

望

NOZOMI
نوزومي

A LA CARTE

#NOZOMIDOHA



NOZOMI
Franchised Internationally

SMALL DISHES

الأطباق الصغيرة

| | | |
|---|---|-----|
| Miso Soup شوربة الميزو | Dashi stock, miso, tofu, spring onion and wakame مرق الداشي، ميزو، التوفو (جبين نباتي)، طحالب ويصل معمر | 30 |
| Ebi Wonton Soup شوربة الروبيان | Spicy and sour lemongrass stock with prawn wonton and cherry tomatoes شوربة الروبيان الحارة مع مرق عشب الليمون الحمضي، فطر وطماطم | 40 |
| 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 |
| Wagyu Beef Sliders برجر لحم الواغيو | Grilled Wagyu sliders served with yuzu koshu mayonnaise, onion marmalade and homemade brioche برجر لحم الواغيو مشوي يقدم مع المسترد الياباني، مربى البصل وخبز البريوش محلي صنع | 165 |
| Rock Shrimp الروبيان الصخري | Served with spicy mayonnaise يقدم مع صلصة المايونيز الحارة | 98 |
| Unagi الإنقليس | Sweet water eel served with homemade brioche, raspberry jelly and sweet soya إنقليس الماء الحلو يقدم مع خبز البريوش و مربى الثوت و الصويا الحلو | 85 |
| Kari Kari Squid كالمار كاري كاري | Deep fried tempura style with chili and lime تمبورا مقليه تقدم مع مسحوق الشطة والليمون | 75 |
| Tori Kare Age الدجاج المقلي | Crispy chicken thigh pieces with ginger, tossed in yuzu koshu mayonnaise قطع الدجاج المقرمش بالز عتر، زنجبيل ومغطة بالمسترد الياباني | 60 |
| Tori Gyoza فطائر الدجاج | Steamed and fried chicken dumplings, served with lemon ponzu sauce (5 pieces) فطائر الدجاج مطهوه على البخار ومقلية تقدم مع صلصة بونزو الليمون (5 حبات) | 68 |
| Ebi & Avocado Gyoza فطائر الروبيان والافوكادو | Steamed prawn and avocado served with lemon ponzu sauce (5 pieces) فطائر الروبيان والافوكادو مطهوه على البخار تقدم مع صلصة بونزو الليمون (5 حبات) | 72 |
| Nikuman فطائر اللحم (نيكومان) | Steamed buns filled with sweet marinated Wagyu beef (4 pieces) فطائر مطهوه على البخار محشوة بلحم الواغيو الحلو والمتمبل (4 حبات) | 120 |
| Korokke كوروكي | Wagyu beef and potato croquet mixed with caramelized onion served with Japanese mayo and homemade vegetable sauce لحم الواغيو وكروكيت البطاطس ممزوج مع البصل المحلى يقدم مع المايونيز الياباني وصلصة الخضروات محلية الصنع | 70 |



NOZOMI
Franchised Internationally

SUSHI & NIGIRI

سوشي ونيجيري

Sashimi and Nigiri price per piece.

سعر الساشيمي والنيجيري بالحبة

| | | |
|----------------------------|---|-----------|
| Akami أكامي | Tuna Loin تونا | 35 |
| Chu Toro شو تورو | Medium Fatty Tuna تونا متوسطة الدسم | 50 |
| O Toro أو تورو | Fatty Belly Tuna بطن التونا الدسم | 55 |
| Suzuki سوزوكي | Sea Bass قاروص | 27 |
| Thai تاي | Sea Bream أوراتا | 27 |
| Hamachi هماتشي | Yellowtail تونة الزعنفة الصفراء | 30 |
| Sake ساكي | Salmon سلمون | 25 |
| Ebi إبي | Prawns روبيان | 25 |
| Unagi إنقليس | Sweet Water Eel إنقليس الماء الحلو | 35 |
| Kani كاني | King Crab Leg ساق السلطعون الملكي | 50 |

MIXED CHEF'S SELECTIONS

مختارات الشيف المتنوعة

| | | |
|--|---|------------|
| The Nozomi Collection تشكيلة نوزومي | 15 mixed pieces of our best seafood cuts comprising of Sashimi and Nigiri ١٥ حبة مختلفة من أجود قطع المأكولات البحرية تضم الساشيمي و النيجيري | 550 |
| Chef's Sashimi and Nigiri Selection totaling 6 varieties ٦ أصناف ساشيمي ونيجيري مختلفة من اختيار الشيف | | 175 |
| Chef's Nigiri Selection totaling 8 varieties ٨ أصناف نيجيري مختلفة من اختيار الشيف | | 210 |

MARINATED SEAFOOD

المأكولات البحرية المتبلّة

| | | |
|---|---|-----|
| Marinated Ebi الروبيان المتبل | With apple salsa and yuzu dressing مع صلصة التفاح وصلصة الليمون اليابانية | 80 |
| 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 | 95 |
| Marinated Otoro بطن التونا المتبل | Served with fresh shiso leaves and kinzame wasabi يقدم مع ورق الشيشو الطازج و الكنزامي بالفجل الياباني | 135 |
| Salmon Avocado Tartare تارتار السلمون بالأفوكادو | Served with tobiko, passion fruit and avocado يقدم مع كافيار السلمون، فاكهة زهرة العاطفة وأفوكادو | 80 |

FROM THE SUSHI COUNTER

من طاولة السوشي

MAKI ROLL

لفائف الماكي

| | | |
|--|---|----|
| Khalij Maki ماكي الخليج | Teriyaki chicken with pickled cucumber, spring onion and chili garlic sauce دجاج بصلصة التريايكي مع الخيار المخلل، بصل أخضر يقدم بصلصة الفلفل الحار وصلصة الثوم | 68 |
| California Roll لفائف كاليفورنيا | Fresh Crab meat, Japanese mayonnaise and wasabiko لحم السلطعون الطازج مع المايونيز الياباني و وسابي الكافيار الأخضر | 70 |
| Salmon Avocado Roll لفائف السلمون بالأفوكادو | Salmon rolled with avocado and sesame seeds سلمون محشو بالأفوكادو وبذور السمسم | 62 |
| Yasai maki ماكي ياساي | Vegetarian maki with crispy potato and apple mint salsa ماكي نباتي مع البطاطس المقرمشة، خيار وصلصة التفاح بالنعناع | 60 |
| Wagyu Asparagus Maki ماكي لحم الواغيو بالهليون | Sweet chili Wagyu beef served with asparagus and cucumber لحم الواغيو بصلصة الفلفل الحلو يقدم مع الهليون والخيار | 80 |
| Sake Maki ماكي السلمون | Salmon rolled in nori سلمون ملفوف بالنوري | 50 |
| Sake Kani maki ماكي السلمون مع السلطعون | Spicy salmon and king crab served with Japanese mayo السلمون الحار مع السلطعون الملكي يقدم مع الميونيز الياباني | 80 |
| Spicy Tuna Maki ماكي التونا الحار | Served with ginger jelly يقدم مع مربى الزنجبيل | 80 |
| Kamo Maki ماكي البط | Shredded duck served with cucumber and homemade hoi sin sauce شرائح البط تقدم مع الخيار وصلصة الهويزين محلية الصنع | 85 |



Maki Rolls Without Rice

لفائف الماكي بدون أرز

| | | |
|---|---|----|
| Sake Ebi Maki ماكي ساكي إبي | Scottish Salmon wrapped in cucumber with marinated prawns and avocado سلمون إسكتلندي ملفوف في الخيار مع الروبيان المتبل والافوكادو | 75 |
| Blue Water Maki ماكي المياه الزرقاء | Scottish Salmon, Blue Fin Tuna and Gulf Seabass wrapped in marinated daikon سلمون إسكتلندي، 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 |

INARIZUSHI

إناري زوشي

| | | |
|-----------------------|---|----|
| Kani كاني | Dry tofu skin filled with king Crab, cucumber and spring onion جلد التوفو محشو بالسلطعون الملكي، خيار والبصل الأخضر | 80 |
| Tori توري | Dry tofu skin filled with chicken thigh, cucumber and spring onion جلد التوفو محشو بالدجاج ، خيار والبصل الأخضر | 65 |
| Yasai ياساي | Dry tofu skin filled with vegetables جلد التوفو محشو بالخضروات | 60 |

Tempura Maki

ماكي التمبورا

| | | |
|---|---|-----|
| Arabian Gulf Prawn Tempura Maki ماكي تمبورا بروبيان الخليج العربي | Local Prawn tempura and avocado, glazed with a sweet soy sauce and spicy mayonnaise الروبيان المحلي على طريقة التمبورا مع الأفوكادو مغلى بالترياكي الحلو وصلصة المايونيز الحارة | 90 |
| 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 اوراق الخس والمايونيز الياباني الحار | 230 |
| New Style Nozomi Maki ماكي نوزومي بالأسلوب الجديد | Prawn tempura with avocado and crispy salmon flakes served with yuzu koshu mayonnaise روبيان على طريقة التمبورا مع الافوكادو ورقائق السلمون المقرمشة يقدم مع الماسترد الياباني | 80 |
| 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 | 85 |
| Nozomi Tempura Maki with Sudachi Mayo ماكي نوزومي مع سوداشي مايونيز | Hamachi, Sake and Akami served with Sudachi mayonnaise تونا الزعنفة الصفراء، سلمون، تونا، يقدم مع مايونيز السوداشي | 80 |
| Sake Butter Roll لفائف الساكي بالزبدة | Salmon and snow peas deep fried in Panko سلمون مع البزلاء المقلي في البانكو | 80 |



TEMPURA

التمبورا

| | | |
|--|--|-----|
| Ebi Ten روبيان | Five long Prawns with ten-dashi sauce خمسة قطع من الروبيان مع صلصة التين داشي | 165 |
| Selection of Vegetables تشكيلة من الخضروات | Mixed vegetables served with ten-dashi sauce تشكيلة الخضروات تقدم مع صلصة التين داشي | 75 |
| Soft shell crab السلطعون البين | Served with garlic tanuki and spicy sauce يقدم مع الثوم و الصلصة الحارة | 110 |

FROM THE ROBATA CHAR GRILL

من شواية الروباتا

MEAT & POULTRY

اللحوم والدواجن

| | | |
|--|--|-----|
| Miso Marinated Chicken الدجاج المتبل بالميزو | Forty-eight-hour Nozomi miso marinated chicken دجاج متبل بالميزو 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 الحارة يقدم بالعضم | 195 |
| Chicken and Spring Onion Kushi صبيخ دجاج وبصل أخضر | Grilled and served with teriyaki dressing مشوي ويقدم مع صلصة التريايكي | 60 |
| Shiitake Kushi صبيخ الفطر | Grilled with sweet yaki sauce مشوي يقدم مع صلصة الياكي الحلوة | 45 |
| Wagyu Kushi صبيخ لحم الواغيو | With wafu dressing 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 لبقر 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

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



NOZOMI
Franchised Internationally

FISH AND SEAFOOD

السّمك والمأكولات البحرية

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

RICE DISHES

أطباق الأرز

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



NOZOMI
Franchised Internationally

SALADS & SIDES

سلطات وأطباق جانبية

| | | |
|--|--|-----|
| Wagyu Beef Salad سلطة لحم الواغيو | Crispy Wagyu beef strips in rocket leaves and a sweetened chili lime dressing لحم الواغيو المقلي المقرمش في أوراق الجرجير مع صلصة الفلفل الحلو والليمون | 250 |
| Ebi Salad سلطة الروبيان | Grilled prawns with shallot and capsicum tartare served with black sesame dressing روبيان مشوي مع البصل وتارتار الفلفل يقدم مع صلصة بذور السمسم الاسود | 80 |
| Beetroot Carpaccio كرباشو الشمندر | Sweet soya marinated beetroot served with truffle and shallots vinaigrette finished with baked pumpkin seeds الشمندر المتبل في الصويا الحلوة يقدم مع الفقع وخل البصل مع بذور اليقطين | 55 |
| Chuka Wakame Goma جوكا وكامي جوماي | Seaweed salad with sesame dressing سلطة الطحالب البحري مع صلصة السمسم | 45 |
| Nozomi Green Salad سلطة نوزومي الخضراء | Served with avocado tempura finished with truffle dressing تقدم مع الافوكادو على طريقة التيمبورا مع صلصة الفقع | 60 |
| Sautéed Spring Vegetables خضروات ربيعية مقليّة | With garlic chips and homemade vegetables dressing مع الثوم و صلصة الخضروات المحلية الصنع | 50 |

VEGETARIAN

نباتي

SUSHI

سوشي

| | | |
|--|--|-----|
| 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 apple mint salsa ماكي نباتي مع البطاطس المقرمشة، خيار وصلصة التفاح بالنعناع | 60 |
| Abocado Maki ماكي الافوكادو | Avocado rolled in nori ماكي الافوكادو يقدم بالنوري | 48 |
| Kappa Maki ماكي الخيار | Cucumber wrapped in nori with sesame seeds ماكي الخيار يقدم بالنوري مع بذور السمسم | 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 |
| Vegetable Selection Tempura تشكيلة الخضروات على طريقة التيمبورا | Served with Ten-dashi sauce تقدم مع صلصة التن-داشي | 75 |
| Shiitake Kushi صيخ الفطر | Grilled with sweet yaki sauce مشوي يقدم مع صلصة الياكي الحلوة | 45 |
| 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) | 84 |
| Beetroot Carpaccio كرباشو الشمندر | Sweet soya marinated beetroot served with truffle and shallots vinaigrette finished with baked pumpkin seeds الشمندر المتبل في الصويا الحلوة يقدم مع الفقع وخل البصل مع بذور البقطين | 55 |
| Chuka Wakame Goma جوكا وكامي جوما | Seaweed salad with sesame dressing سلطة الطحالب البحري مع صلصة السمسم | 45 |
| Nozomi Green Salad سلطة نوزومي الخضراء | Served with avocado tempura finished with truffle dressing تقدم مع الأفوكادو على طريقة التيمبورا مع صلصة الفقع | 60 |
| Sautéed Spring Vegetables خضروات ربيعية مقالية | With garlic chips and homemade vegetables dressing مع الثوم و صلصة الخضروات المحلية الصنع | 50 |
| Kinoko Gyoza فطائر كينوكو | Mixed wild mushrooms served with lemon ponzu تشكيلة من الفطر البري يقدم مع الليمون و صلصة البونزو | 60 |