

Breakfast from 06:00 – 10:30 am

الإفطار من الساعة ٦ صباحًا حتى ١٠:٣٠ صباحًا

Breakfast in your suite is available from 06:00 to 10:30 am.

يتوفر الإفطار في جناحك من الساعة ٦ صباحًا حتى ١٠:٣٠ صباحًا.

If you plan to have breakfast in your suite tomorrow morning, may we suggest you to place your order with our operator tonight before 11:00 pm

إذا كنت تخطط لتناول الإفطار في جناحك صباح الغد، فنحن نقترح عليك وضع طلبك الليلة قبل الساعة ١١:٠٠

CONTINENTAL BREAKFAST

4

فطور كوتنينتال

Selection of homemade pastries

مجموعة مختارة من المعجنات محلية الصنع

Choice of cereals - Muesli, Granola or cornflakes

اختيارك من الحبوب - موسلي، جرانولا أو كورن فليكس

Fresh fruit platter

طبق فواكه طازجة

Fresh orange or pineapple juice

عصير برتقال أو بطيخ طازج

Choice of tea or coffee

اختيارك من الشاي أو القهوة

AMERICAN BREAKFAST

5

فطور أمريكي

Selection of homemade pastries

مجموعة مختارة من المعجنات المحلية الصنع

Choice of egg – Omelette, scrambled, boiled, fried or poached

اختيارك من البيض - أومليت، مخفوق، مسلوق، مقلي أو مسلوق من دون قشر

Served with chicken or beef sausage, grill tomato & hash brown

يتقدم مع سجق دجاج أو لحم بقري، طماطم مشوية وهاش براون

Fresh orange or pineapple juice

عصير برتقال أو أناناس طازج

Choice of tea or coffee

اختيارك من الشاي أو القهوة

ARABIC BREAKFAST

5

فطور عربي

Labneh with olive oil & Hummus served with Arabic bread

لبنة بزيت الزيتون والحمص تقدم مع الخبز العربي

Foul mudammas or Shakshuka egg cooked in rich spiced tomato and bell pepper sauce

فول مدمس او بيض شكشوكة مطبوخ بصلصة الطماطم والفلفل الحلو

Fresh orange or pineapple juice

عصير برتقال أو أناناس طازج

Choice of tea or Arabic coffee

اختيارك من الشاي أو القهوة

HOT APPETIZERS**مقبلات ساخنة****Vegetable spring roll**

3

فطائر مقرمشة بالخضار

Sweet chili sauce

مع صلصة الفلفل الحلو

Chicken samosa

3.5

سمبوسة دجاج

Spicy, sweet & sour tamarind sauce

صلصة تمر هندي حلوة وحامضة، حارة

Homemade crumb fried prawns

3.5

قطع روبيان مقلي بالبقسمات

and tartar sauce

مع صلصة التارتار

SOUP

الحساء

Lentil soup	1.8	شورية العدس
Arabic style rich red lentil		عدس أحمر على الطريقة العربية
Soup of the day	2.3	حساء اليوم
Made In house By our chef		معد من قبل طاهينا
Seafood soup	2.6	شورية مأكولات بحرية
Selected mix seafood in homemade tomato concassé		تشكيلة مختارة من المأكولات البحرية مع طماطم الكونكاسيه

SALAD

السلطة

Garden salad	2.5	سلطة الحديقة
Fresh garden vegetables & honey-mustard dressing		خضروات حديقة طازجة بتتبيلة العسل والليمون
Fattoush salad	2.3	سلطة فتوش
Tossed seasonal greens, pomegranate molasses & extra virgin olive oil		"خضروات موسمية، دبس رمان وزيت زيتون بكر ممتاز"
Greek salad	3.2	سلطة يونانية
Garden greens, marinated olives, feta cheese, oregano & lemon dressing		خضروات، زيتون متبل، جبنة فيتا، زعتر وليمون
Cold mezze platter	3	طبق مازة باردة
Hummus, mutable, tabbouleh, olives, Arabic bread		حمص، متبل، تبولة، زيتون، خبز عربي

REGIONAL SPECIALTIES

التخصصات الإقليمية

Musandam catch	5.2	صيد مسندم
Grill local whole fish, rice & mix salad		سمك محلي مشوي مع أرز وسلطة مشكلة
Saloon rubian	5	صالونة روبان
Arabic spiced local prawns in a fragrant tomato sauce, spiced rice		روبيان عربي متبل بصلصة طماطم معطرة، مع أرز متبل
Samak makbous	4.5	مجبوس السمك
Local spiced fried fish fillet & flavored rice		فيليه سمك مقلي بالتوابل المحلية مع أرز منكه
Chicken harees	4	هريس بالدجاج
Slow cooked wheat & soft chicken		قمح مطهو ببطء ودجاج طري
Chicken saloona	4	صالونة دجاج
Arabic spiced local chicken in a fragrant tomato sauce, spiced rice		دجاج محلي بالتوابل العربية في صلصة طماطم معطرة، مع أرز متبل
Laham kabouli	6	قابولي لحم
Shuwa spice marinated slow cook lamb leg & spiced rice		فخذ خروف متبل بهارات الشوا و مطهو ببطء مع أرز متبل
Vegetable saloona	3.3	صالونة خضار
Spiced seasonal vegetable in a fragrant tomato sauce, spiced rice		خضروات موسمية متبلة بصلصة طماطم معطرة مع أرز متبل

HOUSE DELICACY

أطباق خاصة

Fisherman's basket	7	سلة الصيادين
Batter fried shrimp, calamari & local fish, tartar sauce		روبيان مقلي باليقسماط ، كاليماري وسمك محلي ، صلصة تارتار
Goan prawns curry	5	روبيان جوان بالكاري
Local prawns in tangy spicy curry & coconut milk, basmati rice		روبيان محلي مطبوخ مع كاري حار، حليب جوز الهند وأرز بسمتي
Thai green chicken curry	5	كاري الدجاج التايلندي
Seasonal vegetables & chicken simmered in coconut milk, lime leaves, chili & lemon grass, fragrant rice		خضروات موسمية مطهوه مع أوراق الليمون، الفلفل الحار ، عشب الليمون، وأرز معطر
Murgh makhani	3.5	مورغ مخاني
Masala bone-in cut of chicken, simmered in rich tomato gravy, steamed basmati rice		قطع دجاج ماسالا مع العظم مطبوخ في مرق الطماطم الغني وأرز بسمتي مطهو على البخار
Mutton masala	6	ماسالا لحم الضأن
Braised bone-in cut of local lamb in aromatic spices, steamed basmati rice		قطع لحم خروف بالعظم مطبوخة في توابل عطرية، مع أرز بسمتي مطهو على البخار
Paneer butter masala	4.5	مرق ماسالا زبدة بانير
Cottage cheese cooked in rich creamy sauce, paratha		جبنة البانير مطبوخة في صلصة كريمة غنية، باراتا
Dal tadka	2.3	دال تادكا
Yellow lentils tempered with garlic, onion, tomato & cumin, basmati rice		عدس أصفر مع الثوم، البصل، الطماطم، الكمون وأرز بسمتي
Kadhai vegetable	3.1	خضار كادهاي
Tossed fresh seasonal vegetable in kadhai masala, paratha		خضروات موسمية طازجة مقلية في ماسالا كادهاي، و باراتا
Biryani		برياني
Slow cooked aromatic Indian spices & masala gravy with basmati rice		مطبوخة ببطء، مع بهارات هندية عطرية، مرق ماسالا وأرز بسمتي
Prawns	5	روبيان
Fish	5.2	سمك
Chicken	4.2	دجاج
Lamb	5.5	خروف

GRILL

المشاوي

Grilled half chicken	4.2	نصف دجاجة مشوية
Italian herb & garlic flavored with buttered vegetable & mushroom sauce		مع الأعشاب الإيطالية والثوم بنكهة الخضار بالزبدة وصلصة الفطر
Oriental mixed grill	8.9	مشاوي شرقية مشكلة
Omani spiced mix meat platter with Arabic bread, garlic sauce & green chili dip		طبق لحم متبل بالبهارات العمانية مع الخبز العربي ، صلصة الثوم و صلصة الفلفل الأخضر
Grilled seafood platter	17.9	مأكولات بحرية مشوية
Half lobster, local prawn, squid, hamour, garlic-parsley butter, grilled vegetables		نصف كركند، روبيان محلي، حبار، هامور، زبدة الثوم والبقدونس، خضروات مشوية

BURGER & SANDWICH

برجر وساندوتش

Classic Chicken burger	3.6	برغر الدجاج الكلاسيكي شرائح الدجاج بالبقسماط، جبنة، شرائح بصل أحمر، طماطم، أوراق خس مقرمشة، كاتشب ومايونيز
Cheese burger	5.5	برجر الجبن لحم بقر متبل، بيض مقلي، جبن، طماطم وخضروات
Falafel sandwich	2.3	ساندوتش فلافل فطائر الحمص بالخبز العربي والطماطم الطازجة والخس وصلصة الطحينة
Khassab Club	4.5	كلوب ساندوتش خصب دجاج مشوي، لحم بقر مشوي، جبنة، بيض مقلي، طماطم و خس على خبز محمص
Shawarma	2.5	شاورما شرائح دجاج بالليمون ، طماطم، خيار، مخلل و ثوم

PASTA & PIZZA

باستا وبيتزا

Bolognese pasta	4	باستا بولونيز صلصة بولونيز بلحم بقر مفروم ، جبنة بارميزان
Lebanese Chicken pasta	4	باستا الدجاج اللبنانية شرائح دجاج مشوية، توابل لبنانية، صلصة كريمة، شرائح جبنة بارميزان
Seafood pasta	4.5	باستا المأكولات البحرية تشكيلة مختارة من المأكولات البحرية، صلصة وردية غنية، جبنة بارميزان
Margarita pizza	3.2	بيتزا مرغریتا طماطم محلية، جبنة موزاريللا، ریحان طازج، زيت زيتون بكر ممتاز
Chicken & mushroom pizza	4.6	بيتزا الدجاج والفطر شرائح دجاج بالليمون مشوية مع فطر، أناناس وجبنة
Seafood pizza	5	بيتزا المأكولات البحرية تشكيلة مختارة من المأكولات البحرية، زعتر، جبنة موزاريللا وصلصة طماطم

DESSERT

التحلية

Um Ali	2.5	أم علي
Arabic sweet bread pudding and nuts		خبز طري مخبوز مع كريمة حلوة ومكسرات
Date Mahalabia	2.3	مهلبية بالتمر
Milk pudding scented with rose water & cardamom, topped with local dates		بودنغ الحليب معطر بماء الورد والهيل ومغطى بالتمر المحلي
Cream caramel	2.3	كريم كراميل
Baked egg custard with caramel sauce		كاسترد بيض مخبوز مع صلصة الكراميل
Dark Chocolate cake	3	كيكة الشوكولاتة الداكنة
With vanilla ice-cream		مع أيس كريم الفانيليا
Seasonal fresh fruit plate	2.8	قطع الفواكه الطازجة الموسمية
Ice-cream (2 scoops)	2	أيس كريم (٢ سكوب)
Chocolate, Vanilla, Strawberry, Mango		شوكولاتة، فانيليا، فراولة، مانجو



KIDS MENU

منيو الصغير ونين

Veggies	1.5	الخضار
Sweet carrot, broccoli, cauliflower, cucumber with honey yoghurt & cocktail sauce		جزر حلو، بروكلي، قرنبيط، خيار مع زبادي بالعسل وصلصة كوكتيل
Potato Chips	1	رقائق البطاطس
Baked or fried with sour cream or tomato ketchup		مخبوز أو مقلي مع القشدة الحامضة أو الكاتشب
Pasta Bolognaise	1.8	باستا بولونيز
Minced beef, tomato sauce & parmesan cheese		لحم مفروم، صلصة طماطم وجبنة بارميزان
Meat Balls	1.8	كرات اللحم
Italian seasoned mince beef with buttered pasta		اللحم البقري الإيطالي المتبل مع المكرونة بالزبدة
Fried Rice	1.8	أرز مقلي
Pulled chicken stir-fried with vegetables		دجاج مسحب مقلي مع الخضار
SLIDERS		سلايدر
Chicken sliders	1.8	سلايدر دجاج
Grilled chicken patty, lettuce, tomato, onion, topped with cheese		قطعة دجاج مشوية، خس، طماطم، بصل، مغطاة بالجبن
BBQ Beef sliders	2	سلايدر باربيكيو لحم البقر
Grilled beef patty, lettuce, tomato, onion, topped with cheese		شريحة لحم بقري مشوي، خس، طماطم، بصل، مغطاة بالجبن

If your favourite food is not on the menu, then please ask and we will do our best to cook it for you.

But it might not be quite the same as Mama makes it!

إذا لم يكن طعامك المفضل موجودًا في القائمة ، فيرجى السؤال وسنبذل قصارى جهدنا لطهيته من أجلك

Hot Beverage

Espresso	1.6
Double Espresso	1.8
Cappuccino	1.6
Café latte	1.6
Turkish Coffee	1.6
French press coffee	1.6
Tea - English Breakfast, Earl Grey, Green tea, Chamomile, Delicate mint	1.6
Moroccan Tea	1.6
Masala Chai	1.6
Hot Chocolate	1.8
Hot Milk	1.5

المشروبات الساخنة

إسبرسو
إسبرسو مزدوج
كابوتشينو
قهوة لاتييه
قهوة تركية
قهوة فرينش برس
الشاي - الإفطار الإنجليزي، إيرل جراي، الشاي الأخضر، البابونج، النعناع
شاي مغربي
شاي ماسالا
شوكولاته ساخنة
حليب ساخن

Soft Drinks

Pepsi, Mountain Dew, 7UP, Ginger ale, Tonic ,Diet Pepsi, coke	1.1
---	-----

المشروبات الغازية

بيبيسي، ماونتن ديو، سفن اب، جنجر آيل، تونيك، دايت بيبسي، كوكاكولا

Energy Drink

2.5

مشروب الطاقة

Still Water

Atana house purified 1000 ml	1
Atana house purified 500 ml	0.6

مياه معدنية

أتانا هاوس منقى ١٠٠٠ مل
أتانا هاوس منقى ٥٠٠ مل

Sparkling Water

Perrier 330 ml	1.8
Perrier 750 ml	2.8

مياه فوارة

بيريه ٣٣٠ مل
بيريه ٧٥٠ مل

Fresh Juices

Seasonal fruits	2
-----------------	---

عصائر طازجة

فواكه موسمية

Milk Shakes

Dates, Chocolate, Strawberry, Vanilla	1.6
---------------------------------------	-----

ميلك شيك

تمر، شوكولاتة، فراولة، فانيليا

Chilled Juice

Apple, Orange	1.1
---------------	-----

عصائر مبردة

تفاح برتقال

Mocktails

موكتيل

Khasab Sunrise	2
----------------	---

خصب صن رايز

Fresh pineapple, orange, coconut cream & grenadine syrup أناناس طازج، برتقال، كريمة جوز الهند وشراب الرمان

Ginger fizz

2

فوار الزنجبيل

Fresh lemon juice, ginger juice, soda & simple syrup عصير ليمون طازج و عصير زنجبيل و صودا و شراب بسيط

Mojito

2

موهيتو

Fresh lemon, mint, soda & simple syrup ليمون طازج، نعناع، صودا و شراب مركز

Pomegranate Spritzer

2.5

سبلاش رمان

Pomegranate juice, ginger ale, soda & lemon twist عصير رمان، زنجبيل، صودا وليمون

PLEASE USE THE SPEED DIAL BUTTON OR DIAL THE ROOM SERVICE
EXTENSION ON YOUR TELEPHONE.

WE LOOK FORWARD TO TAKING YOUR ORDER AND WISH YOU A PLEASANT
IN-ROOM DINING EXPERIENCE.

بمجرد قيامك بإختيار ما ترغب، نرجو القيام بالضغط على زر الاتصال السريع أو
الاتصال مع خدمة الغرف على الرقم من خلال الهاتف الموجود في الغرفة
يسعدنا أن نلبي طلبك متمنين لك وجبة طعام هنيئة وممتعة داخل الغرفة.
