



بوفيه العشاء المبكر
EARLY DINNER BUFFET

195 للشخص الواحد
195 PER PERSON

OUR BUFFET MENU IS AVAILABLE FROM
5:00 PM UNTIL 8:00 PM ON EVERY SUNDAY, MONDAY & TUESDAYS

قائمة البوفيه متاحة من الساعة
5:00 مساءً حتى 8:00 مساءً في ايام الاحد، الاثنين و الثلاثاء

#NOZOMIRIYADH

ON THE TABLE في الطاولة

STEAMED EDAMAME · V · 279 CAL

SOYBEANS, MALDON SALT

اداهامي على البخار

فول الصويا، ملح مالدون

VOLCANO · 290 CAL

VOLCANO SHRIMP WITH WASABI MAYO

فولكينو الروبيان

روبيان مع صلصة المايونيز و الواسابي

MUSHROOM TAKIKOMI – GOHAN · 760 CAL

MUSHROOM DASHI RICE, TRUFFLE MUSHROOM SAUCE,
SHISO POWDER

تاكيكومي - غوهان بالفطر

أرز ياباني يقدم مع صلصة الفطر بالكماة و السيشو الجاف

SMALL DISHES & SALADS الأطباق الصغيرة و السلطات

CHICKEN GYOZA · 235 CAL

SPICED BLACK VINEGAR, JULIENNE RED CHILLI

جيوزا الدجاج

خل أسود متبل ، فلفل أحمر جولبيتي

NOZOMI GREEN SALAD · V · 404 CAL

LOLLO LETTUCE MIX, ASPARAGUS, AVOCADO,
YUZU PICKLED NASHI PEAR, NOZOMI TRUFFLE DRESSING

سلطة نوزومي الخضراء

مزيج لولو من الأوراق الخضراء، الهليون، الأفوكادو، مخلل يوزو ، صلصة نوزومي بالكماة

MAKI ROLL & TEMPURA MAKI ماكي رول و تيمبورا ماكي

CALIFORNIA · 407 CAL

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

كاليفورنيا

سلطعون الثلج، مايونيز كيوي، تويكو، أفوكادو، رقائق التيمبورا

CHAN SAN · 515 CAL

GULF PRAWN TEMPURA, AVOCADO, UNAGI SAUCE,
CHILI MAYONNAISE

تشان سان

روبيان على طريقة التيمبورا، الأفوكادو، صلصة إنقليس ومايونيز الفلفل

DYNAMITE SHRIMP · 450 CAL

PRAWN TEMPURA, SWEET POTATO, WITH WASABI MAYO
AND SWEET KIMCHI SAUCE

ديناميت الروبيان

روبيان على طريقة التيمبورا، بطاطا حلوة، مع صلصة الواسابي و المايونيز و الكيمتشي الحلو



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.

NIGIRI AND SASHIMI

ساشيمي و نيجيري

EBI NIGIRI
SAKE (SALMON)

إيبي نيجيري
ساكي (سلمون)

MAIN COURSE (YOUR CHOICE OF) الأطباق الرئيسية (اختيارك من)

SALMON TERIYAKI · 850 CAL
SOY MARINATED SALMON, PICKLED DAIKON, GINGER
TERIYAKI SAUCE

سلمون بالثيرياكي
سلمون متبل يقدم مع مخلل الفجل وصلصة
ثيرياكي بالزنجبيل

SPRING CHICKEN · 1157 CAL
MISO MARINATED CHICKEN THIGH, CARAMELISED ONION,
MUGI MISO SAUCE, SCHICHIMI PEPPER

دجاج سبرينق
دجاج متبل بالميزو ، بصل مكرمل ،
صلصة موجي ميسو، البهارات الحارة

BEEF BULGOGI · 521 CAL
BLACK ANGUS MASHED POTATOES, BULGOGI SAUCE.

لحم بولجوجي
لحم أنجوس مع البطاطا المهروسة و صلصة
بولجوجي

DESSERTS الحلويات

CHOCOLATE PASSION
FRUIT PUDDING
STRAWBERRY CAKE

شوكولاتة العاطفة
بودينق الفواكة
كيكة الفراولة



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.