



ALQALAA

*Situated in the heart of the resort, Al Qalaa, translated as The Fort is graced with the iconic architecture of the Musandam Tower, with a chic dining room dressed in distinctive Omani details and softened by a constellation of lanterns hanging overhead. The sweeping mountain views make a picturesque backdrop for inventive Omani and Arabic cuisines crafted to gastronomic perfection using time-honoured recipes and produce harvested from the Sea of Oman and nearby fields and farms to capture the true essence of the country.*

Culinary experience designed by  
Executive Chef Gaspare Greco





## STARTER

### Soup

Shorbat Adas – Middle Eastern lentil soup with a twist served with crisp pita threads and a lemon infused olive oil reduction.

*Your Arabic dining experience begins with a variety of traditional Arabic tastes for sharing.*

## APPETIZER

### Cold Mezzeh

Hummus, babaganoush, muhamara, roasted artichokes with lemon za'atar dressing, shirazi salad of cucumber, tomato and red onion on crisp pita nachos with akkawi cheese, olive tapenade and warm homemade Arabic bread.

### Hot Mezzeh

Prawn and potato fritters with Persian cucumber yoghurt, roasted eggplant with warm pine nut and date crusted goat cheese with heirloom tomatoes and garden fresh herbs.

## MAIN COURSE CHOICE

### Omani lamb Shank

Slow braised with Arabic spices, dates and nuts with rice pulao.

### Jumbo prawn kabsa

With heirloom tomato confit, roasted pine nuts and crisp shallots.

### Samkeh Harra

Pan-seared baby hammour with a spicy tomato and bell pepper sauce and Arabic spices with mint and coriander.

## From our charcoal Josper oven

### Omani Mixed Grill

Succulent lamb, chicken, and Angus beef served on lemongrass skewers with loubieh b'zeit green beans, fondant potatoes and three sauces – peppercorn, wild mushroom, lemon mint and shallot gremolata.

### Omani Seafood Mixed Grill

Omani lobster, jumbo prawns, baby hammour and jumbo scallops served with loubieh b'zeit green beans, Arabic rice, and three sauces - spicy tomato, salsa verde, lemon garlic butter with fresh mint.

### Whole roasted corn fed baby chicken

Stuffed with figs, orange and dates marinated in Arabic spices and served with butternut squash purée and white asparagus, orange shallot reduction, fig and plum compote.

### Our grain fed Wagyu beef selection from Australia's Kobe cuisine

Tenderloin – 200 grams

Ribeye – 350 grams (serves 2)

T-Bone – 420 grams (serves 2)

Served with your choice of accompaniments; mashed potatoes, French fries, green beans or asparagus.  
Sauces: peppercorn, wild mushroom and Dijon mustard sauce.

## SWEET ENDINGS

Chocolate bombe filled with ganache and crunchy mascarpone and coffee parfait served table side with warm date caramel sauce.

Individual warm Umm Ali served with Omani rose water crème anglaise accompanied with assorted fresh berry compote.

## PRICES:

Five Course menus	35.000
Wagyu Beef tenderloin or ribeye menus	49.000



## من فرن الفحم العالي الحرارة

### مشاوي عمانيّة مشكّلة

قطع لحم الغنم والدجاج ولحم بقر الأنجوس. يقدّم مع لوبيا بالزيت والفاصوليا الخضراء والبطاطس مع ثلاثة صلصات: حبوب الفلفل، الفطر البرّي، النعناع، صلصة الليمون مع البصل.

### مشاوي بحريّة عمانيّة

أم روبيان، روبيان كبير الحجم، صغير الحمّور، كبير المحار. يقدّم مع لوبيا بالزيت والأرز العربي و ثلاثة صلصات: صلصة الطماطم الحارّة، صلصة الثوم مع الزبدة والليمون والنعناع الطازج، الصلصة الخضراء.

### صغير الدجاج الكامل المتغذّي على حبوب الذرة

محشي بالتين والبرتقال والتمر ومثبّل بالتوابل العربيّة. يقدّم مع القرع المعجون و نبات الهليون وصلصة صغير البصل ومعجون التين والبرقوق.

### اختيارنا من لحم بقر الواغيو الأسترالي المغذّي على الحبوب

فيليه لحم البقر – ٢٠٠ جرام  
ستيك الأضلاع – ٣٥٠ جرام (لشخصين)  
ستيك حرف T – ٤٢٠ جرام (لشخصين)  
يقدّم مع اختياركم من الصلصات والمرافقات: البطاطس المهروسة، البطاطس المقلّية، الفاصوليا الخضراء، نبات الهليون وحبوب الفلفل، صلصة الفطر البرّي وخردل ديجون.

## النهايات الحلوة

كرات الشوكولاته المحشيّة بالغناش والمسكابون والقهوة المقدّمة مع صلصة التمر والكراميل.

أم علي، حلوى عربيّة تقليديّة دافئة من عجّين البف باستري والحليب وماء الورد العماني مع معجون التوت.

## الأسعار:

عشاء خمس أطباق  
فيليه أو ستيك الأضلاع الواغيو

٣٥,٠٠٠  
٤٩,٠٠٠

## الحساء

شربة عدس بطريقتنا الخاصة  
تقدّم مع الخبز المحمّص وزيت الزيتون والليمون.

تبدأ تجربة العشاء مع مجموعة متنوعة من الأذواق العربيّة التقليدية.

## المقبّلات

### المقبّلات الباردة

حمّص، بابا غنّوج، محمّرة، الخرشوف مع صلصة الليمون والزعتر، سلطة شيرازي  
مع البصل الأحمر والخيار والطماطم والناشوز المقرمشة مع الجبنة العكاوي، معجون  
الزيتون المفروم مع الأعشاب العطريّة وزيت الزيتون.  
يقدّم مع الخبز العربي الدافئ.

### المقبّلات الساخنة

الروبيان المقرمش مع صلصة الروب والخيار الفارسيّة، الباذنجان المطهي مع الصنوبر  
وجبن الماعز وكونفي الطماطم الكرزيّة والأعشاب.

## اختيارات الطبق الرئيسي

### فخذ الغنم العماني

المطبوخ مع التوابل العمانيّة والتمر و يقدّم مع الأرز القابولي.

### كبسة الروبيان الكبير

مع كونفي الطماطم الكرزيّة والصنوبر المحمّص والبصل المقرمش.

### سمكة حارّة

صغير الحمّور المطهي مع صلصة الطماطم الحارّة وتشكيلة الفلفل الملّون والتوابل  
العربيّة العمانيّة مع كزبرة طازجة والنعناع.



# القلعة

## ALQALAA

بموقعه في قلب المنتجع،  
يتميز مطعم القلعة بالعمارة الأيقونية  
لبرج مسنده، مع غرفة عشاء أنيقة ترتدي  
تفاصيل عمانية فريدة وتتخلّى بكوكبة من  
الفوانيس المعلقة. المناظر الجبلية الساحرة  
تشكل خلفيّة خلّابة للمأكولات العمانية  
والعربيّة المبتكرة التي تم إعدادها باستخدام  
وصفات مرموقة ومكونات تمّ جمعها  
من بحر عمان والحقول والمزارع المجاورة  
لالتقاط الجوهر الحقيقي للبلاد.

تجربة عشاء من تصميم  
الشيف التنفيذي جاسبار جريكو