





Antipasti

Salad Caprese  8
buffalo mozzarella | tomatoes | basil
rocket | balsamic


Shrimp Salad 8
quinoa | quail egg | lettuce
capers | tonnata sauce

Chicken Salad  8
lettuce | crispy bresaola | baby potatoes
green beans | peas | orange

King Crab  9
tomato | avocado | buffalo mozzarella
basil

Burrata Of Puglia Salad  8
tomatoes | tropea red onion jam
rocket pesto | balsamic caviar


Omani Red Tuna Tartar   8
yoghurt | chives | capers
caramelised onion | balsamic jelly


Australian Beef Carpaccio  12
artichokes | porcini mushrooms
black truffle | parmigiano

Italian Beef Bresaola 7.5
ricotta cheese | radish of treviso
nuts | balsamic vinegar of modena

Soup


Classic Italian Minestrone  5
vegetables | beans | pasta
tomato broth

Pumpkin Soup  5
rosemary | amaretto crumble
parmigiano reggiano 24 age

Mixed Pasta Soup  5
beef meatballs | pecorino cheese
borlotti beans | peperoncino


Sharing Boards

For 2-3 / For 3-6


Selected Cheese Board  9
gorgonzola | toma piemontese | pecorino
fontina | blue cheese | date bread
pear jelly | tomato jam


Selected Antipasti Platter 9
lamb | duck | goose | salami

Pasta

Rigatoni Pasta Bolognese  8
slow cooked beef
tomato topped parmesan

**Homemade Parmigiano
Reggiano Ravioli**   8
morel mushrooms | asparagus
green peas | balsamic caviar

Spinach Gnocchi  8
gorgonzola | porcini mushrooms
walnuts


Linguine Lobster   14
lobster | cherry tomato confit
zucchini

Risotto


Risotto Carnaroli   13.5
lobster | lemon | asparagus
tomato confit

**Risotto Carnaroli
"Alla Milanese"**   13
saffron | beef ossobuco | gremolada

Main Courses

Braised Stuffed Peppers  12
vegetable | tomato sauce | basil



Atlantic Sea Bass 15
asparagus | tomato confit
orange

Grilled Jumbo Prawns  16
sicily aubergine caponata
orange pesto | mint

Omani Lobster  18
tomato bisque | vegetables
lemon

Rib-Eye Beef Tagliata    14.5
rocket | parmigiano reggiano
balsamic reduction

Lamb Variation   13
potato | baby carrot
artichokes

Free-Range Chicken   14.5
buffalo mozzarella | spinach
truffle-scented macaroni


Capri Court

Beverages

Signature Mocktails

Arabian Sunset <i>a blend of fresh orange, pineapple and mango juice with a touch of grenadine</i>	3
Grape Crush <i>fresh grapes, cranberry juice, fresh lemon juice, simple syrup, sprite</i>	
Persian Blue Pearl <i>experience the persian with a mix of raspberry, caramel and vanilla syrup combined with double cream</i>	

Champagne by the glass

Veuve Clicquot Ponsardin, NV Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir and Pinot Meunier</i>	15.5
---	------

Sparkling Wine by the glass

Domaine Chandon Brut, Australia <i>Chardonnay and Pinot Noir</i>	10.5
Rustico, Nino Franco NV, Italy <i>Prosecco</i>	8.5

Rosé Wine by the glass

	150 ml	250 ml
Provence Rosé, Henri Fabre, France <i>Cinsault, Grenache</i>	8	9
Santa Digna, Torres, Spain <i>Cabernet Sauvignon</i>	8	9
Rosé d' Anjou, France <i>Cabernet Franc, Groslot</i>	7	8

Dessert Wine by the glass

Château Armajan Des Ormes Sauternes, 37.5 cl, France <i>Semillon, Sauvignon Blanc</i>	10.2
---	------

White Wine by glass

Connoisseur Choice	150 ml	250 ml
Villa Antinori Bianco IGT, Italy <i>Trebbiano, Malvasia, Chardonnay</i>	6.5	7.5
Cataldo Bianco, Italy <i>Sauvignon Blanc</i>	6.5	7.5
Riff, Italy <i>Pinot Grigio</i>	6.5	7.5
Da Luca, Italy <i>Pinot Grigio</i>	4.8	6.2

Special Cellar Selection

Gavi di Gavi Cossetti DOCG, Italy <i>Cortese</i>	8.8	9.5
Gabbiano Promessa, Delle Venezie, Italy <i>Pinot Grigio</i>	8	9

Collection Wine

Castello Di Pomino Bianco, Frescobaldi, Italy <i>Chardonnay, Pinot Blanc</i>	9.8	12.5
--	-----	------

White Wine – Italy

Piemonte

Gianni Gagliardo Fallegro DOCG <i>Favorita</i>	40.5
Gavi di Gavi DOCG, Batasiolo <i>Cortese</i>	31.5
Gavi di Gavi DOCG, Cossetti <i>Cortese</i>	29.5
Gavi DOCG Monfore <i>Cortese</i>	27.5

Toscana

Torricella, Barone Ricasoli <i>Chardonnay</i>	39.5
Castello Di Pomino Bianco, Frescobaldi <i>Chardonnay, Pinot Blanc</i>	34.5
Villa Antinori Bianco IGT, Antinori <i>Trebbiano, Malvasia, Chardonnay</i>	21

Marche

Verdicchio dei Castelli Di Jesi DOC, Castel Sole <i>Verdicchio</i>	22.5
--	------

Umbria

Orvieto Classico DOC, Rocca delle Macie <i>Trebbiano, Verdello, Grechetto, Malvasia</i>	26.5
---	------

Lombardia

Pinot Nero Bianco, Dino Torti <i>Pinot Nero</i>	34.5
---	------

Sicilia

Cataldo Bianco <i>Sauvignon Blanc</i>	24
Coralto, Curatolo Arini <i>Grillo</i>	18.5

Veneto

Masi Masianco, Delle Venezie IGT <i>Pinot Grigio, Verduzzo</i>	35.5
Gabbiano Promessa, Delle Venezie <i>Pinot Grigio</i>	25.5

Riff <i>Pinot Grigio</i>	21
------------------------------------	----

Soave, Folonari <i>Garganega, Trebbiano</i>	19.5
---	------

Campagnola IGT <i>Chardonnay</i>	18.5
--	------

Da Luca, Italy <i>Pinot Grigio</i>	15.5
--	------

Red Wine by the glass

Connoisseur Choice

	150 ml	250 ml
Valpolicella Classico Superiore, G. Campagnola, Italy <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	6.5	7.5
Cataldo Rosso, Italy <i>Cabernet Sauvignon</i>	6.4	7
Da Luca, Italy <i>Nero D'Avola</i>	4.8	6.2

Special Cellar Selection

Col di Sasso IGT, Banfi, Italy <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese</i>	8.5	9.5
--	-----	-----

Collection Wine

Chianti Classico Ducale Riserva DOCG, Ruffino, Italy <i>Sangiovese</i>	10.5	13.5
Montepulciano Nuova DOCG, Ruffino, Italy <i>Sangiovese</i>	7.8	10.5

Red Wine – Italy

Piemonte

Sori Tildin Langhe Doc, Angelo Gaja <i>Nebbiolo</i>	247
Barolo DOCG, Cossetti <i>Nebbiolo</i>	47.5
Dolcetto d' Alba DOC, Cossetti <i>Dolcetto</i>	29.5

Veneto

Amarone della Valpolicella Classico, Campagnola <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	45.5
Masi Campofiorin, Super Venetian <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	39.5
Valpolicella Classico Superiore, Campagnola <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	21
Di Giorno, Campagnola <i>Merlot, Corvina</i>	16.5

Sicilia

Danzante IGT <i>Merlot</i>	27.5
Coralto, Curatolo Arini <i>Nero D'Avola</i>	23.5
Cataldo Rosso <i>Syrah, Cabernet Sauvignon</i>	19.5
Da Luca, Italy <i>Nero D'Avola</i>	15.5

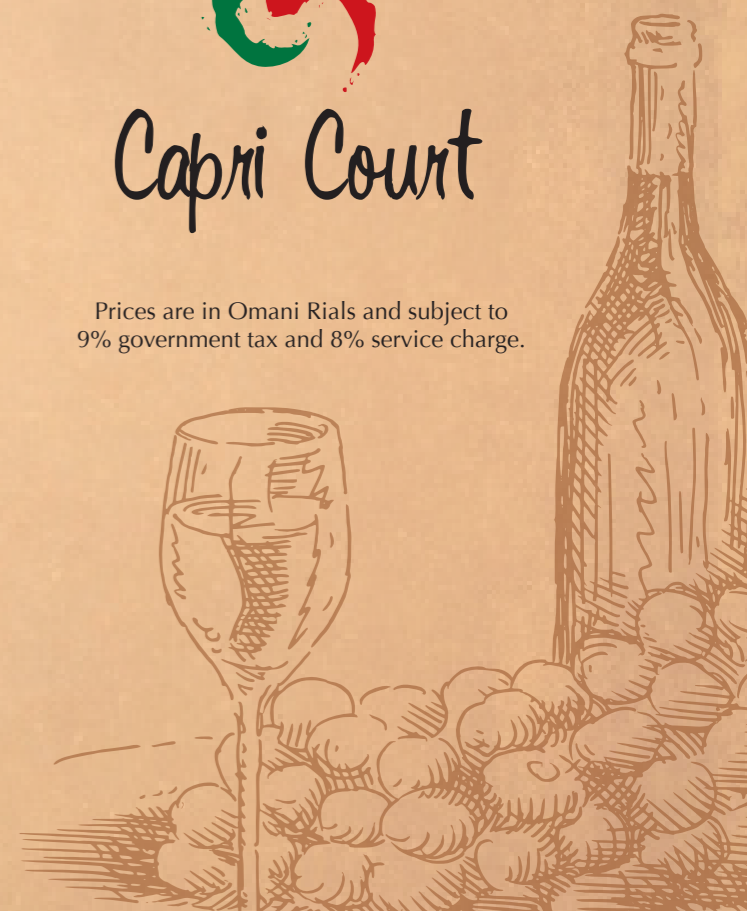
Toscana

Marchesi Solaia Super Tuscan IGT, Antinori <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc</i>	270.5
Brunello di Montalcino, Vino dei Poeti Bottega <i>Sangiovese</i>	47.5
Chianti di Nipozzano Riserva DOCG, Ruffino <i>Sangiovese</i>	42.5
Chianti Classico Ducale Riserva DOCG, Ruffino <i>Sangiovese</i>	37.5
Chianti Classico Riserva DOCG, Gabbiano <i>Sangiovese</i>	36.5
Villa Antinori Rosso IGT, Antinori <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	33.5
Vino Nobile di Montepulciano Nuova DOCG, Ruffino <i>Sangiovese</i>	32.5
Col di Sasso IGT, Banfi <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese</i>	28.5



Capri Court

Prices are in Omani Rials and subject to 9% government tax and 8% service charge.



الطبق الرئيسي

- ١٢ الفلفل المحشو
خضراوات | صلصة الطماطم | ريحان
- ١٥ سمك قاروص المحيط الأطلسي
نبات الهليون | صلصة الطماطم
البرتقال
- ١٦ جمبري مشوي
كابوناتا الباذنجان من الصقلية
صلصة بيستو البرتقال | نعناع
- ١٨ سرطان البحر العُماني
حساء الطماطم | خضراوات
ليمون
- ١٤.٥ ريب-إي لحم البقر تاجلياتا
الجرجير | جبنة البارميزان
كمية قليلة من صلصة البلسمي
- ١٣ تشكيلة لحم الضأن
البطاطا | جزر
خرشوف
- ١٤.٥ دواجن التريبة المفتوحة والحررة
جبنة موزاريللا | سبانخ
معكرونة تروفل

معكرونة

- ٨ بولونيز معكرونة ريغاتوني
بطاطس مطبوخة بطيئة
توماتو، توج، توج، بارمزان
- ٨ معكرونة بارميجيانو
ريجيانو رافيولي
فطر موريل | نبات الهليون
البازلاء الخضراء | بلسميك الكافيار
- ٨ غنوشي السبانخ
جبنة غورغونزولا | فطر بورسيني
جوز عين الجمل
- ١٤ معكرونة جراد البحر
جراد البحر | طماطم الكرز
كوسة

ريزوتو

- ١٣.٥ ريسوتو كارنارولي
جراد البحر | الليمون | نبات الهليون
خليط الطماطم
- ١٣ ريسوتو كارنارولي
«ألا ميلانيس»
الزعفران | لحم البقر أوسوبوكو | صلصة الجريمولادا

الحساء

- ٥ مينيسترون الإيطالية الكلاسيكية
خضراوات | فاصوليا | معكرونة
مرقة الطماطم
- ٥ حساء اليقطين
روزماري | أماريتو تفتت
بارميجيانو ريجيانو ٢٤ العمر
- ٥ حساء المعكرونة المشكلة
لحم بقري | جبن بيكورينو
حبوب الفول | الفلفل الحار

مشاركة مائدة الطعام

لعدد ٢-٣ / لعدد ٣-٦

- ٩ إختيارنا من طبق الجبن
غورغونزولا | توما بيمونتييس | بيكورينو
فونتينا | الجبن الأزرق | خبز التمر
مربي الكمثرى | مربي الطماطم
- ٩ إختيارنا من طبق أنتيباستي
لحم خروف | لحم البط | لحم الأوزة | شرائح لحم

المقبلات

- ٨ سلطة كابريس
جبنة موزاريللا | الطماطم | ريحان
الجرجير | صلصة البلسميك
- ٨ سلطة الروبيان
حبوب الكينوا | بيض السممان | الخس
كابير | صلصة التوناتا
- ٨ سلطة الدجاج
الخس | بريساول شرائح اللحم المقرمش | البطاطا
الصغيرة | الفاصوليا الخضراء | البازلاء | البرتقال
- ٩ ملك السراطين
طماطم | الأفوكادو | جبنة موزاريللا
ريحان
- ٨ سلطة بوراتا من مدينة بوليا الإيطالية
الطماطم | مربي البصل الأحمر من ترويا
صلصة الريحان | صلصة بلسميك الكافيار
- ٨ ترنار التونة الحمراء العُمانية
الزبادي | الثوم | نبات الكبر
بصل محمر | جيلي البلسميك
- ١٢ كاربانتشيو اللحم الأسترالي
الخرشوف | الفطر بورسيني
الكماة السوداء | جبنة البارميزان
- ٧.٥ لحم البقر الإيطالي بريسولا
جبن ريكوتا | الفجل من تريفيزو
المكسرات | خل البلسميك من مدينة مودينا


Capri Court

لدينا الجذور والمأكولات هي الجذور في الطبيعة، ويضم أرقى المكونات محليا والأخلاقية المصدر. طبق مميز يحتوي على الكحول نباتي

جميع الأسعار بالريال العُماني وتخضع ٩٪ لضريبة حكومية و ٨٪ رسوم خدمة