



Menu

QUALITY CRAFTED
MEALS ALWAYS

20 OMR

MENU

المقبلات

Appetizers :

Seasonal Mixed Leaves, Assorted Dressings
Caesar Salad, Garlic Croutons
Italian pasta salad with sundried tomato
Beetroot Salad
Chopped Egg salad with grilled vegetables
Greek Salad with Feta
Grilled Eggplant salad
Hummus, Moutabel
Marinated Olives and Pickles

- أوراق موسمية مشكلة وتتبيلات متنوعة
- سلطة سيزر مع خبز محمص بالثوم
- سلطة مكرونة إيطالية مع طماطم مجففة
- سلطة الشمندر
- سلطة البيض المفروم مع خضار مشوية
- سلطة يونانية بالفيتا
- سلطة باذنجان مشوي
- حمص، متبل
- زيتون ومخللات متبلّة

Soup

Roasted Pumpkin Soup

شوربة اليقطين المشوي

Hot starter

Cheese Sambousek / Fried Calamari with Tartar Sauce

المقبلات الساخنة

سمبوسك بالجبن / كالاماري مقلي مع صلصة التارتار

Bread Station

Selection of International Breads

ركن الخبز

دجاج متشكيلة من الخبز العالمي

Main Courses

Arabic Mixed Grill: (Shish Tawouk, Lamb kebab, Kofta)
Fish with curry sauce
Chicken kabsa
Roasted beef striploin with gravy
White kidney beans with lamb
Vegetables Salona
Steamed Rice
Baked pasta with béchamel sauce

الطبق الرئيسي

- مشاوي عربية مشكلة: (شيش طاووق، كباب لحم، كفتة)
- سمك بصلصة الكاري
- كبسة دجاج
- شريحة لحم بقري مشوية مع صلصة جرافي
- فاصوليا بيضاء باللحم
- صلونة خضار
- أرز أبيض مطهو على البخار
- مكرونة مخبوزة بصلصة البشاميل

Dessert

Bread and Butter
Pudding
Um-Ali
Basboussa
Chocolaté cake
Opera Cake
Blueberry mousse
Red velvet
Date Cake Mahlabiya
Seasonal Fruits salad

Chilled Juices, Water,
Tea and Coffee

حلويات

بودينغ الخبز والزبدة
أم علي
بسبوسة
كعكة الشوكولاتة
كعكة الأوبرا
موس التوت الأزرق
ريد فلفيت
كعكة التمر محلبية
سلطة فواكه موسمية
عصائر باردة، ماء، شاي
وقهوة



80011011