

望

NOZOMI

نوزومي

#NOZOMIDOHA

## SMALL DISHES

### الأطباق الصغيرة

<b>Miso Soup</b> شوربة الميزو	<b>Dashi stock, miso, tofu, spring onion and wakame</b> مرق داشي، ميزو، التوفو (جين نباتي)، طحالب وتوم معمر	28
<b>Steamed Edamame</b> إدامامي على البخار	<b>Soybeans sprinkled with Maldon sea salt</b> فول الصويا مع ملح البحر	30
<b>Spicy Edamame</b> إدامامي الحار	<b>Soybeans sautéed with chili and kimchi</b> فول الصويا مقلي مع الفلفل الحار	35
<b>Wagyu Beef Sliders</b> برجر لحم الواغيو	<b>Grilled Wagyu sliders served with yuzu koshu mayonnaise, onion marmalade and homemade brioche</b> برجر لحم الواغيو مشوي يقدم مع المسترد الياباني، مربى البصل وخبز البريوش محلي صنع	150
<b>Rock Shrimp</b> الروبيان الصخري	<b>Served with spicy mayonnaise</b> يقدم مع صلصة المايونيز الحارة	98
<b>Kari Kari Squid</b> كالمار كاري كاري	<b>Deep fried tempura style with chili and lime</b> تمبورا مقليه تقدم مع مسحوق الشطة والليمون	75
<b>Tori Kare Age</b> الدجاج المقلي	<b>Crispy chicken thigh pieces with ginger, tossed in yuzu koshu mayonnaise</b> شرائح الدجاج المقرمش بالزعتر، زنجبيل ومغطاة بالمسترد الياباني	55
<b>King Crab Wasabi Gratin</b> غرتان السلطعون الملكي بالفجل الياباني	<b>Grilled in the shell and brushed with fresh wild garlic, butter and finished with tofu cheese</b> مشوي بالقشرة مع طبقة رقيقة من الثوم البري الطازج، زبدة وجبنة التوفو	155
<b>Tori Gyoza</b> فطائر الدجاج	<b>Steamed and fried Chicken dumplings, served with lemon ponzu sauce (5 pieces)</b> فطائر الدجاج مطهوه على البخار ومقلية تقدم مع صلصة بونزو الليمون (5 حبات)	66
<b>Ebi &amp; Avocado Gyoza</b> فطائر الروبيان والافوكادو	<b>Steamed Prawn and avocado served with lemon ponzu sauce (5 pieces)</b> فطائر الروبيان والافوكادو مطهوه على البخار تقدم مع صلصة بونزو الليمون (5 حبات)	70
<b>Nikuman</b> فطائر اللحم (نيكومان)	<b>Steamed buns filled with sweet marinated Wagyu beef (4 pieces)</b> فطائر مطهوه على البخار محشوة بلحم الواغيو الحلو والتمتل (4 حبات)	100
<b>Korokke</b> كوروكي	<b>Wagyu beef and potato croquet mixed with caramelized onion served with Japanese mayo and homemade vegetable sauce</b> لحم الواغيو وكروكيت البطاطس ممزوج مع البصل المحلى يقدم مع المايونيز الياباني وصلصة الخضروات محلية الصنع	70

## Sushi and Nigiri

سوشي ونيجيري

**Sashimi price per piece, Nigiri price per piece**

سعر الساشيمي بالحبة، سعر النيجيري بالحبة

<b>Akami</b> أكامي	<b>Tuna Loin</b> تونا	<b>30</b>
<b>Chu Toro</b> شو تورو	<b>Medium Fatty Tuna</b> تونا متوسطة الدسم	<b>42</b>
<b>O Toro</b> أو تورو	<b>Fatty Belly Tuna</b> بطن التونا الدسم	<b>55</b>
<b>Suzuki</b> سوزوكي	<b>Sea Bass</b> قاروص	<b>25</b>
<b>Hamachi</b> هاماتشي	<b>Yellowtail</b> تونة الزعنفة الصفراء	<b>30</b>
<b>Sake</b> ساكي	<b>Salmon</b> سلمون	<b>25</b>
<b>Ebi</b> إبي	<b>Prawns</b> روبيان	<b>25</b>
<b>Abo kado Nigiri</b> نيجيري الأفوكادو	<b>Avocado</b> أفوكادو	<b>15</b>

## Mixed Chef's Selections

مختارات الشيف المتنوعة

<b>The Nozomi Collection</b> تشكيلة نوزومي	<b>15 mixed pieces of our best seafood cuts comprising of Sashimi, Nigiri, Temari, and Gunkan</b> ١٥ قطعة من اجود اسماك البحر تتألف الساشيمي، نيجيري، تيماري وكونكان	<b>550</b>
<b>Temari Maki Set</b> مجموعة تيماري مaki	<b>Sushi Balls with Sake, Akami, Hamachi, Avocado and Sweet Ebi</b> كرات السوشي بالسلمون، تونا، تونة الزعنفة الصفراء، أفوكادو والروبيان الحلو	<b>120</b>
<b>Chef's Sashimi Selection of 5 varieties of Sashimi</b> ٥ أصناف ساشيمي مختلفة من اختيار الشيف		<b>140</b>
<b>Chef's Nigiri Selection of 8 pieces of Nigiri</b> ٨ قطع نيجيري من اختيار الشيف		<b>170</b>
<b>Chef's Nigiri and Sashimi Platter totaling 8 varieties</b> طبق ساشيمي ونيجيري مجموعها ٨ أصناف		<b>170</b>

## MARINATED SEAFOOD

### المأكولات البحرية المتبلة

<p><b>Marinated Ebi</b> الروبيان المتبل</p>	<p><b>With apple salsa and yuzu dressing</b> مع صلصة التفاح وصلصة اليوزو اليابانية</p>	<p><b>80</b></p>
<p><b>Marinated Yellowtail Sashimi</b> ساشيمي تونة الزعنفة الصفراء المتبل</p>	<p><b>Served with jalapeño salsa and a chili ponzu dressing</b> يقدم مع الفلفل الحار، صلصة الطماطم الحارة وصلصة البونزو</p>	<p><b>95</b></p>
<p><b>Salmon Avocado Tartare</b> تارتار السلمون بالأفوكادو</p>	<p><b>Served with Ikura, passion fruit, and avocado</b> يقدم مع كافيير السلمون، فاكهة زهرة العاطفة وأفوكادو</p>	<p><b>80</b></p>

## Maki Rolls Without Rice

### لفائف الماكي بدون أرز

<p><b>Sake Ebi Maki</b> ماكي ساكي إبي</p>	<p><b>Scottish Salmon wrapped in cucumber with marinated prawns and avocado</b> سلمون إسكتلندي ملفوف في الخيار مع الروبيان المتبل والأفوكادو</p>	<p><b>75</b></p>
<p><b>Blue Water Maki</b> ماكي المياه الزرقاء</p>	<p><b>Scottish Salmon, Blue Fin Tuna and Gulf Seabass wrapped in marinated daikon</b> سلمون إسكتلندي، تونة الزعنفة الزرقاء وقاروص الخليج ملفوف في الفجل الأبيض المتبل</p>	<p><b>80</b></p>
<p><b>Spring Maki</b> ماكي الربيع</p>	<p><b>Carrot, capsicum and avocado wrapped in cucumber skin</b> جزر، فلفل أخضر وأحمر وأفوكادو ملفوف في جلد الخيار</p>	<p><b>60</b></p>
<p><b>Taraba Maki</b> لفائف ترابا</p>	<p><b>King Crab rolled in cucumber with white truffle, red radish and avocado mousse</b> السلطعون الملكي ملفوف في الخيار مع زيت الفقع الأبيض (نوع من الفطر)، الفجل الأحمر وقشدة الأفوكادو</p>	<p><b>75</b></p>

## FROM THE SUSHI COUNTER

من طاولة السوشي

### MAKI ROLL

لفائف الماكي

<b>Khalij Maki</b> ماكي الخليج	<b>Teriyaki chicken with pickled cucumber, spring onion and chili garlic sauce</b> دجاج بصلصة الترياكي مع الخيار المخلل، بصل أخضر يقدم بصلصة الفلفل الحار وصلصة الثوم	<b>70</b>
<b>Sake California Roll</b> لفائف كاليفورنيا الساكي	<b>Scottish Salmon rolled with red tobiko and avocado</b> السلمون الاسكتلندي مع الأفوكادو والكافيار الأحمر	<b>80</b>
<b>California Roll</b> لفائف كاليفورنيا	<b>Fresh Crab meat, Japanese mayonnaise and wasabiko</b> لحم السلطعون الطازج مع المايونيز الياباني و وسابي الكافيار الأخضر	<b>60</b>
<b>Salmon Avocado Roll</b> لفائف السلمون بالأفوكادو	<b>Salmon rolled with avocado and sesame seeds</b> سلمون محشو بالأفوكادو وبذور السمسم	<b>55</b>
<b>Spicy Salmon and King Crab Roll</b> لفائف السلمون الحار والسلطعون الملكي	<b>King Crab, avocado and tobiko roll topped with spicy Salmon tartare</b> السلطعون الملكي، أفوكادو والكافيار مع تارتار السلمون الحارة والمقرمشة	<b>77</b>
<b>Yasai maki</b> ماكي ياساي	<b>Vegetarian maki with crispy potato and apple mint salsa</b> ماكي نباتي مع البطاطس المقرمشة، خيار وصلصة التفاح بالنعناع	<b>50</b>
<b>New Style Nozomi Maki</b> ماكي نوزومي بالأسلوب الجديد	<b>Prawn tempura with avocado and crispy salmon flakes served with yuzu koshu mayonnaise</b> روبيان على طريقة التمبورا مع الافوكادو ورقائق السلمون المقرمشة يقدم مع المسترد الياباني	<b>80</b>

### Tempura Maki

ماكي التمبورا

<b>Arabian Gulf Prawn Tempura Maki</b> ماكي تمبورا بروبيان الخليج العربي	<b>Local Prawn tempura and avocado, glazed with a sweet soy sauce and spicy mayonnaise</b> الروبيان المحلي على طريقة التمبورا مع الأفوكادو مغطى بالترياكي الحلو وصلصة المايونيز الحارة	<b>90</b>
<b>Spider Roll</b> لفائف السبايدر	<b>Deep-fried Soft Shell Crab, cucumber and avocado, rolled with tobiko and chili mayonnaise</b> سلطعون البحر مقلي، خيار، أفوكادو محشو بالكافيار وصلصة المايونيز الحارة	<b>85</b>
<b>Canadian Lobster Maki</b> ماكي سرطان البحر الكندي	<b>Whole Canadian Lobster tempura rolled with leaf lettuce and spicy Japanese mayonnaise</b> سرطان البحر الكندي كامل على طريقة التمبورا يقدم مع اوراق الخس والمايونيز الياباني الحار	<b>230</b>
<b>Chef Tempura Maki</b> ماكي الشيف على طريقة التمبورا	<b>Sharing selection of our favorite maki rolls including, Lobster, Prawn Tempura, Spider Roll and New Style Nozomi Maki</b> تشكيلة المشاركة من لفائف الماكي المفضلة بما فيها، سلطعون، روبيان على طريقة التمبورا، لفائف السبايدر وماكي نوزومي بالأسلوب الجديد	<b>450</b>

## TEMPURA

### التمبورا

<b>Ebi Ten</b> روبيان	<b>Five long Prawns with ten-dashi sauce</b> خمسة قطع من الروبيان مع صلصة التين داشي	150
<b>Selection of Vegetables</b> تشكيلة من الخضروات	<b>Mixed vegetables served with ten-dashi sauce</b> تشكيلة الخضروات تقدم مع صلصة التين داشي	70
<b>Sweet Potato</b> البطاطس الحلوة	<b>Served with Teriyaki Ponzu</b> تقدم مع صلصة الترياكاي بالبونزو.	45

## FROM THE ROBATA CHAR GRILL

### من شواية الروباتا

### MEAT & POULTRY

#### اللحوم والدواجن

<b>Lamb Cutlets</b> ضلوع الغنم	<b>Marinated in yaki sauce, served with NOZOMI homemade yogurt, mint and lemon sauce</b> متبل في صلصة الياكي و يقدم مع زبادي نوزومي بالنعناع وصلصة الليمون	165
<b>Miso Marinated Chicken</b> الدجاج المتبل بالميزو	<b>Forty-eight-hour Nozomi miso marinated whole spring chicken</b> دجاج متبل في ميزو نوزومي لمدة ٤٨ ساعة	145
<b>Nippon Short Rib</b> لحم الضلع القصير الياباني	<b>Chargrilled with spicy Japanese BBQ sauce served on the bone</b> مشوي مع صلصة الباربيكيو الياباني الحارة يقدم بالعضم	160
<b>Chicken and Spring Onion</b> دجاج ويصل أخضر	<b>Grilled and served with teriyaki dressing</b> مشوي ويقدم مع صلصة الترياكاي	55
<b>Gulf Prawns</b> روبيان الخليج	<b>Grilled with sweet yaki sauce</b> مشوي مع صلصة الياكي الحلو	60
<b>Grilled Asparagus</b> هليون مشوي	<b>With sweet yaki dressing</b> مع صلصة الياكي الحلو	42
<b>Wagyu</b> لحم الواغيو	<b>With wafu dressing</b> مع صلصة الوافو	80

## Wagyu Beef

### لحم الواغيو

From the Tajima strain of Wagyu cattle raised in Hyogo Japan, proudly presented to you at NOZOMI, the world's greatest beef delicacy

من سلالة تاجيما لبقير واغيو في منطقة هيوجو باليابان، نفخر بأن نقدم في نوزومي أعظم أنواع اللحم البقري في العالم

Our Wagyu is grade 9+ which is served with Wafu Sauce

لحم الواغيو درجة 9+ يقدم مع صلصة الوافو

<b>Fillet</b> فيليه	150g	<b>430</b>
<b>Rib eye</b> الضلع	150g	<b>430</b>
<b>Sirloin</b> الخاصرة	150g	<b>430</b>

## FISH AND SEAFOOD

### السماك والمأكولات البحرية

<b>Canadian Lobster gratin</b> غرطان سرطان البحر	<b>Grilled in the shell and brushed with fresh wild garlic, butter and finished with tofu cheese</b> مشوي بالقشرة مع طبقة رقيقة من الثوم البري الطازج، زبدة وجبنة التوفو	<b>250</b>
<b>Salmon Teriyaki</b> السلمون بالترياكي	<b>Grilled Salmon with teriyaki sauce</b> سلمون مشوي يقدم مع صلصة الترياكي	<b>115</b>
<b>Black Cod</b> القد الأسود	<b>Baked and served with Nozomi miso</b> مشوي ويقدم مع ميزو النوزومي	<b>195</b>
<b>Chilean Sea-Bass</b> الكاروص الشيلي	<b>Marinated in miso and served with homemade spicy teriyaki sauce finished with garlic chips</b> متبل في صلصة الميزو ويقدم مع صلصة الترياكي الحارة المحلية الصنع ورقائق الثوم	<b>195</b>
<b>Hamachi</b> تونة الزعنفة الصفراء	<b>Grilled Yellowtail served with pomelo marmalade</b> تونة الزعنفة الصفراء مشوي ويقدم مع مربى البوملي	<b>195</b>

## RICE DISHES

### أطباق الأرز

<b>Steamed Rice</b> أرز على البخار	<b>With black sesame seeds</b> مع بذور السمسم الأسود	<b>23</b>
<b>King Crab Cha Han</b> تشا هان بالسلطعون الملكي	<b>Japanese fried rice with king crab, chives and garlic</b> <b>(serves 2 per portion)</b> أرز ياباني مقلي مع السلطعون الملكي، ثوم معمرو ثوم (يكفي لشخصين)	<b>95</b>
<b>Mushroom Takikomi-Gohan</b> تاكيكومي غوهان بالفطر	<b>Rice cooked in a clay pot with Japanese mushrooms</b> <b>(serves 2 per portion)</b> أرز مطبوخ في صحن الفخار، بالفطر الياباني (يكفي لشخصين)	<b>95</b>
<b>Yasai Cha Han</b> تشا هان ياساي	<b>Japanese fried rice with a selection of seasonal vegetables and egg (serves 2 per portion)</b> أرز ياباني مقلي مع الخضروات الموسمية والبيض (يكفي لشخصين)	<b>84</b>

## Salads & Sides

### سلطات وأطباق جانبية

<b>Wagyu Beef Salad</b> سلطة لحم الواغيو	<b>Crispy Wagyu beef strips in rocket leaves and a sweetened chili lime dressing</b> لحم الواغيو المقلي المقرمش في أوراق الجرجير مع صلصة الفلفل الحلو والليمون	<b>250</b>
<b>Kamo Salad</b> سلطة البط	<b>Shredded duck with fresh watermelon, homemade hoisin dressing and cashew nuts</b> شرائح لحم البط ممزوجة مع البطيخ الربيعي الطازج وصلصة الهوزين والكاجو	<b>60</b>
<b>Beetroot Carpaccio</b> كريباشو الشمندر	<b>Sweet soya marinated beetroot served with truffle and shallots vinaigrette finished with baked pumpkin seeds</b> الشمندر المتبل في الصويا الحلوة يقدم مع الفقع وخل البصل مع بذور اليقطين	<b>55</b>
<b>Chuka Wakame Goma</b> جوكا وكامي جوماي	<b>Seaweed salad with sesame dressing</b> سلطة الطحالب البحري مع صلصة السمسم	<b>45</b>
<b>Green Salad</b> سلطة خضراء	<b>With NOZOMI dressing</b> مع صلصة نرومي	<b>55</b>
<b>Sautéed Spring Vegetables</b> خضروات ربيعية مقالية	<b>With ginger Tonkatsu sauce and garlic chips</b> مع صلصة التانكاتسو بالزنجبيل الطازجة ورقائق الثوم	<b>35</b>
<b>Tori Salad</b> سلطة الدجاج	<b>Chicken served with dry fruits, walnuts and topped with teriyaki sumak sauce</b> دجاج يقدم مع الفواكه الجافة، جوز ومغطة بصلصة سوماك بالترياكي	<b>60</b>



## Vegetarian

نباتي

### Sushi

سوشي

<b>Spring Maki</b> ماکي الربيع	<b>Carrot, capsicum and avocado wrapped in cucumber skin</b> جزر، فلفل أخضر وأحمر وافيوكادو ملفوف في جلد الخيار	<b>60</b>
<b>Yasai maki</b> ماکي ياساي	<b>Vegetarian maki with crispy potato and apple mint salsa</b> ماکي نباتي مع البطاطس المقرمشة، خيار وصلصة التفاح بالنعناع	<b>50</b>
<b>Vegan Sushi Collection</b> تشكيلة السوشي النباتي	<b>Selection of temari, gunkan and maki rolls served with chili lime and ponzu sauces</b> اختيار من التيماري، كونكان ولفائف الماکي تقدم مع صلصات الفلفل والليمون والبونزو	<b>250</b>

## Hot Kitchen

المطبخ الساخن

<b>Edamame</b> إدمامي	<b>Soy beans sprinkled with Maldon sea salt</b> تقدم مع ملح البحر	<b>30</b>
<b>Spicy Edamame</b> إدمامي الحار	<b>Soybeans sautéed with chili and kimchi</b> تقدم مع الفلفل الحار	<b>35</b>
<b>Asparagus Kushi</b> كوشي الهليون	<b>Chargrilled and served with teriyaki sauce</b> مشوي على الفحم ويقدم مع صلصة الترياكي	<b>42</b>
<b>Vegetable Selection Tempura</b> تشكيلة الخضروات على طريقة التمبرورا	<b>Served with Ten-dashi sauce</b> تقدم مع صلصة التن-داشي	<b>70</b>
<b>Yasai Cha Han</b> تشا هان ياساي	<b>Japanese fried rice with a selection of seasonal vegetables (serves 2 per portion)</b> أرز ياباني مقلي مع الخضروات الموسمية (يكفي لشخصين)	<b>84</b>
<b>Beetroot Carpaccio</b> كريباشو الشمندر	<b>Sweet soya marinated beetroot served with truffle and shallots vinaigrette finished with baked pumpkin seeds</b> الشمندر المتبل في الصويا الحلوة يقدم مع الفقع وخل البصل مع بذور اليقطين	<b>55</b>
<b>Chuka Wakame Goma</b> جوكا وكامي جوما	<b>Seaweed salad with sesame dressing</b> سلطة الطحالب البحري مع صلصة السمسم	<b>45</b>
<b>Green Salad</b> سلطة خضراء	<b>With NOZOMI dressing</b> مع صلصة نزومي	<b>55</b>
<b>Sautéed Spring Vegetables</b> خضروات ربيعية مقليّة	<b>With ginger Tonkatsu sauce with garlic chips</b> مع صلصة التانكاتسو بالزنجبيل الطازجة ورقائق الثوم	<b>35</b>