



WELCOME TO
NOZOMI BRUNCH
نوزومي برانش

SAR 325 PER PERSON
325 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

#NOZOMIALKHOBAR

STARTERS

المقبلات

EDAMAME

SOYBEANS SERVED WITH MALDON SALT

ادامامي

فول الصويا يقدم مع ملح مالدون

SWEET CORN TEMPURA

DEEP FRIED SWEET CORN WITH KABAYAKI SAUCE
AND SPICY HERB MAYO

تيمبورا الذرة الحلوة

ذرة حلوة مقليّة مع صلصة الكاباياكي،
و مايونيز بالاعشاب الحارة

TORI KARAAGE

DEEP FRIED CHICKEN TIGH WITH AMAKARA SAUCE

دجاج الكاراجي

فخوذ الدجاج مقليه مع صلصة اماكارا

LAMB SLIDERS

ROBATA GRILLED, TOMATO, CARAMELIZED ONION,
HERB MAYO AND CHEDDAR CHEESE

سلايدرز اللحم

روباتا مشوية، طماطم، بصل مكربل، مايونيز
الاعشاب و جبن التشيدر

FROM THE SUSHI COUNTER

من طاولة السوشي

MISO SOUP

DASHI STOCK, TOFU, SPRING ONION, AND WAKAME

حساء الميسو

مرق الداشي، توفو، بصل الأخضر و الواكامي

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
التوناكي والمايونيز الحار ورفائق 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، خوسة، والمايونيز الياباني وصلصة البيولودج

SPICY SALMON

CHOOPED SALMON WITH CUCUMBER,
AND AVOCADO

السلمون الحار

شرائح السلمون تقدم مع
الخيار، والأفوكادو

CALIFORNIA

CRAB MEAT WITH CUCUMBER, AVOCADO,
JAPANESE MAYO, AND SPRINKLED WITH TOBIKO

كاليفورنيا

سلطعون مع الخيار، افوكادو، صلصة المايونيز،
مغطى بالتوبيكو

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 وقشر الليمون

YASAI

(ON ORDER)

ياساي

(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.

SALMON NIGIRI

نيجيري سلمون

BLUEFIN TUNA NIGIRI

نيجيري بلوفين تونة

EBI NIGIRI

نيجيري الروبيان المتبل

BRUNCH TACOS

تاكوز البرنش

CRISPY RICE SUSHI BITE

سوشي الارز المقرمش

SEAFOODS WITH NOZOMI DRESSING

مأكولات بحرية مع صلصة نوزومي

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 PARSELY

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

YAKITORI

CHICKEN THIGH SERVED WITH SPRING ONION,
SHICHIMI AND YAKITORI SAUCE

ياكيتوري

فخذ الدجاج يقدم مع البصل الأخضر وصلصة
الشيشيمي والياكيتوري



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.

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

GULF PRAWN

GRILLED ARABIAN GULF PRAWN WITH TERIYAKI SAUCE

روبيان الخليج
روبيان الخليج العربي المشوي مع صلصة الترياكي

YAKI YASAI

MIXED GRILED SEASONAL VEGETABLES WITH
HOMEMADE SAUCES

ياكي ياساي
خضروات موسمية مشوية مشكلة مع صلصات محلية

SALAD SECTION

قسم السلطات

KAISO SALAD

SEAWEED SALAD WITH CHERRY TOMATO, LETTUCE
AND PONZU DRESSING

سلطة كايسو
سلطة الأعشاب البحرية مع الطماطم
الكرزي، الخس وصلصة البونزو

SOMEN SALAD

SOMEN NOODLES WITH TAMAGO, AND
GOMA DRESSING

سلطة سومن
نودلز سومن مع البيض وصلصة الغوما

SIDE DISHES

الأطباق الجانبية

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

STEAMED RICE

JAPANESE RICE, BLACK SESAME, KOMBU RELISH

أرز مطهو على البخار
أرز ياباني، السمسم الأسود، تتبيلة الكومبو



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 فانيليا 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

كيكة طبقة الشوكولاتة
موس الشوكولاتة، غاناش براين المقرمش

TIRAMISU

CLASSIC TIRAMISU WITH MASCARPONE CREAM
AND ESPRESSO BISCUIT

تيراميسو
تيراميسو كلاسيكي مع كريمة الماسكاربوني
وسكويت 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
كيكة اللوز الفرنسي مع توت الغابة المشكل

MATCHA STRAWBERRY ROLL

MATCHA CHIFFON CAKE WITH VANILLA CHANTILLY
AND FRESH STRAWBERRY

رول ماتشا بالفراولة
كيكة شيفون ماتشا مع شانتيلي الفانيليا
والفراولة 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 اليزو بالمرنغ
بسكويت 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 بيليجرينو غازية 750\250 مل

BRUNCH SIGNATURE MOCKTAILS

موكتيل برانش الخاص

YUZU LEMONADE	ليموناضة يوزو
THYME FOR PASSION	فاكهة العاطفة مع الزعتر
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.