



WELCOME TO
NOZOMI BRUNCH
نوزومي برانش

SAR 375 PER PERSON
375 رس للشخص الواحد

OUR SHARING BRUNCH MENU IS
AVAILABLE FROM 12:30 PM UNTIL 4:30 PM

قائمة البرانش متاحة
من الساعة 12:30 ظهراً حتى 4:30 مساءً

#NOZOMIRIYADH

STARTERS

المقبلات

EDAMAME

SOYBEANS SERVED WITH MALDON SALT

ادامامي

فول الصويا يقدم مع ملح مالدون

NASU DENGAKU

FRIED EGGPLANT WITH DEN MISO

ناسو دينجاکو

بادنجان مقلي مع صلصة ميسو

FISH TEMPURA

TREVALLY FISH SERVED WITH APPLE AIOLI

سمك التيمبورا

سمك الشيم يقدم مع صلصة الأيولي بالتفاح

FROM THE SUSHI COUNTER

من طاولة السوشي

CHANSAN

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

تشان سان

تيمبورا روبان الخليج تقدم مع الأفوكادو وصلصة الأوناجي والمايونيز الحار ورقائق التيمبورا

FISH KATSU

STONEBASS WITH SPRING ONION, DAIKON, ZUCCHINI AND JAPANESE MAYO WITH BULLDOG SAUCE

سمك الكاتسو

سمك اللوت مع البصل الأخضر، فجل أبيض، كوسة، والمايونيز الياباني وصلصة البولدوج

SEARED SALMON

SALMON OVER SERVED WITH STONEBASS, CUCUMBER, AVOCADO AND TRUFFLE CREAM

شراح السلمون

شراح السلمون تقدم مع سمك اللوت، والخيار، والأفوكادو، وكريمة الكمأة

YASAI

ROLLED WITH SHITAKE, CUCUMBER, AVOCADO, SHISO SESAME AND SERVED WITH BAINIKU SAUCE

ياساي

ملفوف مع فطر شيتاكيه، خيار، أفوكادو، سمسم شيسو، ويقدم مع صلصة البانينيك

CHIRASHI SPECIAL

TEMPURA MAKI WITH STONEBASS, SALMON, AVOCADO, SPRINKLED WITH TOBIKO AND LEMON ZEST

الشيراشي الخاص

ماكي تيمبورا مع سمك اللوت، والسلمون، والأفوكادو، مغطى بالتوبيكو وفشر الليمون

SUSHIMAN SOUP

SPICY FISH MISO SOUP

شورية سوشيمان

شورية ميسو السمك الحارة

SALMON NIGIRI

نيجيري سلمون

BLUEFIN TUNA NIGIRI

نيجيري بلوفين تونة

STONEBASS NIGIRI

نيجيري سمك اللوت



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 الاطلاع إلى أحد الموظفين.

FROM THE ROBATA GRILL من طاولة الروباتا

CHICKEN GYOZA

STEAMED CHICKEN GYOZA WITH GINGER, SPRING
ONION AND SESAME OIL

غيزوا بالدجاج

غيزوا الدجاج المطبوخة على البخار مع الزنجبيل
والبصل الأخضر وزيت السمسم

LAMB GYOZA

STEAMED LAMB GYOZA WITH HOMEMADE 5 SPICES,
ONION AND PARSLEY

غيزوا بلحم الخروف

غيزوا لحم الضأن المطبوخة على البخار مع 5 أنواع من
البهارات المحضرة في مطبخنا، والبصل واليقطين

SEAFOOD GYOZA

MIXED SEAFOOD SERVED WITH SHISO GINGER

غيزوا المأكولات البحرية

مأكولات بحرية مشكلة تقدم مع شيسو الزنجبيل

LAMB TSUKUNE

GRILLED LAMB WITH YAKINIKU SAUCE

تسوكون لحم الغنم

لحم غنم مشوي مع صلصة ياكينيكو

TEMPURA KAKIAGE

SCALLOP, ONION, PARSLEY, SWEET POTATO

تيمبورا كاكيجي

محار صدفي، بصل، يقطين، البطاطا الحلوة

CHICKEN KARAAGE

DEEP FRIED CHICKEN SERVED WITH SPICY SAUCE

قطع دجاج كراج

دجاج مقلي يقدم مع الصلصة الحارة

YAKITORI

CHICKEN THIGH SERVED WITH SPRING ONION,
SHICHIMI AND YAKITORI SAUCE

ياكيتوري

فخذ الدجاج يقدم مع البصل الأخضر وصلصة
الشيشيمي والياكيتوري

ZUCCHINI KUSHI

GRILLED ZUCCHINI WITH TERIYAKI SAUCE

كوشي كوسة

كوسة مشوية مع صلصة التيرياكي

BROCCOLI TERIYAKI

GRILLED BROCCOLI WITH TERIYAKI SAUCE

بروكلي تيرياكي

بروكلي مشوي مع صلصة التيرياكي

SWEET POTATO

GRILLED SWEET POTATO WITH TERIYAKI REDUCTION

البطاطا الحلوة

بطاطا حلوة مشوية مع التيرياكي المخففة

GULF PRAWN

GRILLED ARABIAN GULF WITH TERIYAKI SAUCE

روبيان

روبيان الخليج العربي المشوي مع صلصة التيرياكي



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.

SALAD SECTION

قسم السلطات

KAISO SALAD

SEAWEED SALAD WITH CHERRY TOMATO, LETTUCE
AND PONZU DRESSING

سلطة كايسو

سلطة الأعشاب البحرية مع الطماطم الكرزية،
الخس وصلصة البونزو

EDAMAME HUMMUS

SERVED WITH LEMON ZEST, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL,
AND A SELECTION OF HOMEMADE CRISPS

حمص ادامامي

يقدم مع نكهة الليمون، وزيت الزيتون البكر
ومختارات من المقرمشات المحضرة لدينا

SOMEN SALAD

SPICY SOMEN NOODLES WITH GOCHUJANG PASTE,
SESAME OIL AND MIRIN

سلطة سومن

نودلز سومن الحار مع عجينة غوتشوجانغ
زيت السمسم والميرين

MAIN COURSE

الأطباق الرئيسية

ROBATA BEEF

BLACK ANGUS STRIPLOIN SERVED WITH
CRISPY SHALLOTS

لحم روباتا

ستريبلوين لحم بلاك أنغوس يقدم مع الكراث
المقرمش

BLACK COD

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

سمك القد الأسود

مطبوخة ومتبلة بالميسو، تقدم مع مخلل
الفجل الأحمر وصلصة الميسو الحامضة

MUSHROOM TAKIKOMI RICE

MUSHROOM DASHI RICE SERVED WITH SHISO POWDER
AND TRUFFLE MUSHROOM SAUCE

أرز فطر تاكيكومي

أرز فطر داشي يقدم مع مسحوق الشيسو
وصلصة الفطر والكافا



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.

DESSERT SELECTION

الحلويات

WHITE CHOCOLATE BROWNIE

SERVED WITH VANILLA NAMELAKA AND MANDARIN GEL

براوني الشوكولاتة البيضاء

يقدم مع فانيلا ناميلكا وجيل ماندارين

MISO CHEESECAKE

BAKED CHEESECAKE WITH MISO NAMELAKA

ميسو تشيزكيك

تشيزكيك مخبوز ميسو ناميلكا

CHOCOLATE LAYER CAKE

CHOCOLATE MOUSSE, GANACHE AND CRUNCHY PRALINE

كعكة طبقة الشوكولاتة

موس الشوكولاتة، غاناش برالين المقرمش

TIRAMISU

CLASSIC TIRAMISU WITH MASCARPONE CREAM
AND ESPRESSO BISCUIT

تيراميسو

تيراميسو كلاسيكي مع كريمة الماسكاربوني
وسكوت الإسبريسو

FRUITS SASHIMI ON ICE

SELECTION OF FRESHLY CUT SEASONAL FRUITS

فواكه ساشيمي على الثلج

مجموعة من قطع الفواكه الطازجة

BERRIES FINANCIER

FRENCH ALMOND CAKE WITH MIXED FOREST BERRIES

فينانسيه التوت

كعكة اللوز الفرنسي مع توت الغابة المشكل

MATCHA STRAWBERRY ROLL

MATCHA CHIFFON CAKE WITH VANILLA CHANTILLY
AND FRESH STRAWBERRY

رول ماتشا بالفراولة

كعكة شيفون ماتشا مع شانتيلي الفانيليا
والفراولة الطازجة

BANANA DULCE DE LECHE

BANANA PUDDING WITH DULCE DE LECHE
SAUCE AND BRITTLES

دولتشي دي ليشي الموز

بودينغ الموز مع صلصة الدولتشي دي ليشي
مع الحلوى الهيش

YUZU MERINGUE TART

SABLE BISCUIT, YUZU CURED AND ITALIAN MERINGUE

تارت اليزو بالمرنغ

سكوت السمور، يوزو مملح والمرنغ الإيطالي

YUZU SORBET AND BLACK SESAME ICE CREAM

(ON ORDER)

سوربيه اليزو و أيس كريم السمسم الأسود

(عند الطلب)



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.

BRUNCH BEVERAGES

مشروبات برانش

TEA	شاي
COFFEE	قهوة
PEPSI	بيبيسي
DIET PEPSI	بيبيسي دايت
7UP	سفن آب
MIRINDA ORANGE	ميراندا برتقال
ACQUA PANNA 250/750 ML	مياه أكوا بانا 750\250 مل
S.PELLEGRINO 250/750 ML	مياه سان بيليغرينو غازية 750\250 مل

BRUNCH SIGNATURE MOCKTAILS

موكتيل برانش الخاص

YUZU LEMONADE	ليموناضة يوزو
PASSION FRUIT TEA NI	شاي فاكهة العاطفة
RASPBERRY & LAVENDER LEMONADE	ليموناضة توت العليق والخزامى



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.