

M E N U





The recommended daily calorie intake is 2,000 calories a day for women and 2,500 for men.

السعرات الحرارية اليومية الموصى بها هي ٢٠٠٠ سعرة حرارية يوميا للنساء و ٢٥٠٠ للرجال.

## DISCLAIMER

If you have any food allergies or special dietary requirements, please inform a member of a staff or ask for more information prior to placing your order.

إذا كانت لديك حساسية من الطعام أو متطلبات غذائية خاصة، فيرجى إبلاغ أحد الموظفين أو طلب مزيد من المعلومات قبل وضع طلبك.



Prices are vat inclusive

الأسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة

# Soups

Miso Soup With Crab (56 cal)  
Crabstick, Tofu, Wakame, Spring Onion

43

شورية ميسو مع سلطعون (56 س.ح)  
سلطعون، توفو، واكامي، بصل أخضر

● Tom Yum Soup (142 cal)  
Shrimp, Crabstick

47

● شورية توم يم (142 س.ح)  
جمبري، سلطعون

## Appetizers

<b>Crab Salad</b> (155 cal) Crab, Cucumber, Mayonnaise	<b>79</b>	<b>سلطة سلطعون</b> (155 س.ح) سلطعون، خيار، مايونيز
<b>Crispy Quinoa Crab Bites</b> (166 cal) Crab, Avocado, Mango, Lemon, Ebiko, Special Sauce	<b>78</b>	<b>سلطعون مع كينوا مقرمشة</b> (166 س.ح) سلطعون، أفوكادو، مانجو، ليمون، إيبيكو، صلصة خاصة
● <b>Spicy Crunchy Salmon Or Tuna</b> (276 cal) Salmon or Tuna, Crunchy Tempura Bits, Spicy Mayonnaise	<b>78</b>	● <b>سبايسي كرانشي سالمون أو تونة</b> (276 س.ح) سالمون أو تونة، قطع تمبورا مقرشة، مايونيز حار
<b>Salty or Spicy Edamame</b> (146 cal) Steamed Soy Beans	<b>38</b>	<b>إيدمامي مع ملح أو حار</b> (146 س.ح) فول الصويا المسلوق
<b>Horenso Gomae</b> (156 cal) Boiled Spinach, Lemon Slices, Sesame Sauce	<b>45</b>	<b>هورينسو غوماي</b> (156 س.ح) سبانخ مسلوقة، شرائح ليمون، صلصة السمسم
<b>Alaskan</b> (175 cal) Salmon, Avocado, Crunchy Tempura Bits, Special Sauce	<b>74</b>	<b>ألaskan</b> (175 س.ح) سالمون، أفوكادو، قطع تمبورا مقرمشة، صلصة خاصة
<b>Salmon Tacos</b> (242 cal) Salmon, Avocado, Sriracha Mayonnaise Sauce	<b>70</b>	<b>سالمون تاكوس</b> (242 س.ح) سالمون، أفوكادو، صلصة سريراتشا مايونيز
<b>Truffle Salmon Crispy Rice</b> (254 cal) Salmon, Crab, Ebiko, Crispy Rice, Truffle Mayonnaise Sauce	<b>80</b>	<b>ترفل مع سالمون ورز مقرمش</b> (254 س.ح) سالمون، سلطعون، إيبيكو، رز مقرمش، صلصة ترفل مايونيز
<b>Wagyu Carpaccio</b> (192 cal) Thin Slices Of Torched MB 9+ Wagyu Beef, Aragula, Parmesan Cheese, Pistachio, Special Truffle Sauce	<b>145</b>	<b>واقيو كارباتشو</b> (192 س.ح) شرائح نحيفة من درجة 9+ لحمة واقيو مشوحة، جرجير، جبنة بارميزان، فستق، صلصة ترفل خاصة
● <b>Truffle Yellowtail Carpaccio</b> (86 cal) Thin Slices Of Yellowtail, Jalapeno, Crispy Quinoa, Aji Amarillo & Truffle Sauce	<b>93</b>	● <b>ترفل الذيل الأصفر كارباتشو</b> (86 س.ح) شرائح نحيفة من الذيل الأصفر، هالبينو، كينوا مقرمشة، صلصة آجي أماريلو وترفل
<b>Salmon &amp; Tuna Uzu-Zukuri</b> (182 cal) Thin Slices Of Salmon & Tuna, Ponzo Sauce	<b>125</b>	<b>سالمون وتونة أوزو زوكوري</b> (182 س.ح) شرائح نحيفة من السالمون والتونة، صلصة بونزو
● <b>Salmon Crudo</b> (121 cal) Thin Slices Of Salmon, Spicy Sweet & Sour Sauce	<b>83</b>	● <b>سالمون كرودو</b> (121 س.ح) شرائح نحيفة من السالمون، صلصة حارة حامضة و حلوة
<b>Shrimp Dumpling</b> (210 cal)	<b>82</b>	<b>جمبري دامبلينغ</b> (210 س.ح)
● <b>Shrimp Gyoza</b> (287 cal)	<b>54</b>	● <b>جمبري جيوزا</b> (287 س.ح)

## Fried Appetizers

<b>Baby Calamari</b> (423 cal) Deep Fried Baby Calamari	<b>67</b>	<b>كالاماري صغير</b> (423 س.ح) كالاماري مقلي صغير
<b>Mini Shrimp Balls</b> (189 cal) Fried Shrimps, Carrots, Ginger, Special Spices	<b>48</b>	<b>كرات جمبري صغيرة</b> (189 س.ح) جمبري مقلي، جزر، زنجبيل، نكهات خاصة
● <b>Rock Shrimp</b> (345 cal) Fried Shrimps, Wasabi Mayonnaise Sauce	<b>85</b>	● <b>جمبري روك</b> (345 س.ح) جمبري مقلي، صلصة واسابي مايونيز
● <b>Dynamite Shrimp</b> (345 cal) Fried Shrimps, Sriracha Mayonnaise & Chili Sauce	<b>85</b>	● <b>جمبري دايناميت</b> (345 س.ح) جمبري مقلي، سريراتشا مايونيز مع صلصة الفلفل الحار
<b>Shrimp Tempura</b> (290 cal) Fried Shrimps With Crunchy Tempura Breading (4 Large Pieces)	<b>77</b>	<b>جمبري تمبورا</b> (290 س.ح) جمبري مقلي (4 قطع كبيرة)
<b>Shrimp Or Vegetables Spring Roll</b> (199 cal)	<b>53</b>	<b>لفاة الجمبري أو الخضروات</b> (199 س.ح)

## Signature Nigiri Solo Selection

Our Choice Of 5 Pieces Of Specialty Nigiri

150

## Speciality Nigiri Sushi

	Pieces	
	2	
<b>Sweet Lime Dijon Salmon Sushi</b> (97 cal) Salmon, Black Sesame, Crunchy Tempura Bits, Sweet Lime Dijon Mustard Sauce.	53	ليمون حلو ديجون سالمون سوشي (97 س.ح) سالمون، سمسم أسود، قطع تمبوا مقرمشة، صلصة ليمون حلو بخردل الديجون
<b>Spicy Truffle Salmon Sushi</b> (92 cal) Salmon, Shitake Mushroom, Spicy Truffle Mayonnaise Sauce	56	سبايسي ترفل سالمون سوشي (92 س.ح) سالمون، فطر شيتاكي، صلصة ترفل مايونيز حار
<b>Zesty Salmon Sushi</b> (86 cal) Salmon, Truffle Oil, Crispy Salmon Skin, Lemon & Lime Zest	53	زيستي سالمون سوشي (86 س.ح) سالمون، زيت ترفل، جلد سالمون مقرمش، قشر ليمون
<b>Butterfly Scallops Sushi</b> (142 cal) Torched Scallops, Ebiko, Wasabi, Special Sauce	59	فراشة سكالوبس سوشي (142 س.ح) سكالوبس مشوح، إبيكو، واسابي، صلصة خاصة
<b>Sweet Balsamic Yellowtail Sushi</b> (128 cal) Yellowtail, Caramelized & Spring Onions, Passionfruit Seeds, Quinoa	59	بالساميك حلو الذيل الأصفر سوشي (128 س.ح) الذيل الأصفر، بصل مكرمل و أخضر، بذور باشن فروت، كينوا، صلصة بالساميك حل
<b>Wagyuzan Sushi</b> (186 cal) Torched Mb 9+ Wagyu Beef, Caramelized Onion, Parmesan Cheese	77	واقيزان سوشي (186 س.ح) درجة +9 لحمة واقيو مشوحة، بصل مكرمل، جبنة بارميزان
<b>Beef Burger Sushi</b> (147 cal) Grilled Black Angus Beef Tenderloin, Mayonnaise & Teriyaki Sauce	59	لحمة برقر سوشي (147 س.ح) لحمة بلاك أنجوس تندرلوين مشوية، صلصة مايونيز وترياكي

## Nigiri & Sashimi

your choice of 2 pieces of Nigiri or 5 Pieces of Sashimi

	Pieces		
	2	5	
<b>Salmon</b> (65 cal)	49	69	سالمون (65 س.ح)
<b>Yellow Tail</b> (120 cal)	56	65	الذيل الأصفر (120 س.ح)
<b>Shrimp</b> (85 cal)	43	52	جمبري (85 س.ح)
<b>Crab</b> (115 cal)	40	45	سلطعون (115 س.ح)
<b>Eel</b> (120 cal)	57	69	انقليس (120 س.ح)
<b>Scallops</b> (125 cal)	55	66	سكالوبس (125 س.ح)

● Spicy

## Maki

## Shrimps

	Pieces		
	3	6	
<b>Crispy Shrimp Maki</b> (380 cal) Shrimp Tempura, Crab, Avocado, Quinoa, Special Sweet Sauce	<b>50</b>	<b>82</b>	جمبري مقرمش مكي (380 س.ح) جمبري تمبورا، سلطعون، أفوكادو، كينوا، صلصة طوة خاصة
<b>Miso Cream Maki</b> (388 cal) Shrimp Tempura, Cucumber, Miso Cream Sauce	<b>47</b>	<b>78</b>	ميسو كريم مكي (388 س.ح) جمبري تمبورا، خيار، صلصة كريمة ميسو
<b>Tempura Maki</b> (410 cal) Boiled Shrimp, Shrimp Tempura, Teriyaki Sauce	<b>53</b>	<b>89</b>	تம்பورا مكي (410 س.ح) جمبري مسلوق، جمبري تمبورا، صلصة ترياكي
<b>Jamada Passion Maki</b> (386 cal) Shrimp Tempura, Eel, Teriyaki Sauce	<b>57</b>	<b>86</b>	جامادا باشن مكي (386 س.ح) جمبري تمبورا، إيل، صلصة ترياكي
● <b>Tiger Maki</b> (382 cal) Shrimp Tempura, Avocado, Philadelphia Cheese, Lettuce, Ebiko (4 Large Pieces)		<b>72</b>	● <b>تايجر مكي</b> (382 س.ح) جمبري تمبورا، أفوكادو، جبنة فيلاديلفيا، خس، إيبيكو (4 قطع كبيرة)
<b>Seven Maki</b> (442 cal) Shrimp Tempura, Avocado, Lettuce, Mayonnaise & Teriyaki Sauce	<b>45</b>	<b>76</b>	٧ مكي (442 س.ح) جمبري تمبورا، أفوكادو، خس، صلصة مايونيز وترياكي
● <b>Dynamite Maki</b> (418 cal) Shrimp Tempura, Crab, Avocado, Lettuce, Dynamite Sauce	<b>52</b>	<b>84</b>	● <b>دايناميت مكي</b> (418 س.ح) جمبري تمبورا، سلطعون، أفوكادو، خس، صلصة دايناميت

## Salmon

	Pieces		
	3	6	
<b>Special Salmon Maki</b> (186 cal) Salmon, Avocado, Crunchy Tempura Bits	<b>43</b>	<b>74</b>	سبيشال شافي مكي (186 س.ح) سالمون، أفوكادو، قطع تمبورا مقرمشة
● <b>Salmon Twist Maki</b> (271 cal) Salmon, Avocado, Togarashi, Wasabi & Teriyaki Sauce	<b>47</b>	<b>77</b>	● <b>مكي سالمون ملفوف</b> (271 س.ح) سالمون، أفوكادو، توغاراشي، صلصة وسابي مع ترياكي
<b>Volcano Maki</b> (289 cal) Salmon, Crab, Shrimp, Avocado, Special Sauce	<b>49</b>	<b>78</b>	<b>فولكانو مكي</b> (289 س.ح) سالمون، سلطعون، جمبري تمبورا، أفوكادو، صلصة خاصة

## Crab

	Pieces		
	3	6	
● <b>Fried Kani Maki</b> (261 cal) Fried Crab, Wasabi Mayonnaise Sauce	<b>45</b>	<b>75</b>	● <b>فرايد كاني مكي</b> (261 س.ح) سلطعون مقلي، صلصة واسابي مايونيز
<b>Tropical Maki</b> (184 cal) Crab, Mango, Avocado	<b>48</b>	<b>79</b>	<b>تروبيكال مكي</b> (184 س.ح) سلطعون، مانجو، أفوكادو
<b>Crazy Maki</b> (180 cal) Crab, Tempura Crunchy Bits	<b>48</b>	<b>78</b>	<b>كريزي مكي</b> (180 س.ح) سلطعون، قطع تمبورا مقرمشة
<b>California Maki</b> (182 cal) Crab, Avocado, Cucumber, Sesame	<b>49</b>	<b>79</b>	<b>كاليفورنيا مكي</b> (182 س.ح) سلطعون، أفوكادو، خيار، سمسم

## Yellowtail

	Pieces		
	3	6	
● <b>Spicy Yellowtail Maki</b> (344cal) Yellowtail, Crab, Avocado, Crunchy Tempura Bits, Spicy Sour Sauce	<b>47</b>	<b>79</b>	● <b>سبايسي الذيل الأصفر مكي</b> (344س.ح) الذيل الأصفر، سلطعون، أفوكادو، قطع تمبورا مقرمشة، صلصة حارة وحامضة

## Tuna

	Pieces		
	3	6	
● <b>Tuna Twist Maki</b> (271 cal) Tuna, Avocado, Togarashi, Wasabi & Teriyaki Sauce	<b>47</b>	<b>77</b>	● <b>تونا تويست مكي</b> (271 س.ح) تونة، أفوكادو، توغاراشي، صلصة وسابي مع ترياكي

## Softshell Crab

	Pieces		
	3	6	
● <b>Spider Maki</b> (427 cal) Fried Soft-Shell Crab, Wasabi Mayonnaise & Teriyaki Sauce	<b>54</b>	<b>85</b>	● <b>سبايدر مكي</b> (427 س.ح) سلطعون مقلي، صلصة وسابي مايونيز مع ترياكي

## Vegetarian

	Pieces		
	3	6	
<b>Kappa Maki</b> (132 cal) Cucumber	<b>29</b>	<b>46</b>	<b>كابا مكي</b> (132 س.ح) خيار
<b>Avocado Maki</b> (154 cal)	<b>32</b>	<b>49</b>	<b>أفوكادو مكي</b> (154 س.ح)
<b>Veggie Maki</b> (162 cal) Avocado, Asparagus, Carrots, Mushrooms	<b>41</b>	<b>68</b>	<b>فيجي مكي</b> (162 س.ح) أفوكادو، هليون، جزر، فطر

● Spicy

## Chinese Main Dishes by Ukiyo

<b>Beef Szechuan</b> (422 cal) Crispy Beef, Sweet & Sour Sauce	<b>135</b>	لحم سيشوان (422 س.ح) لحمة مقرمشة، صلصة الحلو والحامض
<b>Beef &amp; Black Pepper</b> (436 cal)	<b>95</b>	لحم والفلفل الأسود (436 س.ح)
<b>Chicken &amp; Cashew Nuts</b> (325 cal)	<b>106</b>	دجاج وكاجو (325 س.ح)
<b>Chicken Sweet &amp; Sour</b> (318 cal)	<b>93</b>	دجاج وصلصة الحلو والحامض (318 س.ح)
<b>Shrimp &amp; Sweet Chili Sauce</b> (377 cal)	<b>140</b>	جمبري وصلصة الفلفل الحلو (377 س.ح)
<b>Shrimp Sweet &amp; Sour</b> (360 cal)	<b>95</b>	جمبري وصلصة الحلو والحامض (360 س.ح)

## Japanese Teppanyaki Main Dishes

<b>Wagyu Beef Yaki</b> (430 cal) Grilled Mb 9+ Wagyu Beef With Side Vegetables, Yakiniku Sauce	<b>295</b>	لحمة واقيو ياكي (430 س.ح) درجة +9 لحمة واقيو مشوية مع خضار جانبية، صلصة ياكينيكو
<b>Beef Teppanyaki</b> (340 cal) Grilled Black Angus Beef Tenderloin With Side Vegetables	<b>167</b>	لحمة تيبانياكي (340 س.ح) لحمة بلاك أنجوس تندرلوين مشوي مع خضروات جانبية
<b>Chicken Teppanyaki</b> (235 cal) Grilled Chicken With Side Vegetables	<b>92</b>	دجاج تيبانياكي (235 س.ح) دجاج مشوي مع خضروات جانبية
<b>Shrimp Teppanyaki</b> (265 cal) Grilled Shrimp With Side Vegetables	<b>95</b>	جمبري تيبانياكي (265 س.ح) جمبري مشوي مع خضروات جانبية
<b>Salmon Teppanyaki</b> (305 cal) Grilled Salmon With Side Vegetables	<b>115</b>	سمك سالمون تيبانياكي (305 س.ح) سالمون مشوي مع خضروات جانبية
<b>Black Cod Teppanyaki</b> (410 cal) Grilled Alaskan Black Cod Fish With Side Vegetables	<b>215</b>	سمك القد الأسود تيبانياكي (410 س.ح) سمك القد الأسود مشوي مع خضروات جانبية
<b>Mixed Vegetables Teppanyaki</b> (145 cal) Grilled Spinach, Mushroom, Zucchini	<b>65</b>	خضروات مشكلة تيبانياكي (145 س.ح) سبانخ، فطر، كوسة

# Rice

<b>Truffle Mushroom Rice</b> (485 cal) Parmesan Cheese, Spring Onions	<b>90</b>	أرز بالترفل والفطر (485 س.ج) جبنة بارميزان، بصل أخضر
<b>Japanese Vegetable Fried Rice</b> (310 cal) Contains Eggs & Garlic, Cooked On The Grill With Soy Sauce	<b>46</b>	أرز مقلي بالخضروات ياباني (310 س.ج) يحتوي على بيض وثوم، مطبوخ على الصاج بالصوي صوس
<b>Chinese Vegetable Fried Rice</b> (300 cal) Contains Eggs, Cooked On The Wok With Special Spices	<b>46</b>	أرز مقلي بالخضروات صيني (300 س.ج) يحتوي على بيض، مطبوخ على الوك بنكهات خاصة
<b>Japanese Garlic or Egg Fried Rice</b> (290 cal) Contains Eggs, Cooked On The Grill With Soy Sauce	<b>42</b>	أرز مقلي بالثوم أو البيض ياباني (290 س.ج) يحتوي على بيض، مطبوخ على الصاج بالصوي صوس
<b>Chinese Garlic or Egg Fried Rice</b> (280 cal) Contains Eggs, Cooked On The Wok With Special Spices	<b>42</b>	أرز مقلي بالثوم أو البيض صيني (280 س.ج) يحتوي على بيض، مطبوخ على الوك بنكهات خاصة
<b>Steamed Rice</b> (200 cal)	<b>38</b>	أرز على البخار (200 س.ج)

● Spicy



# Desserts By Ukiyo

## Pain Perdu (610 cal)

Soft Caramelized Brioche, Infused With Double Vanilla Cream Sauce, Served With Home Made Vanilla Ice Cream

77

بان بيردو (610 س.ح)

## Banoffee (650 Cal)

Caramelized Banana Slices Layered With Dulce De Leche, Gianduja Chocolate And Vanilla Whipped Cream, Served With Home Made Dulche De Leche Ice Cream

78

بانوفي (650 س.ح)

## Meringue (615 cal)

Sweet Vanilla Semi-Freddo Encaged In Texture Of Crispy Meringue Served With Mix Berries Forest Fruit

75

ميرينغ (615 س.ح)

## Mango Cheesecake (635 cal)

Light Creamy Japanese-Style Cake Made Of Crunchy Cracker, Cream Cheese, Topped With Mango Sauce Served With Home Made Mango Sorbet

73

مانجو شيز كيك (635 س.ح)

## Crème Brûlée (570 cal)

A Rich Custard Vanilla Cream Topped With A Crispy Caramelized Sugar Layer And Red Berries Compote

69

كريم برولي (570 س.ح)

## 3 Scoops of home made Ice Cream of choice (300 cal)

Matcha, Peanut Butter, Chocolate, Vanilla, Dulche De Leche

55

٣ مغارف ايس كريم من (300 س.ح)  
الاختيار محلي الصنع

ماتشا، زبدة الفول السوداني، شوكولاتة، فانيللا، دولشي دي ليتشي

## 3 Scoops of home made Sorbets of choice (265 cal)

Passionfruit, Mango, Raspberry, Lemon, Coconut

55

٣ مغارف سورييت من (265 س.ح)  
الاختيار محلي الصنع

باشن فروت، مانجو، توت بري، ليمون، جوز الهند

# Beverages

## Mocktails

Strawberry Fizz (207 cal) Strawberry, Cucumber, Lemon, Sparkling Water	35	فروالة فيز (207 س.ح) فروالة، خيار، ليمون، مياه غازية
Sweet & Sour Passionfruit (235 cal) Pineapple, Orange, Honey, Passionfruit, Lemon	35	باشن فروت حال وحامض (235 س.ح) أناناس، برتقال، عسل، باشون فروت، ليمون
Lemon Basil (180 cal)	35	ليمون بالريحان (180 س.ح)
Strawberry Basil (180 cal)	35	فراولة بالريحان (180 س.ح)
Rose Lemonade (185 cal)	35	ليمونيد بالورد (185 س.ح)
Elderflower Lime (195 cal)	35	إلدرفلور لديم (195 س.ح)
Passionfruit Mojito (185 cal)	35	موهيتو باشن فروت (185 س.ح)
Raspberry Mojito (190 cal)	35	موهيتو توت بري (190 س.ح)
Mango Mojito (220 cal)	35	موهيتو المنجو (220 س.ح)
Strawberry Mojito (210 cal)	35	موهيتو الفراولة (210 س.ح)
Strawberry Mango Mojito (195 cal)	35	موهيتو الفراولة ومانجا (195 س.ح)
Pina Colada (265 cal) Pineapple, Coconut Milk	35	بيننا كولادا (265 س.ح) أناناس، حليب جوز الهند

## Fresh Juices

Watermelon Juice (71 cal) *You may add Flavored Syrup + 3	35	عصير بطيخ (71 س.ح) *يمكنك إضافة نكهة شراب مركز + 3
Pineapple Juice (117 cal) *You may add Flavored Syrup + 3	35	عصير أناناس (117 س.ح) *يمكنك إضافة نكهة شراب مركز + 3
Orange Juice (111 cal)	35	عصير برتقال (111 س.ح)

## Smoothies

Mango To Be Smoothie (275 cal) Mango, Strawberry, Pineapple, Orange	35	مانجو تو بي سموذي (275 س.ح) مانجو، فراولة، أناناس، برتقال
Strawberry Lemonade Smoothie (255 cal)	35	فراولة ليمونيد سموذي (255 س.ح)

## Cold Beverages

Small Mineral Water	12	مياه معدنية صغيرة
Large Mineral Water	30	مياه معدنية كبيرة
Small Sparkling Water	17	مياه غازية صغيرة
Large Sparkling Water	35	مياه غازية كبيرة
Soft Drinks	16	مشروبات غازية

## Hot Beverages

Espresso	22	إسبرسو
Double Espresso	22	دبل إسبرسو
Black Coffee	22	قهوة سوداء
Cappuccino	23	كابتشينو
Japanese Green Tea	20	شاي أخضر ياباني




● **Roshana Center**

+966 53 559 8855

<https://maps.app.goo.gl/7LtdfCB3tATjnNYM9>

[info@znresraurant.com](mailto:info@znresraurant.com)

 [https://www.instagram.com/zn\\_restaurant/](https://www.instagram.com/zn_restaurant/)  
[www.znrestaurant.com](http://www.znrestaurant.com)