

Appetizers

Bruschettas: Toasted bread lightly rubbed with garlic.

Classica 3.3 OMR

Drizzled with olive oil and balsamic, topped with tomatoes, basil and parmesan.

Fiorentina 3.5 OMR

Topped with creamy spinach and parmesan.

Capra 4.5 OMR

Goat cheese with dried cranberries and pistachio.

Zucchini Fritti 3.5 OMR

Golden brown fried zucchini coated in seasoned breadcrumbs.

Sauce duo: lemon aioli & tomato sauce.

Calamari Fritti 4.8 OMR

Crispy and crunchy breaded rings. Trio dipping sauces: tartar, ink and lemon aioli.

Bresola & Arugula 9.5 OMR

Cured beef thin slices, wild rocket leaves, balsamic glaze & parmesan shaves.



Minestrone 3.3OMR

Hearty Italian tomato-based pasta soup, assorted vegetables, beans & parmesan cheese.

Soup of the day 2.5 OMR

Italian clear soup 3.1 OMR

Chicken Broth with pasta, sliced mushrooms, spinach leaves & parmesan cheese.

Salads

Garden Salad 3.9 OMR

Mixed lettuce, tomatoes, bell peppers, carrots, red onions, cucumber and Balsamic vinaigrette.

Caprese 5.5 OMR

Tomato and Mozzarella slices, drizzled with Balsamic glaze, extra virgin olive oil and homemade pesto.

Caesar Salad 4.3 OMR

Crisp romaine tossed in robust homemade Caesar dressing topped with herbed croutons and shaved parmesan cheese.

Goat Cheese Salad 5.5 OMR

Mixed lettuce, thin slices of crunchy apples, fresh goat cheese, dried cranberries, pistachio powder and Chefs dressing.

Chicken Pasta Salad 4.7 OMR

Shredded chicken tossed with carrot, green peas, short pasta and coated with a little mustard and mayonnaise.

Add On:

Prawns

3 OMR

Grilled Chicken Breast

2.5 OMR



Sandwiches

Panini Caprese

4.3 OMR

Traditional Italian delight with thick tomato slices, mozzarella cheese and homemade pesto.

Chicken Panini

4.7 OMR

Delicious combination of tender grilled and juicy chicken, tomato slices, mozzarella cheese and homemade pesto.

Traditional Club Sandwich

5.9 OMR

Grilled chicken, turkey bacon, lettuce, tomato and cheese with a light mayo dressing.

Add On:

Fried Egg

1.0 OMR

Beef Bacon

1.0 OMR

* All Sandwiches are served with French Fries & Garden Salad.

Burger

Classic burger

5.5 OMR

Grilled and smoky beef patty, topped with fresh sliced tomatoes, crunchy onions and lettuce.

Cheeseburger

5.9 OMR

Grilled and smoky beef patty with creamy melted cheese, topped with fresh sliced tomatoes, crunchy onions and lettuce.

Grilled chicken burger

5.3 OMR

Grilled tender and juicy breast, topped with fresh sliced tomato, crunchy onions and lettuce.

Add On:

Fried Egg

1.0 OMR

Beef Bacon

1.0 OMR

* all Sandwiches are served with French Fries & Garden Salad.



Pizzas



Margherita

4.9 OMR

Homemade dough, tomato sauce, grated cheese.

Vegetarian

5.3 OMR

Homemade dough, tomato sauce, grated cheese, zucchini slices, bell peppers and mushrooms.

Pepperoni

5.5 OMR

Homemade dough, tomato sauce, grated cheese, beef pepperoni.

Caprese

6.5 OMR

Homemade dough, tomato sauce, grated cheese, sliced tomatoes, homemade pesto.

Meat Lovers

8.5 OMR

Homemade dough, tomato sauce, grated cheese, turkey ham, beef sausage, beef pepperoni.

Four Cheeses

7.5 OMR

Homemade dough, tomato sauce, mozzarella, parmesan, cheddar and goat cheeses mixture.

Pastas

Penne Alfredo

4.9 OMR

Creamy and rich pasta al dente sautéed with a hint of garlic, butter and parmesan.

Farfalle Rose

4.7 OMR

Creamy and rich tomato sauce with parmesan.

Spaghetti Pesto

5.9 OMR

Homemade basil sauce with parmesan cheese and nuts.

Spaghetti Capri

5.5 OMR

An aromatic combination of freshly capers and squeezed lemon, in a creamy light sauce.

Penne Arrabbiata

4.5 OMR

Spicy tomato sauce sautéed with red crushed chili flakes and parmesan.

Spaghetti Bolognese

6.7 OMR

Rich and consistent minced beef and tomato-based sauce with spring vegetables, herbs and parmesan.

Penne Scampi

7.7 OMR

A garlic buttery sauce with a hint of lemon, tossed with parsley and sautéed shrimps with parmesan.

Cannelloni

5.9 OMR

Creamy spinach stuffed pasta, on a base of homemade tomato sauce covered with white parmesan gratin.

Lasagna Bolognese

7.1 OMR

Generous portion of layered pasta with our beef Bolognese and creamy white parmesan gratin.

Vegetable Lasagna

6.5 OMR

Layered pasta with tender broccoli, carrot and spinach mixture, baked in a creamy garlic parmesan sauce.

Add On:

Prawns

3.0 OMR

Grilled Chicken Breast

2.5 OMR



Main Course

Chicken Grigliata

7.5 OMR

Grilled and juicy chicken breast. Served with sautéed vegetables and spaghetti al burro.

Chicken Scaloppini

8.7 OMR

Breaded and crunchy thin breast over homemade tomato sauce. Served with spaghetti al burro.

Melanzane Ragu

7.7 OMR

Baked Eggplant stuffed with our beef Bolognese sauce and finished with a cheese gratin.

Beef Fillet

9.9 OMR

Tenderloin steak grilled to your perfection with herb butter. Served with rosemary potatoes and creamy spinach.

Ribeye Steak

10.5 OMR

Ribeye steak grilled to your perfection. Served with potato mash and balsamic glazed carrots. (Choice of Mushroom or Pepper Sauce)

Salmon Fillet

8.9 OMR

From the Atlantic and pan seared until golden brown. Served with rosemary potatoes, creamy spinach and homemade tomato sauce.

Hamour Fish Fillet

9.7 OMR

Fresh from the Omani sea, pan seared with aromatic herbs & leaves. Served with rosemary potatoes and sautéed vegetables.



Desserts

Chocolate Vesuvio Cake

4.9 OMR

An elegant and rich chocolate pudding with a melting center.
Served with vanilla ice cream.

Tiramisu

3.9 OMR

Fresh and cool layered Italian dessert made of delicate biscuit cookies dipped in espresso coffee covered with mixture of soft cheeses and cocoa.

Chocolate Mousse

3.5 OMR

Light and silky versatile classic for chocolate lovers.

Affogato

3.5 OMR

A fancy Italian espresso coffee with vanilla ice cream.

Italian Cheese Cake

3.9 OMR

Just try it!!!

Panna Cotta

2.9 OMR

A rich creamy Italian desert infused with vanilla.
Served with a berries sauce.

Apple Pie

3.5 OMR

American style.

Ice Cream Extravaganza

3.5 OMR

Decadent scoops of ice cream with delicious whipped cream, chocolate sauce, nuts, banana slices and Maraschino cherries.

Fruits Salad

2.9 OMR

Chefs selection.



Beverage List

Mocktails

Apple Mojito

2.9 OMR

Apple juice with soda, Lime juice and fresh Mint

Fresh fruits Layers

3.3 OMR

Blended seasonal fresh fruits

Banana Colada

2.5 OMR

Banana, Pineapple juice, and Coconut milk

Super summer

2.5 OMR

Pineapple, Orange & Lime juice

Frozen Lemon Mint

2.9 OMR

Fresh Mint leaves blended with Fresh Lemon juice and Sugar syrup

Soft Drink

1.5 OMR

Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite.

Red Bull Energy

2.5 OMR

Iced Tea

1.5 OMR

Fresh Juice

2.7 OMR

Orange, Lemonade, Apple, Carrot, Water melon

Mineral Water

Arwa 0.5L

1.2 OMR

Arwa 1.5 L

1.5 OMR

Sparkling Pellegrino. S 0.5 L

1.9 OMR

Sparkling Pellegrino. L 1 L

2.5 OMR

Hot Drink

Espresso Single

1.5 OMR

Espresso Double

2 OMR

Cappuccino

2.5 OMR

Café latte

2.5 OMR

Cinnamon latte

2.5 OMR

Freshly brewed coffee

3.0 OMR

Turkish coffee

2.0 OMR

Hot chocolate

2.7 OMR

Arabic Coffee Pot with Dates

2.7 OMR

Tea Selection "Green, Mint, Chamomile, Jasmin"

1.8 OMR

* Prices are in Omani Riyal and subject to 4% tourism fee,
5.4% municipality tax and 8% service charge.

الحلويات

OMR 3.5 كوكتيل الآيس كريم الفاخر
كرات من الآيس كريم مع الكريمة المخفوقة اللذيذة وصلصة الشوكولاتة والمكسرات وشرائح الموز وفوقها حبات من الكرز المحلى.

OMR 2.9 سلطة الفواكه
تشكيلة من اختيار الشيف.



OMR 4.9 كعكة «فزوفيو» بالشوكولاتة
بودينج شوكولاتة غني قلبه بالشوكولاتة الذائبة يقدم مع آيس كريم الفانيليا؟

OMR 3.9 «تيراميسو»
نوع من الحلويات الإيطالية التي تقدم باردة مصنوعة من طبقات من البسكويت المغمس في قهوة الاسبريسو والمغطاة بخليط من الأجبان خفيفة المذاق ومسحوق الشوكولاتة.

OMR 3.5 «موس» الشوكولاتة
نقدم لعشاق الشوكولاتة هذا الخيار الكلاسيكي السلس الخفيف

OMR 3.5 «أفوجاتو»
قهوة اسبريسو إيطالية فاخرة مع آيس كريم الفانيليا.

OMR 3.9 كعكة الجبن الإيطالية
عليك أن تجربها!!

OMR 2.9 باناً كوتاً
حلوى إيطالية دسمة غنية بروح الفانيليا وتقدم مع صلصة التوت والفراولة.

OMR 3.5 فطيرة التفاح
على الطريقة الأمريكية.

قائمة المشروبات

OMR 2.7 عصائر طازجة
برتقال، ليمون، تفاح، جزر، بطيخ

OMR 1.2 0.5 L مياه أروى
OMR 1.5 1.5 L مياه أروى
OMR 2 0.5 L مياه غازية صغيرة
OMR 2.5 1 L مياه غازية كبيرة

OMR 1.5 المشروبات الساخنة
OMR 2 إسبريسو سنجل
OMR 2.5 إسبريسو دابل
OMR 2.5 كابتشينو
OMR 2.5 لاتييه
OMR 2.5 لاتييه بنكهة القرفة
OMR 3.0 قهوة سوداء طازجة
OMR 2.0 قهوة تركية
OMR 2.7 شوكولاتة ساخنة
OMR 2.7 قهوة عربية مع التمر
تشكيلة متنوعة من الشاي «شاي أخضر،
OMR 1.8 شاي بالنعناع، شاي بالبابونج، شاي بالياسمين»

الموكتيلات
OMR 2.9 «موهيتو» التفاح
عصير التفاح مع المياه الغازية وعصير الليمون الأخضر والنعناع المنعش.

OMR 3.3 طبقات من الفواكه الطازجة
كوكتيل الفواكه الموسمية الطازجة

OMR 2.5 «بانانا كولادا»
عصير الموز والأناناس وحليب جوز الهند

OMR 2.5 «سوبر سمر»
عصير الأناناس، البرتقال والليمون الأخضر

OMR 2.9 الليمون بالنعناع المثلج
أوراق النعناع الطازجة مع عصير الليمون وشراب السكر.

OMR 1.5 المشروبات الغازية
كوكا كولا، كوكا كولا لايت، فانتا، سبرايت.

OMR 2.5 مشروب الطاقة ريد بل

OMR 1.5 شاي مثلج

الأسعار بالريال العماني وتخضع إلى رسوم سياحية بقيمة 4% وضريبة بلدية بقيمة 5,4% ورسوم خدمات بقيمة 8%.

الباستا

OMR 7.7 «بيئي» الروبيان
مزيج من الروبيان المقلّي قليًا خفيفًا والبقدونس مع صلصة الزيت بالتّوم ونفحة من الليمون وجبن البارميزان.

OMR 5.9 «كانيلوني»
معكرونة محشوة بالسبانخ الكريمة موضوعة على طبقة من صلصة الطماطم البيتية ومغطاة بطبقة من جبن البارميزان محمّرة الوجه.

OMR 7.1 «للازانيا بولونيز»
قطعة كبيرة من اللازانيا التي يتخللها طبقات من اللحم البقري المفروم مع صلصة الطماطم وصلصة جبن البارميزان الكريمة محمّرة الوجه.

OMR 6.5 «للازانيا» بالخضار
قطعة من اللازانيا يتخللها طبقات من البروكلي والجزر والسبانخ مطهوه في الفرن في صلصة جبن البارميزان الكريمة بالتّوم.

إضافات:

3.0 OMR روبيان
2.5 OMR صدر الدجاج المشوي

OMR 4.9 «بيئي ألفريدو»
معكرونة بالكريمة البيضاء الغنية مطهوه «أل دنتيه»، وسوتيه مع نفحة من الزبدة، الثوم وجبن البارميزان.

OMR 4.7 «فار فال روزيه»
معكرونة بصلصة الطماطم الكريمة الغنيّة وجبن البارميزان.

OMR 5.9 «سباغيتي» بصلصة «البيستو»
سباغيتي بصلصة الريحان البيتية مع جبن البارميزان والمكسرات.

OMR 5.5 «سباغيتي كابري»
مزيج فوّاح من عصارة الليمون الطازج وحبّات الكبر في صلصة كريمة خفيفة.

OMR 4.5 «بيئي أرابياتا»
صلصة الطماطم الحارّة سوتيه مع رقائق الفلفل الحار المهروسة مع جبن البارميزان.

OMR 6.7 «سباغيتي بولونيز»
سباغيتي بصلصة الطماطم الغنيّة وكميّة سخية من لحم البقر المفروم مع الخضار، الأعشاب وجبن البارميزان.

الأطباق الرئيسية

10.0 OMR فيليه سمك السلمون
من المحيط مباشرة إلى المقلاة، مشويّ حتى يصبح ذهبيّ اللون، ويقدّم مع البطاطاس المشوية بإكليل الجبل وصلصة السبانخ الكريمة وصلصة الطماطم البيتية.

9.0 OMR فيليه سمك الهامور
يأتيك مباشرة من بحار عُمان مشويّ مع الأعشاب العطرية والخضار الورقيّة، يقدّم مع البطاطاس المشوية والخضار السوتيه.



7.5 OMR دجاج مشوي
صدر دجاج مشوي وطري يقدّم مع الخضار السوتيه ومعكرونة «سباغيتي» بالزبدة.

8.0 OMR «سكالوبيني» الدجاج
شريحة رفيعة من صدر الدجاج المقلية بالبقسماط تقدّم مع معكرونة «سباغيتي» بالزبدة.

7.5 OMR «ميلانزاني راغو»
باذنجان مطهو في الفرن محشو بصلصتنا المميزة المحضرة من اللحم البقري المفروم والطماطم ومغطى بطبقة محمرة الوجه من الجبن.

14.0 OMR فيليه اللحم البقري
شريحة من لحم الخاصرة البقري مشويّة على ذوقك مع الزبدة بالأعشاب، تقدّم مع البطاطاس المشوية بإكليل الجبل وصلصة السبانخ الكريمة.

12.0 OMR ستيك اللحم البقري
شريحة لحم بقري سميكة مشويّة على ذوقك وتقدّم مع البطاطاس المهروسة والجزر المدهون بالخل البلسمي.
(مع اختيارك من صلصة الفطر أو صلصة الفلفل)

السندويتشات والبرجر

OMR 1.0
OMR 1.0

إضافات:
بيض مقلي
شرائح اللحم المقدد

* تقدّم جميع السندويتشات مع السلطة الخضراء
والبطاطس المقلية.



OMR 4.3

«بانيني كابريسي»
سندويتش إيطالي تقليدي شهّي مكوّن من شرائح الطماطم الطازجة
وجبن الموزاريلا وصلصة البيستو البيتية.

OMR 4.7

«بانيني» الدجاج
مزيج لذيذ من الدجاج المشوي الطري وشرائح الطماطم الطازجة، جبن
الموزاريلا مع صلصة البيستو البيتية.

OMR 5.9

كلوب سندويتش
يتكوّن من الدجاج المشوي، شرائح لحم الديك الرومي المقدد، الخس
والجبن مع تتبيلة مايونيز خفيفة.

OMR 5.5

البرجر الكلاسيكي
برجر لحم البقر المشوي المدخّن مغطى بشرائح الطماطم الطازجة،
البصل والخس المقرمش.

OMR 5.9

برجر الجبن
برجر لحم البقر المشوي المدخّن مع جبن كريمي ذائب مغطى بشرائح
الطماطم الطازجة والبصل والخس المقرمش.

OMR 5.3

برجر الدجاج المشوي
قطعة من صدر الدجاج المشوي الطري لذيذ المذاق مغطاة بشرائح
الطماطم الطازجة والبصل والخس المقرمش.

البيتزا

OMR 5.3

بيتزا نباتية
عجينة بيتية مع صلصة الطماطم، الجبن المبشور، شرائح الكوسا،
الفلل الرومي والفطر.

OMR 5.5

بيتزا «بيبيروني»
عجينة بيتية مع صلصة الطماطم، الجبن المبشور وشرائح «البيبيروني»
البقري.

OMR 6.5

بيتزا «كابريسي»
عجينة بيتية مع صلصة الطماطم، الجبن المبشور، شرائح الطماطم
وصلصة البيستو البيتية.

OMR 8.5

بيتزا محلي اللحم
عجينة بيتية مع صلصة الطماطم والجبن المبشور وشرائح لحم الديك
الرومي، ونقانق بقري وشرائح «البيبيروني» البقري.

OMR 7.5

بيتزا الأربع أجبان
عجينة بيتية مع صلصة الطماطم، مزيج من جبن الموزاريلا، لبارميزان،
جبن تشيدر وجبن الماعز.

OMR 4.9

«مارغريتا»
عجينة بيتية مع صلصة الطماطم والجبن المبشور.



المقبلات

OMR 3.5 كوسا مقلية
شرائح الكوسا المقلية بالبقسماط المتبل تقدّم مع نوعين من الصلصة:
صلصة الثوم بالليمون وصلصة الطماطم.

OMR 4.5 قر نبيط على الطريقة الصقلية
قر نبيط مطهو في الفرن يقدّم مع صلصة صقلية بالثوم ورشة من تبيلة
الأوريغانو والليمون الأخضر.

OMR 4.8 كلماري مقلي
حلقات الكلماري المقرمشة المقلية بالبقسماط، تقدّم مع ثلاث أنواع من
الصلصة: صلصة الطرطار وصلصة الحبار وصلصة الثوم بالليمون.

OMR 8.9 بريساولا و جرجير
شرائح رقيقة من لحم البقر المقدد ، أوراق الجرجير البري ، طبقة بلسميك
وجبن بارميزان



الشوربة

OMR 3.5 شوربة «مينستروني»
شوربة طماطم إيطالية غنيّة المذاق مع المعكرونة وتشكيلة من الخضار
المنوعة والفاصوليا وجبن البارميزان.

OMR 3.1 شوربة المرق الإيطالية
مرق الدجاج مع المعكرونة وشرائح الفطر وأوراق السبانخ وجبن البارميزان.

OMR 2.5 شوربة اليوم

السلطات

OMR 5.5 سلطة جبن الماعز
خس مشكل مضاف إليه شرائح رفيعة من التفاح، قطع من جبن الماعز
الطازج، حبات التوت البري المجفف ومسحوق الفستق مع تبيلة الشيف
الخاصة.

OMR 4.7 سلطة الدجاج والمعكرونة
شرائح الدجاج المفتتة مع الجزر، البازلاء، المعكرونة صغيرة الحجم
المخلوطة معًا بقليل من الخردل والمايونيز.

OMR 3.0 روبيان
OMR 2.5 صدر الدجاج المشوي

OMR 3.9 سلطة خضراء
خس مشكل، طماطم، فلفل رومي، جزر، بصل أحمر وخيار مع تبيلة الخل
البلسمي.

OMR 5.5 «كابريسبي»
شرائح الطماطم وجبن الموزاريلا مع رشة من الخل البلسمي وزيت
الزيتون البكر وصلصة البيستو البيتية.

OMR 4.3 سلطة سيزار
خس رومي مقطّع إلى شرائح، مضاف إليه صلصة السيزار البيتية الغنيّة
ورقائق الخبز المحمص بالأعشاب ومزين بشرائح جبن البارميزان.