

IN-ROOM DINING Menu

الإفطار الصباحي BREAKFAST

ALILA BREAKFAST إفطار أليلا

- Homemade jam, butter, date chocolate, honey, olives
- Choice of fresh juice
- Bakery basket
- Chef's selection of cold cuts and cheese
- Yogurt with cereals / Choco Pops / Corn Flakes or gluten-free rice puffs
- Seasonal fruit platter

- مربى محلي الصنع، زبدة، شوكولاتة تمر، عسل، زيتون
- اختيارك العصير الطازج
- سلة معجنات
- اختيار الشيف من اللحوم الباردة والجبن
- الزبادي مع الحبوب / شوكو بوبس / رقائق الذرة أو حبوب الأرز الخالية من الغلوتين
- طبق فواكه موسمي

Choose Your Hot Treat

- Omelet / scrambled eggs / boiled egg / poached egg served with grilled tomato, bacon, sausage and hash brown
- Oatmeal with granola

12 OMR

اختيارك من الأصناف الساخنة:

- أومليت / بيض مخفوق / بيض مسلوق / بيض بوشيه يقدم مع طماطم مشوية ولحم مقعد ونقانق وهاش براون
- دقيق الشوفان مع الجرانولا

Select Your Dessert:

- Pancake / waffle
Dates honey, Chantilly cream
- Orange brioche French toast
Dhofar mountain al sidr honey, banana mousse

اختيارك من أصناف التحلية:

- بان كيك / وافل
- تمر بالعسل، كريمة شانتييلي
- توست بريوش البرتقال الفرنسي
- عسل السدر الجبلي الطفاري، موس الموز

MIRBAT HINU BREAKFAST إفطار مرياط حينو

- Homemade jam, butter, date chocolate, honey, olives
- Choice of fresh juice
- Bakery basket
- Chef's selection of cold cuts and cheese
- Yogurt with cereals / Choco Pops / Corn Flakes or gluten-free rice puffs
- Seasonal fruit platter

- مربى محلي الصنع، زبدة، شوكولاتة تمر، عسل، زيتون
- اختيارك العصير الطازج
- سلة معجنات
- اختيار الشيف من اللحوم الباردة والجبن
- الزبادي مع الحبوب / شوكو بوبس / رقائق الذرة أو نفت الأرز الخالي من الغلوتين
- طبق فواكه موسمي

Hot Treats

- Ful Medames
- Omani Dango
- Egg Shakshuka

V

V

LC

12 OMR

الأصناف الساخنة

- فول مدمس
- دانجو عماني
- بيض شكشوكة

Select Your Dessert:

- Pancake / waffle
Dates honey, Chantilly cream
- Orange brioche French toast
Dhofar mountain al sidr honey, banana mousse

اختيارك من أصناف التحلية:

- بان كيك / وافل
- تمر بالعسل، كريمة شانتييلي
- توست بريوش البرتقال الفرنسي
- عسل السدر الجبلي الطفاري، موس الموز

À la Carte Menu قائمة الافطار الانتقائي

- Omelet / scrambled eggs / boiled egg / poached egg 3
- Chef's selection of cold cuts and cheese 6
- Cereals – Choco Pops / Corn Flakes / gluten-free rice puffs 3
- Pancake or waffle (dates honey, Chantilly cream) 5
- Orange brioche French toast (Dhofar mountain al sidr honey, banana mousse) 5
- Seasonal fruit platter 5

- أومليت / بيض مخفوق / بيض مسلوق / بيض بوشيه
- اختيار الشيف من اللحوم الباردة والجبن
- الحبوب - شوكو بوبس / كورن فليكس / أرز خالي من الغلوتين
- بان كيك أو وافل (عسل التمر، كريمة شانتييلي)
- توست برتقال بريوش فرنسي (عسل السدر الجبلي الطفاري، موس الموز)
- طبق فواكه موسمي

LC

LOW CARBOHYDRATE
منخفض الكربوهيدرات

GF

GLUTEN-FREE
خالي من الغلوتين

V

VEGETARIAN
نباتي

We understand that the taste and dietary requirements of one individual differ from the next. Please do let us know so that we can create that special meal or drink based on your preference and personal taste. Should you have any dietary requirements or allergies, please contact our culinary team.

نتفهم أن الذوق والمتطلبات الغذائية تختلف من شخص لآخر. يرجى إعلامنا حتى تتمكن من إعداد الوجبة أو المشروب الخاص بك طبقاً لتفضيلاتك وذوقك الشخصي. إذا كان لديك أي متطلبات غذائية أو حساسية، يرجى اعلام فريق الطهي الخاص بنا.



Please dial 0 for Room Service orders.

@ f #alilahinubay

All prices are in Omani Rial and subject to 8% service charge and 5% VAT.

كل الأسعار بالريال العماني غير شاملة 8٪ رسوم الخدمة و 5٪ ضريبة القيمة المضافة.

IN-ROOM DINING Menu

الغداء والعشاء LUNCH & DINNER

SALADS

السلطات

Caesar salad Shrimp / chicken / smoked salmon	V	6 OMR	سلطة قيصر جمبري / دجاج / سلمون مدخن
Avocado fattouch Romaine lettuce, avocado, cherry tomato, crispy pita, radish, cucumber, pomegranate, sumac dressing	V	5 OMR	أفوكادو فتوش خس روماني، أفوكادو، طماطم شيري، إيتا المقرمش، فجل، خيار، رمان، صلصة سماق

STARTERS

المقبلات

Cold mezze platter Selection of hummus, arabic bread	V	6 OMR	طبق مازة بارد تشكيلة من الحمص والخبز العربي
Lentil soup	V	6 OMR	شورية العدس
Soup of the day		6 OMR	حساء اليوم

SANDWICHES & BURGERS Served with potato fries

ساندويشات و برغر يقدم مع بطاطا مقلية

Grilled beef burger Cheddar cheese, arugula, fried onion, homemade pickles		8 OMR	برجر لحم بقري مشوي جينة شيدر، جرجير، بصل مقلي، مخلل منزلي
Fried chicken burger Crispy chicken, tomato, lettuce, cheddar cheese, gherkins, chili aioli		7 OMR	برجر دجاج مقلي دجاج مقرمش، طماطم، خس، جينة شيدر، خيار مخلل، أيولي حار
Falafel melt Cucumber pickles, mozzarella, onions, lettuce, tomatoes, tahini sauce	V	6 OMR	فلافل ميلت مخلل خيار، موتزاريللا، بصل، خس، طماطم، صلصة طحينة
Omani tuna wrap Omani spices, tuna, traditional hamsa		7 OMR	راب تونة عماني بهارات عمانية، تونة، حمسة تقليدية

MAIN COURSE

الطبق الرئيسي

Choice of pasta Penne / Spaghetti Choice of: aglio e olio / truffle Alfredo sauce / pomodoro Choice of: mixed seafood / chicken	V	6 OMR	اختيار المعكرونة بينتي / سباغيتي الاختيار من: أجليو إي أوليو / صلصة الكمأة ألفريدو / بومودورو اختيار: مأكولات بحرية / دجاج مشكلة
From the grill To add saffron rice, french fries			من الشواية إضافة أرز بالزعفران، البطاطس المقلية
Beef tenderloin		15 OMR	لحم البقر
Lamb chops		15 OMR	شرائح لحم الضأن
Grilled chicken		16 OMR	دجاج مشوي
Grilled prawns		9 OMR	الروبيان المشوي
Mixed grilled meat platter (lamb chops, beef tenderloin, kofta, chicken)		20 OMR	طبق لحم مشوي مشكل (ريش ضأن، لحم بقري تندربولين، كفتة، دجاج)
Seasonal mixed grilled seafood (prawns, fish fillet, mussels, calamari)		20 OMR	المأكولات البحرية المشوية الموسمية (روبيان، فيليه سمك، بلح البحر، كاليماري)

DESSERTS

التحلية

Cheesecake		5 OMR	تشيز كيك
Chocolate banana fudge cake		5 OMR	كعكة الشوكولاتة والموز
Panna cotta		5 OMR	بانا كوتا

KIDS' MENU

قائمة طعام الأطفال

Mac and cheese		5 OMR	ماك والجبن
Chicken fingers with French fries		6 OMR	اصابع الدجاج مع البطاطس المقلية
Beef slider with French fries		6 OMR	سلايدر لحم مع بطاطا مقلية



LOW CARBOHYDRATE
متنخفض الكربوهيدرات



GLUTEN-FREE
خالٍ من الغلوتين



VEGETARIAN
نباتية

We understand that the taste and dietary requirements of one individual differ from the next. Please do let us know so that we can create that special meal or drink based on your preference and personal taste. Should you have any dietary requirements or allergies, please contact our culinary team.



Please dial 0 for Room Service orders.

#alilahinubay

نتفهم أن الذوق والمتطلبات الغذائية تختلف من شخص لآخر. يرجى إعلامنا حتى نتمكن من إعداد الوجبة أو المشروب الخاص بك طبقاً لتفضيلاتك وذوقك الشخصي. إذا كان لديك أي متطلبات غذائية أو حساسية، يرجى إعلام فريق الطهي الخاص بنا.

All prices are in Omani Rial and subject to 8% service charge and 5% VAT.

كل الأسعار بالريال العماني غير شاملة 8% رسوم الخدمة و 5% ضريبة القيمة المضافة.

IN-ROOM BEVERAGES

قائمة المشروبات داخل الغرفة

	By Bottle بالزجاجة	By Glass بالكأس	
Bottled Beer			البيرة بالزجاجة
Heineken		5	هاينكين
Corona		5	كورونا
Bourbon Whisky			ويسكي بوربون
Jack Daniel's	60	5	جاك دانيلز
Blended Scotch Whisky			ويسكي سكوتش ممزوج و ممتاز
Dewar's White Label	65	5	ديوارز وايت ليبل
Vodka			فودكا
Grey Goose Vodka	190	7	جراي جووس فودكا
Gin			جين
Hendricks	115	5.5	هيندريكس
Batonic Gin	120	6	باتونيك جين
Wine by the Bottle			النبذ بالزجاجة
Rosé			روزيه
Mateus Rosé, Baga - Rufete - Tinta Barroca - Touriga Franca, Portugal	32		ماتيووس روزيه، باجا-روفيت-تينتا-باروكا-توريغا-فرانكا، البرتغال
An inimitable style of rosé. Just off-dry, slightly spritzzy and very quaffable. Brilliant with Asian cuisine.			أسلوب لا يضاهى في الروزيه. جاف قليلا، فوار بشكل خفيف وممتع للغاية. رائع مع الطعام الصيني.
White			النبذ الأبيض
<i>Chile</i>			تشيلي
El Chivo, Sauvignon Blanc	26		ايل تشيفو، سوفينيون بلانك
A crisp and pale gold in color with green lights, aromas of white flowers, pineapple, tropical fruits and dry fruits. Discover a fresh and round palate with aromas of lemon and grapefruit, producing a pleasant zestiness.			لون ذهبي نقي وخفيف مع أضواء من اللون الاخضر و رائحة الزهور البيضاء والأناناس والفواكه الاستوائية والفواكه الجافة. نكهات طازجة و مستديرة مع روائح الليمون والجريب فروت تضيفي نكهة رائعة و مميزة.
<i>Spain</i>			اسبانيا
Valminor, Albarino	75		فالمينور، البارينو
This wine shows a wide range of fruity aromas, with notes of fresh grapefruit, apricot and melon. In the mouth, Valminor combines fruity flavors and freshness with a rounded acidity.			يقدم النبيذ تشكيلة من النكهات بطعم الفواكه مع قليل من الجريب فروت الطازج والمشمش والبطيخ. يجمع بين نكهات الفواكه الطرية و الحموضة.
Red			النبذ الأحمر
<i>France</i>			فرنسا
Morgon - J.L. Quinson, Pinot Noir	58		مورغون – جاي ايل كوينسون، بينوت نوار
Fruity notes with some floral aromas.			نكهات فاكهية مع بعض الروائح الزهرية.
<i>Spain</i>			اسبانيا
Torres Sangre De Toro, Catalunya Do, Cariñena - Grenache	44		توريس سانغريه دي تورو، كاتالونيا دو، كارانيينا-جريناتش
Velvety tannins are noted on the palate with elegant flavors of liquorice and small dark forest fruits (blueberries and blackcurrants).			لونه أحمر داكن. بطعم الفواكه مع بعض الروائح الزهرية. فوحان عطري حافل بالزهور والفاكهة.
Champagne and Sparkling Wine			الشمبانيا والنبذ الفوار
Cruset Blanc De Blancs Chardonnay, France		7	كراست بلانك دو بلانكس شاردونيه، فرنسا
A floral wine with delicate white fruit aroma.			نبذ زهري برائحة الفاكهة البيضاء الرقيقة
Moët & Chandon Impérial, Pinot Noir - Pinot Miunier - Chardonnay, France	240	28	مويت اند شاندون ابغيال، بينوت نوار، بينوت مينور شاردونيه، فرنسا
A generous palate combining sumptuousness and subtlety. The delicious sumptuousness of white-fleshed fruits (pear, peach, apple), the alluring caress of fine bubbles, the soft vivacity of citrus fruit and nuances of gooseberry.			مزيج يجمع بين البذخ والبراعة. الفخامة اللذيذة للفاكهة البيضاء (الكمثرى، الخوخ، التفاح)، بجاذبية الفقاعات الدقيقة، الحيوية الناعمة للفاكهة الحمضية والفروق الدقيقة من عنب الثعلب.
Louis Roederer Cristal Brut, Pinot Noir - Chardonnay	975		لويس ريوديرور كريستال بروت، بيونت نوار-شوردونيه
Cristal is a remarkably balanced and refined champagne whose length is inimitable. It has a silky texture and fruity aromas, complemented by a powerful mineral quality with white fruit and citrus notes.			كريستال هو شمبانيا متوازنة ومكررة بشكل ملحوظ وطولها لا يضاهى. يحتوي على ملمس حريري ورائحة الفواكه، تكمله جودة معدنية قوية مع الفاكهة البيضاء ونكهات الحمضيات.
Freshly Squeezed Juices	3.2		العصائر الطازجة
Orange			البرتقال
Watermelon			البطيخ
Detox Water	2.5		ماء الديتوكس
Watermelon, Cucumber, Roses			البطيخ و الخيار و الورود
Orange, Pomegranate, Basil			البرتقال و الرمان و الريحان

We understand that the taste and dietary requirements of one individual differ from the next. Please do let us know so that we can create that special meal or drink based on your preference and personal taste. Should you have any dietary requirements or allergies, please contact our culinary team.



Please dial 0 for Room Service orders.

#alilahinubay

نتفهم أن الذوق والمتطلبات الغذائية تختلف من شخص لآخر. يرجى إعلامنا حتى نتتمكن من إعداد الوجبة أو المشروب الخاص بك طبقا لتفضيلاتك وذوقك الشخصي. إذا كان لديك أي متطلبات غذائية أو حساسية، يرجى اعلام فريق الطهي الخاص بنا.

All prices are in Omani Rial and subject to 8% service charge and 5% VAT.

كل الأسعار بالريال العماني غير شاملة 8% رسوم الخدمة و 5% ضريبة القيمة المضافة.