspired by the olive tree, a symbol of nourishment and togetherness, Olea celebrates Mediterranean dining as it was always meant to be: generous, unhurried, and alive with flavours drawn from the coastal kitchens of Turkey, Greece, Italy, and beyond.



Across the menu, you will discover Oman's most prized olive oils: the treasured Royal Omani Olive Oil, Jabal Akhdar Olive Oil, pressed in the mountains at 2,000 metres, and our signature Olea olive oil, which flows through every dish alongside twelve varieties of hand-selected olives that bring warmth, depth, and soul to each bite.

A journey of flavour, inspired by the olive. Welcome to Oléa.



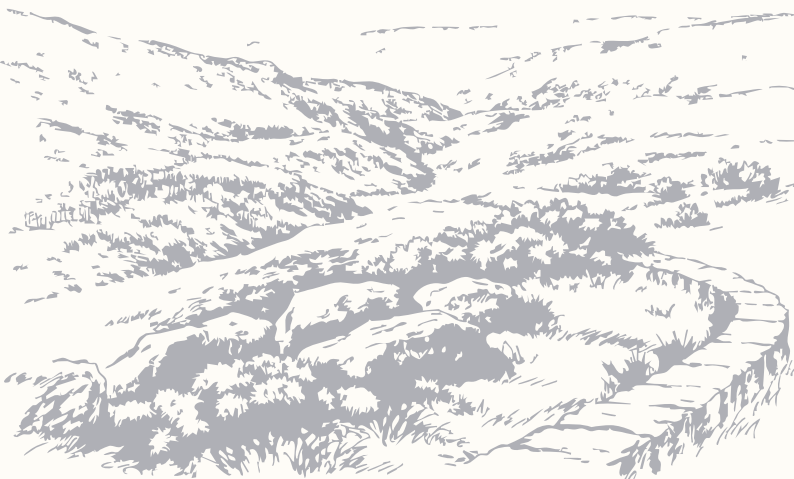
OLÉA'S OLIVE TABLE

Every meal at Oléa begins with a tradition: warm focaccia accompanied by our trio of signature spreads: olive butter, feta whip with herbs, and our treasured house olive oil.

Consider it our way of saying "welcome home"

FROM THE OVEN

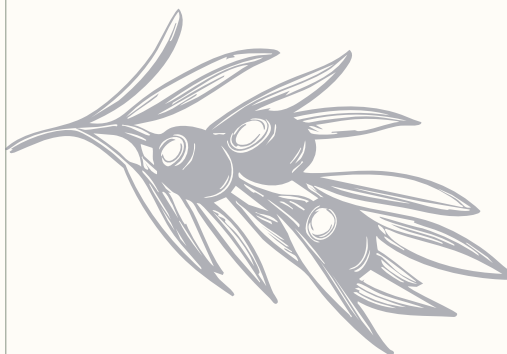
Ciabatta (V, VE)	<i>Pastrami Parmesan Heirloom Tomato Confit Garlic</i>	4
Barabari Flat Bread (GF, V, VE)	<i>Caramelized Onions Truffle Oil Greek Yogurt Rosemary</i>	4
Pide (D, V)	<i>Lamb Potato Cheese Butter</i>	5



MEDITERRANEAN

Raw & Cured Seafood

Taramasalata (S, D)	<i>Fish Roe Stale Bread Lemon Olive Oil</i>	6
Azure Coast Salad (S, E, D)	<i>Tuna Eggs Green Beans Tomato Olive Anchovies</i>	6
Ceviche (S, GF)	<i>Local Fish Crushed Green Olive Lemon Citrus Olive Oil</i>	6.5
Fresh Oysters (S, GF)	<i>Jalapeno Mignonette Granita Mignonette Sauce</i>	12



Charcuterie & Crudo

Tuscan Surf & Turf (D, GF, N)	<i>Beef Permigiano Capers Rocket leaves Tuna Dressing</i>	8
Cold Cut Cheese (D, GF)	<i>Chef Selection Of Cold Cut Cheese</i>	8
Smoked Beef Tartar (D, GF)	<i>Beef Egg Yolk Capers Mustard Truffle</i>	6.5



Salads & Mezze

Panzanella Salad (S)	<i>Ciabatta Tomato Carrot Onion Anchovy Capers Herb</i>	4
Turkish Mezze (GF, V, VE, D)	<i>Artichoke Celery Eggplant Haydari Hummus</i>	5
Home Made Pickles (GF, V, VE)	<i>Red Onion Cucumber Jalapeno Cabbage Carrots</i>	2.2
Mediterranean Garden (GF, V)	<i>Tomato Red Onion Cucumber Feta Cheese</i>	5
Breezy & Light Salad (GF, V, VE)	<i>Aruqula Baby Spinach Romaine Orange Roasted Almond</i>	4.3

GF = Gluten free | D = Dairy | V = Vegetarian | S = Seafood | N = Nuts | VE = Vegan

Please inform your server of any allergies or any dietary requirements. Some dishes may contain trace allergens. All prices are in Omani Riyals and inclusive of all applicable taxes and service charge.

SHARING TABLE

Mediterranean Catch

Bouillabaisse Soup (S, GF)	Local Fish Mussel Shrimp Scallops Broth	5.5
Fritto Misto (S)	Squid Shrimp Sardine Fillet Fish Lemon Mayo	8
Shrimp Casserole (S, GF)	Garlic Chilli Herbs Olive Oil	9
Crispy Sardine (S, D)	Sumac Onion Tempura	4.5
Fish Stew (S, GF)	Tomato Sauce Garlic Olive Oil	6
Grilled Prawn (S, GF)	Capers Lemon Chili Olive Oil Herbs	9

Butcher's Table

Crispy Liver (GF)	Potato Onion Parsley Sumac	4
Lamb Chop (GF, D)	Eggplant Salad Couscous	10
Ribeye 250g (GF)	Beef Garlic Aioli Watercress Salad	13
Moussaka (GF, D)	Eggplant Beef Bechamel Cheese	5
Turkish Kebab (GF)	Lamb Red Pepper Onion Sumac	7.5
Manti (D)	Beef Tomato Sauce Yogurt	5



Vegetarian Favourites

Saffron Risotto (D, V)	Arborio Rice Parmigiano Porcini Mushroom Saffron Stock	7
Arancini (D, V)	Mushroom Risotto Balls Parmigiano Truffle Mayo Herbs	4.5
Müçver (D, V)	Zucchini Carrot Egg Feta Cheese Herbs	5
Grilled Halloumi (D, V, N)	Aragula Pomegranate	5
Homemade Potato Gnocchi (D, V, VE, N)	Sage Butter Parmigiano Roasted Nuts	7

SIGNATURE

Smoke Grilled Octopus (S, GF)	Octopus Red Pepper Olives Tamarillo Sage	8
Crudo Di Manzo (D, GF)	Beef Parmigiano Capers Aragula Aged Balsamic	6.5
Beef Cheek (GF)	Polenta Asparagus Cheery Jus	10
Burrata (D, V, GF)	Burrata Couscous Eggplant Tomato	6
Basil Pesto Ravioli (D, V, N)	Goat Cheese Sundried Tomato Basil Pesto Pinenuts	7
Whole Fish (S, V, N)	Seasonal Fish Preserved Lemon Herbs Pine Nuts	12.5

SIDES

Roasted Squash (D, GF, V, N)	Pumpkin Seeds Lemon Yogurt	2.5
Handmade Fries (D, GF, V)	Parmesan Herbs	2.5
Sautéed Mushrooms (GF, V, VE)	Seasonal Mushroom Garlic Lemon Herbs	2.5
Kabouli Rice (V, VE, N)	Carrot Raisins Spices Almond	2.5
Truffle Mash Potato (D, GF, V)	Buttermilk Truffle Paste Oil	2.5
Char-grilled Broccolini/Asparagus (GF, V, VE)	Lemon Olive Oil Saltflakes	3.5
Roasted Carrots (GF, V, VE)	Heirloom Carrots Olive Oil Garlic Lemon	2.5

DESSERTS

Pavlova (GF, V, VE)	Meringue Fresh Berries Ice Cream	4.5
Dark Chocolate Ganache Tart (D, GF, V)	Ganache Ice Cream	4.5
Tiramisu (D, V)	Ladyfingers Espresso Pastry Cream Chocolate	4.5
Grilled Peaches With Kaymak (GF, D, N, V)	Sugar Syrup Kaymak Tahini Sauce	4.5
Ice Cream Sorbets (GF, V, VE)	Selection Of Seasonal Ice Creams & Sorbets	3

GF = Gluten free | D = Dairy | V = Vegetarian | S = Seafood | N = Nuts | VE = Vegan

Please inform your server of any allergies or any dietary requirements. Some dishes may contain trace allergens.
All prices are in Omani Riyals and inclusive of all applicable taxes and service charge.

أوليا

مستوحى من شجرة الزيتون، رمز العطاء والضيافة، يحتفي أوليا بالمطبخ المتوسطي كما ينبغي أن يكون: سخياً، متأنياً، وغنياً بنكهات مستوحاة من مطابخ السواحل في تركيا واليونان وإيطاليا



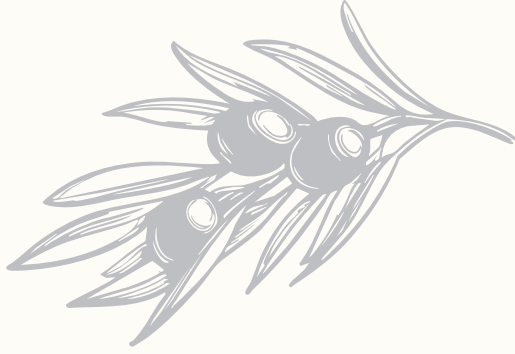
في أوليا، تبدأ الحكاية بزيت الزيتون فتضم قائمتنا نخبة من أجود أنواع زيوت الزيتون في عُمان: زيت الزيتون العُماني الملكي، وزيت زيتون جبل أخضر المعصور في مرتفعات الجبال على ارتفاع ٢٠٠٠ متر، و زيت أوليا الخاص الذي ينساب في أطباقنا، مع اثني عشر نوعاً مختاراً من الزيتون لتضيف دفئاً وعمقاً لكل تجربة تذوق

رحلة نكهة مستوحاة من الزيتون. اهلا بكم في اوليا

تشكيلة من أطباق

المأكولات البحرية المُعالجة

6	بطارخ السمك خبز ليمون زيت الزيتون	(S, D) تاراماسالاتا
6	تونة بيض فاصوليا خضراء طماطم زيتون أشوجة	(S, E, D) سلطة الساحل الأزرق
6.5	سمك محلي زيتون أخضر مهروس ليمون زيت الزيتون	(S, GF) سيرفيتشي
12	مينيونيت بالهالابينو جرانيتا صلصة المينيونيت	(S, GF) محار طازج



شرائح اللحم البارد

8	لحم بقري بارميجيانو كبر جرجير صلصة التونة	(D, GF, N) توسكان سيرف آند تيرف
8	اختيار الشيف من اللحوم الباردة والأجبان	(D, GF) تشكيلة اللحوم الباردة والأجبان
6.5	لحم بقري صفار البيض كبر خردل كمأة	(D, GF) تارتار اللحم المدخن



السلطات والمقبلات

4	تشاباتا طماطم جزر بصل أشوجة كبر أعشاب	(S) سلطة بانزانيليا
5	خرشوف كرفس بادنجان لبننة بالثوم والأعشاب حمص	(GF, V, VE, D) مقبلات تركية
2.2	بصل أحمر خيار هالابينو ملفوف جزر	(GF, V, VE) مخللات منزلية
5	طماطم بصل أحمر خيار جبن فيتا	(GF, V) سلطة متوسطة
4.3	جرجير سبانخ صغيرة خس روماني برتقال لوز محمص	(GF, V, VE) سلطة بريزي آند لايت

مائدة زيتون أوليا

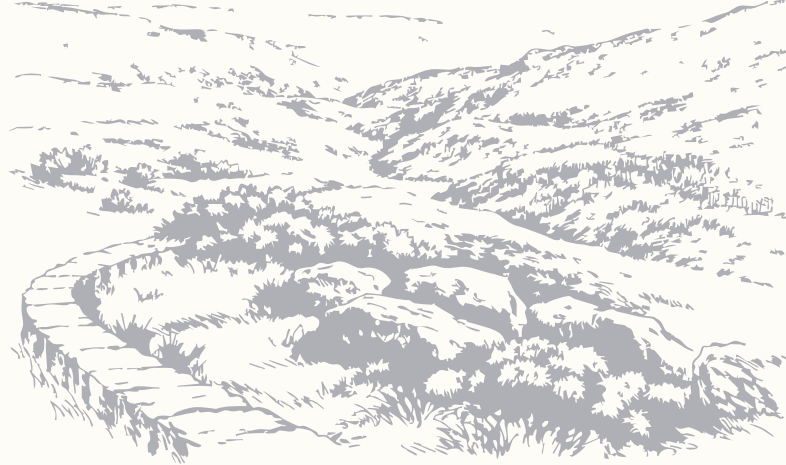
تبدأ كل وجبة في أوليا بتقليد خاص
فوكاتشيا دافئة
تُقدّم مع ثلاثية من إضافاتنا المميزة:

زبدة الزيتون، كريمة الفيتا بالأعشاب،
وزيت الزيتون الخاص بالمطعم.

لنرحب بكم في بيتكم

من الفرن

4	باسترامي بارميزان طماطم طازجة ثوم مطهو ببطء	(V, VE) تشاباتا
4	بصل مكرومل زيت الكمأة لبن يوناني إكليل الجبل	(GF, V, VE) خبز بريري مسطح
5	لحم ضأن بطاطس جينة زبدة	(D, V) بيده



نباتي بالكامل = VE | مكسرات = N | مأكولات بحرية = S | نباتي = V | منتجات الألبان = D | خالي من الغلوتين = GF

يرجى إبلاغ فريق الخدمة في حال وجود أي حساسية غذائية أو متطلبات غذائية خاصة. قد تحتوي بعض الأطباق على آثار من مسببات الحساسية
جميع الأسعار بالريال العُماني وتشمل الضرائب والرسوم المطبقة ورسوم الخدمة



أطباق الشيف

8	أخطبوط مشوي على الفحم (S, GF)	أخطبوط فلفل أحمر زيتون تاماريلو مريمية
6.5	كرو دو دي مانزو (D, GF)	لحم بقري بارميجيانو حبات الكبر جرجير خل بلسمي معق
10	خُدْ لحم بقري مطهو ببطء (GF)	بولينتا هليون صوص كرز
6	بوراتا (D, V, GF)	بوراتا كسكس باذنجان طماطم
7	رافولي بيستو الريحان (D, V, N)	جين ماعز طماطم مجففة بيستو الريحان صنوبر
12.5	سمكة كاملة (S, V, N)	سمك موسمي ليمون مظل أعشاب صنوبر

مقبلات جانبية

2.5	قرع مشوي (D, GF, V, N)	بذور القرع ليمون لبن
2.5	بطاطس مقلية منزلية (D, GF, V)	بارميزان أعشاب
2.5	فطر سوتيه (GF, V, VE)	فطر موسمي ثوم ليمون أعشاب
2.5	أرز كابولي (V, VE, N)	جزر زبيب بهارات لوز
2.5	بطاطس مهروسة بالكماة (D, GF, V)	كريمة معجون الكماة زيت
3.5	بروكوليني/هليون مشوي على الفحم (GF, V, VE)	ليمون زيت الزيتون ملح بحري
2.5	جزر مشوي (GF, V, VE)	جزر زيت الزيتون ثوم ليمون

الحلويات

4.5	بافلوف (GF, V, VE)	ميرنغ توت طازج آيس كريم
4.5	تارت الشوكولاتة الداكنة (D, GF, V)	غاناش الشوكولاتة آيس كريم
4.5	تيراميسو (D, V)	ليدي فينغر إسبريسو كريم باتيسير شوكولاتة
4.5	خوخ مشوي مع القير (GF, D, N, V)	شراب السكر قير صلصة الطحينة
3	تشكيلة آيس كريم وسوريه (GF, V, VE)	اختياركم من الآيس كريم والسوريه الموسمي

البحر الأبيض المتوسط

تشكيلة مأكولات بحرية

5.5	سمك محلي بلح البحر روبيان إسكالوب مرق (S, GF)	حساء بويابيس
8	حبار روبيان سردين فيليه سمك مايونيز بالليمون (S)	فريتو ميستو
9	ثوم فلفل حار أعشاب زيت الزيتون (S, GF)	طاجن الروبيان
4.5	سماق بصل تمبورا (S, D)	سردين مقرمش
6	صلصة طماطم ثوم زيت الزيتون (S, GF)	يخنة السمك
9	كبر ليمون فلفل حار زيت الزيتون أعشاب (S, GF)	روبيان مشوي

تشكيلة اللحوم

4	بطاطس بصل بقودنس سماق (GF)	كبد مقرمشة
10	سلطة باذنجان كسكس (GF, D)	ريش لحم ضأن
13	لحم بقري أيولي بالثوم سلطة جرجير (GF) (250g)	ريب آبي
5	باذنجان لحم بقري بشاميل جبن (GF, D)	مسقعة
7.5	لحم ضأن فلفل أحمر بصل سماق (GF)	كباب تركي
5	لحم بقري صلصة طماطم لبن (D)	مانتي تركي



الأطباق النباتية

7	أرز أريوريو بارميجيانو فطر بورسيني مرق الزعفران (D, V)	ريزوتو الزعفران
4.5	كرات ريزوتو بالفطر بارميجيانو مايونيز الكماة أعشاب (D, V)	أرانشيني
5	كوسا جزر بيض جبن فيتا أعشاب (D, V)	فطائر الكوسا
5	جرجير رمان (D, V, N)	حلومي مشوي
7	مريمية زبدة بارميجيانو مكسرات محمص (D, V, VE, N)	نيوكي البطاطس المنزلية

نباتي بالكامل = VE | مكسرات = N | مأكولات بحرية = S | نباتي = V | منتجات الألبان = D | خال من الغلوتين = GF

يرجى إبلاغ فريق الخدمة في حال وجود أي حساسية غذائية أو متطلبات غذائية خاصة. قد تحتوي بعض الأطباق على آثار من مسببات الحساسية جميع الأسعار بالريال العُماني وتشمل الضرائب والرسوم المطبقة ورسوم الخدمة