



WELCOME TO
NOZOMI BRUNCH
نوزومي برانش

SAR 375 PER PERSON
375 رس للشخص الواحد

OUR SHARING BRUNCH MENU IS
AVAILABLE FROM 1:00 PM UNTIL 5:00 PM

قائمة البرانش قُتاحة
من الساعة 1:00 ظهرًا حتى 5:00 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 دينجاكو

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 روبيان الخليج تقدم مع الأفوكادو وصلصة أوناجي والمايونيز الحار وزيت التيمبورا

FISH KATSU

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

سمك الكاتسو

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

SEARED SALMON

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

شراخ السلمون

شراخ السلمون تقدم مع سمك اللوت، والخباز، والأفوكادو، وكريمة الكمأة

YASAI

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

ياساي

ملفوف مع فطر شيتاكي، خيار، أفوكادو، مسمم شيسو، ويقدم مع صلصة البانينك

CHIRASHI SPECIAL

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

الشيراشي الخاص

ماكي تيمبورا مع سمك اللوت، والسلمون، والأفوكادو، مغلف بالتوبيكو وقشر الليمون

SUSHIMAN SOUP

SPICY FISH MISO SOUP

شوربة سوشيمان

شوربة 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 التحدث إلى أحد الموظفين.

FROM THE ROBATA GRILL من طاولة الروباتا

CHICKEN GYOZA

STEAMED CHICKEN GYOZA WITH GINGER, SPRING ONION AND SESAME OIL

غيوزا بالدجاج

غيوزا الدجاج المطهوه على البخار مع الزنجبيل والبصل الأخضر وزيت السمسم

LAMB GYOZA

STEAMED LAMB GYOZA WITH HOMEMADE 5 SPICES, ONION AND PARSLEY

غيوزا بلحم الخروف

غيوزا لحم الضأن المطهوه على البخار مع 5 أنواع من البهارات المحضرة في مطبخنا، والبصل والبقدونس

SEAFOOD GYOZA

MIXED SEAFOOD SERVED WITH SHISO GINGER

غيوزا 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 صدف، بصل، بقونس، 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

STONEBASS

STONEBASS MARINATED WITH MISO SAUCE

سمك اللوت

سمك متبل بصلصة الميسو

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 الخليج

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، يرجى 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
وزيت 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 ومتبل بالميسو، تقدم مع مخلل
الفجل الأحمر وصلصة الميسو الحامضة

CHICKEN BINCHOTAN

MISO MARINATED BONELESS CHICKEN LEG

دجاج بنشوتان

سيقان الدجاج الخالية من العظم، متبل بالميسو

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 والخمأة



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

الطويات

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 PRAINE

ككة طبقة الشوكولاتة

موس الشوكولاتة، غاناش براين المقرمش

TIRAMISU

CLASSIC TIRAMISU WITH MASCARPONE CREAM
AND ESPRESSO BISCUIT

تيراميسو

تيراميسو كلاسيكي مع كريمة الماسكاربوني
وبسكوت 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

ككة اللوز الفرنسي مع توت الغابة المشكل

MATCHA STRAWBERRY ROLL

MATCHA CHIFFON CAKE WITH VANILLA CHANTILLY
AND FRESH STRAWBERRY

رول ماتشا بالفاولة

ككة شيفون ماتشا مع شانتيلي الفانيلا
والفاولة الطازجة

BANANA DULCE DE LECHE

BANANA PUDDING WITH DULCE DE LECHE
SAUCE AND BRITTLES

دولتشي دي ليتشي الموز

بودينغ الموز مع صلصة الدولتشي دي ليتشي
مع الحلوى الهش

YUZU MERINGUE TART

SABLE BISCUIT, YUZU CURED AND ITALIAN MERINGUE

تارت اليوزو بالمرنغ

بسكوت السمور، يوزو مملح والمرنغ الإيطالي

YUZU SORBET AND BLACK SESAME ICE CREAM

(ON ORDER)

سورييه اليوزو و آيس 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، يرجى 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.