



望
NOZOMI
نوزومی

A LA CARTE
#NOZOMIDOKA

SMALL DISHES

STEAMED EDAMAME SOYBEANS SPRINKLED WITH MALDON SEA SALT	34
SPICY EDAMAME SOYBEANS SAUTÉED WITH CHILI AND KIMCHI	40
MISO SOUP DASHI STOCK, MISO, TOFU, SPRING ONION AND WAKAME	35
EBI WONTON SOUP SPICY AND SOUR LEMONGRASS STOCK WITH PRAWN WONTON AND CHERRY TOMATOES	40
ROCK SHRIMP SERVED WITH SPICY MAYONNAISE	99
WAGYU BEEF SLIDERS GRILLED WAGYU SLIDERS SERVED WITH YUZU KOSHU MAYONNAISE, ONION MARMALADE AND HOMEMADE BRIOCHE	195
TORI KARE AGE CRISPY CHICKEN THIGH PIECES WITH GINGER, TOSSED IN YUZU KOSHU	65
KOROKKE WAGYU BEEF AND POTATO CROQUET MIXED WITH CARAMELIZED ONION SERVED WITH JAPANESE MAYO AND HOMEMADE VEGETABLE SAUCE	75
TORI GYOZA STEAMED AND FRIED CHICKEN DUMPLINGS, SERVED WITH LEMON PONZU SAUCE (5 PIECES)	72
NIKUMAN PILLOWY STEAMED BUNS FILLED WITH SWEET MARINATED WAGYU BEEF (4 PIECES)	140
NOZOMI TACOS WAGYU BEEF TACOS SERVED WITH HOMEMADE GUACAMOLE (4 PIECES)	165



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

المقبلات

٣٤	إدامامي مطهو على البخار فول الصويا مع ملح مالدون البحري
٤٠	إدامامي حار فول الصويا مقلي مع الفلفل الحار والكميتشي
٣٥	شورية الميسو مرق داشي، ميسو، توفو، بصل أخضر، وواكامي
٤٠	شورية إيبى ونتون مرق عشبة الليمون حار وحامض مع ونتون الروبيان والطماطم الكرزية
٩٩	روبيان صخري يُقدم مع مايونيز حار
١٩٥	سلايدرز لحم واغيو بقري سلايدرز واغيو مشوي يُقدم مع مايونيز يوزو كوشو، مربى البصل، وبريوش محضر في المطعم
٦٥	توري كاري إيج قطع أفخاذ دجاج مقرمشة مع زنجبيل، مغطاة بمايونيز يوزو كوشو
٧٥	كوروكي كروكيت لحم واغيو بقري مع البطاطا، ممزوج بالبصل المكرمل، يُقدم مع مايونيز ياباني وصلصة خضار محضرة في المطعم
٧٢	توري غيوزا زلاية دجاج مطهوه على البخار ومقلية في المقللة، تُقدم مع صلصة بونزو بالحامض : ٥ قطع
١٤٠	نيكومان خبز مطهو على البخار طري محشو بلحم واغيو بقري مع تبييلة حلوة : ٤ حبات
١٦٥	تاكو نوزومي تاكو لحم واغيو بقري، يُقدم مع جواكامولي محضر في المطعم : ٤ حبات



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
HAMACHI (YELLOWTAIL)	35
SAKE (SALMON)	30
EBI (PRAWNS)	30
UNAGI (SWEET WATER EEL)	40
KANI (KING CRAB LEG)	80

MAKI ROLL

YASAI MAKI VEGETARIAN MAKI WITH CRISPY POTATO AND APPLE MINT SALSA	60
SALMON AVOCADO MAKI SALMON WITH AVOCADO AND SESAME SEEDS	62
KHALIJI MAKI TERIYAKI CHICKEN WITH PICKLED CUCUMBER, SPRING ONION AND CHILLI GARLIC SAUCE	70
WAGYU ASPARAGUS MAKI SWEET CHILI WAGYU BEEF SERVED WITH ASPARAGUS AND CUCUMBER	80
SAKE KANI MAKI SPICY SALMON AND KING CRAB SERVED WITH JAPANESE MAYO	90
SPICY TUNA MAKI SERVED WITH GINGER JELLY	90
CALIFORNIA ROLL FRESH CRAB MEAT, JAPANESE MAYONNAISE AND WASABIKO	95



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

ركن السوشي

سوشي ونيجيري

أرز ساشيمي ونيجيري للقطعة

٤٠	أكامي قطعة تونة
٦٠	تشو تورو تونة متوسطة الدسم
٨٠	أو تورو بطن التونة
٣٠	سوزوكي قاروص
٣٥	هاماتشي سمك الذيل الأصفر
٣٠	ساكي سلمون
٣٠	إيبي روبان
٤٠	أوناغي ثعبان المياه الحلوة
٨٠	كاني فخذ سلطعون ملكي

ماكي رول

٦٠	ياساي مكي ماكي نباتي مع بطاطا مقرمشة وصلصة تفاح ونعناع
٦٢	ماكي سالمون بالأفوكادو سمك السلمون مع الأفوكادو وبذور السمسم
٧٠	ماكي خليجي دجاج ترياكي مع خيار مخلل، بصل أخضر، وصلصة ثوم حارة
٨٠	ماكي الهليون ولحم الواغيو لحم واغيو الحار والصلصة، يُقدم مع الهليون والخيار
٩٠	ماكي ساكي كاني سلمون حار وسلطعون ملكي، يُقدم مع مايونيز ياباني
٩٠	ماكي تونة حار يُقدم مع هريس الزنجبيل
٩٥	كاليفورنيا رول لحم سلطعون طازج، مايونيز ياباني، وواسابيكو



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

SPRING MAKI CAPSICUM AND AVOCADO WRAPPED IN CUCUMBER SKIN	60
SAKE EBI MAKI PREMIUM SALMON WRAPPED IN CUCUMBER WITH MARINATED PRAWNS AND AVOCADO	75
BLUE WATER MAKI PREMIUM SALMON, TUNA AND GULF SEABASS WRAPPED IN MARINATED DAIKON	80

MIXED CHEF'S SELECTIONS

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

TEMPURA MAKI

NEW STYLE NOZOMI MAKI PRAWN TEMPURA WITH AVOCADO AND CRISPY SALMON FLAKES SERVED WITH YUZU KOSHU MAYONNAISE	80
SPIDER ROLL DEEP-FRIED SOFT SHELL CRAB, CUCUMBER AND AVOCADO ROLLED WITH TOBIKO AND CHILI MAYONNAISE	95
ARABIAN GULF PRAWN TEMPURA MAKI PRAWN TEMPURA AND AVOCADO, GLAZED WITH A SWEET SOY SAUCE AND SPICY MAYONNAISE	95
CANADIAN LOBSTER MAKI 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

ركن السوشي

ماكي رولز بدون أرز

٦٠	سبرينغ ماكي فلفل وأفوكادو ملفوف بقشرة خيار
٧٠	ماكي ساكي إيبى سلمون فاخر ملفوف بالخيار مع روبيان متبل وأفوكادو
٨٠	ماكي بلو ووتر سلمون فاخر، تونة، وقاروص خليجي ملفوف بدايكون متبل

تشكيلة مختارة من الشيف

٦٠٠	مجموعة نوزومي ١٥ قطعة متنوعة من أفضل قطع المأكولات البحرية لدينا، تشمل الساشيمي والنيجيري
٢٠٠	تشكيلة الشيف من الساشيمي والنيجيري، ٦ أصناف
٢٣٠	تشكيلة الشيف من النيجيري، ٨ أصناف

ماكي تمبورا

٨٠	ماكي نوزومي على طريقة جديدة تيمبورا روبيان مع أفوكادو ورقائق سلمون مقرمشة، يُقدم مع مايونيز يوزو كوشو
٩٥	سبايدر رول سلطعون مقلي ذو قشرة طرية، خيار، وأفوكادو، ملفوف مع توييكو ومايونيز الفلفل الحار
٩٥	ماكي تمبورا روبيان الخليج العربي تيمبورا روبيان وأفوكادو، مغطى بصلصة الصويا الحلوة والمايونيز الحار
٢٧٥	ماكي الكركند الكندي تيمبورا الكركند الكندي ملفوف بالخس 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 & MEAT

WAGYU BEEF TATAKI 145
SERVED WITH PICKLED RED ONION AND TRUFFLE OIL

MARINATED YELLOWTAIL SASHIMI 95
SERVED WITH JALAPEÑO SALSA AND A CHILI PONZU DRESSING

MARINATED OTORO 165
SERVED WITH FRESH SHISO LEAVES AND KIZAME WASABI

TEMPURA

SELECTION OF VEGETABLES 75
MIXED VEGETABLES SERVED WITH TEN-DASHI SAUCE

EBI TEN 170
FIVE LONG PRAWNS WITH TEN-DASHI SAUCE

NOZOMI TEMPURA COLLECTION 210
TIGER PRAWN, SEASONAL VEGETABLES, SELECTION OF PREMIUM CUT FISH



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

ركن السوشي

مأكولات بحرية ولحوم متبلّة

١٤٥

تاتاكّي لحم واغيو
يُقدّم مع البصل الأحمر المخلل وزيت الكمأة

٩٥

ساشيمي سمك الهلبوت الأصفر المتبل
يُقدّم مع صلصة الهالابينو وصلصة البونزو الحارة

١٦٥

أوتورو
يُقدّم مع أوراق شيسو طازجة وكيزامي واسابي

تمبورا

٧٥

تشكيلة من الخضار
خضار مشكّلة تُقدّم مع صلصة تين داشي

١٧٠

إيبي تين
٥ قطع من الروبيان الطويل مع صلصة تين داشي

٢١٠

مجموعة نوزومي تمبورا
روبيان النمر، خضراوات موسمية، تشكيلة من الأسماك المقطعة الفاخرة



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 Australia. Our Wagyu is grade 9+, which is served with Wafu Sauce

FILET 150G 440

SIRLOIN 150G 440

MEAT & POULTRY

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

WAGYU KUSHI 85
WITH WAFU DRESSING

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



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

من شواية روباتا إلى طبقك

لحم واغيو بقري

من سلالة تاجيما من أبقار واغيو التي تربي في أستراليا. يتميز لحم واغيو لدينا بكونه من الدرجة ٩+، ويُقدم مع صلصة وافو

٤٤٠

فيليه ١٥٠ غ

٤٤٠

سيرلوين ١٥٠ غ

اللحوم والدجاج

٦٠

كوشي الدجاج والبصل الأخضر
مشوي وفقدم مع صلصة ترياكي

٨٥

كوشي واغيو
يُقدم مع صلصة وافو

١٤٥

دجاج متبل بصلصة ميسو
دجاج نوزومي ميسو متبل لمدة ثمان وأربعين ساعة



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

FISH & SEAFOOD

GULF PRAWN GRILLED WITH SWEET YAKI SAUCE	65
DORADA CHOICE OF GRILLED OR PAN FRIED SEABASS SERVED WITH HOMEMADE PICKLE ONION	115
SALMON TERIYAKI GRILLED SALMON WITH TERIYAKI SAUCE	125
BLACK COD BAKED AND BROILED SERVED WITH NOZOMI MISO	195

RICE DISHES

STEAMED RICE WITH BLACK SESAME SEEDS	30
YASAI CHA HAN JAPANESE FRIED RICE WITH A SELECTION OF SEASONAL VEGETABLES AND EGG	85
MUSHROOM TAKIKOMI-GOHAN RICE COOKED IN A CLAY POT WITH JAPANESE MUSHROOMS	99
WAGYU BEEF MUSHROOM TAKIKOMI-GOHAN SAUTEED WAGYU BEEF RICE COOKED IN A CLAY POT WITH WILD MUSHROOMS AND TRUFFLE OIL	140



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

المأكولات البحرية والأسماك

٦٥

روبيان الخليج

مشوي بصلصة ياكى الحلوة

١١٥

دورادا

اختيارك من سمك القاروص المشوي أو المقلي، يُقدم مع بصل مخلى محضر في المطبخ

١٢٥

سلمون ترياكي

سلمون مشوي بصلصة ترياكي

١٩٥

سمك القد الأسود

مخبوز ومشوي ويُقدم مع الميسو من نوزومي

أطباق الأرز

٣٠

أرز مطهو على البخار

مع بذور السمسم الأسود

٨٥

ياساي تشا هان

أرز ياباني مقلي مع تشكيلة من الخضار الموسمية والبيض

٩٩

فطر تاكيكومي-غوهان

أرز مطبوخ في قدر فخاري مع فطر بري وزيت الكمأة

١٤٠

لحم بقري واغيو تاكيكومي-غوهان مع الفطر

أرز لحم بقري واغيو سوتيه مطبوخ في قدر فخاري مع فطر بري وزيت الكمأة



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

SALADS & SIDES

CHUKA WAKAME GOMA SEAWEED SALAD WITH SESAME DRESSING	45
SAUTEED SPRING VEGETABLES WITH GARLIC CHIPS AND HOMEMADE VEGETABLES DRESSING	50
NOZOMI GREEN SALAD SERVED WITH AVOCADO TEMPURA FINISHED WITH TRUFFLE DRESSING	60
KAMO SALAD SHREDDED DUCK MIXED WITH FRESH LEAVES INFUSED WITH HOMEMADE HOISIN MINT DRESSING	70
NOZOMI KANI SALAD SHREDDED KING CRAB MEAT, SEAWEED, AVOCADO, LETTUCE, INFUSED WITH TRUFFLE MAYONNAISE AND MARINATED SHALLOT	250
WAGYU BEEF SALAD CRISPY WAGYU BEEF STRIPS IN ROCKET LEAVES AND A SWEETENED CHILI LIME DRESSING	255
MISO EGGPLANT BAKED EGGPLANT WITH NOZOMI MISO SAUCE	50



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

السلطات والأطباق الجانبية

٤٥

تشوكا واكامي غوما
سلطة أعشاب بحرية مع صلصة السمسم

٥٠

خضار ربيعية سوتيه
مع رقائق الثوم وصلصة خضار محضرة في المطبخ

٦٠

سلطة نوزومي الخضراء
خس مشكل يُقدم مع الأفوكادو، متبل بصلصة الكمأة

٧٠

سلطة كامو
بط مبشور مع أوراق الخضار الطازجة، منقوع في صلصة هويسين بالنعناع المحضرة في المطبخ

٢٥٠

سلطة نوزومي كاني
لحم سلطعون كينج مبشور، أعشاب بحرية، أفوكادو، خس، منقوع في مايونيز الكمأة والكراث المتبل

٢٥٥

سلطة لحم واغيو بقري
شرائح لحم واغيو بقري مقرمشة مع أوراق الجرجير وصلصة الفلفل الحار والحامض المحلاة

٥٠

ميسو الباذنجان
باذنجان مخبوز مع صلصة الميسو من نوزومي



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

VEGETARIAN

SUSHI

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

SMALL AND SIDE DISHES

MISO SOUP MISO, TOFU, SPRING ONION AND WAKAME	35
STEAMED EDAMAME SOYBEANS SPRINKLED WITH MALDON SEA SALT	34
SPICY EDAMAME SOYBEANS SAUTÉED WITH CHILI AND KIMCHI	40
NOZOMI GREEN SALAD MIX LETTUCE SERVED WITH AVOCADO FINISHED WITH TRUFFLE DRESSING	60
SAUTEED SPRING VEGETABLES WITH GARLIC CHIPS AND HOMEMADE VEGETABLES DRESSING	50
CHUKA WAKAME GOMA SEAWEED SALAD WITH SESAME DRESSING	45

MAIN COURSE

MISO EGGPLANT BAKED EGGPLANT WITH NOZOMI MISO SAUCE	50
YASAI CHA HAN JAPANESE FRIED RICE WITH A SELECTION OF SEASONAL VEGETABLES AND EGG	85



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

الأطباق النباتية

السوشي

٤٠	كابا مكي خيار ملفوف بورق نوري مع بذور السمسم
٤٨	أفوكادو مكي أفوكادو ملفوف بورق نوري
٦٠	سبرينغ مكي فلفل وأفوكادو ملفوف بقشرة خيار
٦٠	ياساي مكي مكي نباتي مع بطاطا مقرمشة وصلصة تفاح ونعناع
٦٥٠	مجموعة سوشي نباتية تشكيلة من لفائف تيماري، وغونكان، وماكي، تُقدم مع صلصة الفلفل الحار والحامض وصلصة بونزو

الأطباق الجانبية

٣٥	شورية الميسو ميسو، توفو، بصل أخضر، وواكامي
٣٤	إدامامي مطهو على البخار فول الصويا مع ملح مالدون البحري
٤٠	إدامامي حار فول الصويا مقلي مع الفلفل الحار والكيمتشي
٦٠	سلطة نوزومي الخضراء خس مشكل يُقدم مع الأفوكادو، وصلصة الكمأة
٥٠	خضار ربيعية سوتيه مع رقائق الثوم وصلصة خضار محضرة في المطعم
٤٥	تشوكا واكامي غوما سلطة أعشاب بحرية مع صلصة السمسم

الأطباق الرئيسية

٥٠	ميسو الباذنجان باذنجان مخبوز مع صلصة الميسو من نوزومي
٨٥	ياساي تشا هان أرز ياباني مقلي مع تشكيلة من الخضار الموسمية والبيض



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

DESSERT MENU

FROM THE PASTRY

NOZOMI DESSERT PLATTER FULL COMBINATION DESSERTS INCLUDING FRUITS AND SORBETS	370
NOZOMI CHOCOLATE FONDANT CHOCOLATE FONDANT SERVED WITH VANILLA ICE CREAM	75
MISO CHEESE CAKE WHITE COLD SET MISO CHEESECAKE WITH VANILLA ICE CREAM AND SALTED CARAMEL SAUCE	75
STICKY TOFFEE DATES PUDDING SERVED WITH VANILLA ICE CREAM AND DRIZZLED WITH SALTED CARAMEL SAUCE	85
EXOTIC FRUIT PLATTER ASSORTMENT OF EXOTIC AND SEASONAL FRUITS	95
MOCHI ICE CREAM ASSORTED OF TRADITIONAL JAPANESE MOCHI	88



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

قائمة الحلويات

الحلويات

٣٧٠	طبق حلويات نوزومي تشكيلة كاملة من الحلويات، بما في ذلك الفواكه والسوربه
٧٠	فوندان الشوكولاتة من نوزومي فوندان الشوكولاتة يُقدم مع آيس كريم الفانيليا
٧٠	تشيزكيك الميسو تشيزكيك الميسو البيضاء الباردة مع آيس كريم الفانيليا وصلصة الكراميل المملح
٨٠	بودنغ التمر بالتوفي يُقدم مع آيس كريم الفانيليا وصلصة الكراميل المملح
٩٠	طبق فواكه تشكيلة من الفواكه الغريبة والموسمية
٨٨	آيس كريم موتشي تشكيلة من حلوى الموتشي اليابانية التقليدية



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