

Terrace Lounge





Classic	14.000
Original Mood	16.000
Original White	18.000
Original Black	21.000

FLAVORS

Double Apple (NK)
Grape Mint (AF)
Blueberry (AF)
Cappuccino (AF)
Melon (AF)
Lavinia (AF)
Watermelon Mint (SGN)
Vanilla Mint (SGN)
Gum Mint (AF)
Orange Lemon (SGN)
Tropical (SGN)

Berry (SGN)
Ihale (SGN)
Blueberry Mint (AF)
Mint (AF)
Watermelon (AF)
Brownica (SGN)
Strawberry (AF)
Lemon Mint (AF)
Grape (AF)
Double Apple (AF)
Peach (AF)

All prices are in Omani Riyals and inclusive of Taxes & Service Charge,



14.000	كلاسيك
16.000	أوريجينال مود
18.000	أوريجينال وايت
21.000	أوريجينال بلاك

النكهات

(NK) تفاح مزدوج
(AF) نعناع عنب
(AF) توت أزرق
(AF) كابتشينو
(AF) شمام
(AF) لافينيا
(SGN) نعناع بطيخ
(SGN) نعناع فانيليا
(AF) نعناع علقة
(SGN) برتقال ليمون
(SGN) تروبيكال

(SGN) توت
(SGN) إبهال
(AF) نعناع توت أزرق
(AF) نعناع
(AF) بطيخ
(SGN) براونيك
(AF) فراولة
(AF) نعناع ليمون
(AF) عنب
(AF) تفاح مزدوج
(AF) خوخ

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.



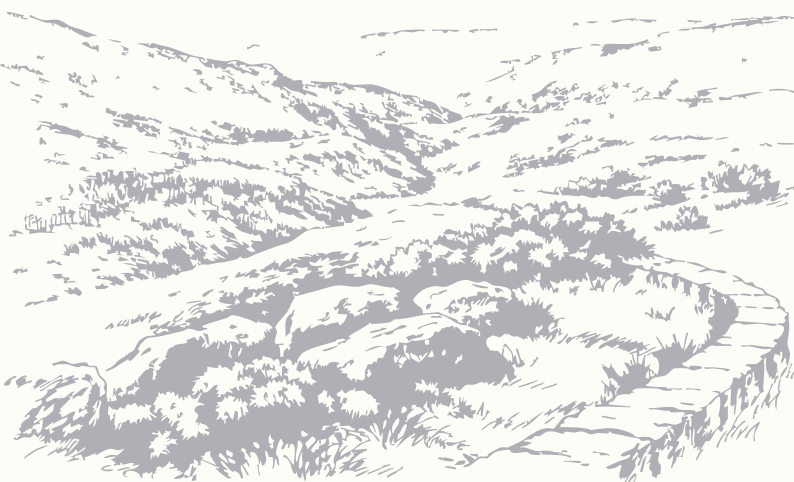
OLÉA'S OLIVE TABLE

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

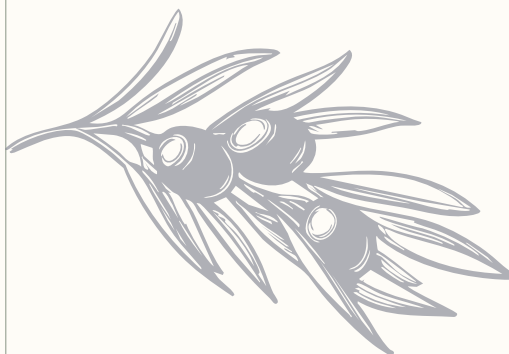
Ciabatta (V, VE)	<i>Pastrami Parmesan Heirloom Tomato Confit Garlic</i>	4
Barabari Flat Bread (GF, V, VE)	<i>Caramelized Onions Truffle Oil Greek Yogurt Rosemary</i>	4
Pide (D, V)	<i>Lamb Potato Cheese Butter</i>	5



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



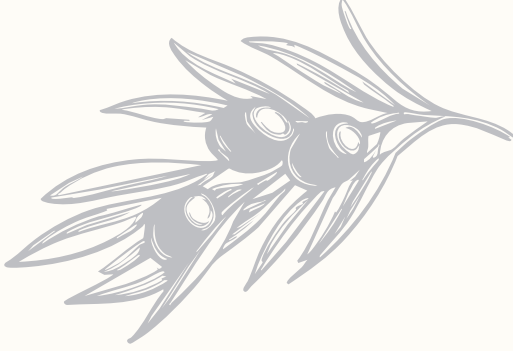
في أوليا، تبدأ الحكاية بزيت الزيتون فتضم قائمتنا نخبة من أجود أنواع زيوت الزيتون في عُمان: زيت الزيتون العُماني الملكي، وزيت زيتون جبل أخضر المعصور في مرتفعات الجبال على ارتفاع ٢٠٠٠ متر، و زيت أوليا الخاص الذي ينساب في أطباقنا، مع اثني عشر نوعاً مختاراً من الزيتون لتضيف دفئاً وعمقاً لكل تجربة تذوق

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

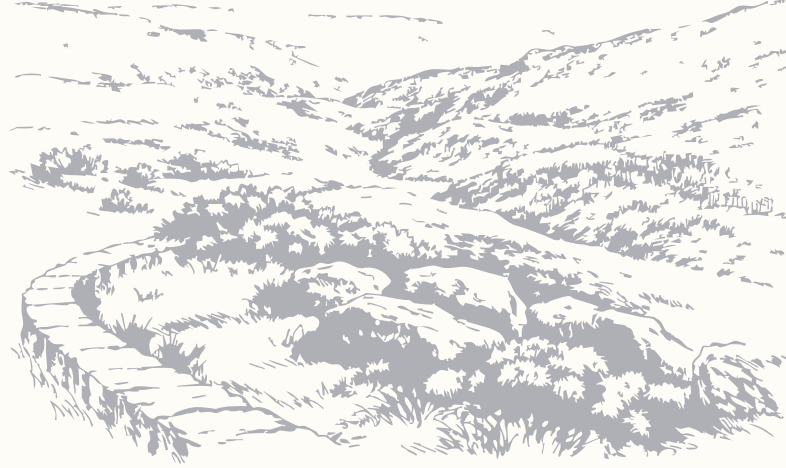
تبدأ كل وجبة في أوليا بتقليد خاص
فوكاتشيا دافئة
تُقدّم مع ثلاثية من إضافاتنا المميزة:

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

لنرحب بكم في بيتكم

من الفرن

4	باسترامي بارميزان طماطم طازجة ثوم مطهوه 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	رافوليبي 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	بافلوقا (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 القيصر (GF, D, N, V)	شراب السكر فيمر 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)	ريب آبي (250g)
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 محمصه (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



SIGNATURE DRINKS

Olive & Citrus Martini	<i>Olive brine, Lemon, Tonic, Olive Oil Drops</i>	5
Cucumber Basil Martini	<i>Cucumber, Basil leaves, Lemon, Honey, Soda</i>	5
Herb Green Martini	<i>Cucumber, Mint leaves, Basil Leaves, Lemon, Tonic</i>	5
Pear Vanilla Spritz	<i>Pear, Vanilla Lemon, Soda</i>	5
Coconut Rose Bliss	<i>Coconut Milk, Rose Syrup, Honey, Soda</i>	5
Bitter Citrus Spritz	<i>Pineapple, Lemon, passion fruit, Honey, black tea</i>	5

FRESH JUICES

Orange | Pineapple | Watermelon | Carrot 2.8

FLAVORED DETOX WATER

Citrus Zing *Lemon & Lime, Orange & Lemon, Grapefruit & Rosemary* 2.8

Sweet & Spicy *Apple & Cinnamon, Pear & Ginger, Pineapple & Mint* 2.8

SOFT DRINKS & WATER

Pepsi	2.3	Everest Soda Water	2.3
Diet Pepsi	2.3	Everest Tonic Water	2.3
7UP	2.3	Everest Ginger Ale	2.3
Diet 7UP	2.3	Acqua Panna (Small)	2.3
Mountain Dew	3	Acqua Panna (Large)	2.8
Red Bull	4.5	San Pellegrino (Small)	2.3
		San Pellegrino (Large)	2.8

Please inform your server of any allergies or any dietary requirements.

Some dishes may contain trace allergens.

All prices are in OMR and inclusive of all applicable taxes, service charges or tax

TEA SELECTION

Fine Teas by Avantcha

Experience the art of tea with our Avantcha collection. Choose from our premium tea sachets, each offering distinctive flavors from celebrated tea estates.

OMR 3 per serving

Rose White	<i>Elegant combination of Pai Mu Tan white tea, fragrant rose petals and rose buds</i>
Organic Spring Mao Feng	<i>Smooth and elegant with soft nutty notes from the West Hunan Wuling Mountains</i>
Jasmine Mao Jian	<i>Finest green tea gently scented with fragrant jasmine flowers</i>
Moroccan Mint	<i>Traditional blend of green gunpowder and Moroccan nana mint leaves</i>
Organic English Breakfast	<i>Aromatic blend of malty Assam, fruity Ceylon and honeyed Yunnan teas</i>
Majestic Earl Grey	<i>A classic tea made with the essence of Sicilian bergamot orange and finest black tea</i>
Organic Chamomile Cooler	<i>Finest whole chamomile flowers combined with refreshing peppermint</i>
Organic Ginger Breeze	<i>Zesty combination of lemongrass and orange peel with a spicy ginger finish</i>

SPECIALTY COFFEE & HOT DRINKS

Crafted with voco Signature Blend

Our coffee tells a story of place and passion. Roasted locally and exclusively for Kahwa House, this signature blend has been refined over years to achieve the perfect balance. Each cup reveals layers of flavor; almond's warmth, chocolate's depth, bright stone fruits, and apple's crisp finish.

Espresso	2	Americano Black Coffee	2.5
Double Espresso	2.8	Turkish Coffee	2.5
Cappuccino	2.8	Arabic Coffee	2.5
Latte	2.8	Decaffeinated Coffee	2.5
Flat White	2.8	French press	2.5
Macchiato	2.5	Hot chocolate	2.5

*All drinks are available hot or iced.
Please ask your server about milk alternatives or decaf.*

Please inform your server of any allergies or any dietary requirements.
Some dishes may contain trace allergens.

All prices are in OMR and inclusive of all applicable taxes, service charges or tax



مشروبات مميزة

5	ماء الزيتون، ليمون، تونيك، قطرات زيت الزيتون	مارتيني الزيتون والحمضيات
5	خيار، أوراق ريحان، ليمون، عسل، صودا	مارتيني الخيار والريحان
5	خيار، أوراق نعناع، أوراق ريحان، ليمون، تونيك	مارتيني الأعشاب الخضراء
5	كمثرى، فانيليا، ليمون، صودا	سبريتز الكمثرى والفانيليا
5	حليب جوز الهند، شراب الورد، عسل، صودا	جوز الهند والورد
5	أناناس، ليمون، فاكهة الباشن، عسل، شاي أسود	سبريتز الحمضيات المر

عصائر طازجة

2.8 برتقال | أناناس | بطيخ | جزر

مياه ديتوكس بالنكهات

2.8	ليمون وليم، برتقال وليمون، جريب فروت وإكليل الجبل	زينج الحمضيات
2.8	تفاح وقرفة، كمثرى وزنجبيل، أناناس ونعناع	حلو وحار

مشروبات غازية ومياه

2.3	بيبيسي	2.3	مياه صودا إيفرست
2.3	بيبيسي دايت	2.3	مياه تونيك إيفرست
2.3	سفن أب	2.3	جنجر ايل إيفرست
2.3	سفن أب دايت	2.3	أكوا بانا (صغير)
3	ماونتن ديو	2.8	أكوا بانا (كبير)
4.5	ريد بول	2.3	سان بيليغرينو (صغير)
		2.8	سان بيليغرينو (كبير)

الحساسية الغذائية وعدم التحمل: نرحب باستفسارات الضيوف الذين يرغبون في معرفة ما إذا كانت الأطباق تحتوي على مكونات معينة. ملاحظة: قبل تقديم طلبك، يرجى إبلاغ أحد أعضاء الفريق إذا كان أي شخص في مجموعتك يعاني من الحساسية الغذائية. تشمل الأسعار جميع الضرائب ورسوم الخدمة المطبقة.

تشكيلة الشاي

شاي فاخر من Avantcha

اكتشف فن الشاي مع مجموعة Avantcha لدينا. اختر من بين أكياس الشاي الفاخرة، كل منها يقدم نكهات مميزة من أرقى مزارع الشاي العالمية.
3 ريال عماني للخدمة الواحدة

ورد أبيض	مزيج أنيق من شاي باي مو تان الأبيض مع بتلات ورد عطرة وبراعم الورد
ماو فنج الربيعي العضوي	ناعم وأنيق مع لمحات خفيفة من المكسرات من جبال وولينغ في غرب هونان
شاي أخضر بنكهة الياسمين	أفخر أنواع الشاي الأخضر معطر برقة بأزهار الياسمين العطرة
نعناع مغربي	خليط تقليدي من الشاي الأخضر جنباوور وأوراق النعناع المغربي
شاي إنغليش بريكفست عضوي	خليط عطري من شاي أسام المالح، وسيلان الفاكهي، ويونان بالعسل
إيرل غراي المهيب	شاي كلاسيكي مصنوع من خلاصة برتقال البرغموت الصقلي وأفخر أنواع الشاي الأسود
شاي بابونج	أفخر أزهار البابونج الكاملة ممزوجة مع النعناع المنعش
شاي عضوي بنكهة الزنجبيل	مزيج منعش من عشب الليمون وقشر البرتقال مع لمسة زنجبيل حارة في النهاية

قهوة مختصة ومشروبات ساخنة

المميز VOCO مُعَدُّ بمزيج

قهوتنا تحكي قصة مكان وشغف. محمّصة محلياً وحصرياً لـ Kahwa House، صُفِّل هذا المزيج المميز على مر السنين لتحقيق التوازن المثالي. تكشف كل كوب عن طبقات من النكهات؛ دقة اللوز، وعمق الشوكولاتة، وإشراق الفواكه الحجرية، ولمسة التفاح المنعشة.

إسبريسو	2	قهوة سوداء	2.5
إسبريسو مضاعف	2.8	قهوة تركية	2.5
كابتشينو	2.8	قهوة عربية	2.5
لاتيه	2.8	قهوة منزوعة الكافيين	2.5
فلات وايت	2.8	فرنش برس	2.5
ماكياتو	2.5	شوكولاتة ساخنة	2.5
أمريكانو	2.5		

جميع المشروبات متاحة ساخنة أو باردة.
يرجى سؤال النادل عن بدائل الحليب أو القهوة منزوعة الكافيين.

الحساسية الغذائية وعدم التحمل: نرحب باستفسارات الضيوف الذين يرغبون في معرفة ما إذا كانت الأطباق تحتوي على مكونات معينة. ملاحظة: قبل تقديم طلبك، يرجى إبلاغ أحد أعضاء الفريق إذا كان أي شخص في مجموعتك يعاني من الحساسية الغذائية. تشمل الأسعار جميع الضرائب ورسوم الخدمة المطبقة.