



望  
NOZOMI  
نوزومی

A LA CARTE  
#NOZOMIDOKA

## SMALL DISHES

<b>STEAMED EDAMAME</b> SOYBEANS SPRINKLED WITH MALDON SEA SALT	34
<b>SPICY EDAMAME</b> SOYBEANS SAUTÉED WITH CHILI AND KIMCHI	40
<b>MISO SOUP</b> DASHI STOCK, MISO, TOFU, SPRING ONION AND WAKAME	35
<b>EBI WONTON SOUP</b> SPICY AND SOUR LEMONGRASS STOCK WITH PRAWN WONTON AND CHERRY TOMATOES	40
<b>UNAGI</b> SWEET WATER EEL SERVED WITH HOMEMADE BRIOCHE, RASPBERRY JELLY AND SWEET SOYA	85
<b>ROCK SHRIMP</b> SERVED WITH SPICY MAYONNAISE	99
<b>WAGYU BEEF SLIDERS</b> GRILLED WAGYU SLIDERS SERVED WITH YUZU KOSHU MAYONNAISE, ONION MARMALADE AND HOMEMADE BRIOCHE	190
<b>TORI KARE AGE</b> CRISPY CHICKEN THIGH PIECES WITH GINGER, TOSSED IN YUZU KOSHU MAYONNAISE	65
<b>KARI KARI SQUID</b> DEEP FRIED TEMPURA STYLE WITH CHILI AND LIME	75
<b>KOROKKE</b> WAGYU BEEF AND POTATO CROQUET MIXED WITH CARAMELIZED ONION SERVED WITH JAPANESE MAYO AND HOMEMADE VEGETABLE SAUCE	75
<b>TORI GYOZA</b> STEAMED AND FRIED CHICKEN DUMPLINGS, SERVED WITH LEMON PONZU SAUCE (5 PIECES)	72
<b>EBI &amp; AVOCADO GYOZA</b> STEAMED PRAWN AND AVOCADO SERVED WITH LEMON PONZU SAUCE (5 PIECES)	72
<b>NIKUMAN</b> STEAMED BUNS FILLED WITH SWEET MARINATED WAGYU BEEF (4 PIECES)	140
<b>NOZOMI TACOS</b> WAGYU BEEF TACOS SERVED WITH HOMEMADE GUACAMOLE	165



DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS, IF YOU HAVE ANY DIETARY REQUIREMENTS PLEASE SPEAK TO A MEMBER OF STAFF.

## الأطباق الصغيرة

34	<b>إدماي على البخار</b> فول الصويا مع ملح البحر
40	<b>إدماي الحار</b> فول الصويا مقلي
35	<b>شورية الميزو</b> مرق الداشي، ميزو، التوفو (جين نباتي)، طحالب وبصل معمر
40	<b>شورية الروبيان</b> شورية الروبيان الحارة مع مرق عشب الليمون الحمضي، فطر وطماطم
85	<b>الإنقليس</b> إنقليس الماء الحلو يقدم مع خبز البريوش و مربى الثوت و الصويا الحلوة
99	<b>الروبيان الصخري</b> يقدم مع صلصة المايونيز الحارة
190	<b>برجر لحم الواغي</b> برجر لحم الواغي مشوي يقدم مع المسترد الياباني، مربى البصل وخبز البريوش محلي صنع
65	<b>الدجاج المقلي</b> قطع الدجاج المقرمش بالزعت، زنجبيل ومغطاة بالمسترد الياباني
75	<b>كالمار كاري كاري</b> تمبورا مقالية تقدم مع مسحوق الشطة والليمون
75	<b>كوروكي</b> لحم الواغي وكروكيت البطاطس ممزوج مع البصل المحلى يقدم مع المايونيز الياباني وصلصة الخضروات محلية الصنع
72	<b>فطائر الدجاج</b> فطائر الدجاج مطهوه على البخار ومقلية تقدم مع صلصة بونزو الليمون (0 حبات)
72	<b>فطائر الروبيان والافوكادو</b> فطائر الروبيان والافوكادو مطهوه على البخار تقدم مع صلصة بونزو الليمون (0 حبات)
140	<b>(فطائر اللحم) نيكومان</b> (فطائر مطهوه على البخار محشوة بلحم الواغي الحلو والمقبل (4 حبات)
165	<b>نوزومي تاكو</b> لحم واغيو تاكو يقدم مع جواكامولي محلي الصنع



قد تحتوي الأطباق على مسببات الحساسية , إذا كان لديك أي متطلبات غذائية يرجى التحدث إلى أحد الموظفين

## FROM THE SUSHI COUNTER

### SUSHI & NIGIRI

*Sashimi and Nigiri rice per piece.*

AKAMI (TUNA LOIN)	40
CHU TORO (MEDIUM FATTY TUNA)	65
O TORO (FATTY BELLY TUNA)	80
SUZUKI (SEA BASS)	30
THAI (SEA BREAM)	30
HAMACHI (YELLOWTAIL)	35
SAKE (SALMON)	30
EBI (PRAWNS)	30
UNAGI (SWEET WATER EEL)	40
KANI (KING CRAB LEG)	80

### MAKI ROLL

<b>YASAI MAKI</b> VEGETARIAN MAKI WITH CRISPY POTATO AND APPLE MINT SALSA	60
<b>KHALIJI MAKI</b> TERIYAKI CHICKEN WITH PICKLED CUCUMBER, SPRING ONION AND CHILLI GARLIC SAUCE	70
<b>WAGYU ASPARAGUS MAKI</b> SWEET CHILI WAGYU BEEF SERVED WITH ASPARAGUS AND CUCUMBER	80
<b>KAMO MAKI</b> SHREDDED DUCK SERVED WITH CUCUMBER AND HOMEMADE HOI SIN SAUCE	85
<b>SAKE KANI MAKI</b> SPICY SALMON AND KING CRAB SERVED WITH JAPANESE MAYO	90
<b>SPICY TUNA MAKI</b> SERVED WITH GINGER JELLY	90
<b>CALIFORNIA ROLL</b> FRESH CRAB MEAT, JAPANESE MAYONNAISE AND WASABI KO	95



DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS, IF YOU HAVE ANY DIETARY REQUIREMENTS PLEASE SPEAK TO A MEMBER OF STAFF.

## الأطباق الصغيرة

### سوشي ونيجيري

سعر الساشيمي والنيجيري بالحبة

40	أكامي تونا
65	شو تورو تونا متوسطة الدسم
80	أو تورو بطن التونا الدسم
30	سوزوكي قاروص
30	تاي أوراتا
35	هماتشي تونة الزعنفة الصفراء
30	ساكي سلمون
30	إبي روبان
40	إنقليس إنقليس الماء الحلو
80	كاني ساق السلطعون الملكي

### لفائف الماكي

60	ماكي ياساي ماكي نباتي مع البطاطس المقرمشة، خيار وصلصة التفاح بالنعناع
70	ماكي الخليج دجاج بصلصة الترياي مع الخيار المخلل، بصل أخضر يقدم بصلصة الفلفل الحار وصلصة الثوم
80	ماكي لحم الواغيو بالهليون لحم الواغيو بصلصة الفلفل الحلو يقدم مع الهليون والخيار
85	ماكي البط شرائح البط تقدم مع الخيار وصلصة الهويزين محلية الصنع
90	ماكي السلمون مع السلطعون السلمون الحار مع السلطعون الملكي يقدم مع الميونيز الياباني
90	ماكي التونا الحار يقدم مع مربى الزنجبل
95	لفائف كاليفورنيا لحم السلطعون الطازج مع المايونيز الياباني و وسابي الكافيار الأخضر



قد تحتوي الأطباق على مسببات الحساسية , إذا كان لديك أي متطلبات غذائية يرجى التحدث إلى أحد الموظفين

## FROM THE SUSHI COUNTER

### MAKI ROLLS WITHOUT RICE

<b>SPRING MAKI</b> CARROT, CAPSICUM AND AVOCADO WRAPPED IN CUCUMBER SKIN	60
<b>SAKE EBI MAKI</b> SCOTTISH SALMON WRAPPED IN CUCUMBER WITH MARINATED PRAWNS AND AVOCADO	75
<b>BLUE WATER MAKI</b> SCOTTISH SALMON, BLUE FIN TUNA AND GULF SEABASS WRAPPED IN MARINATED DAIKON	80

### MIXED CHEF'S SELECTIONS

<b>THE NOZOMI COLLECTION</b> 15 MIXED PIECES OF OUR BEST SEAFOOD CUTS COMPRISING OF SASHIMI AND NIGIRI	600
<b>CHEF'S SASHIMI AND NIGIRI SELECTION TOTALING 6 VARIETIES</b>	200
<b>CHEF'S NIGIRI SELECTION TOTALING 8 VARIETIES</b>	230

### TEMPURA MAKI

<b>NOZOMI TEMPURA MAKI WITH SUDACHI MAYO</b> HAMACHI, SAKE AND AKAMI SERVED WITH SUDACHI MAYONNAISE	80
<b>NEW STYLE NOZOMI MAKI</b> PRAWN TEMPURA WITH AVOCADO AND CRISPY SALMON FLAKES SERVED WITH YUZU KOSHU MAYONNAISE	80
<b>SPIDER ROLL</b> DEEP-FRIED SOFT SHELL CRAB, CUCUMBER AND AVOCADO ROLLED WITH TOBIKO AND CHILI MAYONNAISE	95
<b>ARABIAN GULF PRAWN TEMPURA MAKI</b> LOCAL PRAWN TEMPURA AND AVOCADO, GLAZED WITH A SWEET SOY SAUCE AND SPICY MAYONNAISE	95
<b>CANADIAN LOBSTER MAKI</b> WHOLE CANADIAN LOBSTER TEMPURA ROLLED WITH LEAF LETTUCE AND SPICY JAPANESE MAYONNAISE	275



DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS, IF YOU HAVE ANY DIETARY REQUIREMENTS PLEASE SPEAK TO A MEMBER OF STAFF.

## الأطباق الصغيرة

### لغائف الماكي بدون أرز

60

#### ماكي الربيع

جزر، فلفل أخضر وأحمر وافوكادو ملفوف في جلد الخيار

75

#### ماكي ساكي إبي

سلمون إسكتلندي ملفوف في الخيار مع الروبيان المتبل والافوكادو

80

#### ماكي المياه الزرقاء

سلمون إسكتلندي، تونة الزعنفة الزرقاء وقاروص الخليج ملفوف في الفجل الأبيض المتبل

### مختارات الشيف المتنوعة

600

#### تشكيلة نوزومي

١0 حبة مختلفة من أجود قطع المأكولات البحرية تضم الساشيمي و النيجيري

200

#### ٦ أصناف ساشيمي ونيجيري مختلفة من اختيار الشيف

230

#### ٨ أصناف نيجيري مختلفة من اختيار الشيف

### ماكي التمبورا

80

#### ماكي نوزومي مع سوداشي مايونيز

تونا الزعنفة الصفراء، سلمون، تونا، يقدم مع مايونيز السوداشي

80

#### ماكي نوزومي بالأسلوب الجديد

روبيان على طريقة التمبورا مع الافوكادو ورقائق السلمون المقرمشة يقدم مع المسترد الياباني

95

#### لغائف السبايدر

سلطعون البحر مقلي، خيار، أفوكادو محشو بالكافيار وصلصة المايونيز الحارة

95

#### ماكي تمبورا بروبيان الخليج العربي

الروبيان المحلي على طريقة التمبورا مع الأفوكادو مغطى بالترياكي الحلو وصلصة المايونيز الحارة

275

#### ماكي سرطان البحر الكندي

سرطان البحر الكندي كامل على طريقة التمبورا يقدم مع اوراق الخس والمايونيز الياباني الحار



قد تحتوي الأطباق على مسببات الحساسية , إذا كان لديك أي متطلبات غذائية يرجى التحدث إلى أحد الموظفين

## FROM THE SUSHI COUNTER

### MARINATED SEAFOOD

#### SEARED SALMON TATAKI

SERVED WITH DILL, AVOCADO KIZAMI AND LIME AND YUZU DRESSING

85

#### WAGYU BEEF TATAKI

SERVED WITH PICKLED RED ONION AND TRUFFLE OIL

145

#### MARINATED EBI

WITH APPLE SALSA AND YUZU DRESSING

85

#### MARINATED YELLOWTAIL SASHIMI

SERVED WITH JALAPEÑO SALSA AND A CHILI PONZU DRESSING

95

#### MARINATED OTORO

SERVED WITH FRESH SHISO LEAVES AND KIZAME WASABI

165

#### SALMON AVOCADO TARTARE

SERVED WITH TOBIKO, PASSION FRUIT AND AVOCADO

85

## TEMPURA

#### SELECTION OF VEGETABLES

MIXED VEGETABLES SERVED WITH TEN-DASHI SAUCE

75

#### EBI TEN

FIVE LONG PRAWNS WITH TEN-DASHI SAUCE

170



DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS, IF YOU HAVE ANY DIETARY REQUIREMENTS PLEASE SPEAK TO A MEMBER OF STAFF.



## الأطباق الصغيرة

### المأكولات البحرية المتبلّة

85

**سلمون تاتاكي**  
تقدم مع شبت , أفوكادو كيزامي و ليمون و صلصة يوزو

145

**لحم الواغيو تاتاكي**  
يقدم مع مخلل بصل أحقر وزيت كمأة

85

**الروبيان المتبل**  
مع صلصة التفاح وصلصة اليوزو اليابانية

95

**ساشيمي تونة الزعنفة الصفراء المتبل**  
يقدم مع القفل الحار, صلصة الطماطم الحارة وصلصة البونزو

165

**بطن التونا المتبل**  
يقدم مع ورق السيشو الطازج و الكنزامي بالفجل الياباني

85

**تارتار السلمون بالأفوكادو**  
يقدم مع كافيار السلمون, فاكهة زهرة العاطفة وأفوكادو

## التمبورا

75

**تشكيلة من الخضروات**  
تشكيلة الخضروات تقدم مع صلصة التّن داشي

170

**روبيان**  
تخمسة قطع من الروبيان مع صلصة التّن داشي



قد تحتوي الأطباق على مسببات الحساسية , إذا كان لديك أي متطلبات غذائية يرجى التحدث إلى أحد الموظفين

## FROM THE ROBATA CHAR GRILL

### WAGYU BEEF

From the Tajima strain of Wagyu cattle raised in Hyogo Japan, proudly presented to you at NOZOMI, the world's greatest beef delicacy

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

FILET 150G	440
------------	-----

SIRLOIN 150G	440
--------------	-----

### MEAT & POULTRY

CHICKEN AND SPRING ONION KUSHI GRILLED AND SERVED WITH TERIYAKI DRESSING	60
---	----

WAGYU KUSHI WITH WAFU DRESSING	85
-----------------------------------	----

MISO MARINATED CHICKEN FORTY-EIGHT-HOUR NOZOMI MISO MARINATED CHICKEN	145
--	-----

NIPPON SHORT RIB CHARGRILLED WITH SPICY JAPANESE BBQ SAUCE	210
---	-----

WAGYU BEEF SANDO WAGYU BEEF SERVED WITH HOMEMADE CHARCOAL BRIOCHE AND NOZOMI BARBECUE SAUCE	290
--	-----



DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS, IF YOU HAVE ANY DIETARY REQUIREMENTS PLEASE SPEAK TO A MEMBER OF STAFF.

# من شواية الروباتا

## لحم الواغيو

من سلالة تاجيما لبقر واغيو في منطقة هيوجو باليابان، نفخر بأن نقدم في نوزومي أعظم أنواع اللحم البقري في العالم

لحم الواغيو درجة ٩+ يقدم مع صلصة الوافو

فيليه

440

الخاصة

440

## اللحوم والدواجن

صيخ دجاج وبصل أخضر

مشوي ويقدم مع صلصة الترياي

60

صيخ لحم الواغيو

مع صلصة الوافو

85

الدجاج المتبل بالميزو

دجاج متبل بالميزو لمدة ٤٨ ساعة

145

لحم الضلع القصير الياباني

مشوي مع صلصة الباربيكيو الياباني الحارة

210

لحم واغيو ساندو

لحم بقر واغيو يقدم مع بريوش على الفحم منزلي الصنع وصلصة نوزومي باربيكيو

290



قد تحتوي الأطباق على مسببات الحساسية , إذا كان لديك أي متطلبات غذائية يرجى التحدث إلى أحد الموظفين

## FISH & SEAFOOD

<b>GULF PRAWN</b> GRILLED WITH SWEET YAKI SAUCE	65
<b>DORADA</b> GRILLED SEABREAM SERVED WITH HOMEMADE PICKLE GINGER	115
<b>SALMON TERIYAKI</b> GRILLED SALMON WITH TERIYAKI SAUCE	125
<b>BLACK COD</b> BAKED AND SERVED WITH NOZOMI MISO	195
<b>KING CRAB WASABI GRATIN</b> GRILLED IN THE SHELL AND BRUSHED WITH FRESH WILD GARLIC BUTTER, FINISHED WITH TOFU CHEESE	240
<b>CANADIAN LOBSTER GRATIN</b> GRILLED IN THE SHELL AND BRUSHED WITH FRESH WILD GARLIC, BUTTER AND FINISHED WITH TOFU CHEESE	275

## RICE DISHES

<b>STEAMED RICE</b> WITH BLACK SESAME SEEDS	30
<b>YASAI CHA HAN</b> JAPANESE FRIED RICE WITH A SELECTION OF SEASONAL VEGETABLES AND EGG	85
<b>MUSHROOM TAKIKOMI-GOHAN</b> RICE COOKED IN A CLAY POT WITH JAPANESE MUSHROOMS	99
<b>KING CRAB CHA HAN</b> JAPANESE FRIED RICE WITH KING CRAB, CHIVES AND GARLIC	110



DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS, IF YOU HAVE ANY DIETARY REQUIREMENTS PLEASE SPEAK TO A MEMBER OF STAFF.

## السّمك والمأكولات البحرية

65

**جمبري الخليج**  
مشوي مع صلصة الياكي الحلو

115

**أوراتا**  
أوراتا مشوي يقدم مع الزنجبيل المخلل المحلي الصنع

125

**السلمون بالترياي**  
سلمون مشوي يقدم مع صلصة الترياي

195

**القّد الأسود**  
مشوي ويقدم مع ميزو النوزومي

240

**غرتان السلطعون الملكي بالفجل الياباني**  
مشوي بالقشرة مع طبقة رقيقة من الثوم البري الطازج، زبدة وجبنة التوفو

275

**غرتان سرطان البحر الكندي**  
مشوي بالقشرة مع طبقة رقيقة من الثوم البري الطازج، زبدة وجبنة التوفو

## أطباق الأرز

30

**أرز على البخار**  
مع بذور السمسم الأسود

85

**تشا هان ياساي**  
أرز ياباني مقلي مع الخضروات الموسمية والبيض

99

**تاكيكومي غوهان بالفطر**  
أرز مطبوخ في صحن الفخار، بالفطر الياباني

110

**تشا هان بالسلطعون الملكي**  
أرز ياباني مقلي مع السلطعون الملكي، ثوم معمر و ثوم



قد تحتوي الأطباق على مسببات الحساسية، إذا كان لديك أي متطلبات غذائية يرجى التحدث إلى أحد الموظفين

## SALADS & SIDES

<b>CHUKA WAKAME GOMA</b> SEAWEED SALAD WITH SESAME DRESSING	45
<b>SAUTÉED SPRING VEGETABLES</b> WITH GARLIC CHIPS AND HOMEMADE VEGETABLES DRESSING	50
<b>BEETROOT CARPACCIO</b> SWEET SOYA MARINATED BEETROOT SERVED WITH TRUFFLE AND SHALLOTS VINAIGRETTE FINISHED WITH BAKED PUMPKIN SEEDS	55
<b>NOZOMI GREEN SALAD</b> SERVED WITH AVOCADO TEMPURA FINISHED WITH TRUFFLE DRESSING	60
<b>KAMO SALAD</b> SHREDDED DUCK MIXED WITH FRESH LEAVES INFUSED WITH HOMEMADE HOISIN MINT DRESSING	70
<b>EBI SALAD</b> GRILLED PRAWNS WITH SHALLOT AND CAPSICUM TARTARE SERVED WITH BLACK SESAME DRESSING	80
<b>WAGYU BEEF SALAD</b> CRISPY WAGYU BEEF STRIPS IN ROCKET LEAVES AND A SWEETENED CHILI LIME DRESSING	255

## VEGETARIAN

### SUSHI

<b>KAPPA MAKI</b> CUCUMBER WRAPED IN NORI WITH SESAME SEEDS	40
<b>AVOCADO MAKI</b> AVOCADO ROLLED IN NORI	48
<b>SPRING MAKI</b> CARROT, CAPSICUM AND AVOCADO WRAPPED IN CUCUMBER SKIN	60
<b>YASAI MAKI</b> VEGETARIAN MAKI WITH CRISPY POTATO AND APPLE MINT SALSA	60
<b>VEGAN SUSHI COLLECTION</b> SELECTION OF TEMARI, GUNKAN AND MAKI ROLLS SERVED WITH CHILI LIME AND PONZU SAUCES	250



DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS, IF YOU HAVE ANY DIETARY REQUIREMENTS PLEASE SPEAK TO A MEMBER OF STAFF.

# سلطات وأطباق جانبية

45	<b>جوكا وكامي جوماي</b> سلطة الطحالب البحري مع صلصة السمسم
50	<b>خضروات ربيعية مقلية</b> مع الثوم و صلصة الخضروات المحلية الصنع
55	<b>كرباشو الشمندر</b> الشمندر المبشور في الصويا الحلوة يقدم مع الفقع وخل البصل مع بذور اليقطين
60	<b>سلطة نوزومي الخضراء</b> تقدم مع الافوكادو على طريقة التيمبورا مع صلصة الفقع
70	<b>سلطة كامو</b> شرائح لحم البيط ممزوجة مع البصل الأخضر، طماطم، خيار، فجل أبيض وممزوجة بصلصة الهوزين مع النعناع
80	<b>سلطة الروبيان</b> روبيان مشوي مع البصل وتارتار الفلفل يقدم مع صلصة بذور السمسم الاسود
255	<b>سلطة لحم الواغيو</b> لحم الواغيو المقلي المقرمش في أوراق الجرجير مع صلصة الفلفل الحلو والليمون

# نباتي

40	<b>سوشي</b>
48	<b>ماكي الخيار</b> ماكي الخيار يقدم بالنوري مع بذور السمسم
60	<b>ماكي الافوكادو</b> ماكي الافوكادو يقدم بالنوري
60	<b>ماكي الربيع</b> جزر، فلفل أخضر وأحمر وافوكادو ملفوف في جلد الخيار
60	<b>ماكي ياساي</b> ماكي نباتي مع البطاطس المقرمشة، خيار وصلصة التفاح بالنعناع
250	<b>تشكيلة السوشي النباتي</b> اختيار من التيماري، كوتكان ولفائف الماكي تقدم مع صلصات الفلفل والليمون والبونز



قد تحتوي الأطباق على مسببات الحساسية , إذا كان لديك أي متطلبات غذائية يرجى التحدث إلى أحد الموظفين

## DESSERT MENU

<b>NOZOMI DESSERT PLATTER</b> FULL COMBINATION DESSERTS INCLUDING FRUITS AND SORBETS	370
<b>NOZOMI CHOCOLATE FONDANT</b> CHOCOLATE FONDANT SERVED WITH VANILLA ICE CREAM	75
<b>MISO CHEESE CAKE</b> WHITE COLD SET MISO CHEESECAKE WITH VANILLA ICE CREAM AND SALTED CARAMEL SAUCE	75
<b>NOZOMI TIRAMISU</b> OUR MACHA TIRAMISU IS A MIXED OF WHITE CHOCOLATE, MASCARPONE, FINISH WITH MACHA POWDER	75
<b>NOZOMI MILLEFEUILLE</b> HOMEMADE PUFF PASTRY FILLED WITH HOMEMADE VANILLA CRÈME PATISSIERE, SERVED WITH NOZOMI GOLDEN SYRUP	75
<b>YUZU PAVLOVA</b> CRISPY MERINGUE SERVED WITH YUZU CREAM AND FRESH MIX BERRIES	75
<b>EXOTIC FRUIT PLATTER</b> ASSORTMENT OF EXOTIC AND SEASONAL FRUITS	95

## HOT DRINKS

TEA & COFFEE SELECTION

CHAMOMILE, EARL GREY FLORAL, MOROCCAN NIGHTS	25
JASMINE PEARL	35
AMERICANO, CAPPUCCINO, LATTE, MACCHIATO, ESPRESSO, DOUBLE ESPRESSO	30
HOT CHOCOLATE	35



DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS, IF YOU HAVE ANY DIETARY REQUIREMENTS PLEASE SPEAK TO A MEMBER OF STAFF.



# من الحلوى

370	<b>طبق نوزومي للحلويات</b> مجموعة كاملة من الحلويات والفواكه والسريه
75	<b>الشكولاتة فندان من نوزومي</b> الشكولاتة فندان تقدم مع ايس كريم الفاني
75	<b>كعكة الميزو بالجبنه</b> تشكيله كعكة الميزو بالجبنه البيضاء والباردة مع ايس كريم الفانيلا وصلصة الكراميل المالحه
75	<b>نوزومي تيراميسو</b> ماتشا تيراميسو عبارة عن مزيج من الشوكولاتة البيضاء والماسكاربوني ومسحوق الماتشا
75	<b>نوزومي ميلفاي</b> عجين الفطير محلي الصنع المحشو بكريم الفانيلا, يقدم مع شراب نوزومي الذهبي
75	<b>بابلوفا باليوزو</b> مرنغ مقرمش يقدم مع كريمة اليوزو والتوت البري الطازج
95	<b>طبق الفواكه الغريب</b> تشكيله من الفواكه الموسمية الغريبة

# المشروبات الساخنة

## تشكيله الشاي

25	<b>ايرل جري فلورال ,البابونج, الليالي المغربية</b>
35	<b>لؤلؤة الياسمين</b>
30	<b>قهوة أمريكية , كابتشينو,إسبريسو إسبريس ,مزدوج ,</b>
35	<b>شوكولاتة ساخنة</b>



قد تحتوي الأطباق على مسببات الحساسية , إذا كان لديك أي متطلبات غذائية يرجى التحدث إلى أحد الموظفين





WINE LIST  
#NOZOMIDOKA

# WINE LIST

## CHAMPAGNE

		BOTTLE
<b>DUVAL LEROY</b> BRUT NV		850
<b>LAURENT PERRIER</b> BRUT NV		1100
<b>LAURENT PERRIER</b> CUVÉE ROSÉ		1800
<b>MOET &amp; CHANDON</b> BRUT IMPERIAL NV		2500
<b>KRUG</b> GRANDE CUVÉE, BRUT, NV		3500
<b>DOM PÉRIGNON</b>		3500

## SPARKLING

	150ML	BOTTLE
<b>TINTORETTO, PROSECCO DI CONEGLIANO</b> VENETO, D.O.C	90	580
<b>VINHOS SOGRAPE</b> MATEUS, ROSE		645

## SAKE

	300ML	BOTTLE
<b>GEKKIEKAN</b> HERBACEOUS WITH HINTS OF GRAPEFRUIT AND A LIGHT EARTHINESS. GOOD ACIDITY, MINERAL DRIVEN, WELL-BALANCED WITH A CLEAN, MEDIUM FINISH	90	175
<b>PLUM LIQUOR HAKUTSURU UMESHU</b> IT IS CHARACTERIZED BY ITS REFRESHING SWEET & SOUR TASTE AND WELL MATURED AROMA FROM PLUM FRUITS	90	170
<b>JINRO SOJU CHAMISUI</b> 100% NATURAL INGREDIENTS USED. IMPURITIES AND INGREDIENTS PURIFIED THROUGH BAMBOO CHARCOAL	105	200
<b>GINRAI SASSARA</b> SWEET AROMA AND MODERATE ROUNDNESS	120	225
<b>JUNMAI SUIGEI TUKUBETSU</b> DRY THROUGHOUT THE MOUTH WITH POWERFUL FINISH	210	400
<b>HAKUTSURU NIGORI</b> REFRESHING AROMA WITH NATURAL SWEETNESS AND SMOOTH TASTE	245	480



DRINKS MAY CONTAIN ALLERGENS, IF YOU HAVE ANY DIETARY REQUIREMENTS PLEASE SPEAK TO A MEMBER OF STAFF

# WINE LIST

## WHITE WINE

	125ML	175ML	BOTTLE
<b>COLOMBARD LOU MAGRET</b> BORDEAUX, FRANCE			240
<b>LES RABASSIÈRES</b> CÔTES DU RHÔNE BLANC, RHÔNE VALLEY			350
<b>MIGUEL TORRES</b> VINA ESMERALDA, CATALUNYA, SPAIN			350
<b>SAUVION &amp; FILS</b> LES EGLANTINES TOURAINES, LOIRE VALLEY, FRANCE			380
<b>M.CHAPOUTIER "MARIUS"</b> VIOGNIER, RHÔNE VALLEY			400
<b>MUD'HOUSE</b> MARLBOROUGH, NEW ZEALAND	70	100	400
<b>CANALETTO, PINOT GRIGIO, I.G.T</b> VENETO, ITALY	75	105	450
<b>CHÂTEAU TOUR CHAPOUX</b> BORDEAUX FRANCE			450
<b>MOUTON CADET</b> BARON PHILIPPE ROTHSCHILD			650
<b>RIESLING</b> HUGEL & FILS, ALSACE, FRANCE			650
<b>GAVI</b> LA RAJA			650
<b>POUILLY FUME</b> LES OMBELLES, LOIRE VALLEY, FRANCE			750
<b>SANCERRE</b> SAUVION & FILS, LOIRE VALLEY, FRANCE			850
<b>CLOUDY BAY</b> MARLBOROUGH, NEW ZEALAND			950
<b>RUFINO CHARDONNAY</b>	100	130	450
<b>PETIT CHABLIS</b> J. MOREAU ET FILS, BOURGOGNE, FRANCE			650
<b>CHABLIS</b> BOUCHARD AÎNÉ & FILS, BURGUNDY, FRANCE			675
<b>CHABLIS 1ER CRU</b> LES VAILLONS BOUCHARD			1050



DRINKS MAY CONTAIN ALLERGENS, IF YOU HAVE ANY DIETARY REQUIREMENTS PLEASE SPEAK TO A MEMBER OF STAFF

# WINE LIST

## RED WINE

	125ML	175ML	BOTTLE
<b>DULONG LOU MARGET</b> PAYS D'OC, FRANCE			240
<b>J.P CHENET</b> PAYS D'OC, FRANCE			250
<b>BOUCHARD AÎNÉ &amp; FILS</b> BROUILLY, BEAUJOLAIS, FRANCE			375
<b>BOUCHARD AÎNÉ &amp; FILS</b> BOURGONDY, FRANCE	110	125	450
<b>CLOUDY BAY</b> MARLBOROUGH, NEW ZEALAND			950
<b>KAIKEN, MENDOZA</b> MALBEC, UCO VALLEY, ARGENTINA	75	110	380
<b>CHIANTI RUFFINO</b> CHIANTI, ITALY			400
<b>LES RABASSIÈRES</b> CÔTES DU RHÔNE ROUGE, RHÔNE VALLEY			450
<b>BERONIA</b> RIOJA RESERVE 2016			500
<b>CAMPO VIEJO</b> RIOJA, SPAIN			595
<b>CROZES HERMITAGE</b> PETITE RUCHE, RHÔNE, FRANCE			650
<b>CHÂTEAU NEUF DU PAPE</b> RHÔNE, FRANCE			950
<b>BEAU RIVAGE</b> BORDEAUX SUPÉRIEUR, FRANCE	75	105	350
<b>MOUTON CADET RESERVE</b> BORDEAUX, FRANCE			795
<b>PRIVATE RESERVE MARGAUX</b> BORDEAUX, FRANCE			945
<b>CHÂTEAU CANTENAC GRAND CRU</b> BORDEAUX, FRANCE			1150



DRINKS MAY CONTAIN ALLERGENS, IF YOU HAVE ANY DIETARY REQUIREMENTS PLEASE SPEAK TO A MEMBER OF STAFF

## WINE LIST

### ROSE WINE

	125ML	175ML	BOTTLE
<b>SAUVION &amp; FILS</b> ROSÉ D'ANJOU, FRANCE	65	90	350
<b>MOULTON CADET</b> ROSÉ, BORDEAUX, FRANCE			550
<b>WHISPERING ANGEL</b> CÔTES DE PROVENCE ROSÉ, FRANCE			675

## FROM THE NOZOMI RESERVE

### WHITE WINE

	BOTTLE
<b>CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU</b> MORGEOT, FRANCE	2000
<b>MEURSAULT 1ER CRU 'CHARMES'</b> BURGUNDY, FRANCE	950

### RED WINE

	BOTTLE
<b>CHÂTEAU BATAILLEY GRAND CRU CLASSEE</b> PAUILLAC, FRANCE	1500
<b>DA VINCI</b> BRUNELLO DI MONTALCINO, 2012	1500
<b>CHÂTEAU TALBOT</b> SAINT-JULIEN, 4EME CRU CLASSE 2011	3500
<b>CHÂTEAU ANGELUS</b> SAINT-EMILION, PREMIER GRAND CRU CLASSEE, 2007	7500
<b>CHÂTEAU MARGAUX</b> PREMIER GRAND CRU CLASSE, 2004	9000



DRINKS MAY CONTAIN ALLERGENS, IF YOU HAVE ANY DIETARY REQUIREMENTS PLEASE SPEAK TO A MEMBER OF STAFF