

望

NOZOMI
نوزومي

A LA CARTE

#NOZOMIDOHA



NOZOMI
Franchised Internationally

SMALL DISHES

الأطباق الصغيرة

Miso Soup شوربة الميزو	Dashi stock, miso, tofu, spring onion and wakame مرق الداشي، ميزو، التوفو (جين نباتي)، طحالب وبصل معمر	32
Ebi Wonton Soup شوربة الروبيان	Spicy and sour lemongrass stock with prawn wonton and cherry tomatoes شوربة الروبيان الحارة مع مرق عشب الليمون الحمضي، فطر وطماطم	40
Steamed Edamame إدمامي على البخار	Soybeans sprinkled with Maldon sea salt فول الصويا مع ملح البحر	32
Spicy Edamame إدمامي الحار	Soybeans sautéed with chili and kimchi فول الصويا مقلي مع الفلفل الحار	38
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	99
Unagi الإنقليس	Sweet water eel served with homemade brioche, raspberry jelly and sweet soya إنقليس الماء الحلو يقدم مع خبز البريوش و مربى الثوت و الصويا الحلوة	85
Kari Kari Squid كالمار كاري كاري	Deep fried tempura style with chili and lime تمبورا مقليه 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 ومغطة 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)	69
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 والمثل (4 حبات)	120
Korokke كوروكي	Wagyu beef and potato croquet mixed with caramelized onion served with Japanese mayo and homemade vegetable sauce لحم الواغيو وكروكيت البطاطس ممزوج مع البصل المطلى يقدم مع المايونيز الياباني وصلصة الخضروات محلية الصنع	70



MIXED CHEF'S SELECTIONS

مختارات الشيف المتنوعة

The Nozomi Collection تشكيلة نوزومي	15 mixed pieces of our best seafood cuts comprising of Sashimi and Nigiri ١٥ حبة مختلفة من أجود قطع المأكولات البحرية تضم الساشيمي و النيجيري	550
Chef's Sashimi and Nigiri Selection totaling 6 varieties ٦ أصناف ساشيمي ونيجيري مختلفة من اختيار الشيف		175
Chef's Nigiri Selection totaling 8 varieties ٨ أصناف نيجيري مختلفة من اختيار الشيف		210

SUSHI & NIGIRI

سوشي ونيجيري

Sashimi and Nigiri price per piece.

سعر الساشيمي والنيجيري بالحبة

Akami أكامي	Tuna Loin تونا	35
Chu Toro شو تورو	Medium Fatty Tuna تونا متوسطة الدسم	50
O Toro أو تورو	Fatty Belly Tuna بطن التونا الدسم	55
Suzuki سوزوكي	Sea Bass قاروص	27
Thai تاي	Sea Bream أوراتا	27
Hamachi هماتشي	Yellowtail تونة الزعنفة الصفراء	30
Sake ساکي	Salmon سلمون	25
Ebi إبي	Prawns روبيان	25
Unagi إنقليس	Sweet Water Eel إنقليس الماء الحلو	35
Kani كاني	King Crab Leg ساق السلطعون الملكي	50



MARINATED SEAFOOD

المأكولات البحرية المتبلة

Marinated Ebi الروبيان المتبل	With apple salsa and yuzu dressing مع صلصة التفاح وصلصة الليمون اليابانية	80
Marinated Yellowtail Sashimi ساشيمي تونة الزعنفة الصفراء المتبل	Served with jalapeño salsa and a chili ponzu dressing يقدم مع الفلفل الحار، صلصة الطماطم الحارة وصلصة البونزو	95
Marinated Otoro بطن التونا المتبل	Served with fresh shiso leaves and kinzame wasabi يقدم مع ورق الشيشو الطازج و الكنزامي بالفجل الياباني	135
Salmon Avocado Tartare تارتار السلمون بالأفوكادو	Served with tobiko, passion fruit and avocado يقدم مع كافيار السلمون، فاكهة زهرة العاطفة وأفوكادو	80

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 الترياكي مع الخيار المخلل، بصل أخضر يقدم بصلصة الفلفل الحار وصلصة الثوم	70
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
Sake Kani maki ماكي السلمون مع السلطعون	Spicy salmon and king crab served with Japanese mayo السلمون الحار مع السلطعون الملكي يقدم مع الميونيز الياباني	80
Spicy Tuna Maki ماكي التونا الحار	Served with ginger jelly يقدم مع مربى الزنجبل	80
Kamo Maki ماكي البط	Shredded duck served with cucumber and homemade hoi sin sauce شرائح البط تقدم مع الخيار وصلصة الهويزين محلية الصنع	85



Maki Rolls Without Rice

لفائف الماكي بدون أرز

Sake Ebi Maki ماكي ساكي إبي	Scottish Salmon wrapped in cucumber with marinated prawns and avocado سلمون إسكتلندي ملفوف في الخيار مع الروبيان المتبل والافوكادو	75
Blue Water Maki ماكي المياه الزرقاء	Scottish Salmon, Blue Fin Tuna and Gulf Seabass wrapped in marinated daikon سلمون إسكتلندي، تونة الزعنفة الزرقاء وقاروص الخليج ملفوف في الفجل الأبيض المتبل	80
Spring Maki ماكي الربيع	Carrot, capsicum and avocado wrapped in cucumber skin جزر، فلفل أخضر وأحمر وافوكادو ملفوف في جلد الخيار	60

TEMPURA

التمبورا

Ebi Ten روبيان	Five long Prawns with ten-dashi sauce خمسة قطع من الروبيان مع صلصة التن داشي	165
Selection of Vegetables تشكيلة من الخضروات	Mixed vegetables served with ten-dashi sauce تشكيلة الخضروات تقدم مع صلصة التن داشي	75

Tempura Maki

ماكي التمبرورا

Arabian Gulf Prawn Tempura Maki ماكي تمبورورا بروبيان الخليج العربي	Local Prawn tempura and avocado, glazed with a sweet soy sauce and spicy mayonnaise الروبيان المحلي على طريقة التمبرورا مع الأفوكادو مغطى بالترياكي الحلو وصلصة المايونيز الحارة	95
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 التمبرورا يقدم مع اوراق الخس والمايونيز الياباني الحار	235
New Style Nozomi Maki ماكي نوزومي بالأسلوب الجديد	Prawn tempura with avocado and crispy salmon flakes served with yuzu koshu mayonnaise روبيان على طريقة التمبرورا مع الافوكادو ورقائق 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
Nozomi Tempura Maki with Sudachi Mayo ماكي نوزومي مع سوداشي مايونيز	Hamachi, Sake and Akami served with Sudachi mayonnaise تونا الزعنفة الصفراء، سلمون، تونا، يقدم مع مايونيز السوداشي	80



FROM THE ROBATA CHAR GRILL

من شواية الروباتا

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

MEAT & POULTRY

اللحوم والدواجن

Miso Marinated Chicken الدجاج المتبل بالميزو	Forty-eight-hour Nozomi miso marinated chicken دجاج متبل بالميزو لمدة ٤٨ ساعة	145
Nippon Short Rib لحم الضلع القصير الياباني	Chargrilled with spicy Japanese BBQ sauce served on the bone مشوي مع صلصة الباربيكيو الياباني الحارة يقدم بالعضم	195
Chicken and Spring Onion Kushi صيخ دجاج وبصل أخضر	Grilled and served with teriyaki dressing مشوي ويقدم مع صلصة التريياكي	60
Wagyu Kushi صيخ لحم الواغيو	With wafu dressing مع صلصة الوافو	80

FISH AND SEAFOOD

السّمك 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 التريايكي	125
Black Cod القد الأسود	Baked and served with Nozomi miso مشوي ويقدم مع ميزو النوزومي	195
Dorada أوراتا	Grilled Seabream served with homemade pickle ginger أوراتا مشوي يقدم مع الزنجبيل المخلل المحلي الصنع	115
King Crab Wasabi Gratin غرطان السلطعون الملكي بالفجل الياباني	Grilled in the shell and brushed with fresh wild garlic butter, finished with tofu cheese مشوي بالقشرة مع طبقة رقيقة من الثوم البري الطازج، زبدة وجبنة التوفو	200
Gulf Prawn جمبري الخليج	Grilled with sweet yaki sauce مشوي مع صلصة الياكي الحلو	60

RICE DISHES

أطباق الأرز

Steamed Rice أرز على البخار	With black sesame seeds مع بذور السمسم الأسود	25
King Crab Cha Han تشا هان بالسلطعون الملكي	Japanese fried rice with king crab, chives and garlic أرز ياباني مقلي مع السلطعون الملكي، ثوم معمر و ثوم	95
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
Ebi Salad سلطة الروبيان	Grilled prawns with shallot and capsicum tartare served with black sesame dressing روبيان مشوي مع البصل وتارتار الفلفل مع صلصة بذور السمسم الاسود	80
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 الافوكادو على طريقة التيمبورا مع صلصة الفقع	60
Sautéed Spring Vegetables خضروات ربيعية مقليّة	With garlic chips and homemade vegetables dressing مع الثوم و صلصة الخضروات المحلية الصنع	50
Kamo Salad سلطة كامو	Shredded duck mixed with fresh leaves infused with homemade hoisin mint dressing شرائح لحم البط ممزوجة مع البصل الأخضر، طماطم، خيار، فجل أبيض وممزوجة بصلصة الهوزين مع النعناع	70

VEGETARIAN

نباتي

SUSHI

سوشي

Spring Maki ماكي الربيع	Carrot, capsicum and avocado wrapped in cucumber skin جزر، فلفل أخضر وأحمر وافوكادو 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
Vegan Sushi Collection تشكيلة السوشي النباتي	Selection of temari, gunkan and maki rolls served with chili lime and ponzu sauces اختيار من التيماري، كونكان ولفائف الماكي تقدم مع صلصات الفلفل والليمون واليونزو	250