



A LA CARTE
#NOZOMIALKHOBAR

SMALL DISHES
الأطباق الصغيرة

MISO SOUP 111 CAL	35
DASHI STOCK, MISO, AND TOFU SERVED WITH SPRING ONION AND WAKAME	
STEAMED EDAMAME V 279 CAL	45
SERVED WITH MALDON SALT	
SPICY EDAMAME V 395 CAL	45
SOYBEANS SAUTÉED WITH CHILI, GARLIC SAUCE AND SESAME OIL	
EDAMAME HUMMUS V 564 CAL	45
SERVED WITH OLIVE OIL AND A SELECTION OF HOMEMADE CRISPS	
SHRIMP POPCORN 497 CAL	95
SERVED WITH GREEN CHILI MAYONNAISE	
KARI KARI SQUID 600 CAL	65
TEMPURA BABY SQUID SERVED WITH CHILI MAYONNAISE AND LIME ZEST	
WAGYU BEEF SLIDERS 2111 CAL	210
GRILLED WAGYU SLIDERS SERVED WITH CHILI SAUCE, MAYO, SMOKED CHEESE, CARAMELIZED ONION AND HOMEMADE BRIOCHE BUNS	

حساء الميزو
مرق الداشي، ميزو، و توفو يقدم مع البصل الأخضر و الواكامي
ادامامي على البخار
يقدم مع ملح مالدون
ادامامي حار
فول الصويا بطريقة السوتيه مع الفلفل الأحمر، ثوم و زيت السمسم
حمص الادامامي
يقدم مع زيت الزيتون وتشكيلة مقرمشات محلية الصنع
بوبكورن الروبيان
يقدم مع مايونيز الفلفل الحار
حبار كاري كاري
مقلي بطريقة التمبورا ويقدم مع مايونيز الفلفل الحاروالليمون الأخضر
سلايدر لحم الواغيو
سلايدر لحم الواغيو المشوي، يقدم مع صلصة الفلفل الحار، مايونيز، جبن مدخن بصل مكركل و خبز البريوش محلي الصنع



DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS, IF YOU HAVE ANY DIETARY REQUIREMENTS PLEASE SPEAK TO A MEMBER OF STAFF.
قد تحتوي الأطباق على مكونات تسبب الحساسية. إذا كان لديك أي حساسية تجاه أي نوع من الأطعمة، فيرجى منك التحدث إلى أحد الموظفين.

NIKUMAN 1608 CAL	96	نيكومان
STEAMED BUNS FILLED WITH WAGYU BEEF AND CHILI TONKATSU SAUCE (3 PIECES)		خبز على البخار محشو بلحم الواغيو وصلصة التونكاتسو الحار (3 حبات)
WAGYU OPEN GYOZA 513 CAL	115	جيوزا الواغيو المفتوح
CRISPY WAGYU SERVED WITH TRUFFLE MAYONNAISE (4 PIECES)		جيوزا الواغيو المقرمشة، يقدم مايونيز الكمأة (4 حبات)
NASU GYOZA 235 CAL	55	ناسو جيوزا
AUBERGINE SERVED WITH FETA CHEESE AND BUTTERNUT SQUASH PUREE FINISHED WITH SESAME MISO SAUCE		بادنجان يقدم مع جبن الفيتا وعصيدة القرع مع صلصة السمسم بالميسو
UMAI TORI 498 CAL	55	اوماي توري
MARINATED CHICKEN WINGS TULIP SERVED WITH LIME AND CORIANDER SAUCE		أجنحة الدجاج المتبل يقدم مع الليمون الأخضر و صلصة الكزبرة

NIGIRI AND SASHIMI

TWO PIECES OF NIGIRI / THREE SLICES OF SASHIMI PER ORDER

ساشيمي و نيجيري

قطعتين من النيجيري / ثلاث شرائح من الساشيمي في الطبق الواحد

	NIGIRI نيجيري	SASHIMI ساشيمي	
AKAMI (TUNA)	197 CAL 85	170 CAL 145	أكامي (تونا)
CHU TORO (MEDIUM FATTY TUNA)	197 CAL 110	170 CAL 172	تشوتورو تونا متوسطة الدسم
OTORO (TUNA BELLY)	197 CAL 115	170 CAL 178	أوتورو (بطن التونا)
HAMACHI (YELLOWTAIL)	187 CAL 65	191 CAL 110	هاماتشي (تونا الزعنفة الصفراء)



NIGIRI AND SASHIMI
TWO PIECES OF NIGIRI / THREE SLICES OF SASHIMI PER ORDER

ساشيمي و نيجيري
قطعتين من النيجيري / ثلاث شرائح من الساشيمي في الطبق الواحد

	نيجيري NIGIRI	ساشيمي SASHIMI	
SAKE (SALMON)	332 CAL 75	240 CAL 98	ساكي (سلمون)
UNAGI (SWEET WATER EEL)	297 CAL 75	185 CAL 125	أوناغي (الإنقليس)

OMAKASE
أوماكاسي

CHEF'S NIGIRI SELECTION, 5 VARIETIES · 543 CAL	285	تشكيلة الشيف من النيجيري (5 أصناف)
CHEF'S SASHIMI SELECTION, 5 VARIETIES · 236 CAL	350	تشكيلة الشيف من الساشيمي (5 أصناف)
NOZOMI PREMIUM SUSHI SELECTION · 1358 CAL	635	تشكيلة نوزومي للسوشي الإستثنائي
WAGYU ABURI NIGIRI, 2 VARIETIES · 381 CAL	215	تشكيلة واغيو ابوري نيجيري (صنفين)
SAKE ABURI NIGIRI, 2 VARIETIES 366 CAL	98	تشكيلة ساكي ابوري نيجيري (صنفين)



MAKI ROLL
ماكي

CHIRASHI MAKI · 419 CAL

TUNA, YELLOWTAIL AND SALMON, SERVED WITH
AVOCADO IKURA

98

شيراشي ماكي

تونا، تونا الزعنفة الصفراء، وسلمون، يقدم مع
الافوكادو وبيض السلمون

SPICY AKAMI ROLL · 584 CAL

BLUE FIN TUNA SERVED WITH CUCUMBER AND BEETROOT
FLAKES

110

لفائف أكامي الحار

تونا تقدم مع الخيار ورقائق الشمندر

CALIFORNIA ROLL · 407 CAL

CRAB TARTARE SERVED WITH TOBIKO, AVOCADO AND
TEMPURA FLAKES

135

لفائف كاليفورنيا

تارتا السلطعون مع بيض السمك، أفوكادو و
رقائق التيمبورا

NOZOMI GOLD SEARED SALMON · 760 CAL

SERVED WITH CUCUMBER, AVOCADO TRUFFLE CREAM
AND TOBIKO, SPRINKLED WITH 24 CT GOLD

125

سلمون نوزومي بورق الذهب

يقدم مع الخيار، كريمة الأفوكادو بالكمأة و
بيض السمك، مرشوش بورق الذهب

DRAGON UNAGI ROLL · 459 CAL

JAPANESE WATER EEL SERVED WITH CUCUMBER, AVOCADO,
IKURA, CHIVES AND HOMEMADE KABAYAKI SAUCE

98

لفائف دراقون أوناجي

سمك الأنقليس الياباني، يقدم مع الخيار، أفوكادو،
بيض السلمون، ثوم وصلصة الكاباياكي محلية الصنع

SPICY HAMACHI · 512 CAL

YELLOWTAIL SERVED WITH SPRING ONION, JALAPENO
MISO SAUCE, MICRO GREENS AND TOBIKO

95

هاماتشي حار

تونا الزعنفة الصفراء مع البصل الأخضر، صلصة
الهالبينو بالميزو، نباتات صغيرة و بيض السمك

SALMON AVOCADO ROLL · 507 CAL

SALMON ROLLED WITH AVOCADO AND BLACK SESAME
SEEDS

78

لفائف السلمون مع الأفوكادو

سلمون ملفوف مع الأفوكادو و بذور السمسم
السوداء



DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS, IF YOU HAVE ANY DIETARY REQUIREMENTS PLEASE SPEAK TO A MEMBER OF STAFF.
قد تحتوي الأطباق على مكونات تسبب الحساسية. إذا كان لديك أي حساسية تجاه أي نوع من الأطعمة، فيرجى منك التحدث إلى أحد الموظفين.

TEMPURA MAKI

تمبورا مكي

SPIDER ROLL · 646 CAL

105

KIMCHI BUTTERED CRAB, KAMPYO ROLLED WITH TOBIKO AND CHILI MAYONNAISE

لفائف سبايدر

سلطعون بالكيمنتشي, كومبيو ملفوف مع بيض السمك و مايونيز الفلفل الحار

CHAN SAN MAKI · 515 CAL

98

PRAWN TEMPURA, SERVED WITH AVOCADO, UNAGI SAUCE AND SPICY MAYONNAISE

مكي تشان سان

روبيان على طريقة التيمبورا يقدم مع الأفوكادو, صلصة إنقليس و مايونيز الفلفل الحار

MARINATED SIGNATURES

المأكولات البحرية المتبلة

MARINATED YELLOWTAIL · 239 CAL

98

SERVED WITH FRESH JALAPENO SALSA AND YUZU PONZU DRESSING

تونا الزعنفة الصفراء المتبل

يقدم مع صلصة الهالابينو الطازج وصلصة اليزو و بونزو

SEARED SALMON TATAKI · 496 CAL

95

MARINATED IN LEMONGRASS, DILL SOY, SERVED WITH AVOCADO PUREE LEMON OIL AND SHISO, TOPPED WITH WASABI CRISPS

سلمون تاتاكى

متبل بعشب الليمون, يقدم مع عصيدة الأفوكادو بزيت الليمون و الشيسو مع مقرمشات الفجل الياباني

TORO CARPACCIO · 288 CAL

125

BLUEFIN TUNA SERVED WITH PICKLED APPLE, GINGER AND SOY DRESSING

كارباتشيو التونا

تونا تقدم مع مخلل التفاح, زنجبيل و صلصة الصويا

BLUEFIN TUNA TARTARE · 365 CAL

115

SERVED WITH HOMEMADE CRISPY SUSHI RICE PUFFS

تارتار التونا

يقدم مع رقائق الأرز المحلية الصنع



DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS, IF YOU HAVE ANY DIETARY REQUIREMENTS PLEASE SPEAK TO A MEMBER OF STAFF.
قد تحتوي الأطباق على مكونات تسبب الحساسية. إذا كان لديك أي حساسية تجاه أي نوع من الأطعمة، فيرجى منك التحدث إلى أحد الموظفين.

TEMPURA

SERVED WITH HOME-MADE SELECTION OF SAUCES

تيمبورا

يقدم مع مجموعة من الصلصات المحضرة محليًا

GULF PRAWNS TEMPURA · 504 CAL

185

FIVE LONG PRAWNS SERVED WITH TEN DASHI AND PONZU MAYONNAISE

تيمبورا روبان الخليج

خمسة قطع من الروبيان يقدم مع صلصة الداشي و المايونيز بالبونزو

VEGETABLE TEMPURA SELECTION

368 CAL

85

MIXED VEGETABLES SERVED WITH TEN DASHI AND PONZU MAYONNAISE

تيمبورا الخضروات

تشكيلة من الخضروات الموسمية تقدم مع مجموعة من صلصات نوزومي

FISH & SEAFOOD

الأسماك والمأكولات البحرية

JUMBO TIGER PRAWN · 416 CAL

145

GRILLED IN THE SHELL AND SERVED WITH RED CHILI LEMON GRASS SAUCE

روبيان النمر الأسود

مشوي بالقشرة، ويقدم مع صلصة الفلفل الحار وعشب الليمون

SALMON TERIYAKI · 850 CAL

155

ROBATA MARINATED SALMON SERVED WITH PICKLED DAIKON AND GINGER TERIYAKI SAUCE

سلمون بالتيريكي

سلمون متبل و مشوي يقدم مع مخلل الفجل و صلصة التيريكي بالزنجبيل

BLACK COD · 485 CAL

255

OVEN-BAKED, SERVED WITH NOZOMI MISO AND PICKLED DAIKON RELISH

سمك القد الأسود

مطهي بالفرن ويقدم مع صلصة ميزو نوزومي ومخلل الفجل



DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS, IF YOU HAVE ANY DIETARY REQUIREMENTS PLEASE SPEAK TO A MEMBER OF STAFF.

قد تحتوي الأطباق على مكونات تسبب الحساسية. إذا كان لديك أي حساسية تجاه أي نوع من الأطعمة، فيرجى منك التحدث إلى أحد الموظفين.

FROM THE ROBATA CHAR GRILL

من شواية الفحم

MEAT AND POULTRY

أطباق اللحم والدجاج

WAGYU SANDO · 1009 CAL

WAGYU STEAK SERVED WITH JAPANESE HOMEMADE
BRIOCHE AND HONEY JAPANESE MUSTARD SAUCE

225

واغيو ساندو

ستيك الواغيو يقدم مع خبز البريوش الياباني
المحلية وصلصة الخردل اليابانية بالعسل

BRAISED ANGUS SHORT RIBS

1225 CAL

CHARGRILLED WITH SWEET POTATO PUREE AND CHILI
BBQ SAUCE

175

أضلاع لحم الأنغوس

مشوي على الفحم مع البطاطس الحلوة
المهروسة وصلصة الباربيكيو الحارة

CHICKEN BICHOTAN 1157 CAL

MARINATED IN YUAN SAUCE, CHARGRILLED AND BAKED IN
THE OVEN, FINISHED WITH SPRING ONION AND MOROMI
MISO SAUCE

138

دجاج بيتشوتان

متبل في صلصة يوان، مشوي في الفرن ويقدم
مع البصل الأخضر و صلصة مورومي بالميزو

CHILI RIB-EYE 1565 CAL

BLACK ANGUS RIB-EYE SERVED WITH JALAPENO CHILI SAUCE

270

لحم الضلع الحار

قطعة لحم الضلع (بلاك أنغوس) تقدم مع صلصة
الهالابينو الحارة

BEEF TENDERLOIN 473 CAL

GRASS-FED BEEF TENDERLOIN SERVED WITH
GINGER SAUCE

218

لحم تندرلوين

لحم التندرلوين المغذى بالعشب، يقدم مع
صلصة الزنجبيل



DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS, IF YOU HAVE ANY DIETARY REQUIREMENTS PLEASE SPEAK TO A MEMBER OF STAFF.

قد تحتوي الأطباق على مكونات تسبب الحساسية. إذا كان لديك أي حساسية تجاه أي نوع من الأطعمة، فيرجى منك التحدث إلى أحد الموظفين.

WAGYU BEEF

لحم واغيو

FROM THE STANBROKE STRAIN OF WAGYU CATTLE RAISED IN QUEENSLAND, AUSTRALIA, THE WORLD'S GREATEST BEEF DELICACY, PROUDLY PRESENTED TO YOU AT NOZOMI

يعدّ هذا اللحم من أبقار واغيو، الممتدة من من سلالة ستانبروك. رُبّيت هذه الأبقار في ولاية كوينزلاند- أستراليا. ونحن في نوزومي نفخر بتقديم أجود أنواع لحم البقر في العالم.

OUR FOCUS IS TO CONSISTENTLY PROVIDE THE FINEST BEEF TO OUR VALUED GUESTS AND WE ACHIEVE THIS BY CONTROLLING EACH STEP OF THE PRODUCTION PROCESS

نُهِتَم في تقديم أجود أنواع لحم البقر لضيوفنا الكرام، ونحقق ذلك من خلال التحكم في كل خطوة من خطوات عملية الإنتاج

OUR WAGYU IS GRADE 9+ WHICH IS SERVED WITH PONZU, TRUFFLE SAUCE AND HOMEMADE PICKLES
طبق لحم الواغيو من نوزومي، من الدرجة 9+، ويقدم مع صلصة البونزو والكمأة والمخللات المحلية

FILLET · 681/1229 CAL

160/320G
450/855

شرائح اللحم

RIB-EYE · 543/1042 CAL

160/320G
450/855

لحم الضلع



DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS, IF YOU HAVE ANY DIETARY REQUIREMENTS PLEASE SPEAK TO A MEMBER OF STAFF.
قد تحتوي الأطباق على مكونات تسبب الحساسية. إذا كان لديك أي حساسية تجاه أي نوع من الأطعمة، فيرجى منك التحدث إلى أحد الموظفين.

VEGETABLE AND RICE DISHES

أطباق الخضروات وأطباق الأرز

GRILLED ASPARAGUS 259 CAL

SERVED WITH GARLIC BUTTER SAUCE AND TEMPURA FLAKES

55

الهليون المشوي

يقدم مع صلصة الزبدة بالثوم ورقائق التيمبورا

GRILLED SWEETCORN 759 CAL

SERVED WITH RED CHILI BUTTER

55

ذرة مشوية

تقدم مع زبدة الفلفل الأحمر

TRUFFLE MASHED POTATO V 712 CAL

CREAMY MUSHROOM PASTE SERVED WITH BLACK TRUFFLE AND SPRING ONION

65

بطاطس مهروسة بالكماة

بطاطس كريمية تقدم مع الكماة السوداء والبصل الأخضر

BEEF TAKIKOMI – GOHAN 885 CAL

JAPANESE RICE SERVED WITH BRAISED SHORT RIBS AND MUSHROOM SAUCE (SERVES 2 PER PORTION)

138

تاكيكومي - غوهان بالحم

أرز ياباني يقدم مع اللحم وصلصة الفطر (حصة تكفي شخصين)

MUSHROOM TAKIKOMI – GOHAN

760 CAL

JAPANESE RICE SERVED WITH TRUFFLE MUSHROOM SAUCE AND DRIED SHISO (SERVES 2 PER PORTION)

90

تاكيكومي - غوهان بالفطر

أرز ياباني يقدم مع صلصة الفطر بالكماة و السيشو الجاف (حصة تكفي شخصين)

JAPANESE STEAMED RICE V 313 CAL

WITH BLACK SESAME SEEDS AND KOMBU

30

أرز مطهو على البخار

مع السمسم الأسود والكومبو



DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS, IF YOU HAVE ANY DIETARY REQUIREMENTS PLEASE SPEAK TO A MEMBER OF STAFF.
قد تحتوي الأطباق على مكونات تسبب الحساسية. إذا كان لديك أي حساسية تجاه أي نوع من الأطعمة، فيرجى منك التحدث إلى أحد الموظفين.

SALADS

السلطات

KAMO SALAD · 598 CAL

CRISPY DUCK CONFIT SERVED WITH POMELO, ROCKET,
FINISHED WITH UME ORANGE SAUCE AND CRISPY
TEMPURA FLAKES

90

سلطة الكامو

البط المقطع المقرمش مع الرمان، جرجير، مغطى
بصلصة البرتقال و رقائق التيمبورا

NOZOMI GREEN SALAD · V · 404 CAL

WITH NOZOMI DRESSING

90

سلطة نوزومي الخضراء

بصلصة نوزومي

KALE AND CORN SALAD · V · 875 CAL

CRUNCHY KALE AND BABY GEM SERVED WITH SWEET
CORN PUREE, CHILI CORIANDER AND LIME

90

سلطة الكيل والذرة

كيل مقرمش و خس يقدم مع عصيدة الذرة الحلوة،
كسبرة الفلفل الحار والليمون الأخضر

SKEWERS

صيخ

BEEF KUSHI · 309 CAL

ROBATA GRILLED AND SERVED WITH PONZU AND WASABI
POWDER

95

كوشي باللحم

مشوي ويقدم مع اليوزو ومسحوق
الفجل الياباني

YIAKITORI · 558 CAL

ROBATA GRILLED AND SERVED WITH YIAKITORI SAUCE

55

ياكي توري

مشوي ويقدم مع صلصة الياكي توري



DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS, IF YOU HAVE ANY DIETARY REQUIREMENTS PLEASE SPEAK TO A MEMBER OF STAFF.

قد تحتوي الأطباق على مكونات تسبب الحساسية. إذا كان لديك أي حساسية تجاه أي نوع من الأطعمة، فيرجى منك التحدث إلى أحد الموظفين.