

الغداء LUNCH MENU



ردهة الورد ROSE LOUNGE

لقد اشتهر الجبل الأخضر على مدى مئات السنين بزراعة الورد ، وبدء إنتاج ماء الورد منذ القرن التاسع الميلادي. حيث تتفتح في فصل الربيع من كل عام التلاف من النباتات، في مشهد أخاذ من اللون الوردى الذي يغمر المرتفعات. ويتم قطف الأزهار مباشرة بعد تفتحها عند شروق الشمس، حين تكون في أوج عنفوانها، ليتم بعد ذلك تقطيرها بعناية في دفعات صغيرة وفقا للتقاليد القديمة الموروثة، وذلك باستخدام الأواني الخزفية والنحاسية فوق فرن من الطين يسمى «الدهقان». حيث تعكس خلاصتها وجوهرها – بكل عبقها الفواح وتفردا ورهافتها - الجاذبية متعددة الأوجه التي تزدان بها السلطنة، كما تحظى بتقدير كبير في جميع أنحاء المنطقة.

Roses have been cultivated in Al Jabal Al Akhdar for hundreds of years, and rosewater produced since the ninth century AD. Each spring, thousands of the plants bloom in a riot of pink across the highlands. The blossoms are picked just after they open at sunrise, at the height of their potency, and carefully distilled in small batches according to age-old tradition, using ceramic and copper pots on a mud oven called an Al-duhjan. Their essence – smoky and floral, exotic and delicate – manifests the multi-faceted allure of Oman, and is prized throughout the region.

Tag and share your experience





STREET FOOD SNACKS

Any 1 for 2.5

Any 3 for 6

Falafel V N

Crisp falafel fritters, served with pistachio pesto & hummus

Thai Vegetable Spring Rolls S V

Served with chili sauce

Black Sesame Crusted Tuna

Served with pomegranate dressing

Kunafeh Prawns S D

Served with wasabi mayonnaise

Chicken Lollipops

Served with teriyaki sauce

الماكولات الخفيفة

أي ١ أنواع من الميزات مقابل ٢,٥

أي ٣ أنواع من الميزات مقابل ٦

فلافل V N

فطائر الفلافل المقرمشة، تقدم مع صلصة البيستو بالفستق والحمص

لفائف سيرنغ رول التايلندية بالخضار S V

تقدم مع صلصة الفلفل الحار

التونة المغلفة بالسهمم الاسود

تقدم مع تتبيلة الرمان

الجمبري بالكنافة S D

تقدم مع مايونيز الونسابي

قطع أجنحة الدجاج

تقدم مع صلصة الترياكي



حار
Spicy



خالي من الغلوتين
Gluten free



مكسرات
Nuts



نباتي
Vegetarian



مشروبات 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



شوربات

SOUP

Soto Ayam S N GF

Indonesian clear chicken soup with turmeric and vermicelli noodles 5.000

«سوتو ايام»
حساء الدجاج الأندونيسي مع الكركم و
معكرونة الشعيرية

Sop Buntut S N D

Oxtail soup, carrot, potato, chili sambal and crackersl 5.000

«سوب بوتنت»
شوربة ذيل الثور مع الجزر والبطاطا، وصلصة
سامبال الحارة

SALAD

السلطة

Vietnamese Rice Paper Rolls S V GF

Rice noodle, fresh vegetables with sweet and sour dipping sauce 4.000

لفائف ورق الأرز الفيتنامي
معكرونة الأرز، التفوفو والبراعم الطازجة مع صلصة
غموس حلوة وحامضة

Gado Gado S V GF

Classic Indonesian vegetable salad with kacang sauce 4.000

«جادو جادو» (نباتي)
سلطة الخضار الأندونيسية الكلاسيكية
مع صلصة الفول السوداني

Grilled Prawn Salad S

Homemade sweet chili sauce, honeydew, coriander, shallot, tomato garlic salsa 5.000

«الروبيان المشوي»
صلصة الفلفل الحار الحلوة المحضرة بالمطعم،
البابايا، الكزبرة، الكراث، الطماطم وصلصة الثوم

S

حار
Spicy

GF

خالي 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



SATE

Sate Lilit Ikan S GF

Minced fish with coconut and coriander wrapped around lemongrass, balinese sambal matah

5.000

Chicken, Lamb or Beef Sate S N

Served with satay sauce and sweet soy mixture

5.000

Mixed Sate Platter S N

Chicken, beef, lamb and fish sate served with selection of sauces and sambal

14.000

الساتي

«ساتي ليليت إيكان» S GF

السّمك المفروم مع جوز الهند والكزبرة الملفوف حول سامبال ماتاه بالي بعشبة الليمون

ساتي الدجاج او لحم الضأن أو البقر S N

(بالمكسرات) تقدم مع صلصة الساتاي ومزيج الصويا الحلو

طبق الساتاي المشكل S N

ساتي الدجاج، لحم البقر، لحم الضأن والسّمك، يقدم مع تشكيلة من الصلصات والسامبال

S

حار
Spicy

GF

خالي 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 17%.

Prices mentioned are in Omani Rial and subject to 17% government tax and service charge



MAIN COURSE

Thai Green Curry S GF	8.000
With chicken, eggplant, bamboo shoots, rice	
Ikan Bakar Dabu Dabu S GF	8.000
Baked fish fillet topped with manadonese salsa	
Nasi Goreng S N	8.000
Fried rice with seafood served with chicken sate, fried egg and prawn crackers	
Mie Goreng Jawa S N	8.000
Stir fried thick egg noodles with meatball, chicken and choy som cabbage	
Ayam Bakar Taliwang S N GF	8.000
Traditional lombok grilled chicken served with spicy green baby eggplant, rice	
Rendang Daging Sapi S N GF	9.000
Spicy slow cooked beef stew with rich aromatic coconut gravy, rice	

الأطباق الرئيسية

الكاري الأخضر التايلندي S GF	مع الدجاج، الباذنجان، براعم الخيزران، الأرز
«إيكان باكار دابو دابو»	فيليه السمك بالفرن مع صلصة مانادو
«ناسي جورينج» S N	الأرز المقلي مع المأكولات البحرية، يقدم مع ساتي الدجاج، والبيض المقلي والروبيان المقرمش
«مي جورينج جاوة» S N	النودلز السمكية المقلية بالبيض مع كرات اللحم والدجاج وملفوف «تشوي سوم»
«أيام باكار تاليوانج» S N GF	دجاج لومبوك التقليدي المشوي، يقدم مع الباذنجان الصغير الأخضر الحار والأرز
«راندانج داجينج سابي» S N GF	حساء لحم البقر الحار المطهو ببطء مع مرق جوز الهند الغني العطري والأرز



حار
Spicy



خالي من الغلوتين
Gluten free



مكسرات
Nuts



نباتي
Vegetarian



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

SANDWICH & BURGERS

Vegetable Kathi Roll **V D**

Wrap with tandoori spiced vegetable and paneer served with mint chutney

6.500

Jabal Akhdar Club-Sandwich

Poached chicken, turkey bacon, avocado, tomato, lettuce, garlic aioli with hand cut chips and homemade tomato sauce

6.500

Omani Burger **D**

Spiced lamb patty, feta cheese, date tamarind chutney, cucumber, mint yoghurt and hand cut chips

7.000

Beef Burger **D**

Fried egg, turkey bacon, emmenthal cheese, lettuce tomato slice, herb mayonnaise, hand cut chips and Jabal tomato sauce

9.000

لفائف «كاتي رول» بالخضار (نباتي) **V D**

لفافة الخضار ببهارات التندوري مع جبنة البانير، تقدم مع صلصة تشوتني النعناع

كلوب ساندويتش الجبل الأخضر

دجاج مشوي، لحم الديك الرومي المقدم، أفوكادو، طماطم، خس، صلصة الثوم، صلصة الطماطم بالتوابل مع البطاطا المقلية المحضرة بالمطعم

البرجر العُماني **D**

لحم غنم مفروم بالتوابل، جبن الفيتا، صلصة التمر الهندي، الخبار، الزبادي بالنعناع مع البطاطا المقلية المحضرة بالمطعم

برغر لحم البقر «واغيو» **D**

مع لحم الديك الرومي المقدم المقرمش، جبن إيمنتال، سلطة وصلصة الطماطم مع مايونيز الأعشاب والبطاطا المقلية المحضرة بالمطعم

S

حار
Spicy

GF

خالي 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



PASTAS

Mushroom Pappardelle V D

Wild mushrooms, cream sauce, truffle oil, parmesan cheese

8.000

Penne Carbonara D

Smoked beef pancetta, garlic, egg, mascarpone, parsley, parmesan

8.000

Spaghetti Bolognaise

Slow cook ragu of wagyu beef with tomato, oregano

9.000

FONDUE FOR TWO

Cheddar D GF

Cheddar melted with worcestershire, garlic and light mustard

16.000

Switzerland Original D GF

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

20.000

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

البرجر والباستا

«بارديلي» V D

الفطر البري، صلصة الكريمة، زيت الكمأة، جينة البرميزان

بيني كاربونارا D

بانسيتا لحم البقر المدخن، الثوم، البيض، مسكرون، بقونس، جين البارميزان

سباجيتي بولونيز

راجو لحم بقري واجيو مع الطماطم والأوريغانو

فوندو لشخصين

جبنة الشيدر D GF

جبنة الشيدر المذاب مع صلصة ورسيتيرشاير والثوم، والخردل الخفيف

صنع في سويسرا D GF

جبنة غروبير 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
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



SWEETS

Fruit Platter V GF

Seasonal cut fruits

4.000

Rice Pudding V GF

With date and fresh pomegranate

4.000

Walnut Brownie N

White chocolate sauce, fresh strawberry and pomegranate ice crea

4.500

Pisang Goreng D

Battered fried banana, served with grated cheese and dark chocolate sauce

5.000

Bubar Sum-Sum GF

Rice flour conge with palm sugar syrup

5.000

الحلويات

الفواكه الموسمية V GF

مع الليمون الحامض وسوريه اليانسون النجمي

بودينج الأرز V GF

مربي التمر، والرمان الطازج

براوني الجوز المتبل N

مع كريم الشوكولاته البيضاء وآيس كريم الرمان

يسانج جورينج D

الموز المقلي بعجينة البانتيك، يقدم مع الجبن المبشور والشوكولاته الداكنة

بابار سم سم GF

ارز طحين الكنجو مع صوص سكر النخيل

S

حار
Spicy

GF

خالي من الغلوتين
Gluten free

N

مكسرات
Nuts

V

نباتي
Vegeterian

D

مشروبات 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