



Collection & Delivery Menu

Ordering Hours

Tuesday – Sunday

Lunch | 12pm – 3.30pm

Dinner | 7pm – 11pm

Orders should be placed by calling the restaurant on 40355089

SMALL DISHES

الأطباق الصغيرة

Miso Soup شوربة الميزو	Dashi stock, miso, tofu, spring onion and wakame مرق الداشي، ميزو، التوفو (جبن نباتي)، طحالب ويصل معمر	30
Steamed Edamame إدمامي على البخار	Soybeans sprinkled with Maldon sea salt فول الصويا مع ملح البحر	30
Spicy Edamame إدمامي الحار	Soybeans sautéed with chili and kimchi فول الصويا مقلي مع الفلفل الحار	35
Wagyu Beef Sliders برجر لحم الواغيو	Grilled Wagyu sliders served with yuzu koshu mayonnaise, onion marmalade and homemade brioche برجر لحم الواغيو مشوي يقدم مع المسترد الياباني، مربى البصل وخبز البريوش محلي صنع	165
Rock Shrimp الروبيان الصخري	Served with spicy mayonnaise يقدم مع صلصة المايونيز الحارة	98
Kari Kari Squid كالمار كاري كاري	Deep fried tempura style with chili and lime تمبورا مقالية تقدم مع مسحوق الشطة والليمون	75
Tori Kare Age الدجاج المقلي	Crispy chicken thigh pieces with ginger, tossed in yuzu koshu mayonnaise قطع الدجاج المقرمش بالزعتر، زنجبيل ومغطاة بالمسترد الياباني	60
Tori Gyoza فطائر الدجاج	Steamed and fried chicken dumplings, served with lemon ponzu sauce (5 pieces) فطائر الدجاج مطهوه على البخار ومقلية تقدم مع صلصة بونزو الليمون (5 حبات)	68
Ebi & Avocado Gyoza فطائر الروبيان والافوكادو	Steamed prawn and avocado served with lemon ponzu sauce (5 pieces) فطائر الروبيان والافوكادو مطهوه على البخار تقدم مع صلصة بونزو الليمون (5 حبات)	72
Nikuman فطائر اللحم (نيكومان)	Steamed buns filled with sweet marinated Wagyu beef (4 pieces) فطائر مطهوه على البخار محشوة بلحم الواغيو الحلو والممتل (4 حبات)	120



NOZOMI
Franchised Internationally

FROM THE SUSHI COUNTER

من طاولة السوشي

MAKI ROLL

لفائف الماكي

Khalij Maki ماكي الخليج	Teriyaki chicken with pickled cucumber, spring onion and chili garlic sauce دجاج بصلصة التريايكي مع الخيار المخلل، بصل أخضر يقدم بصلصة الفلفل الحار وصلصة الثوم	68
California Roll لفائف كاليفورنيا	Fresh Crab meat, Japanese mayonnaise and wasabiko لحم السلطعون الطازج مع المايونيز الياباني و وسابي الكافيار الأخضر	70
Salmon Avocado Roll لفائف السلمون بالأفوكادو	Salmon rolled with avocado and sesame seeds سلمون محشو بالأفوكادو وبذور السمسم	62
Yasai maki ماكي ياساي	Vegetarian maki with crispy potato and apple mint salsa ماكي نباتي مع البطاطس المقرمشة، خيار وصلصة التفاح بالنعناع	60
Wagyu Asparagus Maki ماكي لحم الواغيو بالهليون	Sweet chili Wagyu beef served with asparagus and cucumber لحم الواغيو بصلصة الفلفل الحلو يقدم مع الهليون والخيار	80
Sake Maki ماكي السلمون	Salmon rolled in nori سلمون ملفوف بالنوري	50
Kamo Maki ماكي البط	Shredded duck served with cucumber and homemade hoi sin sauce شرائح البط تقدم مع الخيار وصلصة الهويزين محلية الصنع	85
Tempura Maki ماكي التمبورا		
Arabian Gulf Prawn Tempura Maki ماكي تمبورا بروبيان الخليج العربي	Local Prawn tempura and avocado, glazed with a sweet soy sauce and spicy mayonnaise الروبيان المحلي على طريقة التمبورا مع الأفوكادو مغطى بالتريايكي الحلو وصلصة المايونيز الحارة	90
Canadian Lobster Maki ماكي سرطان البحر الكندي	Whole Canadian Lobster tempura rolled with leaf lettuce and spicy Japanese mayonnaise سرطان البحر الكندي كامل على طريقة التمبورا يقدم مع اوراق الخس والمايونيز الياباني الحار	230
New Style Nozomi Maki ماكي نوزومي بالأسلوب الجديد	Prawn tempura with avocado and crispy salmon flakes served with yuzu koshu mayonnaise روبيان على طريقة التمبورا مع الافوكادو ورفائق السلمون المقرمشة يقدم مع الماسترد الياباني	80
Spider Roll لفائف السبايدر	Deep-fried Soft Shell Crab, cucumber and avocado rolled with tobiko and chili mayonnaise سلطعون البحر مقلي، خيار، أفوكادو محشو بالكافيار وصلصة المايونيز الحارة	85

TEMPURA

التمبورا

Ebi Ten روبيان	Five long Prawns with ten-dashi sauce خمسة قطع من الروبيان مع صلصة التين داشي	165
--------------------------	---	-----



NOZOMI
Franchised Internationally

FROM THE ROBATA CHAR GRILL

من شواية الروباتا

MEAT & POULTRY

اللحوم والدواجن

Miso Marinated Chicken الدجاج المتبل بالميزو	Forty-eight-hour Nozomi miso marinated chicken دجاج متبل بالميزو لمدة ٤٨ ساعة	145
Chicken and Spring Onion Kushi صبيخ دجاج وبصل أخضر	Grilled and served with teriyaki dressing مشوي ويقدم مع صلصة الترياكي	60
Wagyu Kushi صبيخ لحم الواغيو	With wafu dressing 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 لبقر 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

Fillet فيليه	150g	430
Rib eye الضلع	150g	430
Sirloin الخاصرة	150g	430

FISH AND SEAFOOD

السمك والمأكولات البحرية

Canadian Lobster gratin غرطان سرطان البحر الكندي	Grilled in the shell and brushed with fresh wild garlic, butter and finished with tofu cheese مشوي بالقشرة مع طبقة رقيقة من الثوم البري الطازج، زبدة وجبنة التوفو	250
Salmon Teriyaki السلمون بالترياكي	Grilled Salmon with teriyaki sauce سلمون مشوي يقدم مع صلصة الترياكي	125
Black Cod القد الأسود	Baked and served with Nozomi miso مشوي ويقدم مع ميزو النوزومي	195



RICE DISHES

أطباق الأرز

Steamed Rice أرز على البخار	With black sesame seeds مع بذور السمسم الأسود	25
Mushroom Takikomi-Gohan تاكيكومي غوهان بالفطر	Rice cooked in a clay pot with Japanese mushrooms أرز مطبوخ في صحن الفخار، بالفطر الياباني	95
Yasai Cha Han تشا هان ياساي	Japanese fried rice with a selection of seasonal vegetables and egg أرز ياباني مقلي مع الخضروات الموسمية والبيض	84

SALADS & SIDES

سلطات وأطباق جانبية

Wagyu Beef Salad سلطة لحم الواغيو	Crispy Wagyu beef strips in rocket leaves and a sweetened chili lime dressing لحم الواغيو المقلي المقرمش في أوراق الجرجير مع صلصة الفلفل الحلو والليمون	250
Beetroot Carpaccio كرباشو الشمندر	Sweet soya marinated beetroot served with truffle and shallots vinaigrette finished with baked pumpkin seeds الشمندر المتبل في الصويا الحلوة يقدم مع الفقع وخل البصل مع بذور اليقطين	55
Chuka Wakame Goma جوكا وكامي جوماي	Seaweed salad with sesame dressing سلطة الطحالب البحري مع صلصة السمسم	45
Nozomi Green Salad سلطة نوزومي الخضراء	Served with avocado tempura finished with truffle dressing تقدم مع الأفوكادو على طريقة التيمبورا مع صلصة الفقع	60
Sautéed Spring Vegetables خضروات ربيعية مقالية	With garlic chips and homemade vegetables dressing مع الثوم و صلصة الخضروات المحلية الصنع	50



VEGETARIAN

نباتي

SUSHI

سوشي

Spring Maki ماكي الربيع	Carrot, capsicum and avocado wrapped in cucumber skin جزر، فلفل أخضر وأحمر وافيوكادو ملفوف في جلد الخيار	60
Yasai maki ماكي ياساي	Vegetarian maki with crispy potato and apple mint salsa ماكي نباتي مع البطاطس المقرمشة، خيار وصلصة التفاح بالنعناع	60
Abocado Maki ماكي الافوكادو	Avocado rolled in nori ماكي الافوكادو يقدم بالنوري	48
Kappa Maki ماكي الخيار	Cucumber wrapped in nori with sesame seeds ماكي الخيار يقدم بالنوري مع بذور السمسم	40

HOT KITCHEN

المطبخ الساخن

Edamame إدامامي	Soy beans sprinkled with Maldon sea salt تقدم مع ملح البحر	30
Spicy Edamame إدامامي الحار	Soybeans sautéed with chili and kimchi تقدم مع الفلفل الحار	35
Yasai Cha Han تشا هان ياساي	Japanese fried rice with a selection of seasonal vegetables (serves 2 per portion) أرز ياباني مقلي مع الخضروات الموسمية (يكفي لشخصين)	84
Beetroot Carpaccio كرياشو الشمندر	Sweet soya marinated beetroot served with truffle and shallots vinaigrette finished with baked pumpkin seeds الشمندر المتبل في الصويا الحلوة يقدم مع الفقع وخل البصل مع بذور البقطين	55
Chuka Wakame Goma جوكا وكامي جوما	Seaweed salad with sesame dressing سلطة الطحالب البحري مع صلصة السمسم	45
Nozomi Green Salad سلطة نوزومي الخضراء	Served with avocado tempura finished with truffle dressing تقدم مع الافوكادو على طريقة التيمبورا مع صلصة الفقع	60
Sautéed Spring Vegetables خضروات ربيعية مقليه	With garlic chips and homemade vegetables dressing مع الثوم و صلصة الخضروات المحلية الصنع	50