



A LA CARTE  
#NOZOMIRIYADH

## SMALL DISHES

### الأطباق الصغيرة

<b>MISO SOUP</b> · 111 CAL	<b>40</b>	<b>حساء العيزو</b>
DASHI STOCK, TOFU, SPRING ONION, WAKAME		مرق الدashi, توفو، بصل الأخضر و الواكامى
<b>STEAMED EDAMAME</b> · V · 279 CAL	<b>45</b>	<b>ادامامي على البخار</b>
SOYBEANS, MALDON SALT		فول الصويا، ملح مالدون
<b>SPICY EDAMAME</b> · V · 395 CAL	<b>45</b>	<b>ادامامي حار</b>
SOYBEANS, CHILI GARLIC SAUCE, SESAME OIL		فول الصويا، فلفل أحمر، ثوم و زيت السمسم
<b>EDAMAME HUMMUS</b> · V · 564 CAL	<b>55</b>	<b>حصص الادامامي</b>
LEMON ZEST, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, SELECTION OF HOMEMADE CRISPS		فشر الليمون المبشور، زيت الزيتون البكر الممتاز و تشكيلة مقرمشات
<b>SHRIMP POPCORN</b> · 497 CAL	<b>125</b>	<b>بويكورن الروبيان</b>
GULF PRAWN, UME DUST, GREEN CHILI MAYONNAISE		روبيان الخليج، فتات البرقوق، مايونيز الفلفل الأخضر الدار
<b>KARI KARI SQUID</b> · 600 CAL	<b>75</b>	<b>جبار كاري كاري</b>
CRISPY BABY SQUID, CHILI MAYONNAISE, SHICHIMI, LIME ZEST		مقلي بطريقة التمپورا، مايونيز الفلفل الحار والليمون الأخضر
<b>WAGYU BEEF SLIDERS</b> · 2111 CAL	<b>245</b>	<b>سلايدر لحم الواغيو</b>
ROBATA GRILLED, TOMATO, CARAMELIZED ONION, HERB MAYONNAISE, CHEDDAR CHEESE		سلايدر لحم الواغيو المشوي، الطماطم، البصل المكرمل، مايونيز بالعشب وجبنه شيدر
<b>NIKUMAN</b> · 1608 CAL	<b>110</b>	<b>نيكومان</b>
STEAMED BUN, WAGYU BEEF, SHIITAKE, CHILI TONKATSU SAUCE		خبز على البخار محشو بلحم الواغيو وصلصة التونكatsu الحار
<b>WAGYU OPEN GYOZA</b> · 513 CAL	<b>130</b>	<b>جيوزا الواغيو المفتوح</b>
PAN FRIED, TRUFFLE MAYONNAISE, CHILI OIL		جيوزا الواغيو المقرمشة، مايونيز الكعمة و زيت الفلفل
<b>SPICY TORI KARAGE</b> · 498 CAL	<b>85</b>	<b>توري كاراكي الحار</b>
MARINATED CHICKEN THIGH, LABAN, GOCHUJAN SAUCE		أفخاد الدجاج المتبلاة، لبن، صلصة الجوتتشو حانج



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.

<b>CHICKEN GYOZA</b> . 235 CAL SPICED BLACK VINEGAR, JULIENNE RED CHILLI	85	جيوزا الدجاج خل أسود متبّل ، فلفل أحمر جوليسي
<b>WAGYU PUMPKIN KORROKE</b> . 632 CAL PUMPKIN, POTATOES, WAGYU BEEF, CURRY MAYO	85	كروكي اللحم باليقطين يقطين، بطاطس، لحم واغيو، مايونيز الكاري
<b>LOBSTER CROQUETTE</b> . 516 CAL KIMCHI MORNAY, SPINY LOBSTER, SUSHI RICE, ROQUETTE PUREE	110	كروكيت الكركند كيمتشي بصلصة مورناي، جراد البحر الشوكلي، أرز السوشي، عصيدة الجرجر
<b>WAGYU BEEF TATAKI</b> . 316 CAL SEARED WAGYU RIB-EYE 9+, ONION, BLACK TRUFFLE, GARLIC CHIPS, SPRING ONIONS	195	تاتاكى لحم الواغيو طلوع الواغيو المحمرة، البصل، الكهفأة السوداء، رقائق الألوم وبصل أحضر
<b>CRISPY RICE TUNA</b> . 311 CAL SPICY NEGITORO, SESAME OIL, ONION	130	تونة مع رز مقرومش سمك تونة حار، زيت السمسم والبصل
<b>ANGUS BEEF TARTARE</b> . 425 CAL ANGUS TENDERLOIN, SOY CURED EGG YOLK, TRUFFLE MAYONNAISE, CRISPY POTATO	215	أنجوس بيف التارتار أنجوس تندرلوبين ، صفار البيض المقرومش من فول الصويا ترافل مايونيز ، بطاطس مقرومشة
<b>LOBSTER TACO</b> . 573 CAL SAUTEED CANADIAN LOBSTER, UMAMI BUTTER, AVOCADO PUREE, CHIMICHURRI SAUCE	95	تاكو الكرنكد كرنكد كندي مقلي، زبدة اومامي، عصيدة الافوكادو طحينة تشيشوري

## NIGIRI AND SASHIMI

TWO PIECES OF NIGIRI / THREE SLICES OF SASHIMI PER ORDER

### ساشيمي و نيجيري

قطعتين من النيجيري/ ثلاثة شرائح من الساشيمي في الطبق الواحد

	NIGIRI نيجري	SASHIMI ساشيمي	
<b>AKAMI (BLUEFIN TUNA)</b>	197 CAL <b>85</b>	170 CAL <b>115</b>	أكامي (تونة)
<b>CHU TORO (BLUEFIN TUNA MEDIUM FATTY)</b>	197 CAL <b>95</b>	170 CAL <b>120</b>	تشوتورو تونة متوسطة الدسم
<b>OTORO (BLUEFIN TUNA BELLY)</b>	197 CAL <b>115</b>	170 CAL <b>150</b>	أوتو رو (بطن التونة)
<b>HAMACHI (YELLOWTAIL)</b>	187 CAL <b>85</b>	191 CAL <b>115</b>	هاماتشى (تونة الزعنفة الصفراء)



SAKE (SALMON)	332 CAL 58	240 CAL 68	ساكي (سلمون)
UNAGI (KABAYAKI EEL)	297 CAL 65	185 CAL 95	أوناغي (الإنقليس)
MADAI	165 CAL 58	174 CAL 68	ماداي

## ΟΜΑΚΑΣΕ أوماكاسي

CHEF'S NIGIRI SELECTION, 5 VARIETIES · 543 CAL	235	تشكيلة الشيف من النيجيري (5 أصناف)
CHEF'S SASHIMI SELECTION, 5 VARIETIES · 236 CAL	380	تشكيلة الشيف من الساشيمي (5 أصناف)
NOZOMI PREMIUM SUSHI SELECTION · 1358 CAL	635	تشكيلة نوزومي للسوشي الإستثنائي
WAGYU ABURI NIGIRI · 381 CAL  SEARED WAGYU RIBEYE 9+, BLACK TRUFFLE, KIZAMI WASABI, TOSA SOY	245	تشكيلة واغيو ابوري نيجيري لحم الضلاع البقرى المشوى من واغيو 9+، كعكبة سوداء، وسabi مفروم، صلصة الصويا اليابانية
SAKE ABURI NIGIRI · 366 CAL  SEARED SALMON BELLY, DAIKON OROSHI, LEMON, IKURA, TOSA SOY	90	تشكيلة ساكي ابوري نيجيري بطن السلمون المحمر، الفجل الأبيض الياباني المبشور، ليمون، إيكورا، صلصة الصويا اليابانية



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.

## MAKI ROLL

### مaki

**CHIRASHI** · 419 CAL

BLUE FIN TUNA, YELLOWTAIL, SALMON, AVOCADO, SPRING ONION, LEMON ZEST

**SPICY AKAMI** · 584 CAL

BLUE FIN TUNA, CHILLI GARLIC, CUCUMBER, RED TEMPURA FLAKES

**CALIFORNIA** · 407 CAL

SNOW CRAB, QP MAYONNAISE, TOBIKO, AVOCADO, TEMPURA FLAKES

**NOZOMI GOLD SEARED SALMON** · 760 CAL

SALMON OVER, CUCUMBER, AVOCADO, TRUFFLE CREAM, IKURA, 24 CT GOLD FLAKES

**DRAGON UNAGI** · 459 CAL

KABAYAKI EEL, TAMAGO, CUCUMBER, AVOCADO OVER, IKURA, UNAGI SAUCE

**SALMON AVOCADO** · 507 CAL

BLACK SESAME SEEDS

**YASAI** · 120 CAL

AVOCADO, CUCUMBER, SHISO LEAF

**WAGYU BEEF ROLL** · 453 CAL

SEARED WAGYU RIBEYE, MUSHROOM CREAM CHEESE, KIZAMI WASABI

105

شيراشي

تونة، تونة الزعنفة الصفراء، سلمون، أفوكادو، بصل اللحاء و قشر الليمون المبشور

115

أكامي الحار

تونة، ثوم حار، الخيار و رقائق التيمبروا

125

كاليفورنيا

سلطعون اللثج، مايونيز كيوبى، توبيكى، أفوكادو، رقائق التيمبروا

135

سلمون نوزومي بورق الذهب

سلمون، الخيار، الأفوكادو، كريمة الكعك، وبصل السمك، مرشوش بورق الذهب 24 قراط

105

دراكون أوناغي

سمك الأنجلليس كاباياكي، تامااغو، خيار، أفوكادو، إيكوارا، صلصة أوناغي

85

السلمون مع الأفوكادو

بدور السمن السموداء

75

ياساي

أفوكادو، خيار، ورق الشيسو

145

لفائف لحم واغيو

ضلوع الواغيتو المحمرة، كريمة المشروم و الجبن، كيزامي واسابي

## TEMPURA MAKI ROLL

### تيمبورا مaki

**SPIDER** · 646 CAL

SOFT SHELL CRAB, SPICED BATTER, AVOCADO, GOCHUJANG SAUCE

118

سبايدر

سلطعون، زبدة متبلة، الأفوكادو وصلصة الدوتشوجانج

**CHAN SAN** · 515 CAL

GULF PRAWN TEMPURA, AVOCADO, UNAGI SAUCE, CHILI MAYONNAISE

125

تشان سان

روبيان على طريقة التيمبروا، الأفوكادو، صلصة إنقلليس ومايونيز الفلفل

**OKONOMI MAKI** · 372 CAL

PRAWN, GARI, TONKATSU, KEWPIE MAYO

95

أوكونومي مaki

روبيان، الملفوف الأبيض، غاري، ومايونيز كيوبى الياباني



**BLACK COD MAKI**

BLACK COD KARAGE, ASPARAGUS TEMPURA,  
AVOCADO, MISO SAUCE

115

**بلدك حوك مaki**

سمك القد الأسود، تمبرورا هليون،  
الافوكادو، صوص الميسو

**LOBSTER TEMPURA**

LOBSTER TEMPURA, GRILLED ASPARAGUS,  
WHITE SESAME SEEDS, SPICY MAYO

165

**تيمبرورا الكرنك**

تيمبرورا الكرنك، هليون مشوي، بذور السمسم الريضاع،  
صلصة المايونيز الحارة

## MARINATED SIGNATURES

### المأكولات البحرية المتبلة

**MARINATED YELLOWTAIL** · 239 CAL

FUJI APPLE CAVIAR, AVOCADO, GREEN CHILI,  
YUZU PONZO, LEMON OIL

125

**تونة الزعنفة الصفراء المتبلة**

كافيار تفاح، الأفوكادو، الفلفل الأخضر زيت الليمون وصلصة اليوزو وونزو

**SEARED SALMON TATAKI** · 496 CAL

LEMONGRASS SOY, AVOCADO PUREE, WASABI  
PEAS, DILL

95

**سلمون تاتاكى**

شبت، وساي بازلى، عصيدة أفوكادو  
وصويا عشب الليمون

**TORO CARPACCIO** · 288 CAL

BLUEFIN TUNA BELLY, PICKLED APPLE, GINGER  
SOY DRESSING

140

**كارباتشيو التونة**

بطن التونة، مخلل التفاح، صلصة الصويا بالزنجبيل

**SASHIMI PIZZA** · 497 CAL

SALMON, STONEBASS, TOBIKO, CRISPY TORTILLA,  
WASABI CREAM CHEESE, UNAGI SAUCE

110

**بيتزا ساشيمي**

سلمون، سمك الباس، توبيكو، تورتيلا مقرمش، كريمة  
واسابي، صلصة أوناغي



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 المعدضة محليةً

#### GULF PRAWNS TEMPURA · 504 CAL

U15 GULF PRAWNS, TENDASHI SAUCE, CHILI MAYONNAISE

225

#### تيمبورا روبيان الخليج

تقديم من الروبيان صلصة الدashi والمايونيز الحار

#### VEGETABLE TEMPURA SELECTION · 368 CAL

MIXED VEGETABLES, MUSHROOM DASHI, CHILI MAYONNAISE

95

#### تيمبورا الخضروات

تشكيلة من الخضروات المشكلة، مشروم داشي ومايونيز حار

## FISH & SEAFOOD

### الأسماك والمأكولات البحرية

#### JUMBO TIGER PRAWN · 416 CAL

U5 GULF PRAWN, GARLIC BUTTER, YUZU MISO,  
CILANTRO, KIMCHI MELON

165

#### روبيان النمر الأسود

مشوي بالقشرة، زبدة الثوم ، يوزو ميسو  
كزبرة ، كيمتشي ميلون

#### SALMON TERIYAKI · 850 CAL

SOY MARINATED SALMON, PICKLED DAIKON, GINGER  
TERIYAKI SAUCE

175

#### سلمون بالتيرياكى

سلمون متبلى يقدم مع مخلل الفجل وصلصة  
تيرياكى بالزنجبيل

#### BLACK COD · 485 CAL

BAKED MISO MARINATED, PICKLED RED RADISH, CITRUS  
MISO, CEDAR WOOD

285

#### سمك القد الأسود

متبل و مطهي بالميزو، مخلل الفجل الأحمر، صلصة  
الميزو الحامضة، الملفوف بخشب الأرز



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 GRADE 9+, SHOKUPAN BREAD,  
HONEY MUSTARD SAUCE

245

واغيو ساندو

لحم بقر واغيو 9+، خبز شوكوبان وصلصة الخردل  
بالعسل

#### BRAISED ANGUS SHORT RIBS · 1225 CAL

SLOW COOKED, SPICY YAKINIKU GLAZE,  
GRATED CARROT & PECAN NUT RELISH

195

أضلاع لحم الأنجوس

مطبوخ ببطء، صلصة حارة  
الجزر المبشور وجوز البايان

#### CHICKEN BINCHOTAN · 1157 CAL

MISO MARINATED CHICKEN THIGH, CARAMELISED ONION,  
MUGI MISO SAUCE, SCHICHIMI PEPPER

155

دجاج بينتشوتان

دجاج متبلى بالميزون ، بصل مكرمل ،  
صلصة موجي ميسو، البهارات الحارة

#### MISO RIB-EYE · 1565 CAL

MARINATED BLACK MARKET ANGUS, ROASTED LOTUS,  
CRESS SALAD

295

ضاع لحم زندة الميسو

قطعة لحم ضاع البلك أنجوس تقدم مع  
اللواتس المحمص، سلطة الكريpsy

#### BEEF TENDERLOIN · 473 CAL

GRASS-FED BLACK ANGUS TENDERLOIN, GINGER TERIYAKI,  
SHALLOT CRISPS

245

لحم تندرلوين

لحم بقرى أنجوس طري، بصل مقليل مقرمش  
وترiyaki بالزنجبيل

#### LAMB AKA MISO · 523 CAL

AUSTRALIAN LAMB CUTLET, AKA MISO GLAZE, PICKLED FENNEL

210

لحم بصلصة أكا ميسو

قطعة لحم الصان الأسترالي، ميسو أحمر  
شرائح المخلل

#### NASU EGGPLANT · 632 CAL

DENGAKU MISO, TOMATO CREAM,  
PARMESAN CREAM, SESAME SEEDS

65

ناسو الباذنجان

صلصة دينجاكيو، كريمة الطماطم  
كريمة البارميزان، سمحسم

### SKEWERS

صين

#### BEEF KUSHI · 309 CAL

GRASS-FED BLACK ANGUS TENDERLOIN, TERIYAKI  
REDUCTION, WASABI PEA

105

كوشي باللحم

لحم أنجوس بقرى تندرلوين، صلصة الترياكى و  
الوسابي بالبازلاء

#### YAKITORI · 558 CAL

CHICKEN THIGH, SPRING ONION, SHICHIMI YAKITORI SAUCE

63

ياكي توري

قطع دجاج، بصل أحضر، شيشيمى وصلصة الياكتوري



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

يعد هذا اللحم من أبقار واغيو، المعتمدة من سلالة ستانبروك. زُرّيت 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 HOPE TO ACHIEVE THIS BY CONTROLLING EACH STEP OF THE PRODUCTION PROCESS

نؤتكم 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 TENDERLOIN · 681/1229 CAL

160/320G  
485/885

لحم الواغيو تندلوبين

WAGYU RIB-EYE · 543/1042 CAL

160/320G  
485/885

لحم الضرع



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

<b>GRILLED ASPARAGUS</b> · 259 CAL GARLIC BUTTER, PICKLED ONION, TEMPURA FLAKES	62	<b>الهليون المشوي</b> صلصة الزيتون بالثوم، بصل مخلل ورقائق التيمبروا
<b>GRILLED SWEETCORN</b> · 759 CAL RED CHILI BUTTER, CORN DUST	62	<b>ذرة مشوية</b> زبدة الفلفل الأحمر وبودرة الذرة
<b>BROCCOLI TERIYAKI</b> · 77 CAL YUZU GREMOLATA, BUBU ARARE	55	<b>بروكلي تيرiyaki</b> جريمولاتا باليلوغز، مقرمشات الأرز اليابانية
<b>TRUFFLE MASHED POTATO</b> · V · 712 CAL TRUFFLE CARPACCIO, TARTUFATA, CHIVES	75	<b>بطاطس مهروسة بالكمأة</b> بطاطس كريمية تقدم مع الكمأة السوداء والبصل الأدخار
<b>BEEF TAKIKOMI – GOHAN</b> · 885 CAL MUSHROOM DASHI RICE, MISO BUTTER, BRAISED SHORT RIBS	155	<b>تاكيكومي - غوهان باللحم</b> أرز مشروم داشي يقدم مع الضلوع القصيرة وزبدة الميزو
<b>MUSHROOM TAKIKOMI – GOHAN</b> · 760 CAL MUSHROOM DASHI RICE, TRUFFLE MUSHROOM SAUCE, SHISO POWDER	125	<b>تاكيكومي - غوهان بالفطر</b> أرز ياباني يقدم مع صلصة الفطر بالكمأة و السيسشو الجاف
<b>STEAMED RICE</b> · V · 313 CAL JAPANESE RICE, BLACK SESAME, KOMBU RELISH	35	<b>أرز مطهو على البخار</b> أرز ياباني، السمسم الأسود والكمبو

## SALADS

### السلطات

<b>KAMO SALAD</b> · 598 CAL BONITO FRIED CONFIT DUCK, WATERMELON, ORANGE, ROCKET, UME ORANGE DRESSING	155	<b>سلطة الكامو</b> كونفيت بونيتو والبط المقليل، بطيخ أحمر، البرتقالي، جرجير، تبilla البرنقال والبرقوق
<b>NOZOMI GREEN SALAD</b> · V · 404 CAL LOLLO LETTUCE MIX, ASPARAGUS, AVOCADO, YUZU PICKLED NASHI PEAR, NOZOMI TRUFFLE DRESSING	95	<b>سلطة نوزومي الخضراء</b> مزج لولو من الأوراق الخضراء، الهليون، الأفوكادو، بصل يوزو ، صلصة نوزومي بالكمأة
<b>KALE AND CORN SALAD</b> · V · 875 CAL KALE, BABY GEM, SWEET CORN PUREE, CHILI CORIANDER LIME DRESSING	95	<b>سلطة الكيل والذرة</b> كيل مقرمش و خس، عصيدة الذرة الحلوة، كزبرة الفلفل الحار والليسون الأخضر



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.