

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 أخذ من اللون الوردى الذي يغمر المرتفعات. ويتم قطاف 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 سبرنغ رول التايلندية بالخضار S V

تقدم مع صلصة الفلفل الحار

التونة المغلفة بالسهمسم الاسود

تقدم مع تتبيلة الرمان

الجمبري بالكنافة S D

تقدم مع مايونيز الوسابي

قطع أجنحة الدجاج

تقدم مع صلصة الترياكي

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 ١٧٪.
Prices mentioned are in Omani Rial and subject to 17% government tax and service charge



SOUP

شوربات

Soto Ayam **S N GF**
Indonesian clear chicken soup with turmeric and vermicelli noodles 5.000

«سوتو ايام» **S N GF**
حساء الدجاج الأندونيسي مع الكركم و معكرونة الشعيرية

Sop Buntut **S N D**
Oxtail soup, carrot, potato, chili sambal and crackers 5.000

«سوب بوتنت» **S N D**
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 **S V GF**
معكرونة الأرز، التوفو والبراعم الطازجة مع صلصة غموس حلوة وحامضة

Gado Gado **S V GF**
Classic Indonesian vegetable salad with kacang sauce 4.000

«جادو جادو» (نباتي) **S V GF**
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 **S**
صلصة الفلفل الحار الحلوة المحضرة بالمطعم، البابايا، الكزبرة، الكراث، الطماطم وصلصة الثوم

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



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

السماك 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 الساتي ومزيج الصويا الحلو

طبق الساتي المشكل S N

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

S

حار
Spicy

GF

خالى من الفلوتين
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



MAIN COURSE

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

الأطباق الرئيسية

- الكاري الأخضر التايلندي** S GF
مع الدجاج، الباذنجان، براعم الخيزران، الأرز 8.000
- «إيكان باكار دابو دابو»**
فيليه السمك بالفرن مع صلصة مانادو 8.000
- «ناسي جورينج»** S N
الأرز المقلي مع المأكولات البحرية، يقدم مع ساتي الدجاج، والبيض المقلي والروبيان المقمرمش 8.000
- «مي جورينج جاوة»** S N
النودلز السميقة المقلية بالبيض مع كرات اللحم والدجاج وملفوف «تشوي سوم» 8.000
- «ايام باكار تاليوانج»** S N GF
دجاج لومبوك التقليدي المشوي، يقدم مع الباذنجان الصغير الأخضر الحار والأرز 8.000
- «راندانج داجينج سابي»** S N GF
حساء لحم البقر الحار المطهو ببطء مع مرق جوز الهند الغني العطري والأرز 9.000

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



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

V D لفائف «كاتي رول» بالخضار (نباتي)
لفافة الخضار ببهارات التندوري مع جبنة البانير، تقدم مع صلصة تشوتني النعناع

كلوب ساندويتش الجبل الأخضر
دجاج مشوي، لحم الديك الرومي المقعد، افوكادو، طماطم، خس، صلصة الثوم، صلصة الطماطم بالتوابل مع البطاطا المقلية المحضرة بالمطعم

D البرجر العُماني
لحم غنم مفروم بالتوابل، جبن الفيتا، صلصة التمر الهندي، الخيار، الزبادي بالنعناع مع البطاطا المقلية المحضرة بالمطعم

D برغر لحم البقر «واغيو»
مع لحم الديك الرومي المقعد 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
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



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 Bolognese
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

«بابارديلي» V D
الفطر البري، صلصة الكريمة، زيت الكمأة، جبنة
البرميزان

بيني كاربونارا D
بانسييتا لحم البقر المدخن، الثوم، البيض،
مسكرون، بقدونس، جبن البارميزان

سباجيتي بولونيز
راجو لحم بقري واجيو مع الطماطم والأوريغانو

فوندو لشخصين

جبنة الشيدر D GF
جبنة الشيدر المذاب مع صلصة ورسبيستيرشاير
والثوم، والخردل الخفيف

صنع في سويسرا D GF
جبنة 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

خالٍ من الغلوتين
Gluten free

N

مكسرات
Nuts

V

نباتي
Vegetarian

D

مشتقات الحليب
Dairy

جميع الأسعار المذكورة بالريال العماني، وتخضع الأسعار لحكومية 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
مربى التمر، والرمان الطازج
- براوني الجوز المتبل** N
مع كريم الشوكولاته البيضاء وآيس كريم الرمان
- يسانج جورينج** D
الموز المقلي بعجينة البانكيك، 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

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