

The Hub

THE ART OF AFTERNOON TEA



HORMUZ
GRAND



History of afternoon tea

Afternoon tea was introduced in England by Anna, the seventh Duchess of Bedford, in the year 1840.

The Duchess would become hungry around four o'clock in the afternoon. The evening meal in her household was served fashionably late at eight o'clock, thus leaving a long period of time between lunch and dinner.

The Duchess asked that a tray of tea, bread and butter and cake be brought to her room during the late afternoon. This became a habit of hers and she began inviting friends to join her.

This pause for tea became a fashionable social event.

During the 1880's upper-class and society women would change into long gowns, gloves and hats for their afternoon tea which was usually served in the drawing room between four and five o'clock.

Arabic high tea



Nibbles

Salted and caramelised almonds and walnuts
Dried fruits, prunes and dry apricots

Sandwiches

Tzatziki prawn on pitta
Curried egg and coriander sandwich on white
Arabic bread sandwich with beef, cucumber,
yoghurt and Omani spices
Mint labneh sandwich on brown
Chicken shawarma and garlic quiche
Pickled cucumbers

Pastries

Tahina cake
Halwa macaron
Coffee and cardamon tart
Rose and raspberry cake
Baklava

Scones

Traditional lemon and raisin scones
*Served with a strawberry compote, orange
marmalade, midlands clotted cream*

OMR 7.700

Traditional English afternoon tea

Sandwiches

Savory egg salad and watercress on white
Cucumber and cream cheese on brown
Smoked salmon and horseradish on rye
Smoked turkey, tomato chutney and
mustard on white
Roast beef and asparagus on white

Pastries

Victoria sponge
Classic Opera
Apple and pear tartlet, hazelnut frangipan
Chestnut financier
Banana and peanut butter mille feuille
Macarons vanilla and crushed raspberry
Macarons halwa
Fruit tartlet
Milk chocolate tartlet

Scones

Traditional lemon & raisin scones
*Served with a strawberry compote, orange
marmalade, midlands clotted cream*

OMR 7.700

About Dilmah tea



Dilmah is not just another brand of tea.

It's unique... a brand founded on passion, commitment to quality and environmental sustainability. Infinite in its variety, tea is a beverage that heals, protects and refreshes - a deliciously indulgent reward to suit every mood.

Established and built by the Fernando family, the Dilmah tea empire includes its own tea gardens and state of the art packaging facilities. Revenues for the global sales of Dilmah fund the work of the MJF Charitable Foundation, enhancing the lives of over 10,000 people through more than 100 different humanitarian projects every year.

Dilmah presents an unmatched collection of teas, each selected with decades of experience, and proudly served by Hormuz Grand Hotel – Muscat.

Dilmah tea selection

Darjeeling
Brilliant Breakfast
Earl Grey
Chamomile Flowers
Moroccan Mint
Rose with French Vanilla
Mediterranean Mandarin
Kadak chai



Coffee selection

Cappuccino
Espresso
Latte
Black coffee

The above food and tea selection may vary slightly depending upon availability. Please inform your server of any dietary restrictions you may have.



Breads



BLT or TLT sour dough 4.400

BLT - warm sour dough, romaine lettuce, tomatoes, avocado, boiled yolk, beef bacon and Basil (G, M, V)

TLT - turkey ham (G, M, V)

Chicken club sandwich 5.700

Avocado, lime mayo, grilled butter lettuce, tomato confit, fried egg, beef bacon, chicken

- with lobster 6.500 (G, M, Cr, F)

- with smoked salmon 6.000 (G, M, F)

Roast beef sandwich 4.000 (G, M)

Chicken salad toasty 3.700 (G, M)

Grilled vegetables, cheese toasty 3.300 (V, G, M)

Turkey ham, tomato, cheese croissant 3.700 (G, M)

Scrambled egg, smoked salmon, cucumber croissant 3.500 (G, M, F)

Sliders



Chicken and brie baguette slider 4.600

Romaine lettuce, tomato jam, mustard mayo, beef bacon, rucola, crisps (G, M, Mu)

Mini Angus beef sliders 5.100

Smoked cheese, onion marmalade, mushroom, crisps, mixed salad leaves (G, M)

Falafel, green onion, tomato conserve and lettuce, cereal loaf slider 3.500

Crisps (V, G, M, C)

Bites



Caesar salad, beef bacon, croûtons, shaved Parmesan 5.200

- with pan-seared chicken 5.800 (G, M)

- with grilled prawns 6.500 (G, M, Cr)

Smoked salmon and prawn, smokey mayo 6.600

(G, F, Cr, Ss, Mu)

Smoked salmon and tiger prawns, whole grain toasted bread, cucumber, lemon, seeds, chili, Dijon dressing

Mezze selection 4.900

Stuffed vine leaves, marinated olives, hummus, fattoush, tabbouleh, moutabel, flatbread (V, G)

Fish and chips 5.500

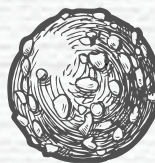
Battered local grouper, mushy peas, tartar sauce (G, M, F)

Punjabi samosa 3.500

Potato, peas, coriander, mint chutney (V, G)



Sweets



Chocolate truffle mousse 2.800

Wild berry compote, pecan crisp (G, M, E, N)

Warm apple, blackberry oat crumble 2.800

Caramel sauce (G, M, N)

Omani golden date pudding 2.800

Toffee sauce (G, M, E)

Fruit salad 2.200



From our display

Omani Halwa cake 2.800 (G, M, N, E)

Bell pepper, raspberry cake 2.800 (G, M, N, E)

Torte ana 2.800 (G, M, E)

Black forest 2.800 (G, M, E)

Pistachio éclair 2.800 (G, M, N, E)

Odeon chocolate cake 3.900 (G, M, N, E)

Classic tiramisu 3.300 (G, M, E)

Lemon, basil cake 3.300 (G, M, N, E)

Chocolate, pistachio and sea salt cookies 1.000 (G, M, N, E)

Oatmeal cookies, caramel, peanut butter 1.000 (G, M, P, E)

Apricot and almond cookies 1.000 (G, M, N, E)

Date and apple cookies 1.000 (G, M, N, E)

Palmiers 1.000 (G, M, E)

Pecan sandie cookie 1.000 (G, M, N, E)

Marble cake 1.000 (G, M, E)

Apricot financier 1.000 (G, M, N, E)

Selection of cakes

(1 or 2 KG) 13.100 / 26.100 OMR

Vanilla

Vanilla sponge, crème patisserie (G, M, E)

Vanilla Fruit

Vanilla sponge, diplomat cream, fresh fruits (G, M, E)

Chocolate Mousse

Chocolate sponge, valrhona chocolate mousse (G, M, E, N)

Tiramisu

Mascarpone mousse, boudoir finger delicately flavoured with coffee syrup (G, M, E)

Red velvet

Red velvet sponge, cream cheese frosting (G, M, N, E)

Caramel

Caramel mousse, dark chocolate biscuit (G, M, E)

Black forest

Chocolate cream, dark cherry compote, chocolate sponge
(G, M, E)

White forest

Vanilla sponge, white chocolate cream, vanilla cream
(G, M, E)

Baked Cheesecake

Crunchy crust baked with cream cheese (G, M, E)



(1 or 2 KG) 14.200 / 28.300 OMR

Almond Praline

Vanilla sponge, crunchy bites and almond praline (G, M, N, E)

Melody

Cinnamon bavarois centred with peach compote (G, M, N, E)

Ispahan

Rose, litchi (G, M, N, E)

Apple tart (G, M, E)

(1 or 2 KG) 16.400 / 32.700 OMR

Pomelos

Strawberry and lavender mousse with grapefruit jelly

(G, D, N, E)

Mendiant tart

Mixed nuts and chocolate baked in tart shell (G, D, N, E)

*Omani halwa cake

Saffron sponge, Omani halwa cream (G, D, N, E)

Jasmine

Jasmine tea and chocolate mousse with crunch (G, D, N, E)

* This is the Hormuz Grand Signature cake, fully loaded with local flavours.

Please note that special shaped / 3D cakes will be charged 19.600 OMR per kg and require a minimum of 3 days' notice.

Beverages

Cold beverages

Seasonal fresh fruit juice 3.100

Daily selections available

Pasteurized juice 2.200

Orange | Pineapple | Cranberry | Guava | Mango | Apple

Mineral water

Aquapanna 500ml 1.600 | Aquapanna 1l 2.200

Soft drinks 2.200

Refreshers & mocktails

Hormuz breeze 3.300

Fresh passion fruit, mango juice topped with sparkling water

Hub sunshine 3.300

Garden fresh raspberry and strawberry muddled with orange, mango juice

Grand lemonade 3.100

Fresh mint, lemon juice blended with simple syrup

The Straits 3.300

Fresh ginger, mint and lime crushed with a hint of cucumber, topped with cranberry juice

Fresh ginger ale 3.100

Mixture of fresh ginger and apple juice topped with club soda

M & M 3.300

Crushed fresh mint and fresh watermelon juice flavoured with a dash of ginger

Drip drop 3.300

Blend of mango and dates drizzled with honey

Iced teas

Classic lemon | Apple spice | Blackcurrant & hibiscus | Green | Jasmine 3.100

Jing loose leaf tea

Jade sword green tea | Blackcurrant and hibiscus
Peppermint | Chamomile | Darjeeling
Jasmine pearls | Earl grey 3.300

Coffee

Espresso 1.600

Double espresso 1.800

Americano 1.800

Cappuccino 2.200

Café latte 2.200

Mochaccino 2.200

Hot chocolate 2.200

Milk 2.200



Life begins after tea

Legend

Celery – C

Cereals containing gluten – G

Crustaceans – Cr

Eggs – E

Fish – F

Lupin – L

Milk – M

Molluscs- Mol

Mustard – Mus

Nuts – N

Peanuts – P

Sesame Seeds – SS

Soy – S

Sulphur Dioxide - SD

Vegetarian - V





The Hub

ذی آرٹ آف آفترنون ٹی



HORMUZ
GRAND



فن شاي

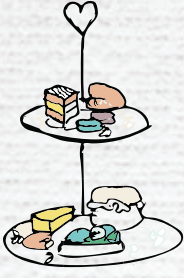
ما بعد الظهيرة

ظهرت هذه العادة (شاي ما بعد الظهيرة) في إنجلترا بفضل أنا، دوقة بيدفورد السابعة، في عام 1840. كانت الدوقة تشعر بالجوع حوالي الساعة الرابعة بعد الظهر .

وكان العرف السائد تأخير وجبة المساء، فكان يُقدم في بيتها في الساعة الثامنة، مما يطيل المدة بين الغداء والعشاء .

طلبت الدوقة إحضار صينية من الشاي والخبز والزبدة والكعك إلى غرفتها في أواخر ما بعد الظهر. وأصبحت هذه عادة من عاداتها وبدأت تدعو صديقاتها لمشاركتها. وأصبحت هذه الاستراحة مع كوب الشاي عادة اجتماعية سائدة ومنتشرة .

وخلال ثمانينيات القرن التاسع عشر كان النساء في مجتمعات الطبقات العليا يلبسن العباءات الطويلة والقفازات والقبعات لتناول شاي بعد الظهر الذي كان يُقدم عادة في غرفة الاستقبال بين الرابعة والخامسة .



وجبة الشاي العربي



مقرمشات

اللوز والجوز المملح والمكرمل
الفواكه المجففة والخوخ والمشمش الجاف

ساندويتشات

جمبري تزانزيكي مع الخبز المدور
شطيرة البيض والكزبرة
شطيرة الخبز العربي مع اللحم البقري والخيار والزبادي والتوابل العمانية
شطيرة اللبنة بالنعناع
كيشة شاورما الدجاج والثوم
خيار مخلل

معجنات

كعكة الطحينة
معكرونة حلوى
فطيرة الهيل والقهوة
كعكة الورد والتوت
بقلاوة

الكعك الدور

كحك الليمون والزبيب التقليدي
تقدم مع كومبوت الفراولة، ومرمى البرتقال، والكريم المتخثر الشائع في
وسط إنجلترا

7,700 ريالاً عمانيّاً للشخص

شاي ما بعد الظهيرة الإنجليزي التقليدي

ساندويشات

سلطة البيض المتبل والجرجير
الخيار وجبن الكريمة
سمك السلمون المدخن والفجل على الجاودار
ديك رومي مدخن، وصلصة الطماطم والمسترضى
اللحم البقري المشوي والهليون

معجنات

كعكة فيكتوريا
أوبرا كلاسيكية
فطيرة التفاح والكمثرى، البندق بكريمة اللوز
كحك الكستناء
ميل فوي بالموز وزبدة الفول السوداني
فانिला المعكرونة والتوت المهروس
معكرونة حلوة
فطيرة الفاكهة
فطيرة الشوكولاتة باللبن

الكعك المدور

كحك الليمون والزبيب التقليدي
تقدم مع كومبوت الفراولة، ومرى البرتقال، والكريم المتخثر الشائع في
وسط إنجلترا

7,700 ريالاً عمانيًا للشخص

جميع الأسعار بالريال العماني لا يشمل الضرائب



مول شاي ديلما

ديلما ليس مجرد نوع آخر من الشاي. إن ديلما علامة تجارية فريدة من نوعها ... علامة أساسها العاطفة، و الجودة والاستدامة البيئية تنوع غير محدود، فالشاي مشروب شفائي وقائي منعش - هدية لطيفة لذيدة تناسب جميع الأذواق. تأسست إمبراطورية شاي ديلما وبنيت على أيدي أسرة فرناندو، وتشمل حدائق الشاي الخاصة بها وأحدث مرافق التعبئة والتغليف. وتسهم عائدات المبيعات العالمية لديلما في تمويل أعمال مؤسسة ميريل جيه. فيرناندو الخيرية، مما يعزز حياة أكثر من 10,000 شخص من خلال أكثر من 100 مشروع إنساني مختلف كل عام. تقدم ديلما مجموعة لا مثيل لها من الشاي، كل منها تم اختياره على أساس عقود من الخبرة، ومن دواعي فخرنا أنه يقدمه فندق جراند هرمز - مسقط.

تشكيلة شاي ديلما

- دارجيلنج
- بريليانت بريكفاست
- إيرل جري
- زهور البابونج
- النعناع المغربي
- ورد مع فانيلا فرنسية
- اليوسفي البلدي
- شاي كوداك



تشكيلة القهوة

- كابوتشينو
- إسبيرسو
- لاتيه
- قهوة سوداء

قد تختلف خيارات الطعام والشاي المذكورة أعلاه قليلا حسب توفرها. يرجى إبلاغ النادل بأي أصناف ممنوعة عنك (طبيياً...) إن وجدت



جميع الأسعار بالريال العماني لا يشمل الضرائب



الخبز

خبز العجينة الحامضة بي إل تي أو تي إل تي 4.400 ريال عُماني
بي إل تي - خبز العجينة الحامضة الدافئ، الخس الروماني والطماطم
والأفوكادو وصفار البيض المسلوق ولحم البقر المقدم والريحان
(G, M, V)

تي إل تي - لحم خنزير تركي (G, M, V)

ساندويش كلوب الدجاج 5,700 ريال عُماني
الأفوكادو ومايونيز الحامض والخس المدهون بالزبدة المشوية
والطماطم المتبلة، والبيض المقلي واللحم البقري المقدم والدجاج

مع سلطعون البحر (G, M, Cr, F) 6,500 ريال عُماني

مع السلمون المدخن (G, M, F) 6.000 ريال عُماني

شطيرة لحم البقر المشوي (G, M) 4.000 ريال عُماني

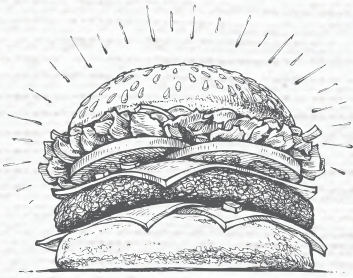
توست سلطة الدجاج (G, M) 3.700 ريال عُماني

توست الجبن والخضروات المشوية (V, G, M) 3.300 ريال عُماني

كروسان الجبن مع لحم الحبش والطماطم (G, M) 3.700 ريال عُماني

كروسان البيض المخفوق، وسمك السلمون المدخن و الخيار

3.500 ريال عُماني (G, M, F)



تشكيلات

تشكيلة الدجاج و بري باجيت 4,600 ريال عُماني
الخس الرومي ومرابي الطماطم، ومايونيز المسترضى، ولحم البقر المقدم
والروكولا والكرنب (G, M, Mu)

تشكيلة أنجوس ميني بيف 5.100 ريال عُماني
جينة مدخنة، ومرابي مرملا بالبصل، والفطر والرقائق، وأوراق سلطة
مشكلة (G, M)
الفلفل، والبصل الأخضر، وطماطم محفوظة وخس، وتشكيلة الحبوب
3.500 ريال عُماني (V, G, M, C)



أند الأكرلات

سلطة سيزر، ولحم البقر المقدد، والخبز المحمر 5.200 ريال عُماني

والجبين المبشور

مع الدجاج المحمر (G, M) 5,800 ريال عُماني

مع سلطعون البحر (G, M, Cr) 6,500 ريال عُماني

السلمون والجمبري المدخن والمايونيز المدخن 6,600 ريال عُماني

(G, F, Cr, Ss, Mu)

السلمون المدخن و جمبري النمر وخبز الحبوب الكاملة المحمص والخيار

والليمون والحبوب والفلفل الحار، وخردل الديجون

تشكيلة المقبلات 4,900 ريال عُماني

أوراق عنب محشوة، وزيتون منقوع، وحمص، وفتوش، وتبولة، ومتبل

وخبز مفروود (V, G)

السّمك ورقاقات البطاطس المقلية 5,500 ريال عُماني

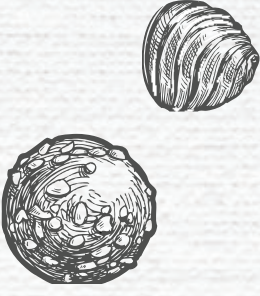
سمك الهامور المحلي، والبازلاء الطازجة، وصلصة التارتار (G, M, F)

سمبوسة البنجابية 3,500 ريال عُماني

البطاطس، والبازلاء، والكزبرة، وصلصة توابل بالنعناع (V, G)



جميع الأسعار بالريال العماني لا يشمل الضرائب



الخلوى

شوكولاتة الكمأة بالقشدة المخفوقة 2,800 ريال عُماني

كومبوت التوت البري ورقائق البيكان (G, M, E, N)

التفاح الدافئ، والشوفان المهروس بالتوت 2,800 ريال عُماني

صلصة الكراميل (G, M, N)

كعكة التمر الذهبية العمانية 2,800 ريال عُماني

صلصة توفيفي (G, M, E)

سلطة الفاكهة 2,200 ريال عُماني



من عرضنا

كعكة الحلوى العمانية (G, M, N, E) 2,800 ريال عُماني

الفلفل الرومي وكعكة التوت (G, M, N, E) 2,800 ريال عُماني

تورتي آنا (G, M, E) 2,800 ريال عُماني

تورته بلاك فوريسست (G, M, E) 2,800 ريال عُماني

إكلير بالفستق (G, M, E) 2,800 ريال عُماني

كعكة شوكولاتة أوديون (G, M, N, E) 3,900 ريال عُماني

حلوى التيرامسو الكلاسيكية (G, M, E) 3,300 ريال عُماني

الليمون، وكعكة الريحان (G, M, E) 3,300 ريال عُماني

الشوكولاتة والفستق وبسكوت ملح البحر (G, M, E) 1,000 ريال عُماني

بسكوت الشوفان، والكرمل، وزبدة الفول السوداني

بسكوت المشمش واللوز (G, M, N, E) 1,000 ريال عُماني

بسكوت التفاح والتمر (G, M, N, E) 1,000 ريال عُماني

بالميرز (G, M, E) 1,000 ريال عُماني

بسكوت بيكان ساندي (G, M, N, E) 1,000 ريال عُماني

الكعكة المرخمة (G, M, E) 1,000 ريال عُماني

كعك المشمش (G, M, N, E) 1,000 ريال عُماني

تسكيلة الكعك

(1 أو 2 كجم) 26,100/13,100 ريال عُماني

فانيلا

كعكة فانيلا، ومعجنات بالكريم (G, M, E)

فانيلا الفاكهة

كعكة فانيلا، وكريم ديبلومات، والفواكه الطازجة (G, M, E)

موس الشوكولاتة

كعكة الشوكولاتة، موس شوكولاتة فالرهونا (G, M, E, N)

تيرامسو

موس ماسكاربون، إصبع الست بنكهة شراب القهوة اللذيذ (G, M, E)

كعكة الريد فلفيت

كعكة الريد فلفيت، والجبن الكريمي المثلج (G, M, N, E)

كاراميل

موس كاراميل، بسكويت الشوكولاتة الغامقة (G, M, E)

تورته بلاك فوريس

كريم الشوكولاتة، وكومبوت الكرز الداكن، والشوكولاتة

الإسفنج (G, M, E)

تورته وايت فوريس

كعكة فانيلا، وكريم الشوكولاتة الأبيض، وكريم الفانيلا (G, M, E)

كعكة الجبن المخبوزة

رقائق مقددة مخبوزة مع جبن الكريم (G, M, E)



(1 أو 2 كجم) 28,300 / 14,200 ريال عُماني

برالين اللوز

كعكة فانيلا، ومقرمشات وبرالين اللوز (G, M, N, E)

منوعات

قرفة بافارويس المركزة مع كومبوت الخوخ (G, M, N, E)

أصفهان

الورد والليتشي (G, M, N, E)

فطيرة التفاح (G, M, E)

(1 أو 2 كجم) 32,700 / 16,400 ريال عُماني

برتقال هندي

الفراولة، وموس الخزامى، وقشدة مخفوقة مع جيلي الجريب فروت

(G, M, N, E)

فطيرة الجوز الأمريكي

المكسرات والشوكولاتة المخبوزة مع التارت (G, M, N, E)

* كعكة الحلاوة العمانية

إسفنج الزعفران، وكريم الحلوى العمانية (G, M, N, E)

الياسمين

شاي الياسمين وموس الشوكولاتة مع مقرمشات (G, M, N, E)

* هذه كعكة بتوقيع من جراند هرمز، محملة مليئة بالنكهات المحلية

يرجى ملاحظة أنه ستفرض رسوم قيمتها 19,600 ريال عماني للكيلوغرام من الكعك الذي على شكل خاص / ثلاثي الأبعاد، ويتطلب إشعارا مدته 3 أيام كحد أدنى .

المشروبات

المشروبات الباردة

عصير الفواكه الطازجة الموسمية 3,100 ريال عُماني
الخيارات اليومية المتاحة

عصير مبستر 2,200 ريال عُماني
البرتقال | الأناناس | التوت البري | جوافة | المانجو | التفاح

مياه معدنية
أكوابانا 500 مل 1,600 | أكوابانا 2.200

مشروبات غازية أو عصائر 2,200 ريال عُماني

منعشات وموكتيلات

نسيم هرمز 3,300 ريال عُماني
الفاكهة الطازجة، وعصير المانجو الذي يعلوه الماء الفوار

أشعة شمس معظم الهب 3,300 ريال عُماني
توت الحديقة الطازج والفراولة مع البرتقال وعصير المانجو

عصير ليمون غراند 3,100 ريال عُماني
النعناع الطازج وعصير الليمون الممزوج بمشروب بسيط

اليسريت 3,300 ريال عُماني
الزنجبيل والنعناع والليمون الطازج المعصور مع نسبة ضئيلة من الخيار،
يعلوه عصير التوت البري

مزر الزنجبيل الطازج 3,100 ريال عُماني
مزيج من الزنجبيل الطازج وعصير التفاح يعلوه ماء مكربن

M & M 3,300 ريال عُماني
النعناع الطازج المسحوق وعصير البطيخ الطازج بنكهة خفيفة من
الزنجبيل

قطرات 3,300 ريال عُماني
مزيج المانجو والتمر مع رذاذ من العسل

الشاي الثلج

الليمون الكلاسيكي | توابل التفاح | عنب الثعلب والخبازي | الخضار |
الياسمين 3,100 ريال عُماني

شاي هينج فرط

شاي جايد سورد الأخضر | عنب والخبازي | النعناع | البابونج |
دارجيلنج | لؤلؤ الياسمين | إيرل جري 3,300 ريال عُماني

القهوة

إسبريسو 1,600 ريال عُماني

إسبريسو مزدوج 1,800 ريال عُماني

أمريكانو 1,800 ريال عُماني

كابتشينو 2,200 ريال عُماني

لاتيه 2,200 ريال عُماني

موتشاشينو 2,200 ريال عُماني

الشوكولاتة الساخنة 2,200 ريال عُماني

حليب 2,200 ريال عُماني



تبدأ الحياة بعد الشاي

Life
begins
after
tea

فائمة تفسيرية

G - الغلوتين الحبوب التي تحتوي	N - المكسرات
على الغلوتين	P - الفول السوداني
Cr - القشريات	SS - بذور السمسم
E - بيض	S - الصويا
F - سمك	SD - ثاني أكسيد الكبريت
L - ترمس	V - نباتي
M - حليب	C - كرفس
Mol - رخويات	
Mus - خردل	



