

望

NOZOMI

A LA CARTE

#NOZOMIDOHA



## SMALL DISHES

### الأطباق الصغيرة

<b>Miso Soup</b> شوربة الميزو	<b>Dashi stock, miso, tofu, spring onion and wakame</b> مرق الداشي، ميزو، التوفو (جبن نباتي)، طحالب وثوم معمر	30
<b>Ebi Wonton Soup</b> شوربة الروبيان	<b>Spicy and sour lemongrass stock with Ebi wonton, shitake mushrooms and cherry tomatoes</b> شوربة الروبيان الحارة مع مرق عشب الليمون الحمضي، فطر وطماطم	40
<b>Steamed Edamame</b> إدمامي على البخار	<b>Soybeans sprinkled with Maldon sea salt</b> فول الصويا مع ملح البحر	30
<b>Spicy Edamame</b> إدمامي الحار	<b>Soybeans sautéed with chili and kimchi</b> فول الصويا مقلي مع الفلفل الحار	35
<b>Wagyu Beef Sliders</b> برجر لحم الواغيو	<b>Grilled Wagyu sliders served with yuzu koshu mayonnaise, onion marmalade and homemade brioche</b> برجر لحم الواغيو مشوي يقدم مع المسترد الياباني، مربى البصل وخبز البريوش محلي صنع	165
<b>Rock Shrimp</b> الروبيان الصخري	<b>Served with spicy mayonnaise</b> يقدم مع صلصة المايونيز الحارة	98
<b>Kari Kari Squid</b> كالمار كاري كاري	<b>Deep fried tempura style with chili and lime</b> تمبورا مقالية تقدم مع مسحوق الشطة والليمون	75
<b>Tori Kare Age</b> الدجاج المقلي	<b>Crispy chicken thigh pieces with ginger, tossed in yuzu koshu mayonnaise</b> قطع الدجاج المقرمش بالزعت، زنجبيل ومغطة بالمسترد الياباني	55
<b>Tori 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 (5 حبات)	68
<b>Ebi &amp; Avocado Gyoza</b> فطائر الروبيان والافوكادو	<b>Steamed prawn and avocado served with lemon ponzu sauce (5 pieces)</b> فطائر الروبيان والافوكادو مطهوه على البخار تقدم مع صلصة بونزو الليمون (5 حبات)	72
<b>Nikuman</b> فطائر اللحم (نيكومان)	<b>Steamed buns filled with sweet marinated Wagyu beef (4 pieces)</b> فطائر مطهوه على البخار محشوة بلحم الواغيو الحلو والمتبل (4 حبات)	120
<b>Korokke</b> كوروكي	<b>Wagyu beef and potato croquet mixed with caramelized onion served with Japanese mayo and homemade vegetable sauce</b> لحم الواغيو وكروكيت البطاطس ممزوج مع البصل المحلى يقدم مع المايونيز الياباني وصلصة الخضروات محلية الصنع	70



NOZOMI  
Franchised Internationally

## Sushi and Nigiri

سوشي ونيجيري

### Sashimi and Nigiri price per piece.

سعر الساشيمي والنيجيري بالحبّة

<b>Akami</b> أكامي	<b>Tuna Loin</b> تونا	<b>35</b>
<b>Chu Toro</b> شو تورو	<b>Medium Fatty Tuna</b> تونا متوسطة الدسم	<b>47</b>
<b>O Toro</b> أو تورو	<b>Fatty Belly Tuna</b> بطن التونا الدسم	<b>55</b>
<b>Suzuki</b> سوزوكي	<b>Sea Bass</b> قاروص	<b>27</b>
<b>Hamachi</b> هاماتشي	<b>Yellowtail</b> تونة الزعنفة الصفراء	<b>30</b>
<b>Sake</b> ساكي	<b>Salmon</b> سلمون	<b>25</b>
<b>Ebi</b> إبي	<b>Prawns</b> روبيان	<b>25</b>
<b>Unagi</b>	<b>Sweet Water Eel</b>	<b>35</b>
<b>Kani</b> كاني	<b>King Crab Leg</b> ساق السلطعون الملكي	<b>50</b>

### Mixed Chef's Selections

مختارات الشيف المتنوعة

<b>The Nozomi Collection</b> تشكيلة نوزومي	<b>15 mixed pieces of our best seafood cuts comprising of Sashimi and Nigiri</b>	<b>550</b>
<b>Chef's Sashimi and Nigiri Selection totaling 6 varieties</b> ٦ أصناف ساشيمي ونيجيري مختلفة من اختيار الشيف		<b>175</b>
<b>Chef's Nigiri Selection totaling 8 varieties</b> ٨ أصناف نيجيري مختلفة من اختيار الشيف		<b>210</b>

### MARINATED SEAFOOD

المأكولات البحرية المتبلّة

<b>Marinated Ebi</b> الروبيان المتبل	<b>With apple salsa and yuzu dressing</b> مع صلصة التفاح وصلصة الليمون اليابانية	<b>80</b>
<b>Marinated Yellowtail Sashimi</b> ساشيمي تونة الزعنفة الصفراء المتبل	<b>Served with jalapeño salsa and a chili ponzu dressing</b> يقدم مع الفلفل الحار، صلصة الطماطم الحارة وصلصة البونزو	<b>95</b>
<b>Salmon Avocado Tartare</b> تارتار السلمون بالأفوكادو	<b>Served with tobiko, passion fruit and avocado</b> يقدم مع كافيار السلمون، فاكهة زهرة العاطفة وأفوكادو	<b>80</b>



NOZOMI  
Franchised Internationally

## 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 chili garlic sauce</b> دجاج بصلصة التريايكي مع الخيار المخلل، بصل أخضر يقدم بصلصة الفلفل الحار وصلصة الثوم	<b>68</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>70</b>
<b>Salmon Avocado Roll</b> لفائف السلمون بالأفوكادو	<b>Salmon rolled with avocado and sesame seeds</b> سلمون محشو بالأفوكادو وبذور السمسم	<b>62</b>
<b>Yasai maki</b> ماكي ياساي	<b>Vegetarian maki with crispy potato and apple mint salsa</b> ماكي نباتي مع البطاطس المقرمشة، خيار وصلصة التفاح بالنعناع	<b>60</b>
<b>Wagyu Asparagus Maki</b> ماكي لحم الواغيو بالهليون	<b>Sweet chili Wagyu beef served with asparagus and cucumber</b> لحم الواغيو بصلصة الفلفل الحلو يقدم مع الهليون والخيار	<b>80</b>
<b>Sake Maki</b> ماكي السلمون	<b>Salmon rolled in nori</b> سلمون ملفوف بالنوري	<b>50</b>
<b>Abocado Maki</b> ماكي الافوكادو	<b>Avocado rolled in nori</b> ماكي الافوكادو يقدم بالنوري	<b>48</b>
<b>Kappa Maki</b> ماكي الخيار	<b>Cucumber wrapped in nori with sesame seeds</b> ماكي الخيار يقدم بالنوري مع بذور السمسم	<b>40</b>
<b>Kamo Maki</b> ماكي البط	<b>Shredded duck served with cucumber and homemade hoi sin sauce</b> شرائح البط تقدم مع الخيار وصلصة الهويزين محلية الصنع	<b>85</b>

### Maki Rolls Without Rice

لفائف الماكي بدون أرز

<b>Sake Ebi Maki</b> ماكي ساكي إبي	<b>Scottish Salmon wrapped in cucumber with marinated prawns and avocado</b> سلمون إسكتلندي ملفوف في الخيار مع الروبيان 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 إسكتلندي، 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 و افوكادو ملفوف في جلد الخيار	<b>60</b>



## Tempura Maki ماكي التمبورا

<b>Arabian Gulf Prawn Tempura Maki</b> ماكي تمبورا بروبيان الخليج العربي	<b>Local Prawn tempura and avocado, glazed with a sweet soy sauce and spicy mayonnaise</b> الروبيان المحلي على طريقة التمبورا مع الأفوكادو مغطى بالتريايكي الحلو وصلصة المايونيز الحارة	90
<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 التمبورا يقدم مع أوراق الخس والمايونيز الياباني الحار	230
<b>New Style Nozomi Maki</b> ماكي نوزومي بالأسلوب الجديد	<b>Prawn tempura with avocado and crispy salmon flakes served with yuzu koshu mayonnaise</b> روبيان على طريقة التمبورا مع الأفوكادو ورقائق السلمون المقرمشة يقدم مع الماسترد الياباني	80
<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 بالكافيار وصلصة المايونيز الحارة	85
<b>Nozomi Tempura Maki with Sudachi Mayo</b> ماكي نوزومي مع سوداشي مايونيز	<b>Hamachi, Sake and Akami served with Sudachi mayonnaise</b> تونا الزعفة الصفراء، سلمون، تونا، يقدم مع مايونيز السوداشي	80

## TEMPURA التمبورا

<b>Ebi Ten</b> روبيان	<b>Five long Prawns with ten-dashi sauce</b> خمسة قطع من الروبيان مع صلصة التين داشي	165
<b>Selection of Vegetables</b> تشكيلة من الخضروات	<b>Mixed vegetables served with ten-dashi sauce</b> تشكيلة الخضروات تقدم مع صلصة التين داشي	75

## FROM THE ROBATA CHAR GRILL من شواية الروباتا

## MEAT & POULTRY اللحوم والدواجن

<b>Lamb Cutlets</b> ضلوع 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	165
<b>Miso Marinated Chicken</b> الدجاج المتبل بالميزو	<b>Forty-eight-hour Nozomi miso marinated chicken</b> دجاج متبل بالميزو لمدة ٤٨ ساعة	145
<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 الحارة يقدم بالعظم	195



NOZOMI  
Franchised Internationally

<b>Chicken and Spring Onion Kushi</b> صيخ دجاج وبصل أخضر	<b>Grilled and served with teriyaki dressing</b> مشوي ويقدم مع صلصة التريايكي	60
<b>Gulf Prawns Kushi</b> صيخ روببيان الخليج	<b>Grilled with sweet yaki sauce</b> مشوي مع صلصة الياكي الحلو	65
<b>Shiitake Kushi</b> صيخ الفطر	<b>Grilled with sweet yaki sauce</b> مشوي يقدم مع صلصة الياكي الحلو	45
<b>Wagyu Kushi</b> صيخ لحم الواغيو	<b>With wafu dressing</b> مع صلصة الوافو	80

### Wagyu Beef

لحم الواغيو

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 لبقير واغيو في منطقة هيوجو باليابان، نفخر بأن نقدم في نوزومي أعظم أنواع اللحم البقري في العالم

Our Wagyu is grade 9+ which is served with Wafu Sauce

لحم الواغيو درجة 9+ يقدم مع صلصة الوافو

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

### FISH AND SEAFOOD

السمك والمأكولات البحرية

<b>Canadian Lobster gratin</b> غرطان سرطان البحر الكندي	<b>Grilled in the shell and brushed with fresh wild garlic, butter and finished with tofu cheese</b> مشوي بالقشرة مع طبقة رقيقة من الثوم البري الطازج، زبدة وجبنة التوفو	250
<b>Salmon Teriyaki</b> السلمون بالتريايكي	<b>Grilled Salmon with teriyaki sauce</b> سلمون مشوي يقدم مع صلصة التريايكي	125
<b>Black Cod</b> القد الأسود	<b>Baked and served with Nozomi miso</b> مشوي ويقدم مع ميزو النوزومي	195
<b>Dorada</b> أوراتا	<b>Grilled Seabream served with homemade pickle ginger</b> أوراتا مشوي يقدم مع الزنجبيل المخلل المحلي الصنع	115
<b>King Crab Wasabi Gratin</b> غرطان السلطعون الملكي بالفجل الياباني	<b>Grilled in the shell and brushed with fresh wild garlic butter, finished with tofu cheese</b> مشوي بالقشرة مع طبقة رقيقة من الثوم البري الطازج، زبدة وجبنة التوفو	200



NOZOMI  
Franchised Internationally

## RICE DISHES

### أطباق الأرز

<b>Steamed Rice</b> أرز على البخار	<b>With black sesame seeds</b> مع بذور السمسم الأسود	<b>25</b>
<b>King Crab Cha Han</b> تشا هان بالسلطعون الملكي	<b>Japanese fried rice with king crab, chives and garlic</b> أرز ياباني مقلي مع السلطعون الملكي، ثوم معمرو ثوم	<b>95</b>
<b>Mushroom Takikomi-Gohan</b> تاكيكومي غوهان بالفطر	<b>Rice cooked in a clay pot with Japanese mushrooms</b> أرز مطبوخ في صحن الفخار، بالفطر الياباني	<b>95</b>
<b>Yasai Cha Han</b> تشا هان ياساي	<b>Japanese fried rice with a selection of seasonal vegetables and egg</b> أرز ياباني مقلي مع الخضروات الموسمية والبيض	<b>84</b>

## Salads & Sides

### سلطات وأطباق جانبية

<b>Wagyu Beef Salad</b>	<b>Crispy Wagyu beef strips in rocket leaves and a sweetened chili lime dressing</b> لحم الواغيو المقلي المقرمش في أوراق الجرجير مع صلصة الفلفل الحلو والليمون	<b>250</b>
<b>Kamo Salad</b> سلطة البط	<b>Shredded duck with fresh watermelon, homemade hoisin dressing and cashew nuts</b> شرائح لحم البط ممزوجة مع البطيخ الربيعي الطازج وصلصة الهوزين والكاجو	<b>70</b>
<b>Beetroot Carpaccio</b> كريانشو الشمندر	<b>Sweet soya marinated beetroot served with truffle and shallots vinaigrette finished with baked pumpkin seeds</b> الشمندر المتبل في الصويا الحلوة يقدم مع الفقع وخل البصل مع بذور اليقطين	<b>55</b>
<b>Tori Wasabi Age</b> الدجاج المقلي مع الفجل الياباني	<b>Crispy chicken thigh pieces served with baby gem and wasabi mayonnaise</b> قطع فخذ الدجاج المقرمشة مع مايونيز بالفجل الياباني	<b>75</b>
<b>Chuka Wakame Goma</b> جوكا وكامي جوماي	<b>Seaweed salad with sesame dressing</b> سلطة الطحالب البحري مع صلصة السمسم	<b>45</b>
<b>Nozomi Green Salad</b> سلطة نوزومي الخضراء	<b>Served with avocado tempura finished with truffle dressing</b> تقدم مع الأفوكادو على طريقة التيمبورا مع صلصة الفقع	<b>60</b>
<b>Sautéed Spring Vegetables</b> خضروات ربيعية مقليّة	<b>With ginger tonkatsu sauce and garlic chips</b> مع صلصة التانكاتسو بالزنجبيل الطازجة ورقائق الثوم	<b>45</b>
<b>Ebi Salad</b> سلطة الروبيان	<b>Grilled prawns with shallot and capsicum tartare served with black sesame dressing</b> روبيان مشوي مع البصل وتارتار الفلفل يقدم مع صلصة بذور السمسم الأسود	<b>80</b>

### Vegetarian

نباتي

### Sushi

سوشي

<b>Spring Maki</b> ماکي 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> ماکي ياساي	<b>Vegetarian maki with crispy potato and apple mint salsa</b> ماکي نباتي مع البطاطس المقرمشة، خيار وصلصة التفاح بالنعناع	<b>60</b>
<b>Abocado Maki</b> ماکي الافوكادو	<b>Avocado rolled in nori</b> ماکي الافوكادو يقدم بالنوري	<b>48</b>
<b>Kappa Maki</b> ماکي الخيار	<b>Cucumber wrapped in nori with sesame seeds</b> ماکي الخيار يقدم بالنوري مع بذور السمسم	<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 ولفائف الماکي تقدم مع صلصات الفلفل والليمون والبونزو	<b>250</b>

### Hot Kitchen

المطبخ الساخن

<b>Edamame</b> إدمامي	<b>Soy beans sprinkled with Maldon sea salt</b> تقدم مع ملح البحر	<b>30</b>
<b>Spicy Edamame</b> إدمامي الحار	<b>Soybeans sautéed with chili and kimchi</b> تقدم مع الفلفل الحار	<b>35</b>
<b>Vegetable Selection Tempura</b> تشكيلة الخضروات على طريقة التيمبورا	<b>Served with Ten-dashi sauce</b> تقدم مع صلصة التن-داشي	<b>75</b>
<b>Shiitake Kushi</b> صيخ الفطر	<b>Grilled with sweet yaki sauce</b> مشوي يقدم مع صلصة الياكي الحلوة	<b>45</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>84</b>
<b>Beetroot Carpaccio</b> كراباشو الشمندر	<b>Sweet soya marinated beetroot served with truffle and shallots vinaigrette finished with baked pumpkin seeds</b> الشمندر المتبل في الصويا الحلوة يقدم مع الفقع وخل البصل مع بذور اليقطين	<b>55</b>
<b>Chuka Wakame Goma</b> جوكا وكامي جوما	<b>Seaweed salad with sesame dressing</b> سلطة الطحالب البحري مع صلصة السمسم	<b>45</b>
<b>Nozomi Green Salad</b> سلطة نوزومي الخضراء	<b>Served with avocado tempura finished with truffle dressing</b> تقدم مع الافوكادو على طريقة التيمبورا مع صلصة الفقع	<b>60</b>
<b>Sautéed Spring Vegetables</b> خضروات ربيعية مقالية	<b>With ginger Tonkatsu sauce with garlic chips</b> مع صلصة التانكاتسو بالزنجبيل الطازجة ورقائق الثوم	<b>45</b>