



## Shua Shack Dining Experience

### خبرات كوخ الطعام

We will take you through the entire Arabic experience with Arabic food including cold and hot mezze, Omani Shua lamb and desserts.

وسوف يأخذك من خلال تجربة العربية بكاملها مع المأكولات العربية والمشروبات بما في ذلك الباردة والساخنة المقبلات ، العماني الشوى الضأن و الحلويات.

Meal at OMR 40++ per person

كل ليلة التدفق الحر لل مشروبات الغازية والعصائر والمياه جنباً إلى جنب مع وجبتك الشوى شاك يتكلفه 40 ريال عماني ++

Please do let us know if you have any special dietary requirements or allergies  
All prices are in Omani Rial and subject to 9 percent government tax and 8.4 percent service charge

Arabic cuisine, the food of the region, has been often described as one of the best in the culinary world for the variety, taste and simplicity of the preparations.

Tonight, our chefs, through their creations and live grills, bring glimpses of this magnificent cuisine to you.

المطبخ العربي, المأكولات في المنطقة, كما كانت توصف أنها الأفضل في العالم من حيث التنوع في الخيارات, والطعم, والبساطة في التحضير.

طهلتنا الليلة, ومن وحي الأبداع وفن الشواء الحي, سيقدمون لكم لمحات من روائع هذا المطبخ.

# Shua Shack

## حفلة الشواء

Please do let us know if you have any special dietary requirements or allergies

## Canapés كانابيه

## Cold Mezze مقبلات باردة

### MOUKHALAL المخللات

Selection of mixed pickles and olives  
مختارات مشكلة من المخللات والزيتون

### TRADITIONAL OMANI CHICKEN SALAD

Garden greens, tomatoes, onions and Omani date lemon dressing  
سلطة الدجاج العمانية تقليدية المؤلفة من البصل والبندورة  
تقدم مع صلصة التمر والليمون

### HUMMUS الحمص

Purée of freshly boiled chickpeas with lemon juice and tahina sauce  
الحمص المسلووق المطحون مع عصير الليمون والطحينية

### BABA GANOUSH باباغنوج

Fire roasted eggplant with chopped parsley, mint, tomato, lemon  
juice, fresh pomegranate, and extra virgin olive oil  
الباذنجان المحمص مع البقدونس المفروم والنعناع والطماطم  
وعصير الليمون مع الرمان الطازج مع رشفة من زيت  
الزيتون

## Hot Mezze مقبلات

## ساخنة

### SAMBUSEK LAHM سمبوسة اللحم

Deep fried Arabic samosa stuffed with minced lamb, pine nuts  
Arabic spices and pomegranate molasses  
عجينة السمبوسة العربية المقلية والمحشوة باللحم,  
والصنوبر, والبهارات العربية

### JEBNEH ROKAK جبنة الرقاق

Deep fried Akawi cheese with oregano and special spices  
wrapped in crisp filo pastry

جبنة العكاوي مع التوابل والبهارات الخاصة, مغلقة  
بالعجينة المقرمشة

## Main Course الطبق

## الرئيسي

### OMANI SHUA LAMB شواء الخروف العماني

Lamb leg slowly cooked in a sand pit following the purest Omani tradition,  
served with saffron basmati rice with roasted nuts and cucumber yoghurt on the  
side.

فخذ الخروف المطبوخ تحت الرمل بالطريقة العمانية التقليدية,  
يقدم مع الرز بالزعفران والمكسرات المحمصمة ومع سلطة الروب  
بالخيار

### OMANI VEGETABLE SALONA مرقة الخضار العمانية

Traditional Omani vegetable curry  
كاري الخضار العماني التقليدي

## Dessert الحلويات

### UM ALI ام علي

Traditional Arabic bread and butter pudding with selection of sliced fruit,  
Barazek and Date Maamoul Cookies

خبز عربي تقليدي بالزبدة مع مجموعة مختارة من شرائح الفواكه والبارازق  
وكعكة المعمول