



Sushi and Nigiri

سوشي و نجيري

Sashimi price per piece, Nigiri price per piece

سعر الساشيمي بالحبة، سعر النجيري بالحبة

Akami أكامي	Tuna Loin تونا	25
Chu Toro شو تورو	Medium Fatty Tuna تونا متوسطة الدسم	38
O Toro أو تورو	Fatty Belly Tuna بطن التونا الدسم	52
Suzuki سوزوكي	Sea Bass قاروص	22
Hamachi هماتشي	Yellowtail تونة الزعنفة الصفراء	30
Sake ساكي	Salmon سلمون	25
Ebi إبي	Prawns جمبري	23
Unagi أوناجي	Sweet Water Eel الانقليس الحلو	38
Tai تاي	Sea Bream اوراتا	20
Tako طاكو	Octopus أخطبوط	28
Abo kado Nigiri نجيري الابوكادو	Avocado أفوكادو	10
Kobe Nigiri نجيري الكوبي	With sweet yakitori and wholegrain mustard (3 pieces) ٣ حبات تقدم مع صلصة التريايكي و حبوب الخرنل	110



Gunkan

كونكان

Spicy Sake الساكي الحار	Salmon سلمون	25
Spicy Maguro الماكورو الحار	Tuna تونا	25
Spicy Hamachi الهوماتشي الحار	Yellow tail تونة الزعنفة الصفراء	30
Wasabiko وسابكو	Wasabi infused Flying Fish Roe فجل ياباني ممزوج ببيض السمك الطائر	30
Ikura ايكورا	Salmon Caviar كافيار السلمون	30

Mixed Chef's Selections

مختارات الشيف المتنوعة

The Nozomi Collection تشكيلة نزومي	15 mixed pieces of our best seafood cuts comprising of Sashimi, Nigiri, Temari, and Gunkan ١٥ قطعة من اجود اسماك البحر تتألف الساشيمي ، نجيري ، تيماري و كونكان	550
Temari Maki Set مجموعة تيماري مكي	Sushi Balls with Sake, Akami, Hamachi, Avocado and Sweet Ebi كرات السوشي بالسلمون ، تونا، تونة الزعنفة الصفراء ، أفوكادو والجمبري الحلو	120
Chef's Sashimi Selection of 5 varieties of Sashimi ٥ أصناف ساشيمي مختلفة من اختيار الشيف		140
Chef's Nigiri Selection of 8 pieces of Nigiri ٨ قطع نجيري من اختيار الشيف		170
Chef's Nigiri and Sashimi Platter totalling 8 varieties طبق ساشيمي ونجيري مجموعها ٨ أصناف		192



FROM THE SUSHI COUNTER

من طاولة السوشي

MAKI ROLL

لفائف الماكي

Zeitaku Maki ماكي الزيتاكو	Poached Canadian lobster wrapped in Chu toro and O toro, served with a gold, Ikura and Imperial Caviar dressing السلطعون الكندي مخفوق ومغطاة بالشوتورو، أوتورو و يقدم مع الذهب وصلصة بيض السلمون الكافيار الأسود	1000
Niji Maki ماكي النجي	Salmon with Akami rolled with mango, avocado and a refreshing raspberry jelly ملفوف بالسلمون، تونا، تونة الزعنفة الصفراء، أفوكادو، ومحشو بالمانجا مع توت العليق المنعش	80
Khalij Maki ماكي الخليج	Teriyaki chicken with pickled cucumber, spring onion and chilli garlic sauce دجاج بصلصة التريايكي مع الخيار المخلل ، بصل أخضر يقدم بصلصة الفلفل الحار وصلصة الثوم	70
Midori Maki ماكي ميدوري	Sakura mix, avocado, asparagus, cucumber and green tobiko النباتات المشكلة، أفوكادو، هليون، خيار، والكافيار الأخضر	80
Sake California Roll لفائف كاليفورنيا الساكي	Scottish Salmon rolled with red tobiko and avocado السلمون الأسكتلندي مع الأفوكادو والكافيار الأحمر	80
California Roll لفائف كاليفورنيا	Fresh Crab meat, Japanese mayonnaise and wasabiko لحم السلطعون الطازج مع المايونيز الياباني و وسابي الكافيار الأخضر	60
Ginger Spicy Tuna Roll لفائف التونة الحارة مع الزنجبيل	Tuna, green chili and shichimi mayonnaise topped with ginger jelly ترتار التونا الحارة مع زنجبيل الجيلي وزنجبيل البونزو	79
Salmon Avocado Roll لفائف السلمون بالأفوكادو	Salmon rolled with avocado and sesame seeds سلمون محشو بالأفوكادو وبذور السمسم	50
Kobe Beef Tataki Roll لفائف تاتاكي بلحم الكوبي	Seared Wagyu beef served atop a fresh maki roll containing cucumber, spring onion and micro leaves لحم الكوبي المبخر يقدم فوق لفائف الماكي مع الفلفل الحلو، خيار، ثوم معمر، وصلصة التريايكي	84
Spicy Salmon and King Crab Roll لفائف السلمون الحار والسلطعون الملكي	King Crab, avocado and tobiko roll topped with spicy Salmon tartare السلطعون الملكي، أفوكادو والكافيار مع ترتار السلمون الحارة والمقرمشة	77
Sweet Duck Maki ماكي البط الحلو	Cucumber maki topped with marinated Duck in hoisin sauce mixed with mint, basil and chives البط المتبل والحلو مع الخيار والبصل الأخضر وصلصة الهوزين الحلوة	85
Unagi Maki ماكي الانقليس	Sweet Unagi with crunchy potato and a teriyaki sauce الانقليس الحلو مع البطاطس المقرمشة وصلصة التريايكي	85



FROM THE SUSHI COUNTER

من طاولة السوشي

Yasai maki ماكي ياساي	Vegetarian maki with crispy potato and apple mint salsa ماكي نباتي مع البطاطس المقرمشة، خيار وصلصة التفاح بالنعناع	40
New Syle Nozomi Maki ماكي نوزومي بالأسلوب الجديد	Blue fin tuna and gulf prawns served with cucumber and salmon caviar dressing تونة الزعنفة الزرقاء مع جمبري الخليج يقدم مع الخيار وصلصة كافيير السلمون	80

Maki Rolls Without Rice

لفائف الماكي بدون أرز

Sake Ebi Maki ماكي ساكي ساشيمي	Scottish Salmon wrapped in cucumber with marinated prawns and avocado سلمون اسكتلندي ملفوف في الخيار مع الجمبري المتبل والافوكادو	75
Blue Water Maki ماكي المياه الزرقاء	Scottish Salmon, Blue Fin Tuna and Gulf Seabass wrapped in marinated daikon سلمون اسكتلندي، تونة الزعنفة الزرقاء وقاروص الخليج ملفوف في الفجل الأبيض المتبل	80
Spring Maki ماكي الربيع	Carrot, capsicum and avocado wrapped in cucumber skin جزر، فلفل أخضر وأحمر وافوكادو ملفوف في جلد الخيار	60
Taraba Maki لفائف تريا	King Crab rolled in cucumber with white truffle, red radish and avocado mousse السلطعون الملكي ملفوف في الخيار مع زيت الفقع الأبيض (نوع من الفطر)، الفجل الأحمر وقشدة الافوكادو	69

Tempura Maki

ماكي التمبرورا

Black Cod Tempura Maki ماكي تمبورا بسمك القد الأسود	Miso marinated Cod, rolled and deep-fried with Cucumber سمك القد المتبل بصلصة الميزو الياباني مقلي مع الخيار ويقدم بالمايونيز الياباني وصلصة الفلفل الحار	85
Crispy Unagi Maki ماكي الانقليس المقرمش	Tempura Unagi with toasted sesame seeds and teriyaki sauce الانقليس على طريقة التمبرورا مع بذور السمسم المحمص وصلصة الترياكي	95
Salmon Tataki Maki ماكي تاتاكي بالسلمون	Seared teriyaki salmon with salmon caviar and sakura micro leaves سلمون مبخر بصلصة الترياكي ويقدم مع كافيير السلمون والنباتات الخضراء	80



Tempura Maki ماكي التمبورا

Arabian Gulf Prawn Tempura Maki ماكي تمبورا بجمبري الخليج العربي	Local Prawn tempura and avocado, glazed with a sweet soy sauce and spicy mayonnaise الجمبري المحلي على طريقة التمبورا مع الأفوكادو مغطى بالترياكي الحلو وصلصة المايونيز الحارة	90
Spider Roll لفائف السبايدر	Deep-fried Soft Shell Crab, cucumber and avocado, rolled with tobiko and chili mayonnaise سلطعون البحر مقلي، خيار، أفوكادو محشو بالكافيار وصلصة المايونيز الحارة	82
Canadian Lobster Maki ماكي سرطان البحر الكندي	Whole Canadian Lobster tempura rolled with leaf lettuce and spicy Japanese mayonnaise سرطان البحر الكندي كامل على طريقة التمبورا يقدم مع أوراق الخس والمايونيز الياباني الحار	220
Chef Tempura Maki ماكي الشيف على طريقة التمبورا	Sharing selection of our favourite maki rolls including, Lobster, Prawn Tempura, Spider Roll, and Salmon tataki maki للفائف السبايدر، وماكي تاتاكي بالسلمون	500

MARINATED SEAFOOD

المأكولات البحرية المتبلة

Marinated Seabass Sashimi ساشيمي القاروص المتبل	Served with Ikura, white truffles and sesame ponzu يقدم مع كافيار السلمون، زيت الفقع الأبيض (نوع من الفطر) وبونزو السمسم	70
Marinated Octopus الاخطبوط المتبل	Served with sweetened gingered vinegar and Ikura يقدم مع خل الزنجبيل الحلو وكافيار السلمون	80
Marinated Ebi الجمبري المتبل	With apple salsa and yuzu dressing مع صلصة التفاح وصلصة اليزو اليابانية	78
Marinated Yellowtail Sashimi ساشيمي تونة الزعنفة الصفراء المتبل	Served with jalapeño salsa and a chili ponzu dressing يقدم مع الفلفل الحار، صلصة الطماطم الحارة وصلصة البونزو	90
Marinated Akami Sashimi ساشيمي التونا المتبل	Served with pickled shallots, garlic chips and a rich orange ponzu and sesame dressing يقدم مع البصل المخلل، رقائق الثوم وبونزو البرتقال الغنية وصلصة السمسم	80
Salmon Avocado Tartare تارتار السلمون بالأفوكادو	Served with Ikura, passion fruit, and avocado يقدم مع الكافيار الأسود وفاكهة زهرة العاطفة	80
Marinated Sake Sashimi ساشيمي السلمون المتبل	Served with pineapple and chili ginger relish يقدم مع الاناناس، الزنجبيل، الفلفل الحار وصلصة البونزو	80



SMALL DISHES

الأطباق الصغيرة

Miso Soup شوربة الميزو	Dashi stock, miso, tofu, spring onion مرق الداشي، ميزو، التوفو (جبن نباتي)، طحالب وثوم معمر	27
Steamed Edamame إدمامي على البخار	Soybeans sprinkled with Maldon sea salt فول الصويا مع ملح البحر	30
Spicy Edamame إدمامي الحار	Soybeans sautéed with chili and kimchi فول الصويا مقلي مع الفلفل الحار	35
Unagi & Foie-Gras الانقليس وكبد البط	Pan-fried Foie Gras marinated in den miso served with grilled Unagi and teriyaki sauce كبد البط المقلي متبل في الميزو يقدم مع الانقليس المشوي وصلصة الترياكي	105
Kobe Tacos لفائف لحم الكوبي	Fried Kobe beef with sweet and sour soy glaze served with pickled red onions and diced jalapenos لحم الكوبي مقلي مع صلصة الصويا الحامضية والحلوة يقدم مع البصل الأحمر المخلل ومكعبات الهالابينو	97
Kobe Sliders لحم الكوبي المتزلج	Grilled Kobe sliders served with yuzukoshu mayonnaise, onion marmalade and homemade brioche لحم الكوبي المتزلج والمشوي يقدم مع المسترد الياباني، مربى البصل وخبز البريوش محلي صنع	140
Kobe Beef Tataki تتاكاي لحم الكوبي	Seared and thinly sliced Kobe sirloin, served onion ponzu and black truffle dressing شرائح رقيقة من لحم الخاصرة للكوبي المبخر تقدم مع بونزو البصل وصلصة الفقع الأسود (نوع من الفطر)	212
Rock Shrimp الجمبري الصخري	Served with spicy mayonnaise يقدم مع صلصة المايونيز الحارة	97
Kari Kari Squid كالمار كاري كاري	Deep fried tempura style with chili and lime تمبورا مقالية تقدم مع مسحوق الشطة والليمون	75
Tori Kare Age الدجاج المقلي	Crispy chicken thigh pieces with thyme and ginger, tossed in yuzu kosho mayonnaise شرائح الدجاج المقرمش بالزعر، زنجبيل ومغطة بالمسترد الياباني	50
Kobe Beef Tartar تارتار لحم الكوبي	Raw kobe beef with ginger dressing, quail egg, and served with black pepper potatoe chips لحم كوبي نيئ مع صلصة الزنجبيل، بيض السمان، ويقدم مع رقائق البطاطس بالفلفل الأسود	90
Komorebi كموربي	Kobe beef steamed with spring vegetables and ponzu served in steamed banana leaf لحم الكوبي على البخار مع خضروات ربيعية و بونزو يقدم في ورقة الموز	256



TEMPURA

التمبورا

Ebi Ten جمبري	Five long Prawns with ten-dashi sauce خمسة قطع من الجمبري مع صلصة التين داشي	145
Mixed Selection of Tempura تشكيلة من التمبورا	Mixed prawns and vegetables with ten-dashi sauce تشكيلة الجمبري والخضروات مع صلصة التين داشي	125
Selection of Vegetables تشكيلة من الخضروات	Served with ten-dashi sauce تقدم مع صلصة التين داشي	70

DUMPLINGS

الفتائر

Scallop & Foie Gras Dumplings فتائر المحار و كبد البط	Steamed dumplings filled with Scallop and Prawn topped with Foie Gras (5 pieces) مطهوه على البخار محشوة بالمحار والجمبري ومغطاة بكبد البط (٥ حبات)	95
Chicken Gyoza فتائر الدجاج	Steamed and fried Chicken dumplings, served with lemon ponzu sauce (5 pieces) فتائر الدجاج مطهوه على البخار ومقلية تقدم مع صلصة بونزو الليمون (٥ حبات)	66
Prawn & Avocado Gyoza فتائر الجمبري والافوكادو	Steamed Prawn and avocado served with lemon ponzu sauce (5 pieces) فتائر الجمبري والافوكادو مطهوه على البخار تقدم مع صلصة بونزو الليمون (٥ حبات)	66
Kobe Gyoza فتائر الكوبي	Kobe beef with ginger and spring onion, served with wafu dressing (5 pieces) لحم الكوبي بالزنجبيل، بصل أخضر تقدم مع صلصة بونزو الليمون (٥ حبات)	95
Kobe Nikuman فتائر الكوبي (نيكومان)	Steamed buns filled with sweet marinated Kobe beef and dehydrated ginger slice (4 pieces) فتائر مطهوه على البخار محشوة بلحم الكوبي الحلو والمثل، زنجبيل، فطر وتقدم مع شريحة الزنجبيل المجفف (٤ حبات)	97



FROM THE ROBATA CHAR GRILL

من شواية الروباتا

MEAT & POULTRY

اللحوم و الدواجن

Lamb Cutlets ضلوع الغنم	Marinated in yaki sauce, served with NOZOMI homemade yogurt, mint and lemon sauce متبل في صلصة الياكي و يقدم مع زبادي نوزومي بالتنعاع وصلصة الليمون	165
Miso Marinated Chicken الدجاج المتبل بالميزو	Forty-eight hour Nozomi miso marinated whole spring chicken دجاجة كاملة متبلة في ميزو نوزومي لمدة ٤٨ ساعة	145
Nippon Short Rib لحم الضلع القصير الياباني	Chargrilled with spicy Japanese BBQ sauce served on the bone مشوي مع صلصة الباربيكيو الياباني يقدم بالعضم	155

Kobe Beef

لحم كوبي

From the Tajima strain of Wagyu cattle raised in Hyogo Japan, proudly presented to you at NOZOMI, the world's greatest beef delicacy.

من سلالة تاجيما لبقر واجبو في منطقة هيوجو باليابان، نفخر بأن نقدم في نوزومي أعظم أنواع اللحم البقري في العالم

Our Kobe Is served with Wafu Sauce.

يقدم الكوبي مع صلصة الوافو.

Fillet فيليه	150g	430
Rib eye الضلع	150g	430
Sirloin الخاصرة	150g	430



FISH AND SEAFOOD

السّمك والمأكولات البحرية

Jumbo Tiger prawns القريدس	Grilled in the shell and brushed with fresh wild garlic, butter and finished with fresh parsley مشوي بالقشرة مع طبقة رقيقة من الثوم البري الطازج، زبدة والبقدونس الطازج	145
Salmon Teriyaki السلمون بالترياكي	Grilled Salmon with teriyaki sauce سلمون مشوي يقدم مع صلصة الترياكي	115
Black Cod القد الأسود	Baked and served with NOZOMI miso مطهو ويقدم مع ميزو النوزومي والفجل الأبيض المخلل	195
Chilean Sea-Bass القروص الشيلي	Marinated in sweet and sour BBQ sauce and served with garlic chips متبل في صلصة الباربيكيو الحلوّة والحامضة ويقدم مع رقائق الثوم	195

Kushi

كوشي

Chicken and Spring Onion دجاج وبصل أخضر	Grilled and served with teriyaki dressing مشوي و يقدم مع صلصة الترياكي	52
Gulf Prawns جمبري الخليج	Grilled with sweet yaki sauce مشوي مع صلصة الياكي الحلو	60
Grilled Asparagus هليون مشوي	With sweet yaki dressing مع صلصة الياكي الحلو	40
Kobe لحم الكوبي	With wafu dressing مع صلصة المسترد الياباني	80



NOZOMI
Franchised Internationally

RICE DISHES

أطباق الأرز

Steamed Rice أرز على البخار	With black sesame seeds مع بذور السمسم الأسود	15
Beef Takikomi-Gohan تاكيكومي غوهان باللحم	Rice cooked in a clay pot, topped with sautéed beef and onions (serves 2 per portion) أرز مطبوخ في صحن الفخار، باللحم المدخن والبصل (يكفي لشخصين)	84
Mushroom Takikomi-Gohan تاكيكومي غوهان بالفطر	Rice cooked in a clay pot with Japanese mushrooms (serves 2 per portion) أرز مطبوخ في صحن الفخار، بالفطر الياباني (يكفي لشخصين)	80
Yasai Cha Han تشا هان ياساي	Japanese fried rice with a selection of seasonal vegetables and egg (serves 2 per portion) أرز ياباني مقلي مع الخضروات الموسمية والبيض (يكفي لشخصين)	88
Kare Kobe كوبي بالكاري	Japanese Curry with tempura rice rolls and crispy cauliflower كاري ياباني مع لفائف الأرز على طريقة التمبورا والقرنبيط المقرمش	249

Salads & Sides

سلطات وأطباق جانبية

Kobe Beef Salad سلطة لحم الكوبي	Crispy Kobe beef strips in rocket leaves and a sweetened chilli lime dressing لحم الكوبي المقلي المقرمش في أوراق الجرجير مع صلصة الفلفل الحلو والليمون	250
Kamo Salad سلطة البط	Shredded duck with spring fresh watermelon and homemade hoisin dressing and cashew nuts شرائح لحم البط ممزوجة مع البطيخ الربيعي الطازج، وصلصة الهوزين والكاجو	55
Chuka Wakame Gomae جوكا وكامي جوماي	Seaweed salad with sesame dressing سلطة الطحالب البحري مع صلصة السمسم	45
Mango Tori Salad سلطة توري بالمانجا	Teriyaki chicken and fresh mango دجاج بالترياكي و المانجا الطازجة	55
Tempura Aubergine Salad سلطة الباذنجان بطريقة التمبورا	Served with cherry tomatoes, pine nuts and a garlic coriander dressing تقدم مع طماطم، حبوب الصنوبر و صلصة الثوم بالكزبرة	45
Green Salad سلطة خضراء	With NOZOMI dressing مع صلصة نزومي	45
Sautéed Spring Vegetables خضروات ربيعية مقليّة	With fresh ginger spears and garlic chips مع شرائح الزنجبيل الطازجة ورقائق الثوم	25
Aubergine باذنجان	Baked with caramelized walnuts and red miso sauce مطهو مع الجوز المحمص وصلصة الميزو الحمراء	60



Vegetarian

Sushi

سوشي نباتي

Ringo Maki ماكي الرينجو	Sakura mix, avocado, asparagus, cucumber النباتات المشكلة أفوكادو، هليون، خيار	75
Spring Maki ماكي الربيع	Carrot, capsicum and avocado wrapped in cucumber skin جزر، فلفل أخضر وأحمر وافوكادو ملفوف في جلد الخيار	60
Yasai maki ماكي ياساي	Vegetarian maki with crispy potato and applemint salsa ماكي نباتي مع البطاطس المقرمشة، خيار وصلصة التفاح بالنعناع	40
Vegan Sushi Collection تشكيلة السوشي النباتي	Selection of temari, gunkan and maki rolls served with chili lime and ponzu sauces اختيار من التيماري، كونكان ولفائف الماكي تقدم مع صلصات الفلفل والليمون والبونزو	250

Hot Kitchen

المطبخ الساخن

Edamame إدمامي	Soy beans sprinkled with Maldon sea salt تقدم مع ملح البحر	30
Spicy Edamame إدمامي الحار	Soybeans sautéed with chili and kimchi تقدم مع الفلفل الحار	35
Yasai Miso Soup شوربة ياساي ميزو	Soy bean based Japanese soup شوربة يابانية بفاول الصويا	27
Vegetable Selection Tempura تشكيلة تمبورا الخضروات	Served with ten-dashi sauce تقدم مع صلصة التن داشي	70



Hot Kitchen

المطبخ الساخن

Asparagus Kushi كوشي الهليون	Chargrilled and served with teriyaki sauce مشوي على الفحم ويقدم مع صلصة الترياكي	40
Aubergine باذنجان	Baked with caramelized walnuts and red-miso sauce مطهو مع الجوز المحمص وصلصة الميزو الحمراء	60
Yasai Cha Han تشا هان ياساي	Japanese fried rice with a selection of seasonal vegetables (serves 2 per portion) أرز ياباني مقلي مع الخضروات الموسمية (يكفي لشخصين)	88
Chuka Wakame Gomaee جوكا وكامي جوماي	Seaweed salad with sesame dressing سلطة الطحالب البحري مع صلصة السمسم	45
Green Salad سلطة خضراء	With NOZOMI dressing مع صلصة نزومي	45
Sautéed Spring Vegetables خضروات ربيعية مقليه	With fresh ginger spears and garlic chips مع شرائح الزنجبيل الطازجة ورقائق الثوم	25
Tempura Aubergine Salad سلطة الباذنجان بطريقة التمبورا	Served with cherry tomatoes, pine nuts and a garlic coriander dressing تقدم مع طماطم، حبوب الصنوبر و صلصة الثوم بالكزبرة	55