



## Sushi and Nigiri

سوشي و نجيري

*Sashimi price per piece, Nigiri price per piece*

سعر الساشيمي بالحبة، سعر النجيري بالحبة

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



## Gunkan

كونكان

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

## Mixed Chef's Selections

مختارات الشيف المتنوعة

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



## FROM THE SUSHI COUNTER

من طاولة السوشي

### MAKI ROLL

لفائف الماكي

<b>Khalij Maki</b> ماكي الخليج	<b>Teriyaki chicken with pickled cucumber, spring onion and chilli garlic sauce</b> دجاج بصلصة التريايكي مع الخيار المخلل ، بصل أخضر يقدم بصلصة الفلفل الحار وصلصة الثوم	<b>70</b>
<b>Midori Maki</b> ماكي ميدوري	<b>Sakura mix, avocado, asparagus, cucumber and green tobiko</b> النباتات المشكلة، أفوكادو، هليون، خيار، والكافيار الأخضر	<b>80</b>
<b>Sake California Roll</b> لفائف كاليفورنيا الساكي	<b>Scottish Salmon rolled with red tobiko and avocado</b> السلمون الأسكتلندي مع الأفوكادو والكافيار الأحمر	<b>80</b>
<b>California Roll</b> لفائف كاليفورنيا	<b>Fresh Crab meat, Japanese mayonnaise and wasabiko</b> لحم السلطعون الطازج مع المايونيز الياباني و وسابي الكافيار الأخضر	<b>60</b>
<b>Ginger Spicy Tuna Roll</b> لفائف التونة الحارة مع الزنجبيل	<b>Tuna, green chili and shichimi mayonnaise topped with ginger jelly</b> ترتار التونا الحارة مع زنجبيل الجيلي وزنجبيل البونزو	<b>79</b>
<b>Salmon Avocado Roll</b> لفائف السلمون بالأفوكادو	<b>Salmon rolled with avocado and sesame seeds</b> سلمون محشو بالأفوكادو وبذور السمسم	<b>50</b>
<b>Kobe Beef Tataki Roll</b> لفائف تاتاكي بلحم الكوبي	<b>Seared Wagyu beef served atop a fresh maki roll containing cucumber, spring onion and micro leaves</b> لحم الكوبي المبخر يقدم فوق لفائف الماكي مع الفلفل الحلو، خيار، ثوم معمر، وصلصة التريايكي	<b>84</b>
<b>Spicy Salmon and King Crab Roll</b> لفائف السلمون الحار والسلطعون الملكي	<b>King Crab, avocado and tobiko roll topped with spicy Salmon tartare</b> السلطعون الملكي، أفوكادو والكافيار مع ترتار السلمون الحارة والمقرمشة	<b>77</b>
<b>Sweet Duck Maki</b> ماكي البط الحلو	<b>Cucumber maki topped with marinated Duck in hoisin sauce mixed with mint, basil and chives</b> البط المتبل والحلو مع الخيار والبصل الأخضر وصلصة الهوزين الحلو	<b>85</b>
<b>Unagi Maki</b> ماكي الانقليس	<b>Sweet Unagi with crunchy potato and a teriyaki sauce</b> الانقليس الحلومع البطاطس المقرمشة وصلصة التريايكي	<b>85</b>
<b>Yasai maki</b> ماكي ياساي	<b>Vegetarian maki with crispy potato and apblemint salsa</b> ماكي نباتي مع البطاطس المقرمشة، خيار وصلصة التفاح بالتنوع	<b>40</b>
<b>New Syle Nozomi Maki</b> ماكي نوزومي بالأسلوب الجديد	<b>Blue fin tuna and gulf prawns served with cucumber and salmon caviar dressing</b> تونة الزعنفة الزرقاء مع جمبري الخليج يقدم مع الخيار وصلصة كافيير السلمون	<b>80</b>



## Maki Rolls Without Rice

### لفائف الماكي بدون أرز

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

## Tempura Maki

### ماكي التمبرورا

<b>Black Cod Tempura Maki</b> ماكي تمبورورا بسمك القد الأسود	<b>Miso marinated Cod, rolled and deep-fried with Cucumber</b> سمك القد المتبل بصلصة الميزو الياباني مقلي مع الخيار ويقدم بالمايونيز الياباني وصلصة الفلفل الحار	<b>85</b>
<b>Crispy Unagi Maki</b> ماكي الانقليس المقرمش	<b>Tempura Unagi with toasted sesame seeds and teriyaki sauce</b> الانقليس على طريقة التمبرورا مع بذور السمسم المحمص وصلصة الترياكي	<b>95</b>
<b>Salmon Tataki Maki</b> ماكي تاتاكي بالسلمون	<b>Seared teriyaki salmon with salmon caviar and sakura micro leaves</b> سلمون مبخر بصلصة الترياكي ويقدم مع كافيال السلمون والنباتات الخضراء	<b>80</b>
<b>Arabian Gulf Prawn Tempura Maki</b> ماكي تمبورورا بجمبري الخليج العربي	<b>Local Prawn tempura and avocado, glazed with a sweet soy sauce and spicy mayonnaise</b> الجمبري المحلي على طريقة التمبرورا مع الأفوكادو مغطى بالترياكي الحلو وصلصة المايونيز الحارة	<b>90</b>
<b>Spider Roll</b> لفائف السبايدر	<b>Deep-fried Soft Shell Crab, cucumber and avocado, rolled with tobiko and chili mayonnaise</b> سلطعون البحر مقلي، خيار، أفوكادو محشو بالكافيال وصلصة المايونيز الحارة	<b>82</b>
<b>Canadian Lobster Maki</b> ماكي سرطان البحر الكندي	<b>Whole Canadian Lobster tempura rolled with leaf lettuce and spicy Japanese mayonnaise</b> سرطان البحر الكندي كامل على طريقة التمبرورا يقدم مع اوراق الخس والمايونيز الياباني الحار	<b>220</b>
<b>Chef Tempura Maki</b> ماكي الشيف على طريقة التمبرورا	<b>Sharing selection of our favourite maki rolls including, Lobster, Prawn Tempura, Spider Roll, and Salmon tataki maki</b> تشكيلة المشاركة من لفائف الماكي المفضلة بما فيها، سلطعون، جمبري على طريقة التمبرورا، لفائف السبايدر، وماكي تاتاكي بالسلمون	<b>500</b>



## MARINATED SEAFOOD

المأكولات البحرية المتبلة

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

## SMALL DISHES

### الأطباق الصغيرة

<b>Miso Soup</b> شوربة الميزو	<b>Dashi stock, miso, tofu, spring onion</b> مرق الداشي، ميزو، التوفو (جبن نباتي)، طحالب وثوم معمر	<b>27</b>
<b>Steamed Edamame</b> إدمامي على البخار	<b>Soybeans sprinkled with Maldon sea salt</b> فول الصويا مع ملح البحر	<b>30</b>
<b>Spicy Edamame</b> إدمامي الحار	<b>Soybeans sautéed with chili and kimchi</b> فول الصويا مقلي مع الفلفل الحار	<b>35</b>
<b>Unagi &amp; Foie-Gras</b> الانقليس وكبد البط	<b>Pan-fried Foie Gras marinated in den miso served with grilled Unagi and teriyaki sauce</b> كبد البط المقلي متبل في الميزو يقدم مع الانقليس المشوي وصلصة الترياكي	<b>105</b>
<b>Kobe Tacos</b> لفائف لحم الكوبي	<b>Fried Kobe beef with sweet and sour soy glaze served with pickled red onions and diced jalapenos</b> لحم الكوبي مقلي مع صلصة الصويا الحامضية والحلوة يقدم مع البصل الأحمر المخلل ومكعبات الهالابينو	<b>97</b>
<b>Kobe Sliders</b> لحم الكوبي المتزلج	<b>Grilled Kobe sliders served with yuzukoshu mayonnaise, onion marmalade and homemade brioche</b> لحم الكوبي المتزلج والمشوي يقدم مع المسترد الياباني، مربى البصل وخبز البريوش محلي صنع	<b>140</b>
<b>Rock Shrimp</b> الجمبري الصخري	<b>Served with spicy mayonnaise</b> يقدم مع صلصة المايونيز الحارة	<b>97</b>
<b>Kari Kari Squid</b> كالمار كاري كاري	<b>Deep fried tempura style with chili and lime</b> تمبورام مقليه تقدم مع مسحوق الشطة والليمون	<b>75</b>
<b>Tori Kare Age</b> الدجاج المقلي	<b>Crispy chicken thigh pieces with thyme and ginger, tossed in yuzu kosho mayonnaise</b> شرائح الدجاج المقرمش بالزعر، زنجبيل ومغطة بالمسترد الياباني	<b>50</b>
<b>Scallop &amp; Foie Gras Dumplings</b> فطائر المحار وكبد البط	<b>Steamed dumplings filled with Scallop and Prawn topped with Foie Gras (5 pieces)</b> مطهوه على البخار محشوة بالمحار والجمبري ومغطة بكبد البط ( ٥ حبات)	<b>95</b>
<b>Chicken Gyoza</b> فطائر الدجاج	<b>Steamed and fried Chicken dumplings, served with lemon ponzu sauce (5 pieces)</b> فطائر الدجاج مطهوه على البخار ومقلية تقدم مع صلصة بونزو الليمون ( ٥ حبات)	<b>66</b>
<b>Prawn &amp; Avocado Gyoza</b> فطائر الجمبري والافوكادو	<b>Steamed Prawn and avocado served with lemon ponzu sauce (5 pieces)</b> فطائر الجمبري والافوكادو مطهوه على البخار تقدم مع صلصة بونزو الليمون ( ٥ حبات)	<b>66</b>
<b>Kobe Gyoza</b> فطائر الكوبي	<b>Kobe beef with ginger and spring onion, served with wafu dressing (5 pieces)</b> لحم الكوبي بالزنجبيل، بصل أخضر تقدم مع صلصة بونزو الليمون ( ٥ حبات)	<b>95</b>
<b>Kobe Nikuman</b> فطائر الكوبي (نيكومان)	<b>Steamed buns filled with sweet marinated Kobe beef and dehydrated ginger slice (4 pieces)</b> فطائر مطهوه على البخار محشوة بلحم الكوبي الحلو والمتبل، زنجبيل، فطر وتقدم مع شريحة الزنجبيل المجفف ( ٤ حبات)	<b>97</b>



## TEMPURA

التمبورا

<b>Ebi Ten</b> جميري	<b>Five long Prawns with ten-dashi sauce</b> خمسة قطع من الجميري مع صلصة التّن داشي	<b>145</b>
<b>Mixed Selection of Tempura</b> تشكيلة من التمبورا	<b>Mixed prawns and vegetables with ten-dashi sauce</b> تشكيلة الجميري والخضروات مع صلصة التّن داشي	<b>125</b>
<b>Selection of Vegetables</b> تشكيلة من الخضروات	<b>Served with ten-dashi sauce</b> تقدم مع صلصة التّن داشي	<b>70</b>

## FROM THE ROBATA CHAR GRILL

من شواية الروباتا

### MEAT & POULTRY

اللحوم و الدواجن

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



## 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 واجيو 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.

<b>Fillet</b> فيليه	150g	<b>430</b>
<b>Rib eye</b> الضلع	150g	<b>430</b>
<b>Sirloin</b> الخاصرة	150g	<b>430</b>

## FISH AND SEAFOOD

السماك والمأكولات البحرية

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



## Kushi

### كوشي

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

## RICE DISHES

### أطباق الأرز

<b>Steamed Rice</b> أرز على البخار	<b>With black sesame seeds</b> مع بذور السمسم الأسود	<b>15</b>
<b>Beef Takikomi-Gohan</b> تاكيكومي غوهان باللحم	<b>Rice cooked in a clay pot, topped with sautéed beef and onions (serves 2 per portion)</b> أرز مطبوخ في صحن الفخار، باللحم المدخن والبصل (يكفي لشخصين)	<b>84</b>
<b>Mushroom Takikomi-Gohan</b> تاكيكومي غوهان بالفطر	<b>Rice cooked in a clay pot with Japanese mushrooms (serves 2 per portion)</b> أرز مطبوخ في صحن الفخار، بالفطر الياباني (يكفي لشخصين)	<b>95</b>
<b>Yasai Cha Han</b> تشا هان ياساي	<b>Japanese fried rice with a selection of seasonal vegetables and egg (serves 2 per portion)</b> أرز ياباني مقلي مع الخضروات الموسمية والبيض (يكفي لشخصين)	<b>95</b>



## Salads & Sides

### سلطات وأطباق جانبية

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



## Vegetarian

### Sushi

#### سوشي نباتي

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

## Hot Kitchen

#### المطبخ الساخن

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



## Hot Kitchen

### المطبخ الساخن

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