



## شجر العلعلان

تعتبر شجرة العلعلان (الاسم العلمي) Juniperus excelsa من الأشجار الرمزية التي يشتهر بها الجبل الأخضر. وهي شجرة دائمة الخضرة تزدهر على الارتفاعات الشاهقة، وتتميز بأنها بطيئة النمو، إذ لا يتعدى نموها أكثر من خمسة سنتيمترات في السنة الواحدة، كما أنها متينة على نحو استثنائي، ويمتد عمرها إلى مئات السنين. وقد لعبت شجرة العلعلان دورًا جوهريًا في التاريخ والتراث العُماني، حيث كانت تستخدم للحصول على القوت والعديد من المنافع الأخرى، إلى جانب الاستفادة منها في أعمال الزينة في الاحتفالات. ويكمن سر جمالها في طبيعتها الأساسية المتوازنة: فهي بسيطة وغاية في الجمال في آن معًا، تضيف معنىً حقيقيًا على المكان الذي توجد فيه، وتجلب المتعة لعدد من الحواس في آن واحد.

إن فلسفتنا تقوم على إتاحة الفرصة للضيوف لتذوق المأكولات الشعبية التي يمتاز بها الجبل الأخضر والسلطنة بشكل عام، والمطهوه حسب الطرق التقليدية الأصيلة البسيطة. ونحن نعتمد على المزارعين المحليين للحصول على الفواكه والخضروات الطازجة مباشرة من الجبل. كما نحصل على بقية الأصناف من مصادر أخرى بعد التأكد من أن إنتاجها يتم بطريقة عضوية وصديقة للبيئة ويتم تسليمها طازجة. ولهذا فإن قوائم الطعام لدينا يتم تعديلها يوميًا تبعًا لمدى توافر المنتجات الطازجة. ولكن يُرجى إبلاغنا إذا كانت لديكم أي متطلبات غذائية خاصة، أو إذا كنتم ترغبون بتناول أي أطعمة خاصة، ونحن سنعمل كل ما بوسعنا لتوفيرها لكم. يمكن للضيوف الذين حجزوا على أساس إقامة مع وجبتين (بما في ذلك وجبة العشاء) الاختيار من قائمة طبق اليوم أو من قائمة الأطعمة التقليدية العُمانية. مجانًا للأطفال ما دون اثني عشر عامًا عند تناول الطعام من قائمة الأطفال.

## JUNIPER

The Juniper Tree (Juniperus excelsa) is emblematic of the Jebel Akhdar Mountains. An evergreen that thrives at high altitudes, it grows slowly, averaging just five centimeters a year, and is exceptionally hardy, with a lifespan that extends too many centuries. It has played an intrinsic role in the history and heritage of Oman, used for sustenance and wellness as well as ornamentation and celebration. Its beauty lies in its elemental nature: it is at once simple and refined, imparting a true sense of place and appealing to many senses at once.

Our philosophy is to provide a taste of Al Jabal Al Akhdar and Oman, cooked in a simple authentic way. We work with local farmers to provide us with fresh fruits and vegetables directly from the mountain. Other items we source from further afield ensuring it is produced in an organic and environmentally friendly way and delivered fresh. Our menus are small and changed daily based on the availability of produce, however should have any special dietary requirements or just fancy something special please let us know and we will endeavor to provide it.

Guests whom have booked on a half board basis (including dinner) may choose from either our table d'hôtel menu or the Omani Tasting Menu. Children of twelve years and younger eat free of charge when dining from Children's menu."

Tag and share your experience





## MEZZE

- Creamy hummus with Jabal olive oil and crisp chickpeas
- Matbucha – spicy tomato and eggplant salad with fragrant herbs
- Apricot and pistachio tabbouleh with orange blossom
- Air dried beef with mixed pickles
- Shaved carrots with pine nuts and saffron tomato dressing
- Soft white cheese with za'atar, chili and lemon

## SOUP

- Tomato soup with roasted artichoke, green olives and rice
- Cream of chicken and roasted corn soup with lemon and parsley

## ENTREE

- Warm roasted globe artichoke, baby carrots, sesame, purslane, green olive aioli
- Sliced courgette, Jabal Akhdar olives, walnut, feta cheese, parsley, fresh herb and lemon dressing
- Scallop, pumpkin, fragrant frigola, pomegranate and roasted artichokes globe
- Steamed prawns, green beans, semi dried tomatoes, saffron aioli, apricot and toasted almond
- Smoked duck breast with house pickles, tamarind and spice pine nuts
- Beef and sour cherry kefta, smoked yoghurt and pickled cucumber

## مَزَات

- حمص بالكريمة مع زيت الزيتون الجبلي والحمص المقرمش
- مطبوخة الطماطم الحارة مع سلطة الباذنجان والأعشاب العطرية
- تبولة بالمشمش والفسق مع زهر البرتقال
- لحم بقري مجفف مع المخللات المشكلة
- جزر مبشور مع الصنوبر وتبيلة الزعفران والطماطم
- جبن أبيض طري مع الزعتر والفلفل الحار والليمون

## شوربات

- شوربة الطماطم مع الخرشوف المحمر والزيتون الأخضر والدرز
- شوربة كريمة الدجاج والذرة المشوية مع الليمون والبقدونس

## المقبلات

- الخرشوف المحمّر مع الجزر الصغير والسّمسم ونبات الرجله وزيت الزيتون
- شرائح الكوسا مع زيتون جبل الأخضر، الجوز، جبن الفيتا، البقدونس وتبيلة الأعشاب الطازجة والليمون
- اسقالبوب مع اليقطين والفريجولا والرمان والخرشوف المحمر
- روبيان محضر على البخار مع فاصوليا خضراء وطماطم شبه مجففة وصلصة الزعفران، المشمش واللوز المحمص
- اصدر بط مدخن مع المخللات المحضرة بالمطعم، تمر هندي مع الصنوبر المتبل
- كيفتة لحم البقر مع حامض الكريز والزبادى المدخن والخيار المخلل والصنوبر المتبل

S

حار  
Spicy

GF

خالى من الغلوتين  
Gluten free

N

مكسرات  
Nuts

V

نباتي  
Vegeterian

D

مشتقات الحليب  
Dairy

OMR 25 ++

جميع الأسعار المذكورة بالريال العماني، وتخضع الأسعار لحكومة ورسوم خدمة بنسبة ١٧٪.  
Prices mentioned are in Omani Rial and subject to 17% government tax and service charge



## MAIN COURSE

Kushari - Moroccan brown lentil, chickpeas, rice, spicy tomato sauce

V

Mix mushroom carnaroli risotto with parmesan cheese, parsley and truffle oil

V D

Samac harra, crisp pine nut semolina, green tabbouleh and olive puree

N D

Confit chicken leg, wild mix mushroom, corn puree, fondant potato, ginger bread crumbed foie gras, chicken jus

GF D

Omani spiced lamb loin, corn frigola, green peas, pomegranate, date sauce and fresh yogurt

D

Mandagery creek venison, parsnip truffle puree, pomegranate reduction, venison and Juniper berry jus

GF D

## SIDE DISH

Mash potato

V D

Thick chips cooked three times, served with homemade Jabal tomato ketchup

V D

Fresh vegetables medley, garlic, lemon and fresh parsley

GF V

French beans with feta crumbled and honey lemon dressing

V

Fattouche salad with baby romaine, radish, tomatoes and peppers

V D

## الأنباق الرئيسية

الكشري مع العدس البني المغربي والحمص والأرز وصلصة الطماطم الحارة

ريزوتو كارنارولي مع مزيج الفطر وجبن البارميزان والبقدونس وزيت الكمأة

السمة الحرة مع السميد بحبات الصنوبر المقرمش التبوله الخضراء مع معجون الزيتون المتبل

ساق الدجاج المطهوه ببطء مع مزيج الفطر البري و هريس الذرة و فوندان البطاطا، فواجرا الخبز المحمص مع الزنجبيل ومرقة الدجاج

لحم الضأن العُماني المتبل من الخاصة مع فريجولا الذرة، بازلاء خضراء رمان مع صلصة التمر والزبادي الطازج

شريحة لحم الغزال اليونانية ، الجزر الابيض صوص الرمان المخفف ، صلصة العرعر و التوت

## الأنباق الجانبية

بطاطا مهروسة

شرائح البطاطا المقلية المقرمشة، تقدم مع كاتشب الطماطم الجبلية المحضر بالمطعم

خضار طازجة محضرة بالبخار مع الثوم والبقدونس الطازج

فاصوليا خضراء مع فتات جبن الفيتا وتبيلة الليمون والعسل

سلطة الفتوش مع الخس الرومي الصغير، والفجل والطماطم والفلفل

S

حار  
Spicy

GF

خالي من الغلوتين  
Gluten free

N

مكسرات  
Nuts

V

نباتي  
Vegetarian

D

مشتقات الحليب  
Dairy

OMR 25 ++

جميع الأسعار المذكورة بالريال العماني، وتخضع الأسعار لضريبة حكومية ورسوم خدمة بنسبة ١٧٪.  
Prices mentioned are in Omani Rial and subject to 17% government tax and service charge



## MEZZE

Pomegranate hummus, spicy sausage, pepper and feta

GF D

Baba ghanoush – smoky eggplant with tahini and lemons

GF V

Soft creamy labneh with walnuts and pepper

V D  
GF N

Tomato and pomegranate tabbouleh

V

Bastourma with pomegranates and fennel

GF

Zucchini, yogurt and mint dip

V D  
GF

## مَزَات

حَقص مع الرمان، نقانق حارة، فلفل وجبن الفيتا

ابا غنوج- باذنجان مدخن مع الطحينة والليمون

لبنة بالكريمة الناعمة مع الجوز والفلفل

تبولة بالطماطم والرمان

البسطرمة مع الرمان والشمر

كوسا، غموس الزبادي والنعناع

## SOUP

Red pepper soup with freekeh wheat, chickpeas and feta

V D

Fragrant duck ash with poached apple, rice noodles and saffron oil

GF

## شوربات

شوربة الفلفل الأحمر مع الفريكة والحمص وجبن الفيتا

شوربة البط مع التفاح المسلوقة والشعيرية وزيت الزعفران

## ENTREE

Saffron poached pears, buffalo mozzarella, mint, rocket, Jabal Akhdar honey dressing

N V

Roasted golden red baby beetroot, avocado puree, pumpkin seeds, feta cheese salad

V D

Winter baby vegetable salad, shallot dressing and goat cheese snow

V D

Char grilled octopus, green chili zhoug, pickled radishes, smoked potato

GF

Charmoulla marinated tuna with roasted peppers, olives, lemon, parsley and onion

GF

Juniper berry duck leg confit, brussels sprouts, labneh, onion, mustard seed sauce

GF N

## المقبلات

الكمثرى المسلوقة بالزعفران مع جبن الموزاريلا من حليب الجاموس، نعناع، جرجير، تتبيلة عسل الجبل الاخضر

صغير الشمندر الاحمر المحمّر مع أفوكادو مهروس مع بذور اليقطين وسلطة جبن الفيتا

سلطة خضروات الشتاء الصغيرة، صلصة الكراث، وجبن الماعز

أخطبوط مشوي على الفحم، صلصة الفلفل الأخضر الحار، فجل مخلل، بطاطا مدخنة

شرمولة التونة المتبلّة مع الفلفل المشوي، الزيتون، الليمون، البقدونس والبصل

لحم ساق البط المتبل بالعصر ومطهو ببطء مع براعم البوكسل و اللبنة والبصل مع صلصة بذور الخردل

S  
حار  
Spicy

GF  
خالي من الغلوتين  
Gluten free

N  
مكسرات  
Nuts

V  
نباتي  
Vegetarian

D  
مشتقات الحليب  
Dairy

OMR 25 ++

جميع الأسعار المذكورة بالريال العماني، وتخضع الأسعار لضريبة حكومية ورسوم خدمة بنسبة ١٧٪.  
Prices mentioned are in Omani Rial and subject to 17% government tax and service charge



## MAIN COURSE

Zucchini backed in yoghurt sauce with pine nut and herb crumb, slow roasted cherry tomato

V D

Vegetable tagine in a fragrant yoghurt sauce, chickpeas and honeyed pine nuts with herb couscous

D N

Steamed local fish, crushed peas, matbucha, harissa, lemon garlic butter olives and herbs

D N

Smoky baby chicken, charred corn fregola, mushroom, black garlic mayonnaise

Grilled veal cutlet, garlic confit potato, braised fennel, carrot, caramelized pears, veal jus

GF D

Slow braised beef cheek, brown onion puree, pickled celery, radish, pomegranate

GF N

## SIDE DISH

Mash potato

V D

Thick chips cooked three times, served with homemade Jabal tomato ketchup

V D

Fresh vegetables medley, garlic, lemon and fresh parsley

GF V

French beans with feta crumbled and honey lemon dressing

V

Fattouche salad with baby romaine, radish, tomatoes and peppers

V D

## الأطباق الرئيسية

الكوسا المطبوخة في صلصة الزبادي مع الصنوبر والاعشاب والطماطم الصغيرة المحمره ببطء

طاجن الخضروات في صلصة الزبادي المقوّح مع الحمص والصنوبر المغلف بالعسل مع الكسكس بالأعشاب

سمك محلي مطهو بالبخار، بازلاء مطحونة، مطبوخة الطماطم، هريسة، مع تتبيلة الزبد والليمون والثوم بالزيتون والأعشاب

دجاج صغير مدخن، فريجولا الذرة المشوية على الفحم، فطر، مايونيز الثوم الأسود

شريحة لحم عجل مشوية والبطاطا بالثوم وشمر مطهو ببطء وجزر وكشمري بالكراميل مع مرقة لحم العجل

لحم البقر المطهو ببطء مع بصل بنى مهروس والكرفس المخلل والفجل والرمان

## الأطباق الجانبية

بطاطا مهروسة

شرائح البطاطا المقليّة المقرمشة، تقدم مع كاتشب الطماطم الجبليّة المحضر بالمطعم

خضار طازجة محضرة بالبخار مع الثوم والبقدونس الطازج

فاصوليا خضراء مع فتات جبن الفيتا وتتبيلة الليمون والعسل

سلطة الفتوش مع الخس الرومي الصغير، والفجل والطماطم والفلفل

S

حار  
Spicy

GF

خالي من الغلوتين  
Gluten free

N

مكسرات  
Nuts

V

نباتي  
Vegetarian

D

مشتقات الحليب  
Dairy

OMR 25 ++

جميع الأسعار المذكورة بالريال العماني، وتخضع الأسعار لضريبة حكومية ورسوم خدمة بنسبة ١٧٪.  
Prices mentioned are in Omani Rial and subject to 17% government tax and service charge



## MEZZE

Creamy hummus with Jabal olive oil and crisp chickpeas

GF V

Matbucha – spicy tomato and eggplant salad with fragrant herbs

GF V

Apricot and pistachio tabbouleh with orange blossom

N V

Air dried beef with mixed pickles

GF

Shaved carrots with pine nuts and saffron tomato dressing

V N

GF

Soft white cheese with za'atar, chili and lemon

V D

GF

## SOUP

Lentil soup with parsley and smoked chili

GF V

Seafood soup with orange, fennel, garlic and saffron

GF

## ENTREE

Mushroom and grilled halloumi with tahini sauce and smoked almond salad

V N

D

Coss lettuce, pomegranate, orange, asparagus, feta cheese with olive and lemon dressing

V D

GF

Gravlax of salmon, pickled onion, fried capers, celeriac remoulade

GF

Prawn kunafah, roasted almond skordalia and pomegranate honey dressing

N D

GF

Foie gras, caramelized plums, roasted Jerusalem artichoke, beetroot puree ginger bread sauce, date chutney and basil oil

N GF

Braised boneless oxtail, carrot, celeriac puree, fresh parsley and pomegranate

N D

## مَزَات

حمص بالكريمة مع زيت الزيتون الجبلي والحمص المقرمش

مطبوخة الطماطم الحارة وسلطة الباذنجان مع الأعشاب العطرية

تبولة بالمشمش

والفستق مع زهر البرتقال

لحم بقري مجفف مع المخللات المشكلة

الجزر المبشور مع الصنوبر وتتبيلة

الطماطم والزعفران

الجبن الأبيض الطري مع الزعتر

والفلفل الحار والليمون

## شوربات

شوربة العدس مع البقدونس والفلفل الحار المدخن

شوربة المأكولات البحرية مع البرتقال

والشمر والثوم والزعفران

## المقبلات

الفطر وجبن الحلومي المشوي مع صلصة الطحينة وسلطة اللوز المدخن

خس إفرنجى مع حبات الرمان و شرائح البرتقال والهليون و جبن الفيتا مع صلصة الريحون و الليمون

جرافلدكس من سمك السلمون، بصل مخلل، القبار المقلّى مع صلصة ريمولاد

جمبري بالكثافة مع اللوز المحمص و صلصة سكورداليا مع تتبيلة الرومان والعسل

كبد اللوز (فوا جرا) مع برقوق بالكراميل، دوار الشمس الدرني المشوي وهريس الخرشوف والشمندر وخبز الزنجبيل وصلصة التمر مع زيت الريحان

لحم ذيل الثور المطهو ببطء بدون عظم مع الكمون،

الجزر، هريس الكرفس، البقدونس الطازج والرمان

S  
حار  
Spicy

GF  
خالي من الغلوتين  
Gluten free

N  
مكسرات  
Nuts

V  
نباتي  
Vegetarian

D  
مشتقات الحليب  
Dairy

OMR 25 ++

جميع الأسعار المذكورة بالريال العماني، وتخضع الأسعار لضريبة حكومية ورسوم خدمة بنسبة 17%.  
Prices mentioned are in Omani Rial and subject to 17% government tax and service charge



## MAIN COURSE

Carnaroli risotto with saffron, parmigiano reggiano and truffle essence



Mix vegetable masala, with indian fragrant spices, papadam, pickle, basmati rice



Pan roasted salmon pastirma, celeriac green lentil, walnuts, harissa



Seared duck breast, beetroot puree, baby leeks, caramelized pears, duck jus



Lamb chop, baharat spices, roast pumpkin, goat cheese and Jabal honey



Beef tenderloin, coriander and pepper crust, braised oxtail crumbed croquette, burnt onion, celeriac puree, beef jus



## SIDE DISH

Mash potato



Thick chips cooked three times, served with homemade Jabal tomato ketchup



Fresh vegetables medley, garlic, lemon and fresh parsley



French beans with feta crumbled and honey lemon dressing



Fattouche salad with baby romaine, radish, tomatoes and peppers



## الطباق الرئيسية

ريزوتو كارنارولي مع الزعفران، جبن البارميزان وخلص الكمأة

ماسالا الخضروات المشكلة مع التوابل الهندية العطرة، خبز البادام المخلل، أرز بسمتي

سمك مشوي- سمك السلمون المحمّر مع الكرفس والعدس اللخضر وعين الجمل وصلصة الهريسه

صدر بط محمر في المقلدة مع هريس الشمندر والكراث الصغير وكمثرى بالكراميل مع مرقة البط

لحم الضان من الضلوع مع توابل بهارات و يقطين محمّر وجبن الماعز والعسل الجبلي

لحم بقري تندرلويين مغلف بالكزبرة والفلفل، كروكيت ذيل الثور المطهو ببطء، بصل مقرمش، كرفس مهروس مع مرقة لحم البقر

## الطباق الجانبية

بطاطا مهروسة

شرائح البطاطا المقلية المقرمشة، تقدم مع كاتشب الطماطم الجبلية المحضر بالمطعم

خضار طازجة محضرة بالبخار مع الثوم والبقدونس الطازج

فاصوليا خضراء مع فتات جبن الفيتا وتبيلة الليمون والعسل

سلطة الفتوش مع الخس الرومي الصغير، والفجل والطماطم والفلفل



حار  
Spicy



خالى من الغلوتين  
Gluten free



مكسرات  
Nuts



نباتي  
Vegetarian



مشتقات الحليب  
Dairy

OMR 25 ++

جميع الأسعار المذكورة بالريال العماني، وتخضع الأسعار لضريبة حكومية ورسوم خدمة بنسبة ١٧٪.  
Prices mentioned are in Omani Rial and subject to 17% government tax and service charge