

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 (جبن نباتي)، طحالب وبصل معمر	35
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	34
Spicy Edamame إدمامي الحار	Soybeans sautéed with chili and kimchi فول الصويا مقلي مع الفلفل الحار	40
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	195
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
Nozomi Tacos نوزومي تاكو	Wagyu beef tacos served with homemade guacamole لحم واغيو تاكو يقدم مع جواكامولي محلي الصنع	165
Wagyu Beef Sando لحم واغيو ساندو	Wagyu beef served with homemade charcoal brioche and Nozomi barbecue sauce لحم بقر واغيو يقدم مع بريوش على الفحم منزلي الصنع وصلصة نوزومي باربيكيو	290



NOZOMI
Franchised Internationally

SMALL DISHES

الأطباق الصغيرة.

Black Cod Shiso

القد الاسود شيسو

Braised miso marinated Black COD wrapped in Shiso leave with ponzu sauce

مطهو ببطء ميسو متبل سمك القد الأسود ملفوف في شيزو مع صلصة بونزو

85

Kari Kari Squid

كالمار كاري كاري

Deep fried tempura style with chili and lime

تمبورا مقلية 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

65

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)

72

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)

75

Nikuman

فطائر اللحم (نيكومان)

Steamed buns filled with sweet marinated Wagyu beef (4 pieces)

فطائر مطهوه على البخار محشوة بلحم الواغيو الحلو والمتبل (4 حبات)

140

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 المحلى يقدم مع المايونيز الياباني وصلصة الخضروات محلية الصنع

75



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	600
Chef's Sashimi and Nigiri Selection totaling 6 varieties ٦ أصناف ساشيمي ونيجيري مختلفة من اختيار الشيف		200
Chef's Nigiri Selection totaling 8 varieties ٨ أصناف نيجيري مختلفة من اختيار الشيف		230

SUSHI & NIGIRI

سوشي ونيجيري

Sashimi and Nigiri price per piece.

سعر الساشيمي والنيجيري بالحبة

Akami أكامي	Tuna Loin تونا	40
Chu Toro شو تورو	Medium Fatty Tuna تونا متوسطة الدسم	65
O Toro أو تورو	Fatty Belly Tuna بطن التونا الدسم	80
Suzuki سوزوكي	Sea Bass قاروص	30
Thai تاي	Sea Bream أوراتا	30
Hamachi هماتشي	Yellowtail تونة الزعنفة الصفراء	35
Sake ساكي	Salmon سلمون	30
Ebi إبي	Prawns روبيان	30
Unagi إنقليس	Sweet Water Eel إنقليس الماء الحلو	40
Kani كاني	King Crab Leg ساق السلطعون الملكي	80

MARINATED SEAFOOD

المأكولات البحرية المتبلّة

Wagyu Beef Tataki لحم الواغيو تاتاكي	Served with pickled red onion and truffle oil يقدم مع مخلل بصل أحمر وزيت كمأة	145
Seared Salmon Tataki سلمون تاتاكي	Served with dill, avocado kizami and lime and yuzu dressing تقدم مع شبت ، أفوكادو كيزامي و ليمون و صلصة يوزو	85
Marinated Ebi الروبيان المتبل	With apple salsa and yuzu dressing مع صلصة التفاح وصلصة الليمون اليابانية	85
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 السيشو الطازج و الكنزامي بالفجل الياباني	165
Salmon Avocado Tartare تارتار السلمون بالأفوكادو	Served with tobiko, passion fruit and avocado يقدم مع كافيار السلمون، فاكهة زهرة العاطفة وأفوكادو	85

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	95
Salmon Avocado Roll لفائف السلمون بالأفوكادو	Salmon rolled with avocado and sesame seeds سلمون محشو بالأفوكادو وبذور السمسم	70
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 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	90
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 التين داشي	170
Selection of Vegetables تشكيلة من الخضروات	Mixed vegetables served with ten-dashi sauce تشكيلة الخضروات تقدم مع صلصة التين داشي	75

Tempura Maki

ماكي التمبرورا

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 التمبرورا مع الأفوكادو مغطى بالترياكى 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	275
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	95
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	440
Sirloin الخاصرة	150g	440

MEAT & POULTRY

اللحوم والدواجن

Miso Marinated Chicken الدجاج المتبل بالميزو	Forty-eight-hour Nozomi miso marinated chicken دجاج متبل بالميزو لمدة 48 ساعة	145
Nippon Short Rib لحم الضلع القصير الياباني	Chargrilled with spicy Japanese BBQ sauce مشوي مع صلصة الباربيكيو الياباني الحارة	210
Chicken and Spring Onion Kushi صيخ دجاج وبصل أخضر	Grilled and served with teriyaki dressing مشوي ويقدم مع صلصة الترياكي	60
Wagyu Kushi صيخ لحم الواغيو	With wafu dressing مع صلصة الوافو	85



FISH AND SEAFOOD

السّمك والمأكولات البحرية

Canadian Lobster gratin غرّتان 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	275
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 غرّتان 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	240
Gulf Prawn جمبري الخليج	Grilled with sweet yaki sauce مشوي مع صلصة الياكي الحلو	65

RICE DISHES

أطباق الأرز

Steamed Rice أرز على البخار	With black sesame seeds مع بذور السمسم الأسود	30
King Crab Cha Han تشا هان بالسلطعون الملكي	Japanese fried rice with king crab, chives and garlic أرز ياباني مقلي مع السلطعون الملكي، ثوم معمرو ثوم	110
Mushroom Takikomi-Gohan تاكيكومي غوهان بالفطر	Rice cooked in a clay pot with Japanese mushrooms أرز مطبوخ في صحن الفخار، بالفطر الياباني	99
Yasai Cha Han تشا هان ياساي	Japanese fried rice with a selection of seasonal vegetables and egg أرز ياباني مقلي مع الخضروات الموسمية والبيض	85



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	255
Ebi Salad سلطة الروبيان	Grilled prawns with shallot and capsicum tartare served with black sesame dressing روبيان مشوي مع البصل وتارتار الفلفل يقدم 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 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
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 والبونزو	250

望
望

NOZOMI
Franchised Internationally

望
望

NOZOMI

DESSERT MENU

#NOZOMIDOHA

FROM THE PASTRY

من الحلويات

Nozomi dessert platter طبق نوزومي للحلويات	Full combination desserts including fruits and sorbets مجموعة كاملة من الحلويات والفواكه والسريبيه	370
Nozomi Chocolate Fondant الشكولاتة فندان من نوزومي	Chocolate Fondant served with vanilla ice cream الشكولاتة فندان تقدم مع ايس كريم الفاني	75
Miso Cheese Cake كعكة الميزو بالجبنه	White cold set miso cheesecake with vanilla ice cream and salted caramel sauce تشكيلة كعكة الميزو بالجبنه البيضاء والباردة مع ايس كريم الفانيلا وصلصة الكراميل المالحة	75
Nozomi Tiramisu تيراميسو نوزومي	Our Macha Tiramisu is a mixed of white chocolate, mascarpone, finish with macha powder. الماتشا ومسحوق والماسكاربونى البيضاء الشوكولاتة من مزيج عن عبارة تيراميسو ماتشا	75
Nozomi Millefeuille ميلفاي نوزومي	Homemade puff pastry filled with homemade vanilla crème patissiere, served with Nozomi golden syrup. الذهبي نوزومي شراب مع يقدم الفانيلا، بكريم المحشو الصنع محلي الفطير عجيب	75
Coffee Panna Cotta بانكوتا بالقهوة	Homemade coffee cream finished with seasonal fruits and chocolate tuile كريمة القهوة المحلية الصنع مع الفواكه الموسمية والشوكولاتة	75
Yuzu Pavlova بابلوف باليوزو	Crispy meringue served with yuzu cream and fresh mix berries مرنغ مقرمش يقدم مع كريمة اليوزو والتوت البري الطازج	75
Exotic fruit platter طبق الفواكه الغريب	Assortment of exotic and seasonal fruits تشكيلة من الفواكه الموسمية الغريبة	95



NOZOMI
Franchised Internationally

HOT DRINKS

المشروبات الساخنة

TEA SELECTION

تشكيلة الشاي

Green Tea Curls شاي أخضر	herbal and sweet taste along with its distinct and unique flavor make this tea a perfect drink and a delight for the soul عشبي ومذاق حلو مع نكهة مميزة وفريدة من نوعها تجعل هذا الشاي شراب مثالي ومريح للروح	25
Chamomile بابونج	Mixed with lemongrass, hibiscus, peppermint and orange peel for a most refreshing cup ممزوج مع الليمون، زهرة الخطمي، نعناع فلفلي وقشرة البرتقال لفنجان أكثر انتعاش	25
Earl Grey Floral شاي إيرل جراي	Finest back tea and bergamot with that distinctly sweet citrus flavor روائع الشاي الأسود والبرغموت مع هذه النكهة الحلوة والحامضية المميزة	25
Moroccan Nights ليالي مغربية	Fresh savory green tea with blended mint perfect for warm nights شاي أخضر منعش مع خليط النعناع، مميز لليلة دافئة	25

COFFEE SELECTION

تشكيلة القهوة

Americano, Cappuccino, Late, Macchiato, Espresso, Double Espresso	قهوة أمريكية , كابيتشينو , إسبريسو إسبريسو , مزدوج	30
Hot Chocolate, Café Mocha	شكولاتة ساخنة , قهوة موكا	35

望
望

NOZOMI
Franchised Internationally

望
望

NOZOMI

COCKTAIL LIST

#NOZOMIDOHA

Mocktails

KOKONATSU كوكوناتسو	Combination of a well known "colada" with a twist of cranberry and kumquat. مزيج من "كولادا" المعروفة مع لمسة من التوت البري والبرتقال	55
MINT SUGOI النعناع سوجو	Light and tropical flavor with combination of pineapple, lychee and rose syrup. نكهة خفيفة واستوائية مع مزيج من الأناناس، ليتشي وشراب الورد	55
PASSION SUIKA باشن سويكا	Watermelon, passionfruit and pineapple mixed with cranberry juice and a hint of rose. بطيخ، فاكهة زهرة العاطفة وأناناس ممزوج مع عصير الكرز والورد	55
BERRY MADNESS جنون التوت	A blend of fresh mix berries mixed with coconut and cranberry juice finished with blackberry foam. خليط من التوت الطازج ممزوج مع جوز الهند وعصير الكرز مع كريمة التوت الأسود	55
KINTARO كينتارو	Combination of tropical fruits- mango and caramelized pineapple sweetened by vanilla syrup and perfumed with basil leaves. مزيج من الفواكه الاستوائية، مانجا والاناناس المحلاة بالفانيلا والمعطر بأوراق الريحان	55
MIX BERRY MOJITO مويخيتو بالتوت المتنوع	Black and red berries built over crushed ice with sugar lime and apple juice التوت الأسود و الأحمر ممزوج مع الثلج وسكر الليمون و عصير التفاح	55
GINGER MARY ماري بالزنجبيل	A mix of fresh ginger, rosemary and orange peel served with homemade honey syrup. مزيج من الزنجبيل الطازج، اكليل وقشر البرتقال يقدم مع شراب العسل محلي الصنع.	55



NOZOMI
Franchised Internationally

Cocktails

Bubbly

THE PEARL	This light fresh strawberry, vanilla liqueur and prosecco made into a perfect drink for ladies.	125
GRAND HIBISCUS MIMOSA	Nozomi version of the French classic Mimosa made with Hibiscus syrup, Grand Marnier, orange juice and prosecco	160
SAKE ROYALE	A classic twist of well known Kir Royale and Japanese wine finished with blackberry and sparkling rose wine.	110

Long Drinks

NOZOMI MOJITO	Classic twist using Havana rum and spiced with wasabi and a touch of mint liquor.	85
DEEP PURPLE MOJITO	Red and black berry Mojito made with Tequila with a hint of vanilla and topped with cranberry juice.	75
KUMQUAT CAIPIRINHA	Nozomi version of the famous Brazilian caipirinha. Kumquats, lime, passion fruit, sugar serve with Absolut Mandarin Vodka and Agricole Rum.	85
PASSION COOLER	A collision of vanilla and passion fruit shaken with Fresh apple juice, vodka and Galliano	95
SENORITA MIDORI	A combination of Mexican Tequila and Japanese liquor Midori with a hint of coconut, pineapple and apple juice.	95

Short Drinks

JAPANESE OLD FASHIONED	Nozomi version of the very popular Old Fashioned stirred to perfection with Japanese Nikka from the Barrel Whiskey and a touch of homemade bitters and ginger infused sake,	185
NOZOMI SCOTTISH MULE	A twist of whisky sour with a blend of ginger, cherry liquor and apricot brandy.	85
KUMQUAT SMASH	Muddled with fresh ginger and kumquat complemented with a large measure of Age rum and rinsed down with a dash of ginger ale.	95



NOZOMI
Franchised Internationally

TOKYO ROUGE	A Sangria with a combination of red wine and a Japanese wine with mixed berries and citrus of kumquat and orange.	80
--------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

Smoking Collection

SMOKING GUN	An aged rum assembled with sweet and dry vermouth stirred together with our own homemade orange bitter and elegantly finished with orange and hickory smoke.	125
SMOKED NEGRONI	A hickory smoked version of the classic negroni with homemade orange bitter and angutura bitter.	95
HICKORY BERRY	Vodka blend with jack daniels with fresh berries and finished with Hickory smoked that gives a fresh bitter and fruity drink.	150

Martini

LEMON GRASS MARTINI	Vodka based cocktail with fresh ginger and lemongrass and shaken with apple juice.	75
GINGER MARTINI	Spicy ginger and green apple muddled with wild honey then shaken with Stolichnaya and Sake	90
ROSEMARY MARTINI	A floral combination of amaretto liquor, fresh rosemary, cherry brandy and lychee. Shaken with Stolichnaya and finished with kaffir lime leaf.	80
CHILLI & CORIANDRE	A spicy and perfumed cocktail made with fresh coriander, South American red chili and lemon juice shaken with gin and Flavored Jalapeno Vodka	95
NOZOMI MARTINI	A favorite martini from London made with blackberry Yuzu citrus skin shaken with a hint of lychee pure, blackberry liqueur and stolichnaya.	95



APERITIFS

Aperol	68
Campari Bitter	68
Martini Bianco	60
Martini Rosso	60
Martini Extra Dry	60
Fernet-Branca	68
Pimm's No.1	68
Soldieca Pisco	

SPIRITS

VODKA

Absolut Blu	65
Absolut Ruby Red	65
Grey Goose	90
Stolichnaya	65
Wyborowa Exquisite	120
Zubrowka Grass	70
Belvedere	85

GIN

Beefeater 24	85
Tanqueray 10	95
Bombay Sapphire	65
Gordons Dry	60
Japanese Gin	230
Hendrick's	80

RUM

Bacardi Blanco	60
Havana Club Anejo Especial	75
Havana Club 7	80
Matusalem 15 Gran Reserve	105
Captain Morgan	65
Captain Morgan Gold Spiced	60
Angostura 1919	85
Angostura 1824	115
Mount Gay	70
Pampero Anejo Especial	85
J Bally	75
El Dorado 8 YO	115



TEQUILA

Jose Cuervo Silver	70
Jose Cuervo 1800	70
Patron Silver	145
Patron Reposado	90
Patron Anejo	95
Patron XO cafe	80

JAPANESE WHISKY

Miaygikyo Single Malt 10 YO	250
Miaygikyo Single Malt 15 YO	380
Yoichi Single Malt 15 YO	380
Taketsuru 17 Years old	290
Nikka From the Barrel	150
Nikka Coffee Malt Whisky	145
Akashi White Oak Blended	250

SCOTCH WHISKY

HIGHLAND

Glenmorangie 10	75
Glenmorangie Nectar d'OR	150
Glenmorangie Pride 1978	7200

ISLAY

Laphroaig 10	80
--------------	----

SPEYSIDE

Glenfiddich 12-Year-Old	75
Glenfiddich 15-Year-Old	95
Chivas Regal 12yr 1litre	85

LOWLANDS

Johnnie Walker Black Label	80
Dewar's White Label	80



AMERICAN WHISKEY

Jack Daniels	80
Makers Mark	110
Bullet 95 Rye	115

INDIAN WHISKEY

Amarut Fusion Single Malt	160
----------------------------------	------------

COGNAC

Hennessey VSOP	125
Hennessey XO	390
Remi Martin VSOP	175
Remy Martin XO	455
Courvoisier VS	75

DIGESTIVES

Sylvain Calvados	70
Sambuca	60
Jägermeister	65



NOZOMI
Franchised Internationally

BEERS

Asahi	80
Tiger	70

LIQUOR

Archers Peach Schnapps	60
Amaretto	70
Drambuie	80
Frangelico	90
Kahlua	80
Bailey's Irish Cream	80
Benedictine	80
Midori Melon	100
Galliano	80
Fireball Cinnamon Whiskey	70
Liqueur	
Chambord	190
Mozart	155

SOFT DRINKS

Coka Cola / Diet Coke	25
Ginger Ale / Sprite	
Soda Water	
Red Bull	40
Fresh Juices	30
Large Still / Sparkling Water	45
Small Still / Sparkling Water	25