



A LA CARTE
#NOZOMIDOH

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 PONZO 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

٤.

إدامامي حار
فول الصويا مقللي مع الفلفل الحار والكيمتشي

٣٥

شوربة الميسو
مرق داشي، ميسو، توفو، بصل أحضر، وواكامامي

٤.

شوربة إبلي وتنون
مرق عشبة الليمون حار وحامض مع وتنون الروبيان والطماطم الكرزية

٩٩

روبيان صخري
يُقدم مع مايونيز حار

١٩٠

سليدرز لحم واغيو بقرى
سليدرز واغيو مشوي يُقدم مع مايونيز يوزو كوشو، مربى البصل، وبريوش محضر في المطعم

٦٠

توري كاري إيج
قطع أ Ferd الأد دجاج مقرمشة مع زنجبيل، مغطاة بمايونيز يوزو كوشو

٧٥

كوروكى
كروكيت لحم واغيو بقرى مع البطاطا، ممزوج بالبصل المكرمل، يُقدم مع مايونيز ياباني وصلصة خضار محضر في المطعم

٧٧

توري غيزوا
زلبية دجاج مطحونة على البخار ومقلية في المقلاة، تُقدم مع صلصة بونزو بالحامض : ٥ قطع

١٤.

نيكوهان
خبز مطحون على البخار طري محشو بلحم واغيو بقرى مع تتبيلة حلوة : ٤ حبات

١٧٠

تاكو نوزومي
تاكو لحم واغيو بقرى، 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 WASABI KO	95



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

رُكْن السُّوْشِي

سوشي ونيجيري
أرز ساشيمي ونيجيري للقطعة

٤.	أكامي قطعة تونة
٦٠	تشو تورو تونة متوسطة الدسم
٨.	أو تورو بطن التونة
٣.	سوزوكى قاروص
٣٥	هاماتشى سمك الذيل الأصفر
٣.	ساكي سلمون
٣.	إبى روبيان
٤.	أوناغي ثعبان العيام الحلوة
٨.	كانى فخذ سلطعون ملکي

ماكي رول

١.	ياصي ماكي ماكي نباتي مع بطاطا مقرمشة وصلصة تفاح وعنان
٦٢	ماكي سالمون بالأنفوكادو سلمون سالمون مع الأنفوكادو وبدور السمس溟
٧.	ماكي خليجي دجاج ترباكي مع خيار مخلل، بصل أحضر، وصلصة ثوم حارة
٨.	ماكي الـهـلـيـون ولـحـمـ الـواـغـيـوـ لـحـمـ وـاغـيـوـ الـحـارـ وـالـحلـوـ، يـقـدـمـ مـعـ الـهـلـيـونـ وـالـخـيـارـ
٩.	ماكي ساكى كانى سلمون حار وسلطعون ملکي، يقدم مع مايونيز ياباني
٩.	ماكي تونة حار يقدم مع هريس الزنجبيل
٩٠	كاليفورنيا رول لـحـمـ سـلـطـعـونـ طـازـجـ، ماـيـونـيزـ يـابـانـيـ، وـوـاسـايـكـوـ



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

٧٥ ماكي ساكي إيري
سلمون فاخر ملفوف بالخيار مع روبيان متبل وأفوكادو

٨٠ ماكي بلو ووتر
سلمون فاخر، تونة، وقاروص خليجي ملفوف بدایکون متبل

تشكيلة مختارة من الشيف

٩٠ مجموعة نوزومي
١٥ قطعة متنوعة من أفضل قطع المأكولات البحرية لدينا، تشمل الساشيمي والنيجيري

٩٣. تشكيلة الشيف من الساشيمي والنيجيري، ٦ أصناف

٩٣. تشكيلة الشيف من النيجيري، ٨ أصناف

ماكي تمبروا

٨٠ ماكي نوزومي على طريقة جديدة
تبرورا روبيان مع أفوكادو ورقائق سلمون مقرمشة، يقدم مع مايونيز يوزو كوشو

٩٠ سبايدر رول
سلطعون مقليل ذو قشرة طيبة، خيار، وأفوكادو، ملفوف مع توبيكو ومايونيز الفلفل الحار

٩٠ ماكي تبرورا روبيان الخليج العربي
تبرورا روبيان وأفوكادو، مغطى بصلصة الصويا الحلوة والمايونيز الحار

١٧٥ ماكي الكركتد الكرندي
تبرورا الكركتد الكرندي ملفوف بالخس والمايونيز الياباني الحار



قد تحتوي الأطباق على مسببات الحساسية ، إذا كان لديك أي مطالبات 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

رُكْن السوشي

مأكولات بحرية ولحوم متبلة

١٤٠

تاتاكي لحم واغيو
يقدم مع البصل الأحمر المخلل وزيت الهماء

٩٠

ساشيمي سمك الهلبوت الأصفر المتبلي
يقدم مع صلصة الهالينو وصلصة البونزو الحارة

١٧٠

أوتورو
يقدم مع أوراق شيسسو طازجة وكيزامي واسابي

تعبورا

٧٠

تشكيلة من الخضار
خضار مشكلة تقدم مع صلصة تين داشي

٤٠

إببي تن
٥ قطع من الروبيان الطويل مع صلصة تين داشي

٢١.

مجموعة نوزومي تعبورا
روسان النمر، دخراوات 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 GRILLED AND SERVED WITH TERIYAKI DRESSING	60
WAGYU KUSHI WITH WAFU DRESSING	85
MISO MARINATED CHICKEN FORTY-EIGHT-HOUR NOZOMI MISO MARINATED CHICKEN	145



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

من شواية روباتا إلى طبقك

لحم واغيو بقرى

من سلالة تاجيما من أبقار واغيو التي تربى في أستراليا. يتميز لحم واغيو لدينا بكونه من الدرجة +9، ويُقدم مع صلصة وافو

٤٤-

فيلييه ١٥٠ غ

٤٤-

سيرلوين ١٥٠ غ

اللحوم والدجاج

٧-

كوشي الدجاج والبصل الأخضر
مشوي ومقدم مع صلصة ترياكى

٨٠

كوشي واغيو
يُقدم مع صلصة وافو

١٤٠

دجاج متبلى بصلصة ميسو
دجاج نوزومي ميسو متبلى 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

٦٠	روبيان الخليج مشوي بصلصة ياباني الحلوة
١١٠	دورادا اختيارك من سمك القاروص المشوي أو المقلي، يقدم مع بصل مخلل محضر في المطعم
١٢٥	سلمون تريراكي سلمون مشوي بصلصة تريراكي
١٩٠	سمك القد الأسود مخبوز ومشوي ويُقدم مع المعисو من نوزومي

أطباق الأرض

٣.	أرز مطهو على البخار مع بذور السمسم الأسود
٨٠	ياساي تشا هان أورياباني مقلي مع تشكيلة من الخضار الموسمية والبيض
٩٩	فطر تاكيكومي-غوهان أرز مطبوخ في قدر فخاري مع فطر بري وزيت الكمأة
١٤:	لحم بقري واغيو تاكيكومي-غوهان مع الفطر أرز لحم بقري واغيو سوتيه مطبوخ في قدر فخاري مع فطر بري وزيت الkmأة



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 SHREDED 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



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

السلطات والأطباق الجانبية

٤٠

تشوكا واكامي غوما

سلطة أعشاب بذرية مع صلصة السمسم

٥٠-

خضار ربيعي سوتيه

مع رفانق اللؤم وصلصة خضار محضرة في المطعم

٦-

سلطة نوزومي الخضراء

خس مشكل يقدم مع الأفوكادو، متبل بصلصة الكهأة

٧-

سلطة كامو

بط مبشور مع أوراق الخضار الطازجة، منقوع في صلصة هويسين باللعناع المحضرة في المطعم

٨٠-

سلطة نوزومي كانبي

لحم سلطعون كينج مبشور، أعشاب بذرية، أفوكادو، خس، منقوع في مايونيز الكهأة والكراث المتبل

٩٠٠

سلطة لحم واغيو بقري

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

٩٠-

ميسيو البازنجان

بازنجان مخبوز مع صلصة الميسيو 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 PONZO 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 ماكى خيار ملفوف بورق نوري مع بذور السمسم
٤٨	أفوكادو هارى أفوكادو ملفوف بورق نوري
٦٠	سبرينغ ماكى فلفل وأفوكادو ملفوف ببشرة خيار
٧٠	ياساي ماكى ماكي نباتي مع بطاطا مقرمشة وصلصة تفاح وعنان
٧٥	مجموعة سوشى نباتية تشكيلة من لفائف تيماري، وغونكان، وماكي، تقدم مع صلصة الفلفل الحار والحامض وصلصة بونزو

الأطباق الجانبية

٣٠	شوربة الميسو ميسو، توفو، بصل أحضر، وواكامى
٣٤	إدامامي مطهو على البخار فول الصويا مع ملح مالدون البحري
٤٠	إدامامي حار فول الصويا مقليل مع الفلفل الحار والكيمتشى
٤١	سلطة نوزومي الخضراء خس مشكل يقدم مع الأفوكادو، وصلصة الكهكهة
٥٠	خضار ربيعية سوتىه مع رفاقت اللوم وصلصة خضار محضره في المطعم
٤٥	تشوكا واكامى غوما سلطة أعشاب بذرية مع صلصة السمسم

الأطباق الرئيسية

٥٠	ميسو البازنجان بازنجان مخبوز مع صلصة الميسو من نوزومي
٨٠	ياساي تشا هان أرز ياباني مقليل 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



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

قائمة الحلويات

الحلويات

٣٧.

طبق حلويات نوزومي
تشكيلة كاملة من الحلويات، بما في ذلك الفواكه والسوبرفيه

٧٠

فوندان الشوكولاتة من نوزومي
فوندان الشوكولاتة يقدم مع آيس كريم الفانيлиا

٧٠

تشيزكيك الميسو
تشيزكيك الميسو البيضاء الباردة مع آيس كريم الفانيليا وصلصة الكراميل المثلج

٨٠

بودنخ التمر بالتوفى
يقدم مع آيس كريم الفانيليا وصلصة الكراميل المثلج

٩٠

طبق فواكه
تشكيلة من الفواكه الغريبة والموسمية

٨٨

آيس كريم موتشي
تشكيلة من حلوي الموتشي اليابانية التقليدية



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