



بوفيه العشاء المبكر
EARLY DINNER BUFFET

١٩٩ للشخص الواحد
199 PER PERSON

OUR BUFFET MENU IS AVAILABLE FROM
5:00 PM UNTIL 7:00 PM, STARTING FROM SATURDAY, 31 AUGUST

قائمة البوفيه متاحة من الساعة
٥:٠٠ مساءً حتى ٧:٠٠ مساءً، ابتداءً من يوم السبت، ٣١ أغسطس

#NOZOMIRIYADH
#نوزومي الرياض

ON THE TABLE على الطاولة

STEAMED EDAMAME

SOYBEANS, MALDON SALT

ادامامي على البخار

فول الصويا، ملح مالدون

SHRIMP POPCORN

GULF PRAWN, GREEN CHILI MAYONNAISE,
SHICHIMI, LIME ZEST

بوبكورن الروبيان

روبيان الخليج، مسحوق الأومي، مايونيز الفلفل الأخضر،
شيشيمي، قشر الليمون

MUSHROOM TAKIKOMI GOHAN

- MUSHROOM DASHI RICE, TRUFFLE MUSHROOM SAUCE,
SHISO POWDER

تاكيكومي غوهان بالفطر

- أرز داشي بالفطر، صلصة الفطر بالكافأ، مسحوق شيسو

SALADS السلطات

NOZOMI GREEN SALAD

MIX LETTUCE , AVOCADO, PICKLED ONION, BEETROOT,
WASABI MAYO, AND NOZOMI TRUFFLE DRESSING

سلطة نوزومي الخضراء

تشكيلة من الخس، الهليون، أفوكادو تيمبورا وصلصة
نوزومي بالكافأ

KALE AND CORN SALAD

KALE, BABY GEM, SWEET CORN PUREE, CHILI CORIANDER
LIME DRESSING

سلطة الكيل والذرة

كيل مقرمش و خس، عصيدة الذرة الحلوة، كزبرة
الفلفل الحار والليمون الأخضر

MAKI ROLL AND MARINATED SIGNATURES

ماكي وأطباق بتتبيلة مميزة

CALIFORNIA

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

كاليفورنيا

سلطعون الثلج، مايونيز كيو بي، توبيكو،
أفوكادو، رقائق تمبورا

SALMON AVOCADO

BLACK SESAME SEEDS

السلمون مع الأفوكادو

بذور السمسم الأسود

YASAI

SUNDRIED TOMATO, AVOCADO , CUCUMBER AND QUINOA

ياساي

الطماطم المجففة والأفوكادو والخيار والكينوا

CHAN SAN

GULF PRAWN TEMPURA, AVOCADO, UNAGI SAUCE,
CHILI MAYONNAISE

تشان سان

روبيان الخليج تيمبورا، أفوكادو، صلصة أوناجي، مايونيز
الفلفل الحار



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.

NIGIRI

TWO PIECES OF NIGIRI

نيجيري قطعتين من النيجيري

EBI NIGIRI
SALMON NIGIRI

روبيان نيجيري
سالمون نيجيري

FROM THE ROBATA CHAR GRILL من شواية الفحم

YAKITORI
CHICKEN THIGH, SPRING ONION, YAKITORI SAUCE

ياكي توري
أفخاذ دجاج، بصل أخضر، صلصة ياكيتوري

BEEF KUSHI
GRASS-FED BLACK ANGUS TENDERLOIN, YAKI SAUCE

كوشي باللحم
شرائح لحم بقر من نوع بلاك أنجوس تتغذى على العشب، صلصة ياكى

WAGYU BEEF TACOS
WAGYU BEEF, CORN TORTILLA, CHEESE, AVOCADO PUREE AND TACO SAUCE

واجيو بيف تاكوس
أفوكادو كريمي، وقرمشة التورتilla، وصلصة التاكو

WAGYU BEEF SLIDERS
ROBATA GRILLED, CREAMY SPICY MAYO, TOMATO, PICKLED CUCUMBER, AND CHEDDAR CHEESE

سلايدر لحم الواغيو
روباتا مشوية، طماطم، بصل مكراميل، مايونيز بالأعشاب، جن شيدر

CHICKEN GYOZA
WITH CHILI GARLIC LAYU

جيوزا بالدجاج
مع الفلفل الحار والثوم

DESSERTS الحلويات

DATE CAKE
SOFT CHIFFON CAKE SERVED WITH TOFFEE SAUCE AND VANILLA ICE CREAM

كعكة التمر
كعكة التمر، صلصة التوفي، جوز محمر و آيس كريم القرفة

CHOCOLATE TRUFFLE
SERVED WITH A ZESTY ORANGE CITRUS SAUCE

شكولاتة الترافل
تقدم بصلصة البرتقال الحامضة

VANILLA CRÈME BRULEE

كريم بروليه الفانيليا

