

Mediterranean and Asian Tapas

Cold Tapas

- Chicken Lettuce Parcels** 🍄 4.500
sichuan infused chicken, shiitake mushrooms and chestnuts wrapped in crispy lettuce served with lime hoisin sauce
- Banderillas** 🍷 4.500
skewers of poached tuna, green olives and caper berries, served with grilled focaccia bread
- Antipasti** 🍷 4.500
selection of imported cheese, turkey chorizo and grilled vegetables
- Thai Beef and Mango Salad** 🍷 4.250
sirloin steak marinated in lemon juice and palm sugar with cucumber, roasted peanuts, tomato and red onion
- Stuffed Greek Olives** 🍷 4.000
with marinated feta and grilled focaccia bread
- Bocadillas** 🍷 3.500
crispy rolls with air dried beef, roasted peppers and manchego cheese
- Grilled Squid with White Beans** 3.000
arugula, citrus segments and saffron vinaigrette
- Ensalada De Garbanzo** 🍷 3.000
chickpea salad with tomato and feta cheese
- Green Papaya Salad** 🍷 3.000
long green beans, tomato, lemon juice roasted peanuts, cilantro, green chilli and chopped peanuts
- Tortilla Espanola** 🍷 2.500
Spanish omelette with potato and onions
- Heirloom Tomato Gazpacho** 🍷 2.500
cold tomato soup served with grilled rustic bread and olive oil

Hot Tapas

- Shrimp Tempura** 🍷 5.500
with wakame salad and wasabi mayonnaise
- Garlic Grilled Prawns** 🍷 5.500
with hazelnut romesco sauce
- Braised Oxtail** 🍷 5.000
slow braised in red wine, served with fava beans and grilled rustic bread
- Thai Spiced Fish Cakes** 🍷 5.000
with homemade sweet chilli sauce
- Lamb Sate** 🍷 5.000
garlic, chilli and peanut oil marinated leg of lamb
- Albondigas** 🍷 5.000
veal meat balls cooked in a chunky spicy tomato sauce garnished with green peas

- Crab and Potato Samosa** 🍷 5.000
with peanut oil and cilantro tamarind sauce
- Red Mullet Escabeche** 🍷 5.000
cooked in olive oil, sherry vinegar, onions and green olives
- Beef Rendang** 🍷 5.000
beef slow cooked in coconut milk, ginger and chilli gravy
- Mini Beef Burger** 🍷 4.500
avocado, caramelised truffle onion and blue cheese
- Croquetas De Bacalao** 🍷 4.500
salted cod croquettes served with piquillo pepper aioli and smoked paprika
- Sardinas Fritas** 🍷 4.000
fried crispy sardines served with saffron aioli
- Fried Calamari** 🍷 4.000
served with spicy tomato sauce and garlic aioli
- Patata Bravas** 🍷 2.500
crispy potato topped with spicy tomato sauce and garlic aioli

Middle Eastern Mezze

Cold Mezze

- Tabbouleh** 🍷 2.500
chopped parsley with lemon and olive oil
- Muhammara** 🍷 2.500
paste of sundried tomato, walnut, fresh chilli and bread crumbs
- Hummus** 🍷 2.000
purée of chickpea with sesame paste
- Moutabel** 🍷 2.000
roasted eggplant with tahina

Hot Mezze

- Soujouk Sausage** 3.500
spiced lamb sausage with paprika and tomato sauce
- Kibbeh** 🍷 2.500
fried lamb stuffed with pine nuts
- Spinach Fatayer** 🍷 2.500
fried filo pastry stuffed with fresh spinach and pine nuts
- Falafel** 🍷 2.500
with cucumber, tomato, onion salad, tahina sauce and Arabic bread

Paella Pan

- Paella Valenciana** 🍷 13.000
Saffron paella with mix seafood, chicken, lamb, chorizo, capsicum and green peas

Dessert Selection

- Coconut Custard** 2.000
served with mango ice cream
- Spiked Ginger Crispy "Churros"** 🍷 2.000
deep fried Spanish pastry dough, served with semi bitter hot chocolate dipping
- Seasonal Fruit Salad** 🍷 2.000
served with pomegranate syrup and coconut sorbet
- Arroz Con Leche** 🍷 2.000
spiced cinnamon Spanish rice and milk pudding
- Pumpkin Crème Brûlée** 🍷 2.000
served with vanilla ice cream
- Arabic Sweet Platter** 🍷 2.000



Prices are in Omani Rials and subject to a 9% government tax and 8% service charge.

مقلاة بايلا

بايلا فالانسيانا  ١٣,٠٠٠
زعفران بايلا مع تشكيله من المأكولات البحرية،
الدجاج، لحم الضأن، التشوريزو، الفلفل الحلو، والبالزلاء الخضراء

الحلويات

- ٢,٠٠٠ كاستارد جوز الهند
يقدم مع آيس كريم بنكهة المانجو
- ٢,٠٠٠ تشوروس الزنجبيل المقرمشة
عجينة إسبانية مقرمشة بعمق مقدمة يقدم مع غموس
الشوكولاتة الساخنة شبه المرة
- ٢,٠٠٠ سلطة الفواكه الموسمية
تقدم مع عصير الرمان وسوريه جوز الهند
- ٢,٠٠٠ أرز بالحليب
أرز إسباني بالقرنفة مع بودج الحليب
- ٢,٠٠٠ كستارد القرع محلي بالكراميل
يقدم مع آيس كريم بنكهة الفانيلا
- ٢,٠٠٠ طبق من الحلويات العربية (م)



- ٥,٠٠٠ سلطعون وبطاطاس ساموسا  مع زيت الفستق والكزبرة وصلصة التمر الهندي
- ٥,٠٠٠ اسكوبايش السمك البوري الأحمر  مطهوه في زيت الزيتون وخل بشيري والبصل والزيتون الأسود
- ٥,٠٠٠ رينداخ لحم البقر  لحم بقر مطهوه ببطء في حليب جوز الهند، الزنجبيل،
ومرقه حارة
- ٤,٥٠٠ برجر لحم البقر صغير  مع الأفوكادو والبصل والكماة المكرملة والجبنه الزرقاء
- ٤,٥٠٠ كوركيتاس دي باكالاو  كوركيتاس سمك القند المملح، يقدم مع أيولي فلفل بيكيلو
وبايريكا المدخنة
- ٤,٠٠٠ فريتاس السردين  سردين مقلي ومقرمش يقدم مع أيولي الزعفران
- ٤,٠٠٠ كالاماري مقلي  مع صلصة الطماطم الحارة وثوم أيولي
- ٢,٥٠٠ بطاطس براياس  بطاطس مقرمشة تعلوها صلصة الطماطم الحارة وثوم أيولي

مزات شرق أوسطية

مزات باردة

- ٢,٥٠٠ تبولة  بقدونس مفروم مع الليمون وزيت الزيتون
- ٢,٥٠٠ محمرة  معجون الطماطم المجفف في الشمس مع الجوز، والفلفل
الطازج وكسرات الخبز
- ٢,٠٠٠ الحمص  بوريه الحمص مع عجينة السمسم
- ٢,٠٠٠ متبل  باذجان مشوي مع طحينية

مزات حارة

- ٣,٥٠٠ السجق  سجق لحم ضأن متبل مع البابريكا وصلصة الطماطم
- ٢,٥٠٠ الكبة  لحم ضأن مقلي ومحنشو بالصنوبر
- ٢,٥٠٠ فطائر السبانخ  عجينة مقرمشة محشوة بالسبانخ الطازجة والصنوبر
- ٢,٥٠٠ الفلفل  مع الخيار والطماطم وسلطة البصل والطحينية والخبز العربي

تاباس البحر الأبيض المتوسط وآسيا

تاباس بارد

- ٤,٥٠٠ دجاج ملفوف بورق الخس  دجاج سيشوان مع فطر الشيتاكي والكستناء ملفوف بورق
الخس المقرمش، ويقدم مع صلصة هويسين الحامضة
- ٤,٥٠٠ بانديرياس  أسياخ من التونا المسلوقة والزيتون الأخضر وقبار التوت،
ويقدم مع خبز فوكاتشيا مشوي
- ٤,٥٠٠ أنتي باستي  تشكيلة من الأحيان المستوردة، تشوريزو الديك الرومي،
وخضراوات المشوية
- ٤,٢٥٠ لحم بقر تايلندي وسلطة المانجو  قطعة سيرلون ستيك مثيلة بالليمون وسكر النخيل مع
الخيار والفستق المحمص والطماطم والبصل الأحمر
- ٤,٠٠٠ زيتون محشو على الطريقة اليونانية  مع جبنة فيتا متبل، وخبز فوكاتشيا المشوي
- ٣,٥٠٠ بوكاديوس  رولز مقرمشة مع لحم البقر مجفف بالهواء وفلفل محمر،
وجبنة مانتشيغو
- ٣,٠٠٠ حبار مشوي مع فاصولياء بيضاء  جرجير مع الحماض وخل الزعفران
- ٣,٠٠٠ انسالادا دي غاربانزو  سلطة الحمص مع الطماطم وجبنة فيتا
- ٣,٠٠٠ سلطة بابايا الخضراء  فاصولياء خضراء طويلة، طماطم، عصير الليمون، فستق
محمص، كزبرة، فلفل أخضر حار، وقطع من حبات الفستق
- ٢,٥٠٠ تورتيللا إسبانية  عجة بيضاء على الطريقة الإسبانية مع البطاطا والبصل
- ٢,٥٠٠ غاباتشو الطماطم التقليدي  حساء طماطم بارد يقدم مع خبز ريفي مشوي وزيت الزيتون

تاباس ساخنة

- ٥,٥٠٠ تيمبورا الروبيان  مع سلطة واکامي ومايونيز واسابي
- ٥,٥٠٠ فريديس مشوي بالثوم  مع صلصة الروميسكو بالبندق
- ٥,٠٠٠ ذيل ثور مطهوه ببطء  مطهوه ببطء في النبيذ الأحمر ويقدم مع الفول المدمس والخبز
الريفي المشوي
- ٥,٠٠٠ كعكة قطع السمك بالتوابل التايلندية  مع صلصة حارة وحلوة منزلية الصنع
- ٥,٠٠٠ ساتيه لحم الضأن  قدم لحم ضأن متبل بالثوم والفلفل الحار وزيت الفستق
- ٥,٠٠٠ البيونديغاس  كرات لحم عجل مطبوخة في صلصة الطماطم الحارة ومزينة
بحبات البالزلاء الخضراء

جميع الأسعار بالريال العماني ويضاف إليها ٩٪ ضريبة حكومية و٨٪ ضريبة خدمة