



Al Janoor

Cold Mezzah

-  **Hummus** 1.700
Chickpea puree with tahina and olive oil
-  **Mutabal** 1.700
Roasted eggplant puree with tahina and yoghurt
-  **Tabbouleh** 2.200
Parsley, tomato, onion, fresh mint, crushed wheat, lemon zest and olive oil
-  **Fattoush** 2.200
Crisp lettuce, tossed with tomatoes and cucumber, flavoured with lemon juice and olive oil, topped with crispy Arabic bread
-  **Labneh** 2.000
Fresh labneh with mint and zattar
-  **Vine leaves** 2.400
Egyptian rice stuffed with leaves and parsley, tomatoes, garlic and lemon juice
-  **Baba Ganouj** 2.400
Grilled eggplant with bell peppers, tomatoes, onions and olive oil
-  **Feta salad** 2.600
Feta cheese, roman lettuce, tomatoes, cucumber, olives, with fresh mint and oregano
-  **Mouhammara** 2.600
Turkish red pepper paste with walnuts and bread crumb, flavoured with cumin powder and fresh mint

Hot Mezzah

-  **Spinach Fattayer** 2.000
Home made pastry, filled with spinach and pine nuts
-  **Kanat Izgara** 2.500
Grilled chicken wings marinated with zattar
-  **Meat fattayer** 2.500
Home made pastry, filled with minced lamb
- Kebbeh** 2.500
Minced beef and crushed wheat croquettes stuffed with minced lamb and pine nuts
-  **Rakakat** 2.600
Crispy phyllo pastry roll with feta cheese and parsley
-  **Soujok** 2.700
Spicy Lebanese sausage with tomato and garlic sauce
- Grilled Halloumi Cheese** 3.000
Traditional grilled cypriot halloumi cheese served with marinated olives



Signature dish



Chef's recommendation



vegetarian



Nuts

Our culinary team will be happy to cater to any of your special dietary needs or considerations.
All prices are in Omani Rials & are subject to 8% service charge & 9% tax.

المزات الباردة

| | |
|-------|---|
| ١,٧٠٠ | حمص  |
| | حمص مهروس مع طحينة وزيت الزيتون |
| ٢,٤٠٠ | بابا غنوش  |
| | بذئجان مشوي مع فلفل حلو وبصل وبقدونس ونعناع وعصير الليمون |
| ٢,٢٠٠ | تبولة  |
| | بقدونس وطماطم وبصل وأوراق نعناع طازجة وبرغل وبشر الليمون وزيت الزيتون |
| ١,٧٠٠ | متبل  |
| | بذئجان محمّر مهروس مع الطحينة والزبادي |
| ٢,٤٠٠ | ورق عنب  |
| | محشو بأرز وبقدونس وطماطم ومغموس في عصير الليمون وزيت الزيتون |
| ٢,٢٠٠ | فتوش  |
| | سلطة خس وطماطم وفجل أحمر وخيار ممزوجة بعصير الليمون وزيت الزيتون |
| ٢,٠٠٠ | لبنة  |
| | لبنة طازجة مع النعناع والزعتر |
| ٢,٦٠٠ | سلطة فيتا  |
| | جبنة فيتا وخس رومي وطماطم وخيار وزيتون وأوراق النعناع الطازجة وزعتر بري |
| ٢,٦٠٠ | محمرة  |
| | غموس حار محضّر مع جوز مطحون ومعجون الفلفل الأحمر وعصير الرمان وزيت الزيتون البكر الممتاز |




مزات ساخنة

| | |
|-------|--|
| ٢,٥٠٠ | كبة |
| | كبة محشوة بلحم الضأن المفروم والصنوبر |
| ٢,٦٠٠ | رقاقات  |
| | رقائق جلاش مقرمشة محشوة بجبن الفيتا والبقدونس |
| ٢,٠٠٠ | فطائر السبانخ  |
| | فطائر محضّرة في المطعم ومحشوة بالسبانخ والصنوبر |
| ٣,٠٠٠ | جبن الحالومي المشوي  |
| | جبن الحالومي القبرصي مع زيت الزيتون |
| ٢,٧٠٠ | سجق  |
| | نقانق بقرية لبنانية متبلّة مع الطماطم وعصير الليمون |
| ٢,٥٠٠ | أجنحة الدجاج على الطريقة التركية  |
| | أجنحة دجاج مشوية ومتبلّة بالزعتر |
| ٢,٥٠٠ | فطائر اللحم |
| | معجنات محضّرة في المطعم ومحشوة بلحم الضأن المفروم |

anooor طبق مميز  اختيار الشيف  طبق نباتي  يحتوي على مكسرات

يسعد طاقم مطبخنا أن يعدوا لكم ما تشتهون من الأطباق الخاصة تبعاً لمتطلباتكم
الأسعار خاضعة لرسوم الخدمة ٨٪ وضريبة ٩٪









Omani Heritage

| | | |
|---|---|-------|
|  Pablo | Aromatic Omani soup with fresh tuna, scented with lemon and saffron | 3.000 |
|  Dijaj Mashwi | Omani spiced boneless “baby chicken” roasted in the oven, served with oriental rice | 7.000 |
|  Muttafay | Roasted Omani kingfish loin, simmered in thick tamarind gravy, served with saffron rice | 6.500 |
| Marak saluna | Vegetables cooked in a rich tomato, coconut and coriander gravy, with white rice | 4.000 |
| Kabouli Chicken | Omani version of Indian biryani cooked in saffron rice | 6.600 |

Arabic Delights

| | | |
|--|---|--------|
|   Shorba Addas | Lentil soup perfumed with cumin served with crispy Arabic bread & lemon | 2.800 |
| Harra Style Shari Fish Fillet | Baked Shari fish simmered in a spicy tomato sauce, accompanied with saffron rice | 7.500 |
|   Al Bandar seafood platter | Grilled hammour, lobster and tiger prawns with lemon butter sauce | 21.000 |
|  Joojeh kebab | Grilled marinated chicken with saffron, served with Iranian zerishk rice | 6.700 |
| Mahi kebab | Saffron marinated Hammour fish fillet, charcoal grilled, served with saffron rice | 6.900 |
| Kubideh | Minced lamb kebab with Iranian spices and parsley, served with Iranian dill rice | 6.800 |
|  Karides guvec | Prawns cooked in a rich Turkish tomato and potato sauce | 8.500 |

Indian Classics

| | | |
|--|---|-------|
|  Indian Samosa | Fried vegetable pastry with mint chutney | 2.500 |
|   Chicken mahkani | Butter chicken simmered in tomato gravy, served with jeera pilaf | 6.600 |
|  Chicken or Lamb Biryani | Lamb or chicken curry layered between fresh saffron rice and rose water | 6.700 |
|  Goan seafood curry | Coconut flavored curry, served with naan | 8.500 |
|   Vegetable korma | Vegetables simmered in rich cashew nut gravy | 6.000 |
|  Indian Vegetarian Dhal | Aromatic lentil curry served with chutneys and naan bread | 4.500 |

All “Indian classics” are served with Pappadums, steamed rice, raita and pickles



Signature dish

 Chef's recommendation

 vegetarian

 Nuts

Our culinary team will be happy to cater to any of your special dietary needs or considerations.
All prices are in Omani Rials & are subject to 8% service charge & 9% tax.

التراث العُماني

| | |
|-------|--|
| ٣,٠٠٠ | بابلو مرق عُماني بالأعشاب مع سمك التونا ومنكه بالليمون والزعفران |
| ٧,٠٠٠ | دجاج مشوي دجاج صغير عُماني مخلي ومتبل ومحمر في الفرن ومقدم مع الأرز الشرقي |
| ٦,٥٠٠ | مطفي لحم متن سمك الكنعدي العُماني محمر ومطبوخ على نار هادئة في مرق التمر هندي السميك ومقدم مع الأرز بالزعفران |
| ٤,٠٠٠ | مرق صالونة خضروات مطبوخة في مرق الطماطم وجوز الهند والكزبرة الغني ومقدمة مع الأرز الأبيض |
| ٦,٦٠٠ | كابلي الدجاج أرز البرياني الهندي المطبوخ على الطريقة العُمانية مع الأرز بالزعفران |

الأطباق العربية الشهية

| | |
|--------|---|
| ٢,٨٠٠ | شورية عدس شورية عدس منكهة بالكمون ومقدمة مع الخبز العربي المقرمش والليمون |
| ٧,٥٠٠ | شريحة لحم سمك الشعري على طريقة السمكة الحارة سمك الشعري المطبوخ في الفرن على نار هادئة في صلصة طماطم حارة والمقدم مع الأرز بالزعفران |
| ٢١,٠٠٠ | طبق البندر للمأكولات البحرية تشكيلة مشوية من سمك الهامور وجراد البحر والقريدس الكبير مع صلصة زبد الليمون |
| ٦,٧٠٠ | كباب جوجيه دجاج مشوي متبل بالزعفران ومقدم مع أرز زرشك الإيراني |
| ٦,٩٠٠ | كباب ماهي شريحة من سمك الهامور المتبل بالزعفران والمقدمة مع الأرز بالزعفران |
| ٦,٨٠٠ | كباب كوبيده كفتة لحم الضأن المشوية مع التوابل الإيرانية والبقدونس والمقدمة مع الأرز بالشبث الإيراني |
| ٨,٥٠٠ | كسرولة القريدس على الطريقة التركية حبات قريدس مطبوخة في صلصة الطماطم والبطاطا التركية الغنية |

الأطباق الهندية التقليدية

| | |
|-------|--|
| ٢,٥٠٠ | ساموسة هندية معجنات مقلية بالخضروات ومقدمة مع صلصة الشوتوني بالنعناع |
| ٦,٦٠٠ | دجاج مكاني دجاج بالزبد مطبوخ على نار هادئة في مرق الطماطم ومقدم مع الأرز بالكمون |
| ٦,٧٠٠ | برياني الدجاج أو لحم الضأن أرز بالزعفران الطازج وماء الورد يتخلله طبقات من كاري لحم الضأن أو الدجاج |
| ٨,٥٠٠ | كاري المأكولات البحرية مع جوز الهند كاري منكه بجوز الهند ومقدم مع خبز النان |
| ٦,٠٠٠ | كورما الخضروات خضروات مطبوخة على نار هادئة في مرق الكاجو الغني |
| ٤,٥٠٠ | طبق الدال النباتي الهندي كاري العدس المنكه بالأعشاب والمقدم مع صلصات الشوتوني وخبز النان |

جميع «الأطباق الهندية التقليدية» مقدمة مع رقائق البادوم المقرمشة الهندية والأرز المحضر بالبهار وغموس الرايتا والمخلل

اختيار الشيفر 🍴 طبق نباتي 🌱 يحتوي على مكسرات

يسعد طاقم مطبخنا أن يعدوا لكم ما تشتهون من الأطباق الخاصة تبعاً لمتطلباتكم
الأسعار خاضعة لرسوم الخدمة ٨٪ وضريبة ٩٪

Western Favourites

Appetizers and Salads

Scottish smoked salmon with horseradish and rye bread 6.500

Nicoise salad with seared Omani tuna, green beans, Olives and potatoes 5.500

 Mixed greens with grilled veggies in citrus dressing and parmesan 4.000

Caesar romaine lettuce with parmesan, anchovy dressing and turkey bacon 4.500

Soups

Cream of chicken soup with fresh thyme 3.500

 **Roasted tomato soup** with sun dried tomatoes 3.500

 **Cream of wild mushroom soup** with white truffle oil 3.800

Burgers and Sandwiches

Classic club sandwich 5.500
Toasted white or multi grain bread with herb marinated grilled chicken breast pan-fried turkey bacon, fried egg, sliced tomatoes, cucumber and lettuce

Toasted Ciabatta 6.500
With smoked salmon, avocado slices and onion rings

French baguette 5.500
Roasted turkey breast, honey mustard, tomato, lettuce, cucumber and cream cheese

Grilled country bread 6.500
Mozzarella cheese, air dried beef, rocket leaves and mushrooms

Toasted focaccia 5.500
Marinated chicken breast with basil, tomato, feta cheese and romaine lettuce

Philly steak sandwich 7.000
Beef sirloin, grilled onions, cream cheese and mustard in crisp baguette

Beef burger or cheese burger 6.000
Pure ground beef burger with lettuce, tomato, onion and gherkin

All sandwiches are served with pickles & olives with choice of French fries or seasoned potato wedges



Signature dish



Chef's recommendation



vegetarian



Nuts

Our culinary team will be happy to cater to any of your special dietary needs or considerations.
All prices are in Omani Rials & are subject to 8% service charge & 9% tax.

الأطباق الغربية

المقبلات والسلطات

- ٦,٥٠٠ سمك السلمون الاسكتلندي المدخن مع الفجل الحار وخبز الجاودار
- ٥,٥٠٠ سلطة نيس الفرنسية مع سمك التونا العماني المشوي في المقلاة. مع الفاصوليا الخضراء والطماطم والزيتون
- ٤,٠٠٠ خضرة مشكلة مع خضراوات مشوية مقدّمة مع تتبيلة الليمون وجبن البارميزان
- ٤,٥٠٠ سلطة سيزر مع الخس الرومي وجبن البارميزان مقدّمة مع مع تتبيلة سمك الأنشوفة ولحم الديك الرومي المقدّد

الشوربات

- ٣,٥٠٠ شوربة كريمة الدجاج مع الزعتر الطازج
- ٣,٥٠٠ شوربة الطماطم المحمّرة مع الطماطم الجففة في الشمس
- ٣,٨٠٠ شوربة كريمة الفطر البري مع زيت الكمأة البيضاء

البرجر والساندويتشات

- ٥,٥٠٠ كلوب ساندويتش الكلاسيكي
خبز أبيض أو متعدد الحبوب محمّص و صدر دجاج مشوي متبل بالأعشاب
لحم الديك الرومي المقدّد المقلي والبيض المقلي مع شرائح الطماطم والخيار والخس
- ٦,٥٠٠ خبز التشاباتا المحمّص
مع السلمون المدخن وشرائح الأفوكادو وحلقات البصل
- ٥,٥٠٠ خبز الباجيت الفرنسي
صدر الديك الرومي المحمر مع تتبيلة الخردل والعسل. مضافاً إليه الطماطم والخس والخيار وجبن الكريمة
- ٦,٥٠٠ الخبز البلدي المشوي
جبن المودزاريلا ولحم بقري مجفف مع أوراق الجرجير والفطر
- ٥,٥٠٠ خبز الفوكاتشا المحمّص
صدر الدجاج المتبلة مع الريحان والطماطم وجبن الفيتا والخس الرومي
- ٧,٠٠٠ سندويش ستيك فيللي
لحم بقري من الخاصرة مع البصل المشوي وجبن الكريمة مضافاً إليه الخردل ومقدّم في خبز الباجيت المقرمش
- ٦,٠٠٠ البرجر البقري أو البرجر مع الجبن
لحم بقري صافي مفروم ومقدّم مع الخس والطماطم والبصل والخيار الخلل الصغير

جميع أنواع الساندويتشات تقدم معها أنواع الخلل والزيتون مع اختيارك من البطاطا المقلية أو شرائح البطاطا المتبلة بقشرها

Alanoor طبق مميز 🍷 اختيار الشيفر 🌿 طبق نباتي 🍷 يحتوي على مكسرات

يسعد طاقم مطبخنا أن يعدوا لكم ما تشتهون من الأطباق الخاصة تبعاً لمتطلباتكم
الأسعار خاضعة لرسوم الخدمة ٨٪ وضريبة ٩٪

Pasta and Noodles

| | |
|--|--------|
| Spaghetti Bolognese Tossed in a beef ragout flavoured with rosemary and parmesan cheese | 5.500 |
|  Penne Spiced up Arrabiata or with tomato and basil sauce | 6.000 |
| Farfalle with smoked turkey bacon and parmesan cheese | 6.000 |
| Singapore Noodles Stir fried egg noodle with seafood, julienne of vegetable and sesame oil | 7.000 |
|  Char kway teow Flat rice noodles with chicken and green onions | 6.500 |
| Main Courses | |
| Fish and Chips Traditional English battered and fried, served with French fries, lemon and malt vinegar | 8.000 |
| Parrot Fish Fillet Baked and served on a bed of roasted vegetables and potato in basil cream sauce | 9.000 |
| Marinated Salmon Teriyaki seared salmon fillet on stir-fried vegetables and steamed rice | 11.000 |
| Prawn Skewer Prawn tail skewer with tropical mango, papaya salsa and vegetable fried rice | 10.500 |
|  Black Angus fillet 200gms or Beef Ribeye 250gms with ratatouille vegetable, mashed potato and pepper sauce | 12.500 |
| Chicken Wiener schnitzel The classic breaded chicken escalope sauteed in butter served with French fries | 7.500 |
| Lamb chops Grilled lamb cutlets with roasted Potatoes, green beans and garlic herb gravy | 11.500 |



Signature dish



Chef's recommendation



vegetarian



Nuts

Our culinary team will be happy to cater to any of your special dietary needs or considerations.
All prices are in Omani Rials & are subject to 8% service charge & 9% tax.


المعكرونة والنودلز

٥,٥٠٠ سباجيتي بولونيز
مزجة مع يخنة اللحم البقري المفروم المنكهة بعشبة إكليل الجبل

٦,٠٠٠ بيني 
مع صلصة أزابانا الحارة أو مع صلصة الطماطم والريحان

٦,٠٠٠ فارفالي كاربونارا
مع لحم الديك الرومي المقدم المدخن وجبن البارميزان

٧,٠٠٠ نودلز سنغافورة
مشوطة مع المأكولات البحرية ومضافاً إليها شرائح رقيقة من الخضراوات وزيت السمسم

٦,٥٠٠ تشار كواي تيو 
نودلز الأرز المسطحة مع الدجاج والبصل الأخضر

الأطباق الرئيسية

٨,٠٠٠ فيليه السمك مع البطاطا المقلية
مغلف بالطحين ومقلي على الطريقة الإنجليزية التقليدية ومقدم مع البطاطا المقلية والليمون وخل الشعير

٩,٠٠٠ فيليه سمك الببغاء
مطبوخ بالفرن ومقدم فوق طبقة من الخضراوات والبطاطا المحمرة مع صلصة كريمة الريحان

١١,٠٠٠ السلمون الاسكتلندي
فيليه السلمون المشوي في المقلاة مع صلصة التريافي مقدم مع الخضراوات المشوطة والأرز المطهو على البخار

١٠,٥٠٠ أسياخ القريدس
أسياخ ذيل القريدس المشوي مع فاكهة المانجو الاستوائية وصلصة البابايا والأرز المقلي مع الخضار

١٢,٥٠٠ فيليه لحم الأجنوس الأسود ٢٠٠ جم. أو فيليه لحم الريبي ٢٥٠ جم 
مع خضراوات راتنوي. والبطاطا المهروسة وصلصة الفلفل

٧,٥٠٠ دجاج واينر شنيستل
سكالوب دجاج تقليدي مقلي مع رقائق الخبز ومقدم مع البطاطا المقلية

١١,٥٠٠ قطع من لحم الضأن
كستاليتة الضأن المشوية مع البطاطس المحمرة. والفاصوليا الخضراء مع مرق الأعشاب والثوم

Alanoor طبق مميز  اختيار الشيف  طبق نباتي  يحتوي على مكسرات

يسعد طاقم مطبخنا أن يعدوا لكم ما تشتهون من الأطباق الخاصة تبعاً لمتطلباتكم
الأسعار خاضعة لرسوم الخدمة ٨٪ وضريبة ٩٪


VEGETARIAN MENU

Our vegetarian dishes contain dairy products but no egg

Arabic Mezzah Selection

| | |
|--|-------|
| Hummus Chickpea puree with tahina & olive oil | 1.700 |
| Baba Ganouj Grilled eggplant with, bell peppers, tomatoes, onions & olive oil | 2.400 |
| Tabbouleh Chopped parsley with tomatoes, crushed wheat, lemon and olive oil | 2.200 |
| Moutabal Roasted eggplant puree with tahina & yoghurt | 1.700 |
|  Vine leaves stuffed with Egyptian rice, parsley, tomato and garlic | 2.400 |
|  Spinach fatayer Filled with fresh spinach and pine nuts | 2.000 |
| Cheese rakakat Cheese spring roll filled with feta and halloumi cheese | 2.600 |
| Samosa Vegetable Punjabi samosas flavoured with Indian spices | 2.500 |

Salads and Soups

| | |
|--|-------|
|  Shorba Addas Arabian lentil soup with croutons and fresh lemon | 2.800 |
| Roasted tomato soup with sun dried tomatoes | 3.500 |
| Cream of wild mushrooms with white truffle oil | 3.800 |
| Mixed greens with grilled veggies in citrus dressing and parmesan cheese | 4.000 |



Signature dish



Chef's recommendation



vegetarian



Nuts

Our culinary team will be happy to cater to any of your special dietary needs or considerations.
All prices are in Omani Rials & are subject to 8% service charge & 9% tax.

المأكولات

النباتية تحتوي أطباقنا النباتية على منتجات الألبان ولكنها خالية من البيض

تشكيلة المازات العربية

| | |
|-------|---|
| ١,٧٠٠ | الحمص حبات الحمص المهروسة مع الطحينة وزيت الزيتون |
| ٢,٤٠٠ | بابا غنوج باذنجان مشوي مع الفليفلة والطماطم والبصل وزيت الزيتون |
| ٢,٢٠٠ | التبولة البقدونس المفروم مع الطماطم والبرغل والليمون وزيت الزيتون |
| ١,٧٠٠ | المتبل الباذنجان المشوي المهروس مع الطحينة والزبادي |
| ٢,٤٠٠ | ورق العنب بالزيت 🍷 ورق العنب المحشو بالأرز، والبقدونس، والطماطم والثوم |
| ٢,٠٠٠ | فطائر السبانخ 🍷 محشوة بأوراق السبانخ الطازجة والصنوبر |
| ٢,٦٠٠ | رقاقات الجبن لحافات الجبن المحشوة بجبن الفيتا وجبن الحلووم |
| ٢,٥٠٠ | ساموسة ساموسة الخضروات البنجابية بنكهة التوابل الهندية |



السلطات والشوربات

| | |
|-------|---|
| ٢,٨٠٠ | شورية العدس 🍷 شورية العدس العربية مع الخبز الحمص والليمون الطازج |
| ٣,٥٠٠ | شورية الطماطم المحمّرة مع الطماطم المجففة في الشمس |
| ٣,٨٠٠ | كريمة الفطر البري مع زيت الكمأة البيضاء |
| ٤,٠٠٠ | الخضرة المشكّلة مع الخضراوات المشوية مقدمة مع تبييلة الليمون وجبن البارميزان |




اختيار الشيف 🍷 طبق نباتي 🌱 يحتوي على مكسرات 🍷 طبق مميز 🍷 anoor 🍷 طبق مميز

يسعد طاقم مطبخنا أن يعدوا لكم ما تشتهون من الأطباق الخاصة تبعاً لمتطلباتكم
الأسعار خاضعة لرسوم الخدمة ٨٪ وضريبة ٩٪

Main Course Selection

| | |
|---|-------|
| French baguette Sandwich Grilled Mediterranean vegetables served with rocket salad and potato wedges | 5.500 |
|  Omani Marak saluna Vegetables cooked in a rich tomato, coconut and coriander gravy, served with white rice | 4.000 |
| Indian Vegetarian Dhal Aromatic lentil curry with chutney, naan bread, raita, pappadom, pickles and rice | 4.500 |
|  Vegetable korma Vegetables simmered in rich cashew nut gravy with raita, pickles, pappadom and rice | 6.000 |
|  Indian Vegetable Biryani Vegetable curry layered in saffron rice and rose water served with raita, pickles and pappadom | 6.000 |
|  Singapore "Veggie" noodles Stir fried Asian noodles with julienne of vegetables, mushrooms and sesame oil | 6.500 |
| Penne or Spaghetti Spicy "Al Arrabiata" or with tomato & basil sauce | 6.000 |
| Farfalle Primavera Bowtie pasta tossed with slow braised vegetable ragout and parmesan cheese | 6.000 |

SWEET ENDINGS

| | |
|---|-------|
| Arabian Favourites | |
|  Um Ali Arabian version of warm bread and butter pudding, with almonds and pistachio | 2.500 |
| Mahalabhia Warm milk custard pudding infused with rose water | 2.500 |
|  Arabian pastry delight Selection of assorted baklava, halwat el jeban and basbousa | 2.800 |
|  Salalah rice pudding Local rice pudding flavored with coconut | 2.500 |



Signature dish



Chef's recommendation



vegetarian



Nuts

Our culinary team will be happy to cater to any of your special dietary needs or considerations.
All prices are in Omani Rials & are subject to 8% service charge & 9% tax.

تشكيلة الأطباق الرئيسية

| | |
|-------|---|
| ٥,٥٠٠ | ساندويتش الباجيت الفرنسي خضروات متوسطة مشوية مقدمة مع سلطة الجرجير وشرائح البطاطا مع قشرها |
| ٤,٠٠٠ | مرق الصالونة العماني خضروات مطبوخة في مرق الطماطم وجوز الهند والكزبرة الغني ومقدمة مع الأرز الأبيض |
| ٤,٥٠٠ | طبق الدال النباتي الهندي كاري العدس المنكه بالأعشاب مع صلصة الشوتني، وخبز النان، وصلصة الرايتا ورقائق خبز البابادم، والمخلل والأرز |
| ٦,٠٠٠ | كورما الخضروات خضروات المطبوخة على نار هادئة في المرق الكاجو الغني مع الرايتا والمخلل والبابادم والأرز |
| ٦,٠٠٠ | برياني الخضروات الهندي أرز بالزعفران يتخلله طبقات من كاري الخضروات وماء الورد |
| ٦,٥٠٠ | نودلز سنغافورة «النباتية» مشوحة مع شرائح رقيقة من الخضروات والفطر وزيت السمسم |
| ٦,٠٠٠ | معكرونة بيني مع صلصة أرابياتا الحارة، أو مع صلصة الطماطم والريحان |
| ٦,٠٠٠ | فارفالته برمافير معكرونة بوتاي الممزوجة مع يخنة الخضروات المطهوه ببطء وجبن البارميزان |

أطباق الحلوى

الحلوى العربية المفضلة

| | |
|-------|--|
| ٢,٥٠٠ | أم علي الطريقة العربية لتحضير حلوى البودينج بالزبد والخبز الساخن مع اللوز والفسطق |
| ٢,٥٠٠ | المهلبية بودينج كاسترد الحليب الدافئ مضافاً إليه ماء الورد |
| ٢,٨٠٠ | أنصاف الحلويات العربية الشهية تشكيلة من البقلاوة، وحلاوة الجبن، والبسبوسة |
| ٢,٥٠٠ | حلوى الأرز من صلالة حلوى الأرز المحلية بنكهة جوز الهند |

اختيار الشيفر 🍴 طبق نباتي 🌱 يحتوي على مكسرات 🥜 طبق مميز 🌟 anoor

يسعد طاقم مطبخنا أن يعدوا لكم ما تشتهون من الأطباق الخاصة تبعاً لمتطلباتكم
الأسعار خاضعة لرسوم الخدمة ٨٪ وضريبة ٩٪

WESTERN DELIGHTS

Crème Brulée

The French classic, baked egg custard with vanilla

3.000

Apple tart

Freshly baked warm apple tart, with vanilla sauce

3.000

Chocolate variation

Baked chocolate cake combined with bitter chocolate mousse, served with a kiwi and mint compote

3.000

Fresh fruit

Chilled Seasonal freshly sliced fruit

2.800

Ice cream selection 2 scoops

Please ask for available selection

2.200

International cheese board

With freshly baked bread, biscuits, dried fruit and fresh grapes

4.800



Signature dish



Chef's recommendation



vegetarian



Nuts

Our culinary team will be happy to cater to any of your special dietary needs or considerations.
All prices are in Omani Rials & are subject to 8% service charge & 9% tax.

الحلويات الغربية

| | |
|-------|---|
| ٣,٠٠٠ | كريم بروليه كاسترد البيض الساخن الفرنسي التقليدي مع الفانيليا |
| ٣,٠٠٠ | تورته التفاح 🍏🍰 تورته تفاح ساخنة مخبوزة للتو مع صلصة الفانيليا |
| ٣,٠٠٠ | حلوى الشوكولاتة كعكة الشوكولاتة المحبوزة مع موس الشوكولاتة السوداء المرة، والمقدمة مع كومبوت الكيوي والنعناع |
| ٢,٨٠٠ | الفواكه الطازجة شرائح الفواكه الموسمية الطازجة المبردة |
| ٢,٢٠٠ | تشكيلة الأيس كريم (كُرتان من الأيس كريم) يرجى السؤال عن الأنواع المتوفرة |
| ٤,٨٠٠ | تشكيلة من أنواع الجبن العالمية مع الخبز الطازج، والبسكويت، والفواكه المجففة، والعنب الطازج |

🍷 اختيار الشيفر 🌿 طبق نباتي 🍷 يحتوي على مكسرات

يسعد طاقم مطبخنا أن يعدوا لكم ما تشتهون من الأطباق الخاصة تبعاً لمتطلباتكم
الأسعار خاضعة لرسوم الخدمة ٨٪ وضريبة ٩٪

