



A LA CARTE
#NOZOMIALKHOBAR

SMALL DISHES

الأطباق الصغيرة

MISO SOUP · 111 CAL	35	حساء الميزو
DASHI STOCK SERVED WITH SPRING ONION WAKAME AND TOFU		مرق الداشي، ميزو، و توفو يقدم مع البصل الأخضر و الواكامي
STEAMED EDAMAME · V · 279 CAL	45	ادامامي على البخار
SOYBEANS SERVED WITH MALDON SALT		يقدم مع ملح مالدون
SPICY EDAMAME · V · 395 CAL	45	ادامامي حار
SOYBEANS SAUTÉED WITH CHILI, GARLIC SAUCE AND SESAME OIL		فول الصويا بطريقة السوتيه مع الفلفل الأحمر، ثوم و زيت السمسم
EDAMAME HUMMUS · V · 564 CAL	45	حمص الادامامي
SERVED WITH LEMON ZEST, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND SELECTION OF HOMEMADE CRISPS		تقدم مع نكهة قشر الليمون المبشور وزيت الزيتون البكر الممتاز وتشكيلة مقرمشات
SHRIMP POPCORN · 497 CAL	98	بوبكورن الروبيان
SERVED WITH GREEN CHILI MAYONNAISE		يقدم مع مايونيز الفلفل الحار
KARI KARI SQUID · 600 CAL	65	حبار كاري كاري
CRISPY BABY SQUID SERVED WITH SHICHIMI, LIME ZEST AND CHILI MAYONNAISE		مقلي بطريقة التمبورا ويقدم مع مايونيز الفلفل الحار والليمون الأخضر
WAGYU BEEF SLIDERS · 2111 CAL	215	سلايدر لحم الواغيو
ROBATA GRILLED SERVED WITH TOMATO, CARAMELIZED ONION, HERB MAYONNAISE AND CHEDDAR CHEESE		سلايدر لحم الواغيو المشوي، يقدم مع الطماطم، البصل المكرمل، مايونيز بالعشب وجبنة شيدر
BLACK COD SHISO · 559 CAL	98	سمك القد الأسود شيزو
MARINATED COD WRAPPED IN CRUNCHY SHISO LEAF AND SERVED WITH WASABI MAYONNAISE		سمك القد المنقوع و ملفوف في ورق الشيسو المقرمش ويقدم مع مايونيز الوسابي



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 WAGYU BEEF BUNS FILLED WITH SHITAKE AND CHILI TONKATSU SAUCE (3 PIECES)		خبز على البخار محشو بلحم الواغيو وصلصة التونكاتسو الحار (3 حبات)
WAGYU OPEN GYOZA · 513 CAL	120	جيوزا الواغيو المفتوح
PAN FRIED SERVED WITH TRUFFLE MAYONNAISE (4 PIECES)		جيوزا الواغيو المقرمشة، يقدم مايونيز الكمأة (4 حبات)
NASU GYOZA · 235 CAL	55	ناسو جيوزا
FILLED WITH AUBERGINE, FETA CHEESE, BUTTERNUT SQUASH PUREE AND SESAME MISO SAUCE		بادنجان يقدم مع جبن الفيتا وعصيدة القرع مع صلصة السمسم بالميزو
UMAI TORI · 498 CAL	55	اوماي توري
MARINATED CHICKEN WINGS LOLLIPOP SERVED WITH CORIANDER AND LEMON CHILI SAUCE		أجنحة الدجاج المتبلة تقدم مع صلصة الكزبرة والليمون الحار

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 (BLUEFIN TUNA)	197 CAL 85	170 CAL 145	أكامي (تونا)
CHU TORO (BLUEFIN TUNA MEDIUM FATTY)	197 CAL 110	170 CAL 172	تشوتورو تونا متوسطة الدسم
OTORO (BLUEFIN TUNA BELLY)	197 CAL 115	170 CAL 178	تشوتورو أوتورو (بطن التونا)
HAMACHI (YELLOWTAIL)	187 CAL 65	191 CAL 110	هاماتشي (تونا الزعنفة الصفراء)
SAKE (SALMON)	332 CAL 75	240 CAL 98	ساكي (سلمون)
UNAGI (KABAYAKI 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 · 381 CAL
BLACK TRUFFLE, KIZAMI WASABI AND TOSA SOY

215

تشكيلة واغيو ابوري نيجيري
الكمأة السوداء، كيزامي واسابي وصلصة توسا صويا

SAKE ABURI NIGIRI · 366 CAL
DAIKON OROSHI, LEMON, IKURA AND TOSA SOY

98

تشكيلة ساكي ابوري نيجيري
فجل الدايفون المبشور، الليمون، الكافيار الأحمر
وصلصة توسا صويا

MAKI ROLL
ماكي

CHIRASHI · 419 CAL	98	شيراشي
BLUE FIN TUNA, YELLOWTAIL, SALMON, AVOCADO SPRINKLED WITH SPRING ONION AND LEMON ZEST		تونا، تونا الزعنفة الصفراء، وسلمون، يقدم مع الافوكادو، بصل الاخضر و قشر الليمون المبشور
SPICY AKAMI · 584 CAL	110	أكامي الحار
BLUE FIN TUNA, CHILI GARLIC SERVED WITH CUCUMBER AND RED TEMPURA FLAKES		تونا و ثوم حار تقدم مع الخيار و رقائق التمبورا
CALIFORNIA · 407 CAL	135	كاليفورنيا
CRAB TARTARE SERVED WITH TOBIKO, AVOCADO AND TEMPURA FLAKES		تارتار السلطعون مع بيض السمك، أفوكادو ورقائق التيمبورا
NOZOMI GOLD SEARED SALMON · 760 CAL	125	سلمون نوزومي بورق الذهب
SALMON OVER SERVED WITH CUCUMBER, AVOCADO IKURA AND TRUFFLE CREAM, SPRINKLED WITH 24CT GOLD FLAKES		يقدم مع الخيار، كريمة الأفوكادو بالكُمأة وبيض السمك، مرشوش بورق الذهب 24 قراط
DRAGON UNAGI · 459 CAL	98	دراقون أوناجي
KABAYAKI EEL, AVOCADO OVER SERVED WITH TAMAGO, CUCUMBER, IKURA AND UNAGI SAUCE		سمك الأنقليس الكاباياكي، يقدم مع الخيار، أفوكادو، بيض السلمون، ثوم وصلصة أوناجي
SPICY HAMACHI · 512 CAL	95	هاماتشي حار
YELLOWTAIL SERVED WITH SPRING ONION, JALAPENO MISO, TOBIKO, GINGER CRISP AND MICRO GREENS		تونا الزعنفة الصفراء مع البصل الأخضر، صلصة الهالابينو بالميزو، نباتات صغيرة و بيض السمك
SALMON AVOCADO · 507 CAL	78	السلمون مع الأفوكادو
SALMON ROLLED WITH AVOCADO AND SPRINKLED WITH BLACK SESAME SEEDS		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 ROLL

تيمبورا مكي

SPIDER · 646 CAL

SOFT SHELL CRAB SERVED WITH SPICED BUTTER, AVOCADO AND GOCHUJANG SAUCE

115

سبايدر

سلطعون تقدم مع زبدة متبله، الأفوكادو وصلصة الجوتشوجانج

CHAN SAN · 515 CAL

GULF PRAWN TEMPURA SERVED WITH AVOCADO, UNAGI SAUCE AND CHILI MAYONNAISE, SPRINKLED WITH TEMPURA FLAKES

98

تشان سان

روبيان على طريقة التيمبورا يقدم مع الأفوكادو، صلصة روبيان على طريقة التيمبورا يقدم مع الأفوكادو، صلصة إنقليس ومايونيز الفلفل، مزينة برقائق تمبورا

MARINATED SIGNATURES

المأكولات البحرية المتبلّة

MARINATED YELLOWTAIL · 239 CAL

SERVED WITH FUJI APPLE, AVOCADO, GREEN CHILI AND LEMON OIL YUZU PONZO DRESSING

98

تونا الزعنفة الصفراء المتبلّة

يقدم مع تفاح فوجي والأفوكادو والفلفل الأخضر وزيت الليمون وصلصة اليوزو بونزو

SEARED SALMON TATAKI · 496 CAL

SERVED WITH DILL, WASABI PEAS, AVOCADO PUREE AND LEMONGRASS SOY

95

سلمون تاتاكى

يقدم مع شبت، وسابي بازلاء، عصيدة أفوكادو وصويا عشب الليمون

TORO CARPACCIO · 288 CAL

BLUEFIN TUNA BELLY SERVED WITH PICKLED APPLE AND GINGER SOY DRESSING

125

كارباتشيو التونا

تونا تقدم مع مخلل التفاح وصلصة الصويا بالزنجبيل

BLUEFIN TUNA TARTARE · 365 CAL

BLUEFIN TUNA MIXED WITH YUZU PONZU, SERVED WITH SHALLOTS, CHIVES, PICKLES AND RICE CRISPS

115

تارتار التونا

تونة الزعنفة الزرقاء مخلوطة مع يوزو بونزو، تقدم مع بطاطس، ثوم، مخلل وأرز مقرمش

WAGYU BEEF TATAKI · 316 CAL

SEARED WAGYU RIB-EYE SERVED WITH PICKLED ONION, BLACK TRUFFLE, GARLIC CHIPS AND SPRING ONION

185

تاتاكى لحم الواغيو

ضلوع الواغيو المحمرة تقدم مع البصل المخلل، الكمأة السوداء، رقائق الثوم وبصل أخضر



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 محلياً

GULF PRAWNS TEMPURA · 504 CAL

195

LONG PRAWNS SERVED WITH TENDASHI SAUCE
AND CHILI MAYONNAISE

تيمبورا روبان الخليج

قطع من الروبيان يقدم مع صلصة الداشي
والمايونيز الحار

VEGETABLE TEMPURA SELECTION · 368 CAL

85

MIXED VEGETABLES SERVED WITH MUSHROOM DASHI
AND CHILI MAYONNAISE

تيمبورا الخضروات

تشكيلة من الخضروات المشكلة تقدم مع مشروم
داشي ومايونيز حار

FISH & SEAFOOD

الأسماك والمأكولات البحرية

JUMBO TIGER PRAWN · 416 CAL

145

GRILLED IN THE SHELL, SERVED WITH MELON RELISH
AND CHILI LEMONGRASS SAUCE

روبيان النمر الأسود

مشوي بالفشرة، ويقدم مع صلصة الفلفل الحار
وعشب الليمون

SALMON TERIYAKI · 850 CAL

155

ROBATA SOY MARINATED SALMON SERVED WITH
PICKLED DAIKON AND GINGER TERIYAKI SAUCE

سلمون بالتيرياكي

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

BLACK COD · 485 CAL

255

BAKED AND MARINATED IN MISO, SERVED WITH PICKLED
RED RADISH AND CITRUS MISO SAUCE

سمك القد الأسود

متبل ومطهي بالميزو، يقدم مع مخلل الفجل
وصلصة الميزو الحامضة



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 BEEF SERVED WITH SHOKUPAN BREAD AND HONEY MUSTARD SAUCE

225

واغيو ساندو

لحم بقر واغيو يقدم مع خبز شكوبان وصلصة الخردل بالعسل

BRAISED ANGUS SHORT RIBS · 1225 CAL

SERVED WITH POTATO CRISPS, 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

ROBATA MARINATED IN YUAN SAUCE, SERVED WITH JALAPENO RELISH, KATSUO CRISPS, SHICHIMI AND MOROMI MISO DIP

138

دجاج بيتشوتان

متبل بصلصة اليول الهالابينو، رقائق الكاتسو، شيشيمي وصلصة مورومي بالميزو

CHILI RIB-EYE · 1565 CAL

GRASS-FED BLACK ANGUS RIB-EYE SERVED WITH LOTUS CRISP AND WAFU SAUCE

270

لحم الضلع الحار

قطعة لحم الضلع بلاك أنغوس تقدم مع اللوتس مقرمش وصلصة وافو

BEEF TENDERLOIN · 473 CAL

GRASS-FED BLACK ANGUS TENDERLOIN SERVED WITH SHALOT CRISP AND GINGER TERIYAKI

218

لحم تندرلوين

يقدم لحم بقري أنجوس طري مع بصل مقلي مقرمش وتريايكي بالزنجبيل



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 سلالة ستانبروك. رُبيت 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

نهتم 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 درجة 9+، ويقدم مع صلصة البونزو والكمأة والمخللات المحلية

WAGYU FILLET · 681/1229 CAL

160/320G
450/855

شرائح اللحم

WAGYU 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, PICKLED ONION AND TEMPURA FLAKES

55

الهليون المشوي

يقدم مع صلصة الزبدة بالثوم، بصل مخلل ورقائق التيمبورا

GRILLED SWEETCORN · 759 CAL

SERVED WITH RED CHILI BUTTER AND CORN DUST

55

ذرة مشوية

تقدم مع زبدة الفلفل الأحمر وبودرة الذرة

TRUFFLE MASHED POTATO · V · 712 CAL

SERVED WITH TRUFFLE CARPACCIO AND TARTUFATA CHIVES

65

بطاطس مهروسة بالكماة

بطاطس كريمية تقدم مع الكماة السوداء والبصل الأخضر

BEEF TAKIKOMI – GOHAN · 885 CAL

MUSHROOM DASHI RICE SERVED WITH BRAISED SHORT RIBS, MISO BUTTER, SHISO POWER AND MUSHROOM SAUCE

138

تاكيكومي - غوهان باللحم

أرز مشروم داشي يقدم مع الضلوع القصيرة، زبدة الميزو وصلصة شيسو باور والفطر

MUSHROOM TAKIKOMI – GOHAN · 760 CAL

MUSHROOM DASHI RICE SERVED WITH SHISO POWDER AND TRUFFLE MUSHROOM SAUCE

95

تاكيكومي - غوهان بالفطر

أرز ياباني يقدم مع صلصة الفطر بالكماة و الشيشو الجاف

STEAMED RICE · V · 313 CAL

JAPANESE RICE SERVED WITH BLACK SESAME AND KOMBU RELISH

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	90	سلطة الكامو
CRISPY CONFIT DUCK SERVED WITH POMELO, ROCKET, LIME ORANGE SAUCE AND TEMPURA FLAKES		البط المقطع المقرمش مع الرمان، جرجير، مغطى بصلصة البرتقال و رقائق التيمبورا
NOZOMI GREEN SALAD · V · 404 CAL	90	سلطة نوزومي الخضراء
SERVED WITH LOLLO MIX, ASPARAGUS, AVOCADO AND TAKUAN TEMPURA AND NOZOMI TRUFFLE DRESSING		تقدم مع مزيج لولو من الأوراق الخضراء، الهليون والأفوكادو، تاكون تمبورا وصلصة نوزومي بالكُمأة
KALE AND CORN SALAD · V · 875 CAL	90	سلطة الكيل والذرة
CRUNCHY KALE AND BABY GEM SERVED WITH SWEET CORN PUREE, CHILI CORIANDER AND LIME		كيل مقرمش و خس يقدم مع عصيدة الذرة الحلوة، كزبرة الفلفل الحار والليمون الأخضر

SKEWERS
صيخ

BEEF KUSHI · 309 CAL	95	كوشي باللحم
GRASS-FED BLACK ANGUS TENDERLOIN SERVED WITH TERIYAKI REDUCTION AND WASABI PEA POWDER		لحم أنجوس بقري تندرلوين يقدم مع الترياكي ومسحوق الوسابي بالبازلاء
YIAKITORI · 558 CAL	55	ياكي توري
CHICKEN THIGH SERVED WITH SPRING ONION, SHICHIMI AND YAKITORI SAUCE		قطع دجاج تقدم مع بصل أخضر، شيشيمي وصلصة الياكيتوري



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.