

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 كوتيننتال**

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 &amp; 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 &amp; 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

<b>Vegetable spring roll</b>	3
Sweet chili sauce	
<b>Chicken samosa</b>	3.5
Spicy, sweet & sour tamarind sauce	
<b>Homemade crumb fried prawns</b>	3.5
and tartar sauce	

## المقبلات الساخنة

فطائر مقرمشة بالخضار

صلصة الفلفل الحلو

سمبوسة دجاج

صلصة تمر هندي حلوة وحامضة، حارة

قطع روبيان مقلي بالبقسماط

مع صلصة التارتار

## SOUPS

<b>Lentil soup</b>	1.8
Arabic style rich red lentil	
<b>Soup of the day</b>	2.3
Made In house By our chef	
<b>Seafood soup</b>	2.6
Selected mix seafood in homemade tomato concassé	

## الحساء

شورية العدس

عدس أحمر على الطريقة العربية

حساء اليوم

معد من قبل طاهينا

شورية مأكولات بحرية

تشكيلة مختارة من المأكولات البحرية مع طماطم الكونكاسيه

## SALADS

<b>Caeser salad</b>	
Iceberg lettuce, caesar dressing, parmesan cheese, crispy bacon and croutons	P 3.1 C 2.8
Plain, Chicken or shrimp	
<b>Rocca salad</b>	2.
Rocca, tomato, onion, pomegranate, lemon, sumac	
<b>Fattoush salad</b>	2.3
Tossed seasonal greens, pomegranate molasses & extra virgin olive oil	
<b>Greek salad</b>	3.2
Garden greens, marinated olives, feta cheese, oregano & lemon dressing	
<b>Cold mezzha set</b>	3.5
Hummus, muttabal, tabbouleh, olives, vine leaves, pickles	

## السلطة

سلطة سيزر

خس ايسبرغ، صوص السيزر، جبنة بارميزان، لحم مقعد مقرمش وخبز محمص

سادة، مع دجاج أو روبيان

سلطة جرجير

جرجير، طماطم، بصل، رمان، ليمون، سماق

سلطة فتوش

خضروات موسمية، ديس رمان وزيت زيتون بكر ممتاز

سلطة يونانية

خضروات، زيتون متبل، جبنة فيتا، زعتر وليمون

طبق مازة باردة

حمص، متبل، تبولة، زيتون، خبز عربي

## SPECIALTIES

## أطباق متخصصة

<b>Fish Of The day</b>	5.2	<b>سمكة اليوم</b>
Grill local whole fish, rice & side salad		سمك محلي مشوي مع أرز وسلطة مشكلة
<b>Grilled Jambo Shrimps</b>	4.5	<b>روبيان مشوي جامبو</b>
Jumbo shrimp marinated with fresh pepper steak fries, spinach and mango salsa		روبيان جامبو متبل مع بطاطا مقلية بالفلفل الطازج، السبانخ وصلصة المانجو
<b>Zaatar Lamb Chops</b>	11	<b>ريش غنم بالزعتار</b>
Served with oriental rice grill vegetables and garlic mint sauce		تقدم مع خضار مشوية، أرز شرقي وصلصة الثوم بالنعناع
<b>Lemon Butter Chicken</b>	4.2	<b>دجاج بالليمون بالزبدة</b>
Grilled Chicken breast ,garden vegetables served with white rice and lemon sauce		صدر دجاج مشوي، خضروات طازجة تقدم مع أرز أبيض و صلصة الليمون
<b>Beef kabouli</b>	5.5	<b>قبولي لحم</b>
Shuwa spice marinated slow cook lamb leg & spiced rice		فخذ خروف متبل بهارات الشوا و مطهو ببطء مع أرز متبل
<b>Vegetable saloona</b>	3.3	<b>صالونة خضار</b>
Spiced seasonal vegetable in a fragrant tomato sauce, spiced rice		خضروات موسمية متبله بصلصة طماطم معطرة مع أرز متبل

## HOUSE DELICACY

## أطباق خاصة

<b>Sea basket</b>	7	<b>سلة الصيادين</b>
Batter fried shrimp, calamari & local fish, tartar sauce		روبيان مقلي بالبقسماط ، كاليماري وسمك محلي ، صلصة تارتار
<b>Asian prawns curry</b>	5	<b>روبيان آسيوي بالكاري</b>
Local prawns in tangy spicy curry & coconut milk, basmati rice		روبيان محلي في كاري حار منعش و حليب جوز الهند، مع أرز بسمتي
<b>Beef Flank steak</b>	11	<b>شريحة لحم بقري</b>
Grilled vegetable, mash potato with pepper sauce		خضروات مشوية، بطاطس مهروسة مع صلصة الفلفل
<b>Meshkak cameel meat</b>	4.5	<b>مشكالك لحم جمل</b>
Cameel Meat with Tamarind sauce and local Rice		لحم الجمل مع صلصة التمر الهندي والأرز المحلي
<b>Magmi Beef</b>	4	<b>لحم مغمي</b>
Slow cooked beef cuts with bones served with Kabuli Rice , side traditional salad , tomato chutny & yogurt mint sauce		قطع لحم بقري مطبوخة ببطء مع العظام تقدم مع أرز قبولي، سلطة تقليدية جانبية، صلصة الطماطم وصلصة الزبادي بالنعناع
<b>Murgh makhani</b>	3.5	<b>مورغ مخاني</b>
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
<b>Mutton masala</b>	6	<b>ماسالا لحم الضأن</b>
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

<b>Paneer butter masala</b>	4.5	مرق ماسالا زبدة بانير
Cottage cheese cooked in rich creamy sauce, paratha		جبنة البانير مطبوخة في صلصة كريمة غنية، باراتا
<b>Dal tadka</b>	2.3	دال تادكا
Yellow lentils tempered with garlic, onion, tomato & cumin, basmati rice		عدس أصفر مع الثوم، البصل، الطماطم، الكمون وأرز بسمتي
<b>Kadhai vegetable</b>	3.1	خضار كادهاي
Tossed fresh seasonal vegetable in kadhai masala, paratha		خضروات موسمية طازجة مقلية في ماسالا كادهاي، و باراتا
<b>Biryani</b>		برياني
Slow cooked aromatic Indian spices & masala gravy with basmati rice		مطبوخة ببطء، مع بهارات هندية عطرية، مرق ماسالا وأرز بسمتي
<b>Prawns</b>	5	روبيان
<b>Fish</b>	5.2	سمك
<b>Chicken</b>	4.2	دجاج
<b>Lamb</b>	5.5	خروف

## GRILL

## المشاوي

<b>Grilled half chicken</b>	4.2	نصف دجاجة مشوية
Italian herb & garlic flavored with buttered vegetable & mushroom sauce		مع الأعشاب الإيطالية والثوم بنكهة الخضار بالزبدة وصلصة الفطر
<b>Arabic mix grill</b>	9	مشاوي عربية مشكلة
Beef, shish Kebab, shish Tawouk, lamb kofta , lamb chops , served with Arabic bread grilled vegetable and sumac onion salad		لحم بقري، شيش كباب، شيش طاووق، كفتة ضأن، ريش ضأن، يقدم مع خبز عربي، خضروات مشوية وسلطة بصل بالسماق
<b>Grilled seafood platter</b>	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 &amp; SANDWICH

## برجر وساندوتش

<b>Classic Chicken burger</b>	3.7	برغر الدجاج الكلاسيكي
Marinated chicken patty , cheese, tomato, lettuce leaves, ketchup and mayo		شرائح الدجاج بالبقسماط، جبنة، شرائح بصل أحمر، طماطم، أوراق خس مقرمشة، كاتشب ومايونيز
<b>Cheese burger</b>	5.5	برجر الجبن
Marinated beef patty, fried egg, cheese, tomato & greens		لحم بقر متبل، بيض مقلي، جبن، طماطم وخضروات
<b>Halummi sandwich</b>	3.2	ساندوتش جبن حلومي
Chipta bread, halummi cheese, rocca ,tomato slice, pesto sauce		خبز تشياباتا، جبنة حلوم، روكا، شريحة طماطم، صلصة بيستو
<b>Khassab Club</b>	4.6	كلوب ساندوتش خصب
Grilled chicken, roasted beef, cheese, fried egg, tomato & green leaves on toasted bread		دجاج مشوي، لحم بقر مشوي، جبنة، بيض مقلي، طماطم و خس على خبز محمص
<b>Shawarma</b>	2.7	شاورما
Lemon chicken strips, tomato, cucumber, pickle & garlic dip		شرائح دجاج بالليمون ، طماطم، خيار، فلفل و ثوم

## PASTA &amp; PIZZA

## باستا وبيتزا

<b>Bolognese pasta</b> Ground beef Bolognese sauce, Parmesan cheese	4	باستا بولونيز صلصة بولونيز بلحم بقر مفروم ، جبنة بارميزان
<b>Cream Chicken pasta</b> Grilled chicken strips, cream sauce & parmesan	4	باستا دجاج بالكريمة شرائح دجاج مشوية، صلصة كريمة وجبن بارميزان
<b>Seafood pasta</b> Selected mix seafood, rich pink sauce, Parmesan cheese	4.5	باستا المأكولات البحرية تشكيلة مختارة من المأكولات البحرية، صلصة وردية غنية، جبنة بارميزان
<b>Margarita pizza</b> Local tomatoes, mozzarella cheese, fresh basil, extra-virgin olive oil	3.2	بيتزا مرغريتا طماطم محلية، جبنة موزاريلا، ريحان طازج، زيت زيتون بكر ممتاز
<b>Chicken &amp; mushroom pizza</b> Grilled lime chicken strips, mushroom, pineapple & cheese	4.6	بيتزا الدجاج والفطر شرائح دجاج بالليمون مشوية مع فطر، أناناس وجبنة
<b>Seafood pizza</b> Selected mix seafood, oregano ,mozzarella cheese and tomato sauce	5	بيتزا المأكولات البحرية تشكيلة مختارة من المأكولات البحرية، زعتر، جبنة موزاريلا وصلصة طماطم

## DESSERT

## التحلية

<b>Um Ali</b>	2.5	<b>أم علي</b>
Arabic sweet bread pudding and nuts		خبز طري مخبوز مع كريمة حلوة ومكسرات
<b>Cream caramel</b>	2.3	<b>كريم كراميل</b>
Baked egg custard with caramel sauce		كاسترد بيض مخبوز مع صلصة الكراميل
<b>Dark Chocolate cake</b>	3	<b>كيكة الشوكولاتة الداكنة</b>
With vanilla ice-cream		مع أيس كريم الفانيليا
<b>Seasonal fresh fruit plate</b>	2.8	<b>قطع الفواكه الطازجة الموسمية</b>
<b>Ice-cream (2 scoops)</b>	2	<b>أيس كريم (٢ سكوب)</b>
Chocolate, Vanilla, Strawberry, Mango		شوكولاتة، فانيليا، فراولة، مانجو

# KIDS MENU

## منيو الصغير ونين



**Mini cheese burger**  
with tomato, lettuce & fries  
ميني تشيز برجر  
مع طماطم وخس وبطاطا مقلية

3 OMR

**Crispy fried tender chicken**  
with BBQ sauce  
دجاج مقلي مقرمش  
مع صوص الباربيكيو

3 OMR



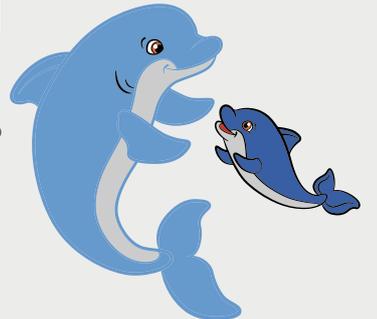
**Spaghetti bolognaise**  
with tomato sauce or parmesan cheese  
سباغيتي بولونيز  
مع صلصة طماطم أو جبنة بارميزان

3 OMR

## ANSWER TO WIN

How do dolphins communicate with each other?  
كيف تتواصل الدلافين مع بعضها البعض؟

Tell our restaurant team the answers to get a free drink  
أخبر فريق المطعم بالإجابة الصحيحة للحصول على مشروب مجاني (:



Hot Beverage		المشروبات الساخنة
Espresso	1.6	إسبرسو
Double Espresso	1.8	إسبرسو مزدوج
Cappuccino	1.6	كابتشينو
Café latte	1.6	قهوة لاتيه
Turkish Coffee	1.6	قهوة تركية
French press coffee	1.6	قهوة فريش برس
Tea - English Breakfast, Earl Grey, Green tea, Chamomile, Delicate mint	1.6	الشاي - الإفطار الإنجليزي، إيرل جراي، الشاي الأخضر، البابونج، النعناع
Moroccan Tea	1.6	شاي مغربي
Masala Chai	1.6	شاي ماسالا
Hot Chocolate	1.8	شوكولاته ساخنة
Hot Milk	1.5	حليب ساخن
<b>Soft Drinks</b>		<b>المشروبات الغازية</b>
Pepsi, Mountain Dew, 7UP, Ginger ale, Tonic ,Diet Pepsi, coke	1.1	بيبسي، ماونتن ديو، سفن اب، جنجر آيل، تونيك، دايت بيبسي، كوكاكولا
<b>Energy Drink</b>	2.5	<b>مشروب الطاقة</b>
<b>Still Water</b>		<b>مياه معدنية</b>
Atana house purified 1000 ml	1	أتانا هاوس منقى ١٠٠٠ مل
Atana house purified 500 ml	0.6	أتانا هاوس منقى ٥٠٠ مل
<b>Sparkling Water</b>		<b>مياه فوارة</b>
Perrier 330 ml	1.8	بيريه ٣٣٠ مل
Perrier 750 ml	2.8	بيريه ٧٥٠ مل
<b>Fresh Juices</b>	2	<b>عصائر طازجة</b>
Seasonal fruits		فواكه موسمية
<b>Milk Shakes</b>	1.6	<b>ميلك شيك</b>
Dates, Chocolate, Strawberry, Vanilla		تمر، شوكولاتة، فراولة، فانيليا
<b>Chilled Juice</b>	1.1	<b>عصائر مبردة</b>
Apple, Orange		تفاح برتقال
<b>Mocktails</b>		<b>موكتيل</b>
<b>Khasab Sunrise</b>	2	<b>خصب صن رايز</b>
Fresh pineapple, orange, coconut cream & grenadine syrup		أناناس طازج، برتقال، كريمة جوز الهند وشراب الرمان
<b>Ginger fizz</b>	2	<b>فوار الزنجبيل</b>
Fresh lemon juice, ginger juice, soda & simple syrup		عصير ليمون طازج و عصير زنجبيل و صودا و شراب بسيط
<b>Mojito</b>	2	<b>موهيتو</b>
Fresh lemon, mint, soda & simple syrup		ليمون طازج، نعناع، صودا وشراب مركز
<b>Pomegranate Spritzer</b>	2.5	<b>سبلاش رمان</b>
Pomegranate juice, ginger ale, soda & lemon twist		عصير رمان، زنجبيل، صودا وليمون