

The background of the image features several thin, dark, curved lines that sweep across the frame from the top left towards the bottom right, creating a sense of movement and depth.

亡月
望
NOZOMI



أطباق صغيرة / SMALL DISHES

STEAMED EDAMAME إدامامي مطهو على البخار Sautéed soybeans, sprinkled with Maldon sea salt فول الصويا المطهو، مرشوش بملح البحر مالدون	35	NOZOMI WAGYU TACOS "تاكو الواغيو" نوزومي Wagyu beef tacos served with homemade guacamole (4 pcs) تاكو لحم الواغيو يُقدم مع الجواكامولي المحضر في مطبخنا (٤ قطع)	185
SPICY EDAMAME إدامامي حار Sautéed soybeans with homemade spicy sauce فول الصويا المطهو مع صلصة حارة محضرة في مطبخنا	43	NOZOMI KING CRAB TACOS "تاكو سلطعون الملك" نوزومي King crab, chives and tongarashi butter (4 pcs) سلطعون الملك مع الثوم المعمر وزبدة التونغاراشي (٤ قطع)	220
MISO SOUP شوربة الميسو Dashi stock, miso, tofu, spring onion and wakame مرق الداشي، ميسو، توفو، بصل أخضر وواكامي	40	CRUNCHY SOFT-SHELL CRAB KARA-AGE IN AMBER SAUCE سلطعون "أمبر" طري القشرة Crunchy soft-shell crab kara-age in amber sauce, nori and amaranth -سلطعون طري القشرة مقرمش على طريقة الكارا آغي، بصلصة العنبر، مع الأعشاب البحرية (نوري) وبراعم الأمارانث	130
TORI KARA-AGE توري كارا-آغي Crispy chicken thigh pieces with ginger, tossed in yuzu koshu mayonnaise قطع فخذ الدجاج المقرمشة مع الزنجبيل، ممزوجة بملفوف مايونيز اليوزو كوشو	65	PAPURIKA NANBAN-ZUKE بابريكا نانبان-زوكي Marinated in miso 3 color grilled capsicum with crispy lime tulle فلفل ملون مشوي بثلاثة ألوان، متبل بالميسو، مع رقائق الليمون الحامض المقرمشة	70
ROCK SHRIMP روبيان روك Prawn tempura and avocado, glazed with sweet soya and spicy mayo تمبورا الروبيان والأفوكادو، مغطاة بالصويا الحلوة والمايونيز الحار	99	WAGYU BEEF SLIDERS سلايدرز لحم الواغيو Yuzukoshu mayo and onion marmalade مايونيز اليوزوكوشو ومربى البصل	195
NIKUMAN نكومان Pillowy steamed buns filled with sweet marinated Wagyu beef (4 pcs) خبز البخار الهش المحشو بلحم الواغيو المتبل الحلو (٤ قطع)	140	WAGYU BEEF TATAKI تاتاكي لحم الواغيو Truffle oil and marinated shallots زيت الكمأة والشالوت المتبل	145

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

قد تحتوي الأطباق على مواد مسببة للحساسية، إذا كانت لديك أي متطلبات غذائية يرجى التحدث إلى أحد الموظفين



GYOZA / غيوزا

TORI GYOZA

72

توري غيوزا

Chicken dumpling with lemon ponzu (5 pcs)
زلاية الدجاج مع صلصة البونزو بالليمون (٥ قطع)

HOTATE AND EBI GYOZA

80

غيوزا الهوتاتي والإبي

Hokkaido scallop and shrimp with lemon
ponzu
إسكالوب هوكايدو وروبيان مع صلصة البونزو بالليمون

WAGYU GYOZA

80

غيوزا الواغيو

With lemon ponzu and tongarashi
مع صلصة البونزو بالليمون والتونغاراشي

CRISPY DUCK GYOZA

75

غيوزا البط المقرمشة

Deep fried dumpling with homemade
hoisin sauce
زلاية مقرمشة مع صلصة الهويسن المحضرة
في مطبخنا

VEGETABLE GYOZA

65

غيوزا الخضار

Spring seasonal vegetables with lemon
ponzu
خضار الربيع الموسمية مع صلصة البونزو بالليمون

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

قد تحتوي الأطباق على مواد مسببة للحساسية، إذا كانت لديك أي متطلبات غذائية يرجى التحدث إلى
أحد الموظفين



FROM SUSHI COUNTER

من قسم السوشي

ساشيمي ونيغيري (للقطعة الواحدة) / (per piece)

AKAMI (TUNA LOIN) أكامي (خاصرة التونة)	42	HAMACHI (YELLOWTAIL) هاماتشي (يلوتيل)	40
CHU TORO (MEDIUM FATTY TUNA) تشو تورو (تونة متوسطة الدسم)	65	SAKE (SALMON) ساكي (سلمون)	30
O TORO (FATTY BELLY TUNA) أو تورو (بطن التونة الدسم)	85	EBI (PRAWNS) إيبي (روبيان)	34
SUZUKI (SEA BASS) سوزوكي (قاروص)	30	UNAGI (SWEET WATER EEL) أوناجي (ثعبان الماء العذب)	50
TAI (SEA BREAM) تاي (دنييس)	30	WAGYU BEEF NIGIRI نيغيري لحم الواغيو	70

غونكان (للقطعة الواحدة) / (per piece)

KANI (KING CRAB LEG) كاني (ساق سلطعون الملك)	56	SPICY TUNA AKAMI أكامي حار (خاصرة التونة)	42
AVOCADO أفوكادو	29	SPICY SALMON سلمون حار	32
IKURA (SALMON ROE) إيكورا (بيض السلمون)	60		

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

قد تحتوي الأطباق على مواد مسببة للحساسية، إذا كانت لديك أي متطلبات غذائية يرجى التحدث إلى
أحد الموظفين



MAKI ROLL / مكي رول

YASAI MAKI ياساي مكي Vegetarian maki with crispy potato and apple mint salsa مكي نباتي مع بطاطس مقرمشة وسالسا التفاح والنعناع	60	CALIFORNIA ROLL كاليفورنيا رول King crab meat, japanese mayonnaise and wasabiko لحم سلطعون الملك، مايونيز ياباني وواسايكو	130
KHALIJI MAKI خليجي مكي Teriyaki chicken with pickled cucumber, spring onion and chili garlic sauce دجاج ترياكي مع خيار مخلل، بصل أخضر وصلصة الثوم والحار	70	SPICY TUNA تونة حارة With ginger jelly مع هليون الزنجبيل	80
SALMON AND AVOCADO السلمون والأفوكادو With sesame seeds مع بذور السمسم	65	KAPPA MAKI كابا مكي Cucumber and sesame خيار وسمسم	40
WAGYU ASPARAGUS MAKI واغيو أسباراجوس مكي Sweet chili wagyu beef served with asparagus and cucumber لحم واغيو بالفلفل الحلو يُقدم مع الهليون والخيار	80	SAKE NORIMAKI ساكي نوريمكي Salmon and wasabi سلمون وواسابي	50
		AVOCADO MAKI أفوكادو مكي Avocado and lemon أفوكادو وليمون	48

TEMPURA MAKI / تمبورا مكي

SPIDER ROLL سبايدر رول Soft shell crab tempura tobiko and chili mayo تمبورا السلطعون طري القشرة مع التوبيكو ومايونيز الفلفل الحار	95	CANADIAN LOBSTER MAKI مكي الكركند الكندي Whole lobster tempura leaf lettuce and spicy jp mayo تمبورا كركند كامل مع الخس ومايونيز ياباني حار	275
ARABIAN PRAWN GULF TEMPURA MAKI مكي تمبورا الروبيان العربي Prawns tempura avocado glazed with sweet soya and spicy mayo تمبورا الروبيان والأفوكادو المغطاة بالصويا الحلوة والمايونيز الحار	95		

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

قد تحتوي الأطباق على مواد مسببة للحساسية، إذا كانت لديك أي متطلبات غذائية يرجى التحدث إلى أحد الموظفين



MAKI WITHOUT RICE AND NORI / مكي بدون أرز ونوري

SPRING MAKI سبرينغ مكي Capsicum and avocado wrapped in cucumber skin فلفل رومي وأفوكادو ملفوف بقشر الخيار	60	BLUE WATER MAKI بلو ووتر مكي Salmon, tuna and gulf sea bass wrapped in marinated daikon سلمون، تونة وقاروص الخليج ملفوف بالفجل الأبيض المتبل	80
SAKE EBI MAKI ساكي إيبى مكي Salmon and marinated prawns, wrapped in cucumber سلمون وروبيان متبل ملفوف بالخيار	80		

MARINATED SASHIMI AND TARTARE / ساشيمي متبل وتارتار

MARINATED YELLOWTAIL يلوتيل متبل Served with jalapeño salsa and a chili ponzu dressing يُقدّم مع سالسا الهالابينو وصلصة البونزو بالفلفل الحار	115	SALMON AVOCADO TARTARE تارتار السلمون والأفوكادو Served with tobiko, passion fruit and avocado يُقدّم مع التوبيكو وفاكهة العاطفة والأفوكادو	115
ARABIAN MISO SALMON SASHIMI ساشيمي السلمون بالميسو العربي Miso tahini yuzu sauce and date syrup صلصة الميسو والطحينة واليوزو مع دبس التمر	140	GREEN GRAPE DORADA TARTARE تارتار الدوراد بالعنب الأخضر With celery and crispy rice مع الكرفس والأرز المقرمش	110
BLACK LIME AND POMEGRANATE TUNA SASHIMI ساشيمي التونة بالليمون الأسود والرمّان Marinated bluefin tuna with quinoa and shiso تونة زرقاء الزعنفة متبلّة، مع الكينوا والشيسو	190	SAFFRON YUZU EMULSION OTORO TARTARE تارتار أو-تورو بمستحلب الزعفران واليوزو With pickled shallot and pistachio مع الشالوت المخلّل والفستق	210
YUZU APPLE EBI إيبى اليوزو والتفاح Served with apple salsa and yuzu dressing يُقدّم مع سالسا التفاح وصلصة اليوزو	100		
BLUEFIN AND WATERMELON TARTARE تارتار التونة الزرقاء والبطيخ With shallot, coriander and sumac مع الشالوت والكزبرة والسماق	170		

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

قد تحتوي الأطباق على مواد مسببة للحساسية، إذا كانت لديك أي متطلبات غذائية يرجى التحدث إلى
أحد الموظفين



MIX CHEF SELECTION / تشكيلة الشيف المختارة

THE NOZOMI COLLECTION (15 PREMIUM CUTS)	650	CHEF NIGIRI AND SASHIMI SELECTION (8 PCS)	350
تشكيلة نوزومي (١٥ قطعة فاخرة)		تشكيلة نيغيري وساشيمي الشيف (٨ قطع)	
CHEF NIGIRI SELECTION (6 PCS)	270		
تشكيلة نيغيري الشيف (٦ قطع)			

TEMPURA / تمبورا

(SERVED WITH GINGER OROSHI AND TENDASHI)

(تُقدم مع أوروشي الزنجبيل والتنداشي)

EBI TEN (5 PCS)	170	NOZOMI TEMPURA PLATTER	220
إيبي تن (٥ قطع)		طبق تمبورا نوزومي	
VEGETABLE SELECTION	75	FIREBALL OMANI LOBSTER TAIL	230
تشكيلة الخضار		"ذيل الكركند العُماني" فاير بول	

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

قد تحتوي الأطباق على مواد مسببة للحساسية، إذا كانت لديك أي متطلبات غذائية يرجى التحدث إلى
أحد الموظفين



FROM THE ROBATA CHAR GRILL / من شواية روباتا على الفحم

MEAT AND CHICKEN / اللحم والدجاج

WAGYU (FILLET, SIRLOIN) واغيو (فيليه، سيرلوين)	440	MISO MARINATED CHICKEN دجاج متبل بالميسو 48h miso marinated chicken sakura mix and lemon دجاج متبل بالميسو لمدة ٤٨ ساعة مع مزيج الساكورا والليمون	145
WAGYU KUSHIYAKI واغيو كوشيياكي	150		
BLACK ANGUS (FILLET) فيليه بلاك أنغوس	250	CHICKEN KUSHIYAKI دجاج كوشيياكي	60
ANGUS TOKYO KARE أنغوس طوكيو كاري Japanese curry marinated black angus beef with potato mille-feuille لحم بلاك أنغوس متبل بالكاري الياباني، مع ميل فوي البطاطس	230		

FROM THE SEA / من البحر

JUMBO TIGER PRAWNS روبيان النمر العملاق XO sauce and yuzu butter and crispy rice وزبدة الليمون والأرز المقرمش XO بصلصة	180	DORADO ORIGAMI دوراد أوريغامي Crispy filo wrapped sea bream with herbs and yuzu سمك الدنيس ملفوف بعجينة الفيلو المقرمشة مع الأعشاب والليمون	145
BLACK COD بلاك كود Miso marinated متبل بالميسو	210	EBI KUSHI إيبي كوشي	65
T.T. SALMON T.T. سالمون	210	HOTATE KUSHI هوتاتي كوشي (أسياخ الإسكالوب)	90

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

قد تحتوي الأطباق على مواد مسببة للحساسية، إذا كانت لديك أي متطلبات غذائية يرجى التحدث إلى
أحد الموظفين



RICE DISHES / أطباق الأرز

STEAMED RICE	30	YASAI CHA HAN	85
أرز مطهو على البخار		ياساي تشا هان	
WAGYU BEEF TAKIKOMI	160	OMANI LOBSTER CHA-HAN	240
تاكيكومي لحم الواغيو		تشاهان الكركند العُماني	
MUSHROOM TAKIKOMI	99	With tomato powder and shiso butter	
تاكيكومي الفطر		مع مسحوق الطماطم وزبدة الشيسو	

SIDES AND SALADS / الأطباق الجانبية والسلطات

NOZOMI GREEN SALAD	60	WAGYU BEEF SALAD	255
سلطة نوزومي الخضراء		سلطة لحم الواغيو	
Truffle dressing, avocado and sakura		Crispy wagyu beef in rocket leaves and a	
تتبيلة الكمأة، أفوكادو وسكورا		sweetened chili lime dressing	
DUCK AND WATERMELON SALAD	70	لحم واغيو مقرمش مع أوراق الجرجير وتتبيلة الليمون	
سلطة البط والبطيخ		بالقلقل الحلو	
Homemade hoisin, mint and cashew nuts		CHICKEN TSUKUNE AND MANGO	70
هويسن محضر في مطبخنا، نعناع وجوز الكاجو		SALAD	
BEETROOT CARPACCIO	55	سلطة تسوكونيه الدجاج والمانجو	
كارياتشيرو الشمندر		Baby mix, cucumber and kōmi mayo (miso,	
Sweet soya marinated shallot vinaigrette,		sumac)	
baked pumpkin seeds and black truffle		أوراق خضراء يافعة وخيار مع مايونيز كومي (ميسو	
ponzu		وسماق)	
تتبيلة الخل مع الشالوت المتبل بالصويا الحلوة		NOZOMI KING CRAB SALAD	250
بذور القرع المحمص وبونزو الكمأة السوداء		"سلطة سلطعون الملك" نوزومي	
MISO EGGPLANT	50	Seaweed, avocado, truffle mayo	
باذنجان الميسو		أعشاب بحرية، أفوكادو ومايونيز الكمأة	
Baked with walnuts and white yuzu miso		SAUTÉED SPRING VEGETABLES	50
مخبوز مع الجوز وميسو اليوزو الأبيض		خضار الربيع المطهوه	
CHUKA WAKAME	55	Garlic chips, homemade tonkatsu and	
تشوكا واكامي		lemon	
Seaweed salad with roasted sesame		رقائق الثوم، تونكاتسو محضر في مطبخنا وليمون	
dressing			
سلطة الأعشاب البحرية مع تتبيلة السمسم			
المحمص			

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

قد تحتوي الأطباق على مواد مسببة للحساسية، إذا كانت لديك أي متطلبات غذائية يرجى التحدث إلى
أحد الموظفين



DESSERT / الحلويات

NOZOMI DESSERT PLATTER

370

طبق حلويات نوزومي

Combination of desserts including fruits and sorbets

تشكيلة من الحلويات تشمل الفواكه والسوربيه

CHOCOLATE FONDANT

75

فوندان الشوكولاتة

With vanilla ice cream

مع آيس كريم الفانيليا

MISO CHEESECAKE

75

تشيز كيك الميسو

Salted caramel sauce and vanilla ice cream

صلصة الكراميل المملح وآيس كريم الفانيليا

EXOTIC FRUIT PLATTER

95

طبق الفواكه الاستوائية

Assortment of exotic and seasonal fruits

تشكيلة من الفواكه الاستوائية والموسمية

NOZOMI ZEN

70

نوزومي زين

Delicate milk chocolate sable, finished

with touch of Japanese elegance

ساباليه رقيق بشوكولاتة الحليب، تُتوّجه لمسة من

الأناقة اليابانية

STICKY TOFFEE DATES PUDDING

85

بودنغ التمر بالتوفي

Served with vanilla ice cream and drizzled

with salted caramel sauce

يُقدم مع آيس كريم الفانيليا وصلصة الكراميل

المملح

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

قد تحتوي الأطباق على مواد مسببة للحساسية، إذا كانت لديك أي متطلبات غذائية يرجى التحدث إلى
أحد الموظفين