



Menu

QUALITY CRAFTED
MEALS ALWAYS

23 OMR

MENU

المقبلات

Appetizers :

Seasonal mixed leaves, assorted dressings
Caesar salad, garlic croutons
Roasted vegetables, parsley lemon oil
White beans salad
Cauliflower tahina salad
Lebanese seafood salad
Potato salad
Hummus, Moutabel, Mohammara
Tabouleh, Labneh with mint
Fattoush
Marinated olives, Arabic 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 متبلة

Soup

Thai Tom Yum soup with chicken /
Lentil soup with croutons

شوربة

شوربة توم يوم التايلاندية بالدجاج
/ شوربة العدس مع خبز محمص

Hot Mezze

Cheese sambousek / Spinach
fatayer / Chicken Samousa

المزة الساخنة

سمبوسك بالجبن / فطائر السبانخ
/ سمبوسة دجاج

Bread Station

Selection of International
Breads

ركن الخبز

تشكيلة من الخبز العالمي

Main Courses

Grilled fish fillet, tomato, olives & basil
Grilled beef Tenderloin with mushroom
pepper sauce
Arabic mixed grill (Shish Taouk, Shish
Kebab, Kofta Kebab)
Dawood basha
Chicken tandoori with mint raita
Chicken Bukhari
Paneer Butter Masala
Stier- Fried noodles with shrimps
White rice
Carrot Vichy
Paratha and chapati

الطبق الرئيسي

- فيليه سمك مشوي مع طماطم، زيتون وريحان
- فيليه لحم بقري مشوي مع صلصة الفطر والفلفل
- مشاوي عربية مشكلة (شيش طاووق، شيش كباب، كباب كفتة)
- داوود باشا
- دجاج تندوري مع رايثا بالنعناع
- دجاج بخاري
- بانير بتر ماسالا
- نودلز مقلية مع الجمبري
- أرز أبيض
- جزر فيشي
- براتنا وشباتي

Dessert

Apple crumble
Strawberry pannacotta
Belgium Chocolate
mousse
Orange cake
Banana Nutella cake
Blueberry mousse
Fresh fruit salad
Carrot halwa -hot
Oumali -hot

Chilled Juices, Water,
Tea and Coffee

حلويات

فطيرة التفاح المفتتة
بانناكوتا بالفراولة
موس الشوكولاتة البلجيكية
كعكة البرتقال
كعكة الموز والنوتيلا
موس التوت الأزرق
سلطة فواكه طازجة
حلوى الجزر - ساخنة
أم علي - ساخنة

عصائر باردة، ماء، شاي
وقهوة



80011011