



WELCOME TO
NOZOMI BRUNCH
نوزومي برانش

SAR 325 PER PERSON
325 رس للشخص الواحد

OUR SHARING BRUNCH MENU IS
AVAILABLE FROM 12:30 PM UNTIL 4:30 PM

قائمة البرانش متاحة
من الساعة 12:30 ظهراً حتى 4:30 مساءً

#NOZOMIALKHOBAR

STARTERS

المقبلات

EDAMAME

SOYBEANS SERVED WITH MALDON SALT

ادامامي

فول الصويا يقدم مع ملح مالدون

NASU DENGAKU

FRIED EGGPLANT WITH MISO DRESSING

ناسو دينجاكو

بادنجان مقلي مع صلصة الميزو

FISH TEMPURA

DEEP FRIED ARABIAN GULF WHITE FISH

سمك التيمبورا

سمك أبيض من الخليج العربي مقلي على طريقة التيمبورا

FROM THE SUSHI COUNTER

من طاولة السوشي

CHANSAN

GULF PRAWN TEMPURA SERVED WITH AVOCADO, UNAGI SAUCE, AND CHILI MAYONNAISE, SPRINKLED WITH TEMPURA FLAKES

تشان سان

تيمبورا روبان الخليج تقدم مع الأفوكادو وصلصة الأنواجي والمايونيز الحار ورفائق التيمبورا

FISH KATSU

LOCAL FISH WITH SPRING ONION, DAIKON, ZUCCHINI AND JAPANESE MAYO AND BULLDOG SAUCE

سمك الكاتسو

السمك المحلي مع البصل الأخضر، فجل أبيض، كوسة، والمايونيز الياباني وصلصة البولودوج

SEARED SALMON

SALMON OVER SERVED WITH CUCUMBER, AVOCADO AND TRUFFLE CREAM

شرائح السلمون

شرائح السلمون تقدم مع الخيار والأفوكادو وكريمة الحمأة

YASAI

ROLLED WITH CARROT, DAIKON, CUCUMBER, AVOCADO, LOLLO ROSSO, SESAME AND SERVED WITH BAINIKU SAUCE

ياساي

ملفوف بالجزر، فجل أبيض، خيار، أفوكادو، الخس الأحمر، سمسم، ويقدم مع صلصة البانينيك

CHIRASHI SPECIAL

TEMPURA MAKI WITH BLUEFIN TUNA, YELLOWTAIL, SALMON, AVOCADO, SPRINKLED WITH TOBIKO AND LEMON ZEST

الشيراشي الخاص

ماكي التيمبورا مع تونة البلوفين، تونة الزعانف الصفراء، سلمون، أفوكادو، مع التوبيكو وفشر الليمون

SALMON NIGIRI

نيجيري سلمون

BLUEFIN TUNA NIGIRI

نيجيري بلوفين تونة



DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS. IF YOU HAVE ANY DIETARY REQUIREMENTS PLEASE SPEAK TO A MEMBER OF STAFF.
قد تحتوي الأطباق على مكونات تسبب الحساسية، إذا كان لديك أي حساسية تجاه أي نوع من الأطعمة، فيرجى منك التحدث إلى أحد الموظفين.

FROM THE ROBATA GRILL من طاولة الروباتا

CHICKEN GYOZA

STEAMED CHICKEN DUMPLINGS WITH GINGER,
SPRING ONION AND SESAME OIL

غيوزا بالدجاج

فطائر الدجاج المطهية على البخار مع الزنجبيل
والبصل الأخضر وزيت السمسم

LAMB GYOZA

STEAMED LAMB DUMPLINGS WITH 5 SPICES, ONION
AND PARSLEY

غيوزا بلحم الخروف

فطائر لحم الخروف المطهية على البخار مع
خمس بهارات، بصل وبقدونس

SEAFOOD GYOZA

MIXED SEAFOOD SERVED WITH TEN DASHI SAUCE

غيوزا المأكولات البحرية

مأكولات بحرية مشكلة تقدم مع صلصة داشي

BEEF SLIDERS

GRILLED BEEF SERVED WITH TOMATO, CARAMELIZED
ONION, HERB MAYONNAISE AND CHEDDAR CHEESE

سلايدر اللحم

اللحم المشوي يقدم مع الطماطم، البصل
المكرومل، مايونيز الأعشاب وجبنة الشيدر

TEMPURA KAKIAGE

SCALLOP, ONION, PARSLEY, SWEET POTATO

تيمبورا كاكيجي

محار صدف، بصل، بقدونس، البطاط الحلوة

CHICKEN KARAAGE

DEEP FRIED CHICKEN SERVED WITH SPICY SAUCE

قطع دجاج كراج

دجاج مقلي يقدم مع الصلصة الحارة

YAKITORI

CHICKEN THIGH SERVED WITH SPRING ONION,
SHICHIMI AND YAKITORI SAUCE

ياكيتوري

فخذ الدجاج يقدم مع البصل الأخضر وصلصة
الشيشيمي والياكيتوري

GULF BASS MISO

ARABIAN WHITE FISH MARINATED WITH MISO SAUCE

باس خليجي بالميزو

سمكة عربية متبلّة بصلصة الميسو

ZUCCHINI KUSHI

GRILLED ZUCCHINI WITH TERIYAKI SAUCE

كوشي كوسة

كوسة مشوية مع صلصة التيرياكي

BROCCOLI TERIYAKI

GRILLED BROCCOLI WITH TERIYAKI SAUCE

بروكلي تيرياكي

بروكلي مشوي مع صلصة التيرياكي

SWEET POTATO

GRILLED SWEET POTATO WITH TERIYAKI REDUCTION

البطاطا الحلوة

بطاطا حلوة مشوية مع التيرياكي المخففة

GULF PRAWN

GRILLED ARABIAN GULF PRAWN WITH BALSAMIC
VINAIGRETTE DRESSING

روبيان الخليج

روبيان الخليج المشوي مع صلصة خل البلسميك



DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS. IF YOU HAVE ANY DIETARY REQUIREMENTS PLEASE SPEAK TO A MEMBER OF STAFF.
قد تحتوي الأطباق على مكونات تسبب الحساسية. إذا كان لديك أي حساسية تجاه أي نوع من الأطعمة، فيرجى منك التحدث إلى أحد الموظفين.

SALAD SECTION

قسم السلطات

KAISO SALAD

SEAWEED SALAD WITH CHERRY TOMATO, LETTUCE
AND PONZU DRESSING

سلطة كايسو

سلطة الأعشاب البحرية مع الطماطم
الكرزي، الخس وصلصة البونزو

EDAMAME HUMMUS

SERVED WITH LEMON ZEST, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
AND SELECTION OF HOMEMADE SELECTION
OF CRISPS

حمص ادامامي

يقدم مع نكهة الليمون، وزيت الزيتون البكر
ومختارات من المقرمشات المحضرة لدينا

SOMEN SALAD

SPICY SOMEN NOODLES WITH GOCHUJANG PASTE,
SESAME OIL AND MIRIN

سلطة سومن

نودلز سومن الحار مع عجينة غوتشوجانغ
وزيت السمسم والميرين

MAIN COURSE

الأطباق الرئيسية

ROBATA BEEF (CARVING STATION)

MISO MARINATED STRIPLOIN

لحم روباتا (آلة تقطيع اللحوم اليدوية)

ستريبلوبين بصلصة الميسو

BLACK COD

BAKED AND MARINATED IN MISO, SERVED WITH
PICKLED RED RADISH AND CITRUS MISO SAUCE

سمك القد الأسود

مطبوخة ومتبلية بالميسو، تقدم مع مخلل
الفجل الأحمر وصلصة الميسو الحامضة

CHICKEN BINCHOTAN

BONELESS CHICKEN LEG WITH MISO MARINADE

دجاج بنشوتان

ساق الدجاج بدون عظم مع صلصة الميسو

MUSHROOM TAKIKOMI RICE

MUSHROOM DASHI RICE SERVED WITH SHISO POWDER
AND TRUFFLE MUSHROOM SAUCE

أرز فطر تاكيكومي

أرز فطر داشي يقدم مع مسحوق الشيسو
وصلصة الفطر والخمأة



DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS, IF YOU HAVE ANY DIETARY REQUIREMENTS PLEASE SPEAK TO A MEMBER OF STAFF.
قد تحتوي الأطباق على مكونات تسبب الحساسية. إذا كان لديك أي حساسية تجاه أي نوع من الأطعمة، فيرجى منك التحدث إلى أحد الموظفين.

DESSERT SELECTION

الطويات

WHITE CHOCOLATE BROWNIE

SERVED WITH VANILLA NAMELAKA AND MANDARIN GEL

براوني الشوكولاتة البيضاء
يقدم مع فانيليا ناميلكا وجيل ماندارين

MISO CHEESECAKE

BAKED CHEESECAKE WITH MISO NAMELAKA

ميسو تشيزكيك
تشيزكيك مخبوز ميسو ناميلكا

CHOCOLATE LAYER CAKE

CHOCOLATE MOUSSE, GANACHE AND CRUNCHY PRALINE

كيسة طبقة الشوكولاتة
موس الشوكولاتة، غاناش براين المقرمش

TIRAMISU

CLASSIC TIRAMISU WITH MASCARPONE CREAM
AND ESPRESSO BISCUIT

تيراميسو
تيراميسو كلاسيكي مع كريمة الماسكاربوني
وبسكويت الإسبريسو

FRUITS SASHIMI ON ICE

SELECTION OF FRESHLY CUT SEASONAL FRUITS

فواكه ساشيمي على الثلج
مجموعة من قطع الفواكه الطازجة

BERRIES FINANCIER

FRENCH ALMOND CAKE WITH MIXED FOREST BERRIES

فينانسيه التوت
كيسة اللوز الفرنسي مع توت الغابة المشكل

MATCHA STRAWBERRY ROLL

MATCHA CHIFFON CAKE WITH VANILLA CHANTILLY
AND FRESH STRAWBERRY

رول ماتشا بالفراولة
كيسة شيفون ماتشا مع شانتيلي الفانيليا
والفراولة الطازجة

BANANA DULCE DE LECHE

BANANA PUDDING WITH DULCE DE LECHE
SAUCE AND BRITTLES

دولتشي دي ليشي الموز
بودينغ الموز مع صلصة الدولتشي دي ليشي
مع الحلوى الهش

YUZU MERINGUE TART

SABLE BISCUIT, YUZU CURED AND ITALIAN MERINGUE

تارت اليزو بالمرنغ
بسكويت السمور، يوزو مملح والمرنغ الإيطالي

YUZU SORBET AND BLACK SESAME ICE CREAM

(ON ORDER)

سوربيه اليزو و آيس كريم
السمسم الأسود
(عند الطلب)



DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS. IF YOU HAVE ANY DIETARY REQUIREMENTS PLEASE SPEAK TO A MEMBER OF STAFF.
قد تحتوي الأطباق على مكونات تسبب الحساسية، إذا كان لديك أي حساسية تجاه أي نوع من الأطعمة، فيرجى منك التحدث إلى أحد الموظفين.

BRUNCH BEVERAGES

مشروبات برانش

TEA	شاي
COFFEE	قهوة
PEPSI	بيبيسي
DIET PEPSI	بيبيسي دايت
7UP	سفن أب
MIRINDA ORANGE	ميراندا برتقال
ACQUA PANNA 250/750 ML	مياه أكوا بانا 750\250 مل
S.PELLEGRINO 250/750 ML	مياه سان بيلغرينو غازية 750\250 مل

BRUNCH SIGNATURE MOCKTAILS

موكتيل برانش الخاص

YUZU LEMONADE	ليموناضة يوزو
PASSION FRUIT TEA NI	شاي فاكهة العاطفة
RASPBERRY & LAVENDER LEMONADE	ليموناضة توت العليق والخزامى



DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS, IF YOU HAVE ANY DIETARY REQUIREMENTS PLEASE SPEAK TO A MEMBER OF STAFF.
قد تحتوي الأطباق على مكونات تسبب الحساسية، إذا كان لديك أي حساسية تجاه أي نوع من الأطعمة، فيرجى منك التحدث إلى أحد الموظفين.