

望

NOZOMI  
نوزومي

A LA CARTE

#NOZOMIDOHA



NOZOMI  
Franchised Internationally

## SMALL DISHES

### الأطباق الصغيرة

<b>Miso Soup</b> شوربة الميزو	<b>Dashi stock, miso, tofu, spring onion and wakame</b> مرق الداشي، ميزو، التوفو (جين نباتي)، طحالب وبصل معمر	30
<b>Ebi Wonton Soup</b> شوربة الروبيان	<b>Spicy and sour lemongrass stock with prawn wonton 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>Unagi</b> الإنقليس	<b>Sweet water eel served with homemade brioche, raspberry jelly and sweet soya</b> إنقليس الماء الحلو يقدم مع خبز البريوش و مربى الثوت و الصويا الحلوة	85
<b>Kari Kari Squid</b> كالمار كاري كاري	<b>Deep fried tempura style with chili and lime</b> تمبورا مقلية 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 بالزعتر، زنجبيل ومغطة بالمسترد الياباني	60
<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 والمثل (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 المطلى يقدم مع المايونيز الياباني وصلصة الخضروات محلية الصنع	70



## 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> ١٥ حبة مختلفة من أجود قطع المأكولات البحرية تضم الساشيمي و النيجيري	<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>

## SUSHI & NIGIRI

سوشي ونيجيري

### Sashimi and Nigiri price per piece.

سعر الساشيمي والنيجيري بالحبة

<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>50</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>Thai</b> تاي	<b>Sea Bream</b> أوراتا	<b>27</b>
<b>Hamachi</b> هماتشي	<b>Yellowtail</b> تونة الزعنفة الصفراء	<b>30</b>
<b>Sake</b> ساکي	<b>Salmon</b> سلمون	<b>25</b>
<b>Ebi</b> إبي	<b>Prawns</b> روبيان	<b>25</b>
<b>Unagi</b> إنقليس	<b>Sweet Water Eel</b> إنقليس الماء الحلو	<b>35</b>
<b>Kani</b> كاني	<b>King Crab Leg</b> ساق السلطعون الملكي	<b>50</b>



## MARINATED SEAFOOD

المأكولات البحرية المتبلة

<b>Marinated Ebi</b> الروبيان المتبل	<b>With apple salsa and yuzu dressing</b> مع صلصة التفاح وصلصة الليمون اليابانية	80
<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	95
<b>Marinated Otoro</b> بطن التونا المتبل	<b>Served with fresh shiso leaves and kinzame wasabi</b> يقدم مع ورق الشيشو الطازج و الكنزامي بالفجل الياباني	135
<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	80

## 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 الترياكي مع الخيار المخلل، بصل أخضر يقدم بصلصة الفلفل الحار وصلصة الثوم	68
<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	70
<b>Salmon Avocado Roll</b> لفائف السلمون بالأفوكادو	<b>Salmon rolled with avocado and sesame seeds</b> سلمون محشو بالأفوكادو وبذور السمسم	62
<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	60
<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	80
<b>Sake Maki</b> ماكي السلمون	<b>Salmon rolled in nori</b> سلمون ملفوف بالنوري	50
<b>Sake Kani maki</b> ماكي السلمون مع السلطعون	<b>Spicy salmon and king crab served with Japanese mayo</b> السلمون الحار مع السلطعون الملكي يقدم مع الميونيز الياباني	80
<b>Spicy Tuna Maki</b> ماكي التونا الحار	<b>Served with ginger jelly</b> يقدم مع مربى الزنجبل	80
<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	85

**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 وافوكادو ملفوف في جلد الخيار	<b>60</b>

**TEMPURA**

التمبورا

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

**Tempura Maki**

ماكي التمبرورا

<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 التمبرورا مع الأفوكادو مغطى بالترياكي الحلو وصلصة المايونيز الحارة	<b>95</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>230</b>
<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> روبان على طريقة التمبرورا مع الافوكادو ورقائق السلمون المقرمشة يقدم مع الماسترد الياباني	<b>80</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 بالكافيار وصلصة المايونيز الحارة	<b>85</b>
<b>Nozomi Tempura Maki with Sudachi Mayo</b> ماكي نوزومي مع سوداشي مايونيز	<b>Hamachi, Sake and Akami served with Sudachi mayonnaise</b> تونا الزعنفة الصفراء، سلمون، تونا، يقدم مع مايونيز السوداشي	<b>80</b>
<b>Sake Butter Roll</b> لفائف الساكي بالزبدة	<b>Salmon and snow peas deep fried in Panko</b> سلمون مع البزلاء المقلي في البانكو	<b>80</b>



## FROM THE ROBATA CHAR GRILL

من شواية الروباتا

## 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

<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>

## MEAT & POULTRY

اللحوم والدواجن

<b>Miso Marinated Chicken</b> الدجاج المتبل بالميزو	<b>Forty-eight-hour Nozomi miso marinated chicken</b> دجاج متبل بالميزو لمدة 48 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 الحارة يقدم بالعضم	<b>195</b>
<b>Chicken and Spring Onion Kushi</b> صيخ دجاج وبصل أخضر	<b>Grilled and served with teriyaki dressing</b> مشوي ويقدم مع صلصة التريياكي	<b>60</b>
<b>Shiitake Kushi</b> صيخ الفطر	<b>Grilled with sweet yaki sauce</b> مشوي يقدم مع صلصة الياكي الحلوة	<b>50</b>
<b>Wagyu Kushi</b> صيخ لحم الواغيو	<b>With wafu dressing</b> مع صلصة الوافو	<b>80</b>



## FISH AND SEAFOOD

السّمك والمأكولات البحرية

<b>Canadian Lobster gratin</b> غرّتان 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	<b>250</b>
<b>Salmon Teriyaki</b> السلمون بالترياكي	<b>Grilled Salmon with teriyaki sauce</b> سلمون مشوي يقدم مع صلصة التريايكي	<b>125</b>
<b>Black Cod</b> القد الأسود	<b>Baked and served with Nozomi miso</b> مشوي ويقدم مع ميزو النوزومي	<b>195</b>
<b>Dorada</b> أوراتا	<b>Grilled Seabream served with homemade pickle ginger</b> أوراتا مشوي يقدم مع الزنجبيل المخلل المحلي الصنع	<b>115</b>
<b>King Crab Wasabi Gratin</b> غرّتان 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	<b>200</b>

## 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 معمر و 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> سلطة لحم الواغيو	<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	250
<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 الاسود	80
<b>Beetroot Carpaccio</b> كرباشو 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	55
<b>Chuka Wakame Goma</b> جوكا وكامي جوماي	<b>Seaweed salad with sesame dressing</b> سلطة الطحالب البحري مع صلصة السمسم	45
<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	60
<b>Sautéed Spring Vegetables</b> خضروات ربيعية مقلىة	<b>With garlic chips and homemade vegetables dressing</b> مع الثوم و صلصة الخضروات المحلية الصنع	50

## VEGETARIAN

نباتي

### SUSHI

سوشي

<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	60
<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	60
<b>Abocado Maki</b> ماكي الافوكادو	<b>Avocado rolled in nori</b> ماكي الافوكادو يقدم بالنوري	48
<b>Kappa Maki</b> ماكي الخيار	<b>Cucumber wrapped in nori with sesame seeds</b> ماكي الخيار يقدم بالنوري مع بذور السمسم	40
<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 الماكي تقدم مع صلصات الفلفل والليمون واليونزو	250