



قائمة الطعام Food Menu



• International Breakfast

Your Choice of continental Breakfast with 2 Fresh Farm Eggs any style,
Served with turkey, Mushroom, Hash brown potatoes and Tomato

2.800

• افطار عالمي

اختيارك من الافطار مع بيضتان طازجتان من بيض المزرعة بأي اسلوب، يقدم مع
الديك الرومي المدخن، الفطر، البطاطا المهروسة المقلية و الطماطم

• Oriental Breakfast

Your Choice of Continental Breakfast Served with Haloumi Cheese,
Tomato, Olives, Labneh with Mint, Foul Madames cooked with
Garlic, Tomatoes and Olive Oil, Served with Arabic Bread

2.500

• افطار شرقي

اختيارك من الافطار يقدم مع جبنة حلومي، الطماطم، الزيتون، اللبننة مع النعناع،
فول مدمس مع الثوم والطماطم وزيت الزيتون، يقدم مع خبز عربي

• Café Croissant

Coffee of your choice served with croissant and French baguette
basket. Butter, jam, honey preserved.

1.500

• قهوة مع الكرواسون

اختيارك من القهوة تقدم مع سلة الكرواسون والخبز الفرنسي مع الزبدة، المربي والعسل

• Breakfast a La Carte

Cereals Corn Flakes, Rice Krispies, Frosties, All Bran, Muesli,
Weetabix, Choco pop milk

0.800

• افطار حسب الطلب

رقائق الحبوب، حبوب الارز المقرمشة، فروستيز، الحبوب الكاملة، ميوسلي،
ويتابكس، شوكوبوب

• Yoghurts

Plain
Fruit
Low Fat

0.300

0.500

0.300

• زبادي

عادي

فاكهة

قليل الدسم

• Milk Shakes

Select from Vanilla, Chocolate, Strawberry and Banana

1.200

• حليب مخفوق

اختر من الفانيلا، الشوكولا، الفراولة والموز

• Homemade bakery basket

Selection of Bread Rolls, Croissants, Danish Pastries, Muffins and
Toast (Plain or Whole Wheat) Served with Butter, Marmalade, Honey
and Preserves

2.800

• سلة الخبز المشكلة

اصناف مشكلة من الخبز، كرواسون، فطائر دغاركية، موفين و خبز محمص (ابيض
واسمر) تقدم مع معليات الزبدة، مربى المرملا و العسل

• Fruits Platter of your choice

Grapefruit, orange, pineapple, watermelon or melon

1.200

• مختارات من شرائح الفاكهة الطازجة

جريب فروت، برتقال، اناناس، بطيخ او شمام

• Breakfast Favorites

Two Farm Eggs Cooked any Style
With your Choice of Beef or turkey Bacon or Beef Sausages or
chicken Sausages, Hash Brown potatoes and Tomato

1.800

• ما تفضله من الافطار

بيضتان طازجتان حسب رغبتك مع اختيارك من شرائح لحم البقر او الديك الرومي
المدخن او من نقائق البقر او الدجاج، بطاطا مهروسة و طماطم

Butter Milk Pancake, Belgium Waffles or French Cinnamon Toast
Served with Maple Syrup or Honey

1.800

فطيرة محلاة، وافل بلجيكي او خبز محمص فرنسي بالقرفة
تقدم مع السيروب او العسل

قائمة طعام الافطار Breakfast Menus



يقدم من الساعة ٨:٠٠ صباحاً وحتى الساعة ١٠:٣٠ صباحاً
All Day Dinning From 08:00 Till 10:30

• Assorted cheese platter

(Assorted Cheddar, Edam, Brie, Emmental, Blue cheese served with mixed nut and crackers)

3.500

• Greek Salad

(Served with tomato, marinated feta cheese, Olives, Bell pepper, cucumber, onion, oregano)

1.600

• Jules's Salad

(Fresh Romaine salad accompanied with grilled chicken shredded Parmesan cheese and Caesar's garnishes)

2.600

• Thai Chicken Salad

(Chicken and vegetable and glass noodles salad scented with Thai spices and condiment)

2.000

• Sushi Salad

(Sushi and Sashimi platter with condiments)

2.000

• Cold Lebanese Mezze Platter

(Houmous, Moutabel, Tabouleh, Oriental Salad, Olives and Pickles Served with Arabic Bread)

3.000

• Mediterranean Salad

(Mixed fresh salad with cherry tomato, black olives, grilled zucchini, eggplant, fresh parmesan)

3.000

• Italian Traditional Seafood Salad

(Mixed seasonal leaves with Jumbo Prawns, mussels, octopus, squid Onions, celery, cherry tomato, black olives)

2.500

• Neswase Salad

(Potato, mix lettuce, Kenya beans, tomato, tuna, eggs, served with light lemon dressing)

0.700

• Rocca Salad

(Fresh Arugula with tomato & onion & Sumac powder)

0.800

• Fattoush Salad

(Mix vegetable with toasted Arabic bread with garlic & pumgranet sauce)

1.000

• Tabouleh

(Parsley, tomato, onion, lemon juice, olive oil, groats)

2.000

• Avocado and Prawns Cocktail

(Avocado & prawns served with cocktail sauce)

1.200

• Vine leaves

(Stuffed rice, tomato, onion, parsley, mint leaves & spice masala)

1.200

• Awal Salad

(Dread baby shark salad, onion, garlic, lemon, herbs)

1.800

• Kasha Salad

(Dried small kasha fish with onions, garlic, lemon & herbs)

1.400

• Hommos

(Hommos & tahini)

0.700

• Duet of Salmon

(Smoked and Marinated Salmon served with Horseradish cream sauce)

3.500

• تشكيلة من الاجبان

(اصناف من اجبان شيدر، جبنة ادم، جبنة بري، ايمانتال و جبنة زرقاء تقدم مع مكسرات مشكلة و بسكويت رقيق ناشف)

• سلطة يونانية

(تقدم مع الطماطم، جبنة فيتا، زيتون، فلفل حلو، خيار، بصل، زعتر بري)

• سلطة جوليوس

(سلطة رومانية طازجه مع الدجاج المشوي وجبنة البرمزان وصلصة القيصر)

• سلطة الدجاج التايلندية

(دجاج، خضار نودلز منكهه بالبهارات والتوابل التايلندية)

• سلطة السوشي

(سوشي وساشيمي يقدم مع صويا صوص، وسابي)

• تشكيلة من المازات العربية الباردة

(حمص، متبل، تبولة، سلطه شرقيه، زيتون و مخللات تقدم مع الخبز العربي)

• سلطة البحر الأبيض المتوسط

(سلطة من أوراق الخس الخضراء مع الطماطم الكرزية، زيتون اسود، كوسا مشويه باذئجان وجبنة البرمزان، البروكلي على البخار، ويقدم مع صلصة الليمون وزيت زيتون)

• سلطة المأكولات الايطالية البحرية التقليدية

(اوراق موسمية مختلطة مع روبيان جامبو، بلع البحر، لحم الاخطبوط، الحبار، بصل، الكرفس، الطماطم، الكررز و الزيتون الاسود)

• سلطة نزواز

(البطاطا، مزيج الخس، فاصوليا، طماطم، تونا، بيض، تقدم مع الليمون)

• سلطة روكا

(جرجير طازج مع الطماطم و البصل و مسحوق السماق)

• سلطة الفتوش

(خضار مختلطة مع الخبز العربي المحمص مع الثوم و صلصة الرمان)

• تبولة

(بقدونس، طماطم، بصل، ليمون، زيت زيتون)

• كوكتيل الافوكادو و الروبيان

(البطاطا، مزيج الخس، فاصوليا، طماطم، تونا، بيض، تقدم مع الليمون)

• ورق العنب

(الارز المحشو، الطماطم، البصل، البقدونس، اوراق النعناع و التوابل)

• سلطة العوال

(سلطة اسماك القرش الصغيرة المجففة مع البصل، الثوم، الليمون و الكزبرة)

• سلطة القاشع

(سلطة اسماك القاشع الصغيرة المجففة مع البصل، الثوم، الليمون و الكزبرة)

• حمص

(حمص بالطحينة)

• ثنائي السلمون

(سلمون مدخن و منقوع يقدم مع صلصة الفجل و الكريمة)

المقبلات و السلطات Appetizers & Salads

طوال اليوم من الساعة... ١١ صباحاً وحتى الساعة... ١٠ مساءً
All Day Dinning From 11:00 Till 22:00



• Margherita (Tomato, mozzarella cheese & basil)	2.500	• مارجرىتا (طماطم، جبنة الموزاريلا و الريحان)
• Capricciosa (Tomato, mozzarella cheese, mushrooms, turkey & artichokes)	3.000	• كابريشوزا (طماطم، جبنة موزاريلا، فطر، لحم الديك الرومي و الخرشوف)
• Napoletana (Tomato, mozzarella cheese, anchovies & black olives)	2.000	• نابوليتانا (طماطم، جبنة موزاريلا، الانشوجة و الزيتون الاسود)
• Vegetariana (Tomato, mozzarella cheese & grilled vegetables)	2.000	• نباتي (طماطم، جبنة موزاريلا و خضار مشوية)
• Salmone e gamberetti (Tomato, mozzarella cheese, smoked salmon and shrimps)	3.000	• السلمون و الروبيان (طماطم، جبنة موزاريلا، سلمون مدخن و روبان)
• Pizza Alwaha (Tomato, mozzarella cheese, Bresaola, baby rocket salad & Parmesan cheese, green olives)	3.000	• بيتزا الواحات (طماطم، جبنة موزاريلا، لحم مجفف، سلطة الروكا و جبنة البارميزان و الزيتون)
• Spaghetti Bolognese (Deep plate spaghetti, sauce bolognese, parmesan powder, basil leaves for decoration)	2.500	• سباغيتي البولونيز (صحن سباغيتي عميق، صلصة البولونيز، جبنة البرميزان، اوراق الريحان للزينة)
• Spaghetti Napoli (Deep round plate spaghetti, tomatoes sauce, parmesan cheese powder, basil leaves)	1.800	• سباغيتي نابولي (صحن سباغيتي عميق، صلصة الطماطم، جبنة البارميزان، اوراق الريحان)
• Tagliatelle with Prawns & Saffron Creamy Sauce (Served with shreds of Parmesan cheese)	3.500	• تالياتيلي مع الربيان تقدم مع صلصة كريمة الزعفران (يقدم مع جبنة البارميزان)
• Beef lasagna (Layers of pasta, Beef Bolognese, Béchamel sauce and cheese gratinated with parmesan)	3.500	• لازانيا لحم البقر (طبقات من الباستا، لحم مفروم، صلصة البشاميل و جبنة البارميزان)
• Alfredo, Pollo Al Funghi (Alfredo sauce, chicken and mushroom)	3.500	• الفريديو، الدجاج و الفطر (صلصة الفريديو، الدجاج و الفطر)
• All'arrabbiata (Fresh cherry tomato, garlic, red chilly and parsley)	2.500	• الارابياتا (طماطم طازجة، ثوم، فلفل احمر و بقونس)
• Risotto (Choice Risotto, lobster with asparagus mushroom, parmesan cheese, shrimps or spinach)	5.000	• ريزوتو (اختيار ريزوتو، شارخة مع الفطر، جبنة البارميزان، روبان او سبانخ)

بيتزا، باستا وأطباق إيطالية Pizza, Pasta & Italian Dishes



• Traditional Chicken satay (Served with spicy peanut butter and prawns chips)	2.500	• ساتيه الدجاج التقليدية (تقدم مع زبدة الفول السوداني ورقائق الروبيان)
• Island titbits (Crispy Prawns, Crab Rangoon, chicken wings & cheese balls)	4.000	• الجزيرة الشهية (روبيان مقرمش، سلطعون، اجنحة الدجاج وكرات الجبن)
• Spring rolls filled with vegetables (Served with chili sauce)	1.500	• سبرينج رول محشو بالخضار (يقدم مع الصلصة الحارة)
• Crispy fried calamari (Served with wasabi mayonnaise sauce)	2.500	• الكالاماري المقلبي المقرمش (يقدم مع صلصة وسابي مايونيز)
• Beef cho-cho (Five pieces finished on a flaming hibachi served with teriyaki sauce)	2.000	• شو-شو لحم البقر (رقائق لحم بالطريقة الأوربية تقدم مع صلصة التريايكي)
• Crispy Prawns (Five pieces fried golden with panko bread cream Sweets & sour sauce & chili sauce)	4.000	• ربيان مقرمش (خمس قطع مقلية مع كريمة الخبز بانكو والحامض و صلصة الفلفل الحار)
• Jalapeno cheese balls with coriander (Sweets & sour sauce & chili sauce)	1.800	• كرات الجبن جالابينو مع الكزبرة (صلصة الساور و صلصة الفلفل الحار)
• Assorted Arabic mix sambossak (Cheese, kibbeh, spinach Fatayer, meat Served with chill sauce & riata sauce)	2.500	• تشكيلة من السمبوسة العربية (جبنة، كبة، فطائر سبانخ، لحم بقر يقدم مع صلصة الفلفل و صلصة ريتا)
• Assorted Indian Mix Samosa (Punjabi samosa, cheese, vegetables, meat)	1.800	• تشكيلة من السمبوسة الهندية (الجبن، الخضار، اللحم)
• Chicken finger (With tartar sauce and ketchup)	2.800	• اصابع الدجاج (مع صلصة التارتار والكاتشب)
• fish finger (With tartar sauce and ketchup)	2.500	• اصابع السمك (مع صلصة التارتار والكاتشب)
• Chicken drums (6 pieces fried drum sticks with fried potatoes Sweets & sour sauce & chili sauce)	2.500	• افخاذ الدجاج (ست اصابع من افخاذ الدجاج المقلية ومغلقة بفئات الخبز تقدم مع البطاطس المقلية و صلصة الساور و صلصة الفلفل الحار)
• Fresh Salmon quiche with spinach (Served with fresh green lettuce, lemon and basil dressing)	3.000	• كيش سمك السلمون مع السبانخ (يقدم مع اوراق الخس الطازجة، ليمون و صلصة الريحان)

مقبلات ساخنة Hot Snacks



• **Club Sandwich**

(Brown Bread / white bread Served with French fries & coleslaw salad in cap, fried eggs, turkey bacon, lettuce leaves, chicken & mayonnaise, tomato and cucumber salad)

2.000

• **Traditional beef burger**

(Topped with your Choice of fried egg, cheese, turkey bacon served with French fries, onion rings and coleslaw)

2.800

• **Steak Sandwich**

(Steak Sandwich with lettuce, tomato, mayonnaise and caramelized onions)

2.800

• **Smoked Turkey Pannini**

(Filled with cheddar cheese and smoked turkey)

2.500

• **Chicken Shawrma Roulade**

(Garnished with Tomato and Onion enhanced with Garlic sauce and vegetables pickles)

1.600

• **Falafel sandwiches roulade**

(Garnished with Tomato and Onion enhanced with Tahina sauce and vegetables pickles)

1.000

• **كلوب ساندويش**

خبز بني/ خبز ابيض يقدم مع البطاطس المقلية و سلطة كول سلو في صحن صغير، البيض المقلي، الديك الرومي المدخن، اوراق الخس، دجاج و مايونيز، سلطة الطماطم و الخيار

• **برجر لحم البقر التقليدي**

(يقدم مع اختيارك من البيض المقلي، الجبن، الديك الرومي المدخن، بطاطس مقلية، حلقات البصل، سلطة كول سلو)

• **ساندويش ستيك**

(ساندويش ستيك مع الخس، الطماطم، المايونيز و البصل المحلى بالكراميل)

• **بانيني لحم الديك الرومي المدخن**

(محشو ببجينة الشيدر و لحم الديك الرومي)

• **شاورما الدجاج**

(محشي بالطماطم والخضار مع كريمة الثوم)

• **ساندويش الفلافل**

(محشو بالطماطم والخضار مع صلصة الطحينة)

سندويشات، وجبات خفيفة، برجر Sandwiches, Snacks & Burgers

يقدم من الساعة 11 صباحاً وحتى الساعة 10 مساءً
All Day Dinning From 11:00 Till 22:00



• **Marmite of Wild Mushroom Cappuccino**
(Served with morels)

1.600

• **حساء الفطر البري**
(يقدم مع الخبز المحمص)

• **Classic Tomato Soup**
(Served with basil and crouton)

1.200

• **حساء الطماطم الكلاسيكي**
(يقدم مع ورق الريحان و الخبز المحمص)

• **Chinese Hot and Sour Soup**
(A refreshing Chinese soup prepared with Black Fungus, Chicken and hot spice)

1.200

• **الحساء الصيني الساخن و الحامض**
(حساء صيني مع الفطر الاسود، الدجاج و التوابل الحارة)

• **Tom yam Kung**
(Prepared with a Thai broth with prawn, mushroom, lemongrass, lime leave & galangal)

2.500

• **توم يام كونج**
(حساء تايلندي يقدم مع الروبيان و الفطر، اوراق الليمون و الجلائجل)

• **Clear chicken consommé soup**
(Garnished with vegetables)

1.800

• **حساء الدجاج الصافي**

• **Seafood bisque soup**
(Rich soup with lobster & shrimps skin taste)

2.500

• **حساء المأكولات البحرية**

• **Sweets corn soup**
(Chinese sweet corn soup with chicken)

1.800

• **حساء الذرة الحلوة**
(حساء صيني تقليدي يعد مع الذرة الحلوة و الدجاج)

• **Oriental Lentil Soup**
(Flavored with cumin Accompanied with Fried Pita Bread and fried garlic)

1.500

• **حساء العدس**
(يقدم مع الخبز المحمص)

• **Cream Soup**
(Cream of chicken soup or asparagus or mushroom or spinach or broccoli)

1.600

• **حساء الكريمة**
(حساء كريمة الدجاج او الهليون او الفطر او السبانخ او البروكولي)

A photograph of a white bowl filled with a thick, brown soup. The soup is garnished with a sprig of fresh thyme and a dusting of red spices. To the left of the bowl, a small white bowl contains several golden-brown croutons. A sprig of thyme lies on the surface between the two bowls. The entire scene is set on a white, textured surface.

الحساء Soups

يقدم من الساعة 11 صباحاً وحتى الساعة 11 مساءً
All Day Dinning From 11:00 Till 22:00

• Seafood Seafood parrillada of salmon, hammour, sea bass and prawns with a saffron sauce	6.500	• ماكولات بحرية تشكيلة مأكولات بحرية مشوية من السلمون، الهامور، الروبيان مع صلصة الزعفران
• Prawns San Francisco prawns serve with oriental rice and spinach	4.500	• روبيان روبيان يقدم مع الارز العربي و السبانخ
• Grilled hammour Grilled hammour drakes bay with avocado, tomato and lime butter sauce	3.500	• الهامور المشوي الهامور المشوي مع الافوكادو، الطماطم و صلصة الليمون و الزبدة
• Omani spiny lobster grilled Omani spiny lobster grilled or thermidor in a mustard cream sauce served with vegetables and roasted potatoes	10.500	• الشارخة العمانية المشوية الشارخة العمانية المشوية او شارخة ثرميدور مع صلصة الكريمة، الخردل، الجبنه، الخضار و البطاطس
• Half kilo of shrimp Served with green leaves, saffron rice, sweet chili and tartare sauce	7.000	• نصف كيلو روبيان روبيان مشوي يقدم مع اوراق الخس، ارز الزعفران، الفلفل الحلو و صلصة التاتار
• Breaded Hammour fish Fried Hammour w/ bread crumbs served with mix green leaves, cherry tomato, and tartar sauce	2.800	• سمك الهامور المقلي هامور مقلي مع فتات الخبز يقدم مع اوراق الخس، الطماطم الكرزية، و صلصة التاتار
International meat dishes		اطباق اللحوم العالمية
• New York pepper steak USDA (strip loin) with black pepper sauce and sautéed skinned potatoes	5.000	• ستيك لحم ستريب لوين المشوي مع صلصة الفلفل الاسود و البطاطس المقلي
• Filet of beef USDA and grilled prawns with Asian greens & mashed potato	5.600	• طبق آسيوي مشكل روبيان مشوي، يقدم مع الخضار الآسيوية و البطاطا المهروسة
• Seared yellowfin tuna steak crusted with black peppercorns and sesame seeds with gravy fish sauce	4.000	• شريحة لحم التونة يقدم بالفلفل الأسود و بذور السمسم مع الخضار و البطاطس
• Rack of lamb with vegetable noodles grilled sliced pineapples served with mango chutney, lee com sauce	4.000	• ريش لحم الضأن يقدم مع نودلز الخضار و شرائح اناناس مشوية مع صلصة المانجو و صلصة لي كوم
• Chicken dishes Grilled baby chicken with fried rice and Kenyan beans	4.000	• اطباق الدجاج دجاج مشوي مع الارز المقلي و الفاصوليا الكينية
• Chicken Musahab Half boneless chicken grilled and served with garlic and mayonnaise sauce	2.500	• دجاج مسح نصف دجاجة بدون عظم متبله و مشوية تقدم مع صلصة الثوم و المايونيز
• Grilled chicken Tikka Traditional grilled chicken Indian style served with raita and steamed rice and poppadum (three tikka skewers)	2.000	• دجاج تكا المشوي الدجاج المشوي التقليدي المحضر على الطريقة الهندية يقدم مع صلصة الزبادي و البصل (رايتا) و ارز ابيض بويادوم (ثلاثة شيش تكا)
• Oriental Mixed Grill Shish Taouk, Shish Kebab, Kofta Kebab, grilled lamb chop Served with Oriental rice	4.000	• المشاوي الشرقية المتنوعة شيش طاووق، شيش كباب، كباب كفتة، ريش مشوية تقدم مع الارز الشرقي

Please ask your favorite sauce from our selection
Green Pepper Corn, Béarnaise, Blue Cheese, Creamy mushroom,
lemon butter sauce

يرجى ان تطلب صلصتك المفضلة لديك من اختيارنا

مأكولات بحرية
أطباق اللحوم العالمية
المشاوي
From the Grill

يقدم من الساعة 11 صباحاً وحتى الساعة 10 مساءً
All Day Dinning From 11:00 Till 22:00



• Szechwan Butterfly Prawns with garlic and dried chills	5.000	• روبان زيشوان الصيني مع الثوم والفلفل المجفف
• Oyster Meat with Cherry Tomato, Pak Choy and Oyster Mushroom	4.000	• القواقع البحرية مع الطماطم الكرزية، والباك تشوي مع فطر الآسيوي
• Omani Spiny Lobster with ginger and spring onions in oyster sauce	10.000	• شارخة عمانية مع الزنجبيل وحلقات البصل في صلصة على الطريقة الصينية
• Spicy Chilli hammour with herbs and dried chillies	3.400	• الهامور الحار مع الاعشاب و الفلفل المجفف
• Spicy Kung Pao Chicken with celery, capsicums and cashew nuts	3.200	• دجاج كونغ باو الحار مع الكرفس، الفلفل الحلو والكاجو
• Sweet and Sour Seafood with pineapple, onion and capsicums	4.500	• المأكولات البحرية بالطريقة الصينية مع الاناناس، البصل والفلفل الحلو
• 'Wok Hay Shu' Chinese Vegetables and Tofu with Sesame Seeds and Mu-Shu pancakes	3.000	• الخضروات الصينية "ووك هاي شو" والتوفو مع زيت السمسم و فطائر البانكيك
• Al Wahat, Pad Thai flat rice stick with chicken, shrimps and tofu with Tamarind sauce	3.500	• الواحات، باتاي نودلز مع الدجاج، الروبيان و جبنة التوفو مع صلصة التمر الهندي
• Baked fresh vegetables julienne in banana leaves Served with peanut butter sauce and steamed rice	1.500	• شرائح الخضار الطازجة المشوية بالفرن مغلفة بورق الموز تقدم مع صلصة زبدة الفول السوداني و الارز الابيض

من المقالي الصينية
**From Our
Woks Chinese**



• Kabooli meat or chicken

(Rice cooked with omani spices, lamb or chicken)

2.000

• قبولي لحم او دجاج

(لحم الضأن او الدجاج مع العظم مع بالرز و التوابل التقليدية)

• Meat or chicken Fattah

(Tender pieces of lamb meat or chicken in spicy stew & vegetables)

2.000

• فتة اللحم او الدجاج

(قطع طرية من لحم الضأن او الدجاج مع الخبز الرخال العماني، المرق، التوابل والخضار)

• Mukalay

(Tender pieces of lamb meat or chicken fried w/ Omani spices)

2.000

• مقلاي

(قطع من لحم الضأن او الدجاج مقلي بالزيت و التوابل العمانية)

• Shiwa

(Rosted lamb meat with local spices)

3.500

• شواء

(لحم ضأن مشوي في الفرن او مدفون في الارض بنكهة التوابل العمانية التقليدية)

• Salqah

(Light fish stew with dried lemon, thyme, Omani spices)

2.000

• سلقة

(مرقة سمك او دجاج خفيفة بالليمون الجاف و الزعتر و التوابل التقليدية)

• Fish Mutfai

(Heavy fish stew with Omani spices and tomato)

2.400

• مطفائي سمك

(مرقة سمك غليظة بالتوابل التقليدية و التمر الهندي)

أطباق عمانية مختارة

Selection of Omani Dishes



• Biryani

Basmati rice with lamb, fish or prawns with saffron
Chicken Biryani

2.000

• برياني

برياني لحم، دجاج، اوسمك مع ارز بسمتي بالزعفران و التوابل

• Prawns Biryani

Basmati rice with prawns and saffron Biryani

3.000

• برياني الروبيان

برياني روبيان مع ارز بسمتي بالزعفران و التوابل

• Makbous of Hammour

Enhanced with Chick Peas flavored with lemon and Arabic Spices

2.500

• مكبوس هامور

يزين بحبيبات الحمص و الارز و البهارات العمانية

• Dhal

Traditional Indian lentil Stew served with steamed rice

1.500

• عدس بالطريقة الهندية

يقدم مع الارز الابيض

• Mixed fried rice

Basmati rice with selection of vegetables, fried eggs, slice of chicken and prawns

2.500

• ارز صيني مشكل

ارز بسمتي مقلي بالطريقة الصينية التقليدية مع الخضروات المشكلة و البيض و قطع الروبيان و الدجاج

• Persian rice

White rice with selection saffron Persian style served with kofta and chicken kabab

2.500

• ارز ايراني

ارز ابيض بالزعفران و الساق على الطريقة الايرانية التقليدية يقدم مع شيش الكباب و الكفتة

• Rice with chebt

Persian rice with green beans, served with fried hamour fish

3.000

• ارز بالشبت

ارز ايراني مع الفاصوليا الخضراء و الشبت يقدم مع شرائح من سمك الهامور المقلي



الأطباق الرئيسية Main Courses

يقدم من الساعة... 11 صباحاً وحتى الساعة... 10 مساءً
All Day Dinning From 11:00 Till 22:00

Mexican Specialties

الاطباق المكسيكية

يقدم من الساعة 11 صباحاً وحتى الساعة 11 مساءً
All Day Dinning From 11:00 Till 22:00



• Quessadillas Zacatecaz

A Mexican pizza topped with guacamole & sour cream

2.000

• Guacamole

Fresh avocado dip with jalapenos and tortillas chips

1.500

• Chili con carne

Minced beef cooked in chili sauce served with kidney & pinto beans and cheese

2.800

• Burritos

Flour tortillas filled with chicken, tomato, Guacamole, green onion, cheese and sour cream

2.500

• كاساديا

بيتزا مكسيكية بصلصة الافوكادو والكريمة

• كوكامولي

صلصة الافوكادو الطازجة مع رقائق الهيلابينو والتورتيا

• تشيلي كون كارني

لحم بقر مفروم مع صلصة الفلفل، تقدم مع الفاصوليا والجبن

• بوريتوس

رقائق التورتيا محشوة بالدجاج، طماطم والافوكادو وكريمة الليمون



الاطباق الاسكتلندية Scottish dishes

All Day Dinning From 11:00 Till 22:00

يقدم من الساعة 11 صباحاً وحتى الساعة 10 مساءً

• Sheppard's Pie

Made of Minced beef, Green peas and mash potato

2.500

• Traditional Fish & Chips

Fresh white flakes of Hammour deep fried in beer batter served with Chip shop chips

3.000

• Breaded chicken

Fried chicken w/bread crumbs served with lettuce, fresh tomato and mayonnaise

2.000

• فطيرة الراعي

معدة من لحم الضأن المفروم و البازلاء الخضراء و البطاطا المهروسة

• طبق السمك و البطاطس التقليدي

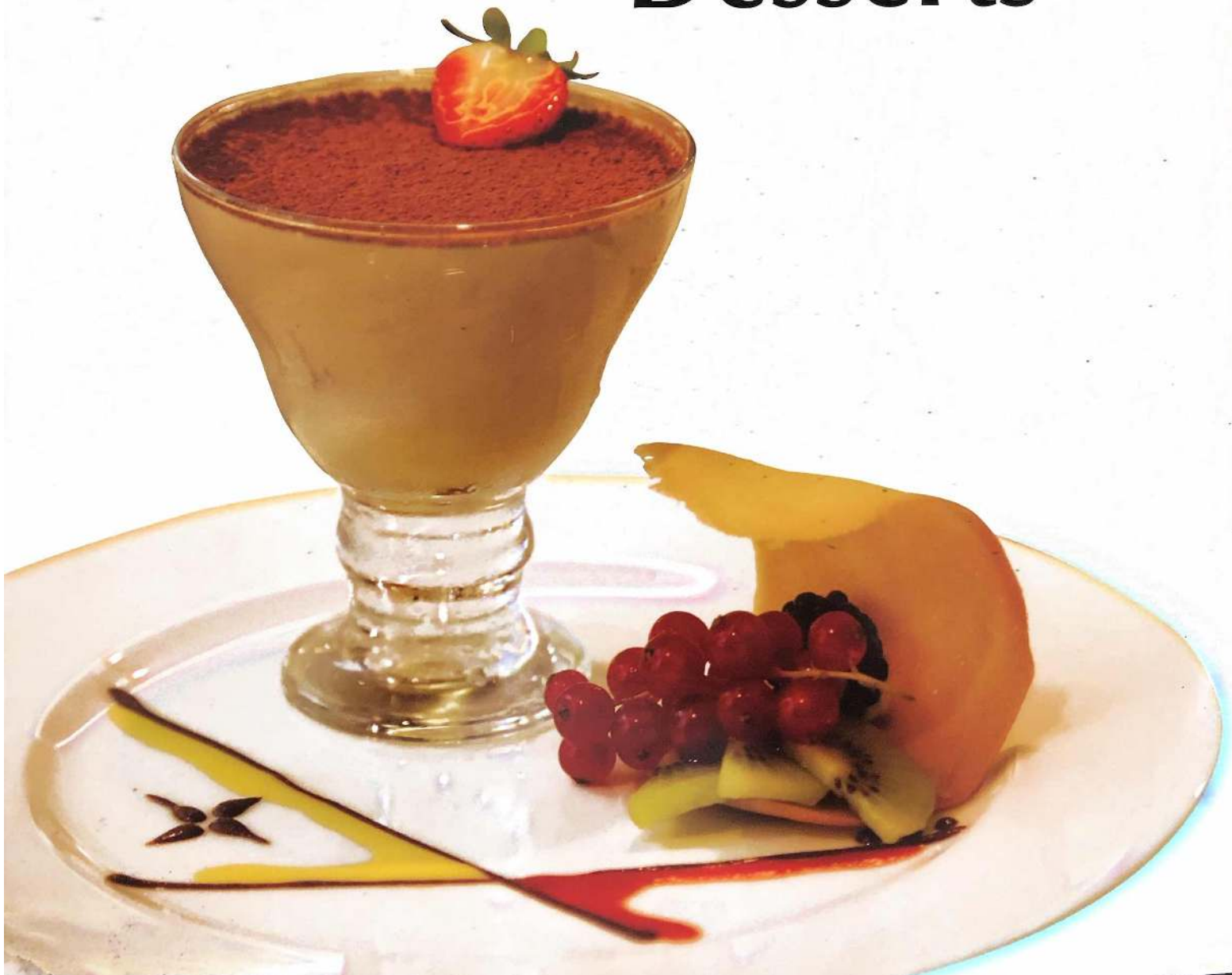
شرائع من سمك الهامور المقلي الطازج تقدم مع البطاطس المقلية

• دجاج بانيه

دجاج مقلي مع فتات الخبز المحمص يقدم مع الخس، الطماطم الطازجة و صلصة المايونيز

• Orange Catalan Cream Served with seasonal fruits Or caramelized apple and vanilla ice cream on the top	2.000	• كريمة البرتقال تقدم مع الفواكه الموسمية أو التفاح بالكراميل وآيس كريم الفانيلا
• Strawberry cup with crunchy caramel Served with wiping cream, icing sugar and chocolate sauce	2.000	• فراولة مع الكراميل تقدم مع الكريمة البيضاء، سكر ناعم و صلصة الشوكولا
• Tutti frutti tart A seasonal fruit tart served with vanilla sauce	1.800	• توتي فروتي تارت الفواكه الموسمية تقدم مع صلصة الفانيلا
• Traditional chocolate mousse Served with banana bread finger	1.700	• موس الشوكولا التقليدي تقدم مع اصابع من البسكويت
• Fresh Fruit Salad Perfumed with fresh vanilla	1.500	• سلطة الفواكه الطازجة بنكهة الفانيلا الطازجة
• Your sub zero delight Create your own Ice Cream from our selection Please ask your order taker	1.500	• مختارات من الآيس كريم اصنع نكهتك الخاصة من مجموعة الآيس كريم المتوفرة لدينا يرجى الاستفسار من النادل عن النكهات المتوفرة
• Decadent chocolate cake Served with raspberry sauce	1.800	• كعكة الشوكولا تقدم مع صلصة التوت البري
• French selection platter Served with fresh vanilla sauce	2.000	• طبق المختارات الفرنسية تقدم مع صلصة الفانيلا الطازجة
• Arabic sweets (Baklava, Kunafa with Pistachio, Basbousa)	2.000	• حلويات عربية (بقلاوة، كنافه بالفسق، بسبوسة)
• Apple pie Served with warm caramel sauce	0.800	• فطيرة التفاح تقدم فطيرة التفاح دافئة مع صلصة الكراميل
• Cream caramel Served with fresh strawberry	1.500	• كريم كراميل تقدم مع الفراولة الطازجة
• Tiramisu Served in glass and cocoa powder	1.800	• تيراميسو طبق ايطالي كلاسيكي مكون من البسكويت الكاكاو مغمورة بقهوة الكابتشينو
• Chocolate and espresso coffee mousse with caramelized pineapple salad, creme catalan and rose petal syrup	1.800	• اسبريسو شوكولا موس مع سلطة الاناناس بالكراميل، كريم كاتالان و ماء الورد
• Chocolate mousse Cake Vanilla bean crème brulee with coconut cookies, Triple layered chocolate mousse and Strawberry jelly	1.800	• كيك شوكولا موس ثلاث طبقات، كريم بروليه بزبدة الفستق مع رقائق جوز الهند و جيلي الفراولة
• Chocolate Al Wahat Served with vanilla ice-cream and fruits	2.000	• شوكولا الواحات يقدم مع آيس كريم الفانيلا و الفواكه

الحلويات Desserts





قائمة طعام الاطفال

يقدم من الساعة ١٢ صباحاً وحتى الساعة ١٠ مساءً

Kids Menu

All Day Dinning From 12:00 Till 22:00

• Pluto's Chicken Nuggets with Mashed Potato and Baked Beans	1.200	• بلوتو قطع دجاج ناغيت مع البطاطا المهروسة و الفاصوليا
• Captain Hook's Breaded Fish Finger with Remoulade Sauce and French Fries	1.400	• كابتن هوك اصابع سمك مقرمشة مع صلصة الريموليد و البطاطس المقلية
• Thomas the Tank Spaghetti with Minced Beef or Tomato Sauce	1.700	• اسباغيتي توماس سباغيتي مع اللحم المفروم او صلصة الطماطم
• Robin Hood's Chicken Franks Hot Dog Served with a Soft Bun with French Fries and Coleslaw	1.200	• روبين هود نقانق الدجاج تقدم مع الخبز و بطاطس مقلية و سلطة الكرنب