



الغداء LUNCH MENU



شجر العلعلان JUNIPER

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.

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.

Tag and share your experience





المقبلات

ENTREE

Jabal Pomegranate Salad

Pomegranate salad with organic greens and feta cheese

4.500

Carrot Salad V N GF

Shaved carrot salad with labneh, fresh herbs and pine nuts

4.500

Romaine and Bastourma Salad GF

Romaine lettuce, shaved bastourma, garlic dressing, soft egg and labneh

4.500

Fresh Garden Salad

Greens from garden, beans, tomato, fennel, cucumber brioche croutons, saffron labneh

5.000

Mezze Plate

Chickpea hummus, roasted eggplant matbucha, labneh with zattar & tabbouleh

5.000

Smoke Salmon Salad

Lettuce heart, cucumber, capers, sour cream & brioche croutons

7.000

سلطة رمان الجبل

سلطة الرمان مع الخضروات العضوية وجبن الفيتا

سلطة الجزر V N GF

بسلطة الجزر المبشور مع اللبنة والأعشاب الطازجة والصنوبر

سلطة البسطرمة مع الخس الرومي GF

الخس الرومي وبسطرمة بتتبيلة الثوم مع بيض برشت ولبنة.

سلطة الخضروات الطازجة

خضروات طازجة وفاصوليا وطماطم وشمر وخيار ولبنة بالزعفران

طبق المزات

حمص مع مطبوخة البادنجان واللبنة مع الزعتر تبولة

سلطة السالمون المدخن

الخس الخيار مع مخلل الكبر قطع الخبز المحمص و الكريمة الحامضة

S

حار
Spicy

GF

خالٍ من الغلوتين
Gluten free

N

مكسرات
Nuts

V

نباتي
Vegetarian

D

مشتقات الحليب
Dairy

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



SOUP

شوربات

Lentil Soup

with parsley and smoked chili

4.000

شوربة العدس

مع البقدونس والفلفل الحار المدخن

Fragrant Duck Ash Soup

with poached apple, rice noodles
& saffron oil

5.000

شوربة البط

مع التفاح المسلووق والشعيريه وزيت الزعفران

PIDE

الفطائر

Four Cheese Pide

Fetta, mozzarella , cheedar & parmeson
cheese pide with cherry tomato & parsley

6.000

فطائر الجبن الاربعة

جبن الفيتا , جبنة الموزاريلا , جبنة الشدر , جبنة
البرمزان مع البقدونس والطماطم

Lamb Pide

Omani spiced lamb pide with feta, tomato
sauce, parsley and pomegranate

8.000

فطيرة اللحم

فطيرة اللحم مع البهارات العمانية وجبنة الفيتا
وصلصة الطماطم مع البقدونس والرمان

S

حار
Spicy

GF

خالى من الغلوتين
Gluten free

N

مكسرات
Nuts

V

نباتي
Vegeterian

D

مشتقات الحليب
Dairy

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



الطبايق الرئيسية

MAIN COURSE

- Tagine** V 4.500
Vegetable tagine, jeweled couscous, green harissa
- Chicken Biryani** GF 4.500
Masala boneless chicken thigh with salan, raita & papad
- Juniper Marinated Duck Leg Confit** 4.500
Celeriac & orange zest puree, pomegranate sauce
- Samak Harra** 5.000
Spiced local fish, lemon and dill bulgur; harra sauce
- Kefta Khoush Kash** N GF 5.000
Lamb kefta kebab, spiced tomato sauce, yoghurt and pine nuts
- Beef Meshwi** GF 7.000
Angus beef kebabs, baharat spice, tahini sauce, pickled cherry tomatoes
- Omani Spiced Sirloin Steak**
Green bean, pistachio pesto, hand cut chips, café de paris butter

الطاجن

طاجن الخضروات مع الكسكس والهريسة الخضراء

رياني الدجاج

طبق برياني فخذ الدجاج المسحب مع مع الريتا والباباد

ساق البط المتبل بالعرعر والمطهو ببطء

الكرفس وقشر البرتقال المهروس، صلصة الرمان

سمكة الحرة

سمك متبل محشو بالليمون والبرغل والشبت والصلصة الحارة

كفتة الخشخاش

كباب كفتة من لحم الضأن، مع صلصة الطماطم المتبلّة، والزبادي، والصنوبر

لحم البقر المشوي

كباب لحم أنجوس، مع توابل البهارات، وصلصة الطحينة، ومخلل الطماطم الصغيرة

لحم البقر السيرليون بالبهارات العمانية

الفاصولية الخضراء، الفستق بالريحان، البطاطس، وصلصة الزبدة

S

حار
Spicy

GF

خالٍ من الغلوتين
Gluten free

N

مكسرات
Nuts

V

نباتي
Vegeterian

D

مشتقات الحليب
Dairy

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



WRAPS, BURGERS & PASTAS

البرجر والباستا

Falafel Kebab

Crisp falafel wrapped in pita with crisp lettuce, tomato, hummus, chilli pickle and fattoush salad

6.000

Chicken Burger

Crumbed chicken breast, spicy coleslaw, homemade hand cut chips, Jabal tomato sauce

6.000

Jabal Akhdar Sub Club

Poached chicken, turkey bacon, avocado, tomato lettuce, garlic aioli, spiced tomato relish with homemade hand cut chips

6.500

Shawarma

Spiced grilled chicken, crisp lettuce, tomato, herbs, pickles, tahini sauce

7.000

Omani Burger

Minced lamb patty, feta cheese, date-tamarind chutney, cucumber, mint yoghurt, homemade hand cut chips

7.000

كباب الفلافل

فلافل مقرمشة بالخبز العربي مع الخس المقرمش، طماطم، حمص، فلفل حار مخلل وسلطة فتوش

برجر الدجاج

فخذ دجاج مفتت ومتبّل، مع سلطة الكرنب، و البطاطس المقلية وصلصة الطماطم الجبلى

سندويش «صب كلوب» الجبل الأخضر

دجاج مسلوّق مع لحم ديك رومي مقدّد، أفوكادو، طماطم، خض، ثومية، صلصة الطماطم مع البطاطس المقلية

شاورما

دجاج مشوى متبل مع الخس المقرمش، طماطم، أعشاب، مخللات، صلصة الطحينة

البرجر العُماني

فطيرة محشوة بلحم الضأن المفروم، جبن الفيتا، صلصة التمر الهندي، والزبادي بالنعناع والخيار

S

حار
Spicy

GF

خالى من الغلوتين
Gluten free

N

مكسرات
Nuts

V

نباتي
Vegeterian

D

مشتقات الحليب
Dairy

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



البرجر والباستا

WRAPS, BURGERS & PASTAS

Wagyu Beef Burger

Crisp turkey bacon, fried egg, emmental cheese, gherkins, tomato, herb mayonnaise and homemade hand cut chips

9.000

Spaghetti Pomodoro

Spaghetti with roasted vegetables & fresh tomato sauce

7.000

Penne Pasta

Penne pistachio pesto with grilled chicken & fresh parmesan cheese

8.000

برغر لحم الواغيو البقري

لحم ديك رومي مقدّد مقرمش، البيض المقلي جبن إيمنتال، سلطة، صلصة طماطم مع مايونيز الأعشاب والبطاطس المقلية

السباغيتي بومودورو

السباغيتي مع الخضار المشوي وصلصة الطماطم الطازجة

معكرونة البيني بيستو

مع صلصة البيستو بالفستق والكريمة مع دجاج مشوي

SIDE DISHES

Homemade hand cut chips

Mash potato

Steamed rice

Warm grill vegetables salad

Fattoush salad

Tomato salad

Zattar salad

2.000

الأطباق الجانبية

بطاطس مقليه محضره بالمطعم

بطاطس مهروسة بالكريمة

الأرز البخاري

الخضروات المشوية

سلطة الفتوش

سلطة الطماطم

سلطة الزعتر

S

حار
Spicy

GF

خالي من الغلوتين
Gluten free

N

مكسرات
Nuts

V

نباتي
Vegeterian

D

مشتقات الحليب
Dairy

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



DESSERT

Brownie ^N

Chocolate walnut brownie vanilla ice cream, 4.000
chocolate sauce

Homemade Carrot Cake

Spiced carrot cake, orange cream cheese 4.000
sorbet

Ice Cream ^{GF}

Selection of homemade ice cream 4.000
(3 scoop)

Brulee

Fig cream brulee, fresh strawberry, almond 5.000
biscotti

Fruits ^V ^{GF}

Selection of mix fresh seasonal fruit 5.000

Gourmet Cheese Plate

Four variety of cheese with grapes, mix nuts, 8.000
date chutney & lavash

البرجر والباستا

براونيز ^N

براونيز بالشوكولاته والجوز والفانيليا آيس كريم،
صلصة الشوكولاته

كيك الجزر

كعكة الجزر المتبل، مع سوربيه البرتقال
وكريمة الجبن

اللايس كريم ^{GF}

الاختيارات من اللايس كريم المحضر بالمطعم
(٣ غرفات)

بروليه

بروليه كريم التين مع فراوله طازجه،
بيسكوتي باللوز

لفواكه ^V ^{GF}

تشكيلة من الفواكه الموسمييه الطازجه

طبق الجبن المشكل

اربعة انواع من الجبن مع العنب، المكسرات
المشكلة، وصلصة التمر

S

حار
Spicy

GF

خالى من الغلوتين
Gluten free

N

مكسرات
Nuts

V

نباتي
Vegeterian

D

مشثقات الحليب
Dairy

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



FONDUE FOR TWO

فوندو لشخصين

Cheddar

Cheddar melted with worcestershire, garlic and light mustard

16,000

Switzerland Original

Gruyere & emmental melted with white wine, nutmeg, garlic & kirsch

20,000

Served with spicy beef sausage, homemade breads and seasonal garden vegetables

جبن الشيدر

جبن الشيدر المذاب مع صلصة ورسيسثيرشاير والثوم، والخردل الخفيف

صنع في سويسرا

جبن غرويير وإيمنتال المذاب مع النبيذ الأبيض و جوزة الطيب والثوم وكيرش

يقدم مع نقانق لحم البقر الحار، والخبز المحضّر بالمطعم والخضروات الموسمية

S

حار
Spicy

GF

خالي من الغلوتين
Gluten free

N

مكسرات
Nuts

V

نباتي
Vegeterian

D

مشتقات الحليب
Dairy

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