

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	<b>32</b>
<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	<b>40</b>
<b>Steamed Edamame</b> إدمامي على البخار	<b>Soybeans sprinkled with Maldon sea salt</b> فول الصويا مع ملح البحر	<b>32</b>
<b>Spicy Edamame</b> إدمامي الحار	<b>Soybeans sautéed with chili and kimchi</b> فول الصويا مقلي مع الفلفل الحار	<b>38</b>
<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	<b>165</b>
<b>Rock Shrimp</b> الروبيان الصخري	<b>Served with spicy mayonnaise</b> يقدم مع صلصة المايونيز الحارة	<b>99</b>
<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	<b>85</b>
<b>Kari Kari Squid</b> كالمار كاري كاري	<b>Deep fried tempura style with chili and lime</b> تمبورا مقليه تقدم مع مسحوق الشطة والليمون	<b>75</b>
<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	<b>60</b>
<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)	<b>69</b>
<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)	<b>72</b>
<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)	<b>120</b>
<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	<b>70</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> 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> ساكي	<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	<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>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	<b>135</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>

## 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	<b>70</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>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	<b>80</b>
<b>Spicy Tuna Maki</b> ماكي التونا الحار	<b>Served with ginger jelly</b> يقدم مع مربى الزنجبل	<b>80</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	75
<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	80
<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

## TEMPURA

التمبورا

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

## Tempura Maki

ماكي التمبرورا

<b>Arabian Gulf Prawn Tempura Maki</b> ماكي تمبورورا 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	95
<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	235
<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 التمبرورا مع الافوكادو 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 الزعنفة الصفراء، سلمون، تونا، يقدم مع مايونيز السوداشي	80



## 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 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 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>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> 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	<b>250</b>
<b>Salmon Teriyaki</b> السلمون بالترياكي	<b>Grilled Salmon with teriyaki sauce</b> سلمون مشوي يقدم مع صلصة الترياكي	<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> 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	<b>200</b>
<b>Gulf Prawn</b> جمبري الخليج	<b>Grilled with sweet yaki sauce</b> مشوي مع صلصة الياكي الحلو	<b>60</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 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 مقليّة	<b>With garlic chips and homemade vegetables dressing</b> مع الثوم و صلصة الخضروات المحلية الصنع	50
<b>Kamo Salad</b> سلطة كامو	<b>Shredded duck mixed with fresh leaves infused with homemade hoisin mint dressing</b> شرائح لحم البط ممزوجة مع البصل الأخضر، طماطم، خيار، فجل أبيض وممزوجة بصلصة الهوزين مع النعناع	70

## 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 والبونزو	250





望  
主

NOZOMI

**DESSERT MENU**

**#NOZOMIDOHA**

## FROM THE PASTRY

### من الحلويات

<b>Nozomi dessert platter</b> طبق نوزومي للحلويات	<b>Full combination desserts including fruits and sorbets</b> مجموعة كاملة من الحلويات والفواكه والسرييه	<b>370</b>
<b>Nozomi Chocolate Fondant</b> الشكولاتة فندان من نوزومي	<b>Chocolate Fondant served with vanilla ice cream</b> الشكولاتة فندان تقدم مع ايس كريم الفاني	<b>75</b>
<b>Miso Cheese Cake</b> كعكة الميزو بالجبنه	<b>White cold set miso cheesecake with vanilla ice cream and salted caramel sauce</b> تشكيله كعكة الميزو بالجبنه البيضاء والبارده مع ايس كريم الفانيلا وصلصة الكراميل المالحة	<b>70</b>
<b>Mochi ice cream</b> ايس كريم الموشي	<b>Assortment of traditional Japanese mochi</b> تشكيله من الموشي الياباني التقليدي	<b>60</b>
<b>Yuzu Pavlova</b> بابلوفاف باليوزو	<b>Crispy meringue served with yuzu cream and fresh mix berries</b> مرنغ مقرمش يقدم مع كريمه اليوزو والتوت البري الطازج	<b>70</b>
<b>Exotic fruit platter</b> طبق الفواكه الغريب	<b>Assortment of exotic and seasonal fruits</b> تشكيله من الفواكه الموسمية الغريبه	<b>65</b>

## HOT DRINKS

### المشروبات الساخنة

#### TEA SELECTION

##### تشكيلة الشاي

<b>Green Tea Curls</b> شاي أخضر	<b>herbal and sweet taste along with its distinct and unique flavor make this tea a perfect drink and a delight for the soul</b> عشبي ومذاق حلو مع نكهة مميزة وفريدة من نوعها تجعل هذا الشاي شراب مثالي ومريح للروح	<b>20</b>
<b>Chamomile</b> بابونج	<b>Mixed with lemongrass, hibiscus, peppermint and orange peel for a most refreshing cup</b> ممزوج مع الليمون، زهرة الخطمي، نعناع فلفلي وقشرة البرتقال لفتح أكثر انتعاش	<b>25</b>
<b>Earl Grey Floral</b> شاي إيرل جراي	<b>Finest back tea and bergamot with that distinctly sweet citrus flavor</b> روائع الشاي الأسود والبرغموت مع هذه النكهة الحلوة والحامضية المميزة	<b>20</b>
<b>Moroccan Nights</b> ليالي مغربية	<b>Fresh savory green tea with blended mint perfect for warm nights</b> شاي أخضر منعش مع خليط النعناع، مميز لليلة دافئة	<b>20</b>

#### COFFEE SELECTION

##### تشكيلة القهوة

<b>Americano, Cappuccino, Late, Macchiato, Espresso, Double Espresso</b>	قهوة أمريكية, كابيتشينو, إسبريسو إسبريسو, مزدوج	<b>30</b>
<b>Hot Chocolate, Café Mocha</b>	شكولاتة ساخنة, قهوة موكا	<b>35</b>



**COCKTAIL LIST**

**#NOZOMIDOHA**

## Mocktails

<b>KOKONATSU</b> كوكوناتسو	Combination of a well known "colada" with a twist of cranberry and kumquat. مزيج من "كولادا" المعروفة مع لمسة من التوت البري والبرتقال	<b>50</b>
<b>MINT SUGOI</b> النعناع سوجو	Light and tropical flavor with combination of pineapple, lychee and rose syrup. نكهة خفيفة واستوائية مع مزيج من الأناناس، ليتشي وشراب الورد	<b>50</b>
<b>PASSION SUIKA</b> باشن سويكا	Watermelon, passionfruit and pineapple mixed with cranberry juice and a hint of rose. بطيخ، فاكهة زهرة العاطفة وأناناس ممزوج مع عصير الكرز والورد	<b>50</b>
<b>BERRY MADNESS</b> جنون التوت	A blend of fresh mix berries mixed with coconut and cranberry juice finished with blackberry foam. خليط من التوت الطازج ممزوج مع جوز الهند وعصير الكرز مع كريمة التوت الأسود	<b>50</b>
<b>KINTARO</b> كينتارو	Combination of tropical fruits- mango and caramelized pineapple sweetened by vanilla syrup and perfumed with basil leaves. مزيج من الفواكه الاستوائية، مانجا والاناناس المحلاة بالفانيليا والمعطر بأوراق الريحان	<b>50</b>
<b>MIX BERRY MOJITO</b> مويخيتو بالتوت المتنوع	Black and red berries built over crushed ice with sugar lime and apple juice التوت الأسود و الأحمر ممزوج مع الثلج وسكر الليمون و عصير التفاح	<b>55</b>
<b>GINGER MARY</b> ماري بالزنجبيل	A mix of fresh ginger, rosemary and orange peel served with homemade honey syrup. مزيج من الزنجبيل الطازج، اكليل وقشر البرتقال يقدم مع شراب العسل محلي الصنع.	<b>50</b>



## Cocktails

### Bubbly

<b>THE PEARLE</b>	This light fresh strawberry, vanilla liqueur and prosecco made into a perfect drink for ladies.	<b>125</b>
<b>GRAND HIBISCUS MIMOSA</b>	Nozomi version of the French classic Mimosa made with Hibiscus syrup, Grand Marnier, orange juice and prosecco	<b>160</b>
<b>SAKE ROYALE</b>	A classic twist of well known Kir Royale and Japanese wine finished with blackberry and sparkling rose wine.	<b>110</b>

### Long Drinks

<b>NOZOMI MOJITO</b>	Classic twist using Havana rum and spiced with wasabi and a touch of mint liquor.	<b>85</b>
<b>DEEP PURPLE MOJITO</b>	Red and black berry Mojito made with Tequila with a hint of vanilla and topped with cranberry juice.	<b>75</b>
<b>KUMQUAT CAIPIRINHA</b>	Nozomi version of the famous Brazilian caipirinha. Kumquats, lime, passion fruit, sugar serve with Absolut Mandarin Vodka and Agricole Rum.	<b>85</b>
<b>PASSION COOLER</b>	A collision of vanilla and passion fruit shaken with Fresh apple juice, vodka and Galliano	<b>95</b>
<b>SENRORITA MIDORI</b>	A combination of Mexican Tequila and Japanese liquor Midori with a hint of coconut, pineapple and apple juice.	<b>95</b>

### Short Drinks

<b>JAPANESE OLD FASHIONED</b>	Nozomi version of the very popular Old Fashioned stirred to perfection with Japanese Nikka from the Barrel Whiskey and a touch of homemade bitters and ginger infused sake,	<b>185</b>
<b>NOZOMI SCOTTISH MULE</b>	A twist of whisky sour with a blend of ginger, cherry liquor and apricot brandy.	<b>85</b>
<b>KUMQUAT SMASH</b>	Muddled with fresh ginger and kumquat complemented with a large measure of Age rum and rinsed down with a dash of ginger ale.	<b>95</b>



<b>TOKYO ROUGE</b>	A Sangria with a combination of red wine and a Japanese wine with mixed berries and citrus of kumquat and orange.	<b>80</b>
------------------------	---	-----------

### Smoking Collection

<b>SMOKING GUN</b>	An aged rum assembled with sweet and dry vermouth stirred together with our own homemade orange bitter and elegantly finished with orange and hickory smoke.	<b>125</b>
<b>SMOKED NEGRONI</b>	A hickory smoked version of the classic negroni with homemade orange bitter and angutura bitter.	<b>95</b>
<b>HICKORY BERRY</b>	Vodka blend with jack daniels with fresh berries and finished with Hickory smoked that gives a fresh bitter and fruity drink.	<b>150</b>

### Martini

<b>LEMON GRASS MARTINI</b>	Vodka based cocktail with fresh ginger and lemongrass and shaken with apple juice.	<b>75</b>
<b>GINGER MARTINI</b>	Spicy ginger and green apple muddled with wild honey then shaken with Stolichnaya and Sake	<b>90</b>
<b>ROSEMARY MARTINI</b>	A floral combination of amaretto liquor, fresh rosemary, cherry brandy and lychee. Shaken with Stolichnaya and finished with kaffir lime leaf.	<b>80</b>
<b>CHILLI &amp; CORIANDRE</b>	A spicy and perfumed cocktail made with fresh coriander, South American red chili and lemon juice shaken with gin and Flavored Jalapeno Vodka	<b>95</b>
<b>NOZOMI MARTINI</b>	A favorite martini from London made with blackberry Yuzu citrus skin shaken with a hint of lychee pure, blackberry liqueur and stolichnaya.	<b>95</b>



## APERITIFS

Aperol	65
Campari Bitter	60
Martini Bianco	50
Martini Rosso	50
Martini Extra Dry	50
Fernet-Branca	80
Pernod	60
Pimm's No.1	60
Soldieca Pisco	95

## SPIRITS

### VODKA

Absolut Blu	65
Absolut Ruby Red	65
Grey Goose	120
Stolichnaya	65
Wyborowa Exquisite	120
Zubrowka Grass	70
Belvedere	125

### GIN

Beefeater 24	85
Tanqueray 10	95
Bombay Sapphire	65
Gordons Dry	60
Japanese Gin	230
Hendrick's	85

### RUM

Bacardi Blanco	60
Havana Club Anejo Especial	85
Havana Club 7	90
Matusalem 15 Gran Reserve	120
Captain Morgan	65
Captain Morgan Gold Spiced	60
Angostura 1919	95
Angostura 1824	180
Mount Gay	70
Pampero Anejo Especial	85
J Bally	75
El Dorado 8 YO	115





## TEQUILA

Jose Cuervo Silver	70
Jose Cuervo 1800	90
Patron Silver	145
Patron Reposado	160
Patron Anejo	220
Patron XO cafe	90

## JAPANESE WHISKY

Miaygikyo Single Malt 10 YO	250
Miaygikyo Single Malt 15 YO	380
Yoichi Single Malt 15 YO	380
Taketsuru 17 Years old	345
Nikka From the Barrel	210
Nikka Coffee Malt Whisky	225
Akashi White Oak Blended	290

## SCOTCH WHISKY

### HIGHLAND

Glenmorangie 10	130
Glenmorangie Nectar d'OR	180
Glenmorangie Pride 1978	

### ISLAY

Caol Ila 12	255
Laphroaig 10	120

### SPEYSIDE

Glenfiddich 12-Year-Old	110
Glenfiddich 15-Year-Old	145
Chivas Regal 12yr 1litre	115
Chivas Regal 25-Year-Old	820

### LOWLANDS

Johnnie Walker Black Label	115
Dewar's White Label	80



## **IRISH WHISKEY**

**Bush mill's 10-Year-Old 90**

## **AMERICAN WHISKEY**

**Jack Daniels 95**  
**Makers Mark 110**  
**Bullet 95 Rye 165**

## **INDIAN WHISKEY**

**Amarut Fusion Single Malt 200**

## **COGNAC**

**Hennessey VS 140**  
**Hennessey VSOP 205**  
**Hennessey XO 540**  
**Remi Martin VSOP 205**  
**Remy Martin XO 545**  
**Courvoisier VS 125**

## **DIGESTIVES**

**Sylvain Calvados 70**  
**Paire Williams Eau de Vie 65**  
**Soldeica Pisco 95**  
**Sambuca 60**  
**Jägermeister 65**



**BEERS**

<b>Asahi</b>	<b>80</b>
<b>Corona</b>	<b>70</b>

**LIQUOR**

<b>Archers Peach Schnapps</b>	<b>60</b>
<b>Amaretto</b>	<b>70</b>
<b>Drambuie</b>	<b>80</b>
<b>Frangelico</b>	<b>90</b>
<b>Grand Marnier</b>	<b>110</b>
<b>Kahlua</b>	<b>80</b>
<b>Bailey's Irish Cream</b>	<b>80</b>
<b>Benedictine</b>	<b>80</b>
<b>Midori Melon</b>	<b>100</b>
<b>Galliano</b>	<b>80</b>
<b>Fireball Cinnamon Whiskey</b>	<b>70</b>
<b>Liqueur</b>	
<b>Chambord</b>	<b>190</b>
<b>Mozart</b>	<b>155</b>