



Shokuji
Sushi



SHOKUJI.RESTAURANT

بداية Starter

مقبلات هو طبق صغير من وجبة شاملة

حساء ميسو - حساء ميسو هو طبق الحساء الأكثر شعبية ويتم تقديمها في المطاعم اليابانية الراقية والعشاء المنتظم أو المعد في المنزل كطبق عائلي يقدم مع التوفو ، البصل الأخضر والأعشاب البحرية **8.00** درهم

✖ سبايسى

المأكولات البحرية **18.00** درهم

An appetizer is a small dish of an overall meal.

Miso Soup – is the most popular soup dish and served both at upscale Japanese restaurants and regular diners or prepared at home as a family dish. Served with tofu, scallions and seaweeds **8.00 dhs**

✖ Spicy

Seafood **18.00 dhs**



ادامامي - فول الصويا يحتوى على ما يقرب من 50٪ من البروتين أكثر من الばذلة مما يجعلها جذابة بشكل خاص للأشخاص الوعدين للصحة الذين يبحثون عن وجبات خفيفة قليلة الدسم وعالية البروتين. يتم التقاط فول الصويا الأخضر في جراب قبل أن تنضج **18.00** درهم

✖ مملحة

✖ ثوم

✖ حار ترياكى

Edamame – is soybeans has nearly 50% more protein than peas making them particularly appealing to the health conscious people seeking low fat, high protein snacks. Green soybeans in the pod are picked before they ripen **18.00 dhs**

✖ Salted

✖ Garlic

✖ Spicy Teriyaki



روبيان مقلي مقرمش - روبيان مقلي مقلبي بفتات عجينة تمبورا مقرمشة. طريقة الطهي عندما تسمى عجينة تمبورا مثل زهرة في الزيت الحار (揚げ), هنا تعني زهرة والعمر يعني القلي العميق مع صلصة تمبورا **32.00** درهم

Crispy Fried Prawns – it's usually coated with crispy tempura batter crumbs. The cooking method when tempura batter bloom like flower in hot oil is called Hanaage (花揚げ), hana means flower and age means deep frying with tempura sauce **32.00 dhs**



LAVA SHRIMP



دجاج كاراج - كاراج (唐揚げ) ، أو دجاج ياباني مقللي يتم تحضيره بواسطة قطع دجاج متبلة بحجم عضة ، عضة لزيدة من الدجاج **28.00** درهم

Chicken Karaage – Karaage (唐揚げ), or Japanese fried chicken is made by marinating bite-size pieces of chicken, a flavorful juicy bite of chicken **28.00 dhs**



عرش - (餃子) هي فطائر مملوقة باللحوم والخضروات المطحونة وملفوفة في عجينة رقيقة **28.00** درهم

- ✖ لحم بقرى
- ✖ دجاج
- ✖ جمبري
- ✖ خضروات

Gyoza – (餃子, gyōza) are dumplings filled with ground meat and vegetables and wrapped in a thin dough **28.00 dhs**

- ✖ Beef
- ✖ Chicken
- ✖ Shrimp
- ✖ Vegetables



الدجاج المشوي - (鳥 焼き) تعني حرفيا الدجاج المشوي وتشير أيضا إلى الطعام المشوي بشكل عام. يصنع ياكيتوري عادة مع قطع من لحم الدجاج أو أحشاء الدجاج أو غيرها من اللحوم والخضروات التي تُطهى على عصا من الخيزران وتُشوى مع صلصة ترياكى **25.00** درهما

Yakitori – (焼き鳥) literally means grilled chicken and also refers to skewered food in general. Yakitori is commonly made with bite-sized pieces of chicken meat, chicken offal, or other meats and vegetables skewered on a bamboo stick and grilled with teriyaki sauce

25.00 dhs



فطائر الأخطبوط - (蛸 焼き أو たこ 焼き) هي وجبة خفيفة يابانية على شكل كرة مصنوعة من عجين القمح القائم على الطحين والمطبوخة في مقلاة خاصة مصبوب. يملاً عادة بأخطبوط مفروم أو مكعبات (تاكو) ، قصاصات تمبورا (tenkasu) ، زنجبيل مخلل ، وبصل أخضر **35.00** درهم

Takoyaki – (たこ焼き or 螺焼) is a ball-shaped Japanese snack made of a wheat flour-based batter and cooked in a special molded pan. It is typically filled with minced or diced octopus (tako), tempura scraps (tenkasu), pickled ginger, and green onion **35.00 dhs**



GYOZA



روبيان الحمم – الديناميت الروبيان هو واحد من أطباق المقلبات اليابانية المفضلة لدى. إنه في الأساس جمبري مقلبي وعميق إلى درجة الكمال الذهبي ومغطى بخلطة خفيفة من عسل المايونيز. يبدو الأمر بسيطاً جدًا، لكنه **35.00** درهماً للإدمان

Lava Shrimp – Dynamite Shrimp is one of my favorite Japanese appetizer dishes. It's basically shrimp battered and deep fried to golden perfection and tossed with a spicy honey-mayonnaise light dressing. Sounds really simple but they are oh-so-addictive **35.00 dhs**



تورنادو روبيان – كنافة جمبري مقلبي مطلية بالكنافة ، كنافة هي حلوي عربية تقليدية مصنوعة من المعجنات الرفيعة الشبيهة بالمعكرونة **38.00** درهم

Tornado Shrimp – Deep fried shrimp coated of Kanafeh, kanafeh is a traditional Arab dessert made with thin noodle-like pastry **38.00 dhs**



التوفو المقلبي مع الترياكى الحار – التوفو المقلبي مع الترياكى الحار والبصل الأخضر **28.00** درهم

Fried Tofu with Spicy Teriyaki Glaze – Fried Tofu with spicy teriyaki glaze and spring onion **28.00 dhs**

سلطة Salads

سلطة حديقة تكون من الخس والخيار والبصل الأخضر والطماطم الكرز والزيتون والطماطم المجففة بالشمس والجبن. المكونات الرئيسية. قاعدة من الخضروات أو الفواكه أو اللحوم أو البيض أو الحبوب ، يذبل مع صلصة.

A garden salad consisting of lettuce, cucumber, scallions, cherry tomatoes, olives, sun-dried tomatoes, and cheese. Main ingredients. A base of vegetables, fruits, meat, eggs, or grains; mixed with a sauce.

سلطة الأعشاب البحرية المتبلة – Wakame هي خضروات بحرية رقيقة وعصيرية ، والمعروفة أكثر باسم الأعشاب البحرية ، والأخضر العميق في اللون وتستخدم في صنع سلطة الأعشاب البحرية **25.00** درهم

Marinated Seaweed Salad – Wakame is a thin and stringy sea vegetable, more commonly known as seaweed, deep green in color and used in making seaweed salad **25.00 dhs**



CRAB SALAD



إن Shokaji House Salad – لذيد ولذيذ منعش باللحوم الخضراء يعتبر لحم بيف سالاد إنجاً رائعاً وصيفياً منعشـاً - رائع ليوم حار أو نزهـة أو غداء سريـعاً. الأذواق تماماً مثل تناول سلطة بيف الخارجـية ، ولكن أفضل بمليون مرة في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه للتـقاط تناول الطعام في الخارج **35.00 درهم**.

Shokaji House Salad – Delicious Green refreshing Beef Salad is a cool, refreshing summer hit – great for a hot day, picnic, or lunch on the go. Tastes just like takeout Beef Salad, but a million times better in less time than it takes to pick up takeout **35.00 dhs**



سلطة كاليفورنيا – في وعاء كبير ، يمزج خس رومين ، جبنة شيدر ، كابوريا ، طماطم كرزية ، مانجو برقوق ، أفوكادو، بصل أخضر ، ورفائق لحم خنزير. يمزج مع مزيج صلصة الأفوكادو قبل التقديم مباشرة بـ **33.00 درهماً**

California Salad – In a large bowl, toss together romaine lettuce, Cheddar cheese, crabstick, cherry tomatoes, plum mango, Avocado, green onions, and crabmeat chips. Toss with the avocado dressing mixture just before serving **33.00 dhs**



سمك السلمون / سمك التونة – طبق سمك التونة / سـمك السـلمـون هو طـبق مـصنـوع من سـمـك التـونـة / السـلمـون الـخـام الـذـي تم قـطـيعـه إـلـى قـطـعـ صـغـيرـة قـبـل التـقـدـيم. يـمـكـن قـطـيعـه أو قـطـيعـه إـلـى شـرـائـح أو تـقـطـيعـه. سـمـك التـونـة / السـلمـون Tartare هو طـبق دائمـاً ما يـتـحـوي عـلـى القـلـيل مـن مـايـونـيز الصـوـبـيـا والـخـيـار والـأـفـوـكـادـو ليـكون بمـثـابة عـامـل لـلـطـبـخ وـتـبـرـز نـكـهة غـنـيـة بالـآـسـيـوـيـا **35.00 درهماً**

Salmon/tuna tartare – Tuna/salmon tartare recipe is a dish made from raw tuna/salmon that has been cut into small pieces before serving. It can be chopped, cut into chunks, or sliced. ... Tuna/salmon Tartare is a dish that always has a little soy mayonnaise, cucumber and avocado to act as a cooking agent and an Asian-infused flavor emerges **35.00 dhs**



سلطة السلطعون – كراب ستـيك مع كـريـمي الأـفـوـكـادـو ، مـانـجوـ البرـقـوقـ ، خـيـارـ ، روـ الطـيرـ معـ الخـيـارـ الأولـ يـقـدـمـ معـ مـايـونـيزـ حـارـ **30.00 درـهـمـ**

Crab Salad – Crabstick with Creamy Avocado, plum mango, Cucumber, flying fish roe and cucumber serve with creamy spicy mayo **30.00 dhs**



رامين

Ramen

رامين طبق ياباني. يتكون من نودلز القمح على الطريقة الصينية [5] يقدم في اللحم أو (في بعض الأحيان) مرق أساسه السمك، غالباً ما يكون بنكهة صلصة الصويا أو الميسو. (叉燒 chāshū)، نوري الأعشاب البحرية المجففة، menma، والبصل الأخضر. تقربياً كل منطقة في اليابان لديها تنوعها الخاص من رامين.

Ramen is a Japanese dish. It consists of Chinese-style wheat noodles[5] served in a meat or (occasionally) fish-based broth, often flavored with soy sauce or miso, (叉燒 chāshū), nori (dried seaweed), menma, and scallions. Nearly every region in Japan has its own variation of ramen.

لحم بقر رامين حار – قاعدة شويو، شرائح رقيقة من اللحم مع الفاصوليا، التوفو المجفف، ناروتو، الأعشاب البحرية، بيضة مسلوقة **45.00** درهماً

مأكولات بحرية ميسو رامين – قاعدة ميسو، مأكولات بحرية مختلفة مع خضروات متنوعة **45.00** درهم
ميسو بيف رامين – قاعدة ميسو، لحم بقر مطحون، خضروات مشكلة متنوعة مع بيض مسلوق **48.00** درهم
تيمبورا سوبا / أودون – شعرية بخيل القمح الأبيض مع روبيان تمبرورا وخضروات مختلفة **38.00** درهم

Spicy Beef Ramen – Shoyu base, Thinly sliced beef with beansprout, dried tofu, naruto, seaweeds, boiled egg **45.00 dhs**

Seafood Miso Ramen – Miso base, Mixed seafood with assorted vegetables **45.00 dhs**

Miso Beef Ramen – Miso Base, Ground beef, mixed seafood assorted vegetable with boiled egg **48.00 dhs**

Tempura Soba/Udon – Buckwheat noodles with Shrimp Tempura and mixed vegetables **38.00 dhs**



يakisoba – هو اليابانية التقليدية الشعرية المقلية. يتم تقديمها مع صلصة يakisoba ، على غرار صلصة تونكاتسو أو أوكونوميaki. يakisoba عادة مقلية مع شرائح اللحم والخضروات مثل الكرنب وبراعم الفاصوليا. إنه طعام شائع للغاية (أو وجبة خفيفة) يحب الجميع في اليابان

- ✖ دجاج يakisoba – **35.00** درهم
- ✖ المأكولات البحرية يakisoba – **45.00** درهم
- ✖ المأكولات البحرية ياكى أودون – **45.00** درهم
- ✖ دجاج ياكى أودون - **40.00** درهم

Yakisoba – is Japanese stir fried noodles. It is served with Yakisoba sauce, similar to Tonkatsu or Okonomiyaki sauce. Yakisoba is usually fried with sliced meat and vegetables like cabbage and bean sprouts. It is a very popular casual food (or snack) everyone likes in Japan

- ✖ Chicken Yakisoba – **35.00 dhs**
- ✖ Seafood Yakisoba – **45.00 dhs**
- ✖ Seafood Yaki Udon – **45.00 dhs**
- ✖ Chicken Yaki Udon – **40.00 dhs**



MISO BEEF RAMEN



رامين

Donburi

دونبورى (丼, حرفياً "وعاء", يختصر أيضاً باسم "دون" باعتباره لاحقة، "دومبورى") أقل تهجة عبارة عن "طبق الأرز" الياباني يتكون من السمك واللحوم والخضروات أو المكونات الأخرى التي يتم طهيها معاً وتقديم على الأرز. يتم تقديم وجبات دونبورى في أوعية أرز كبيرة الحجم تسمى أيضاً دونبورى. تسمى أحياناً دونبورى يطبخ محلى أو مالح على الأرز.

اختيار البروتين الخاص بك:

- ✖ دجاج مقلي مع صوص بخار بخار **40.00** درهم
- ✖ لحم البقر المتبلى مع صلصة الكاري اليابانية **45.00** درهم
- ✖ سمك التونة الطازج / السلمون مع الوسابي والزنجبيل على الجانب **45.00** درهم
- ✖ ثعبان البحر المشوى الطازج يقدم مع صلصة ترياكى **50.00** درهم
- ✖ حرك الخضروات المنكهة بالصلصة الحلوة والحامضة **35.00** درهم

اختيار قاعدة الخاص بك:

- ✖ الأرز على البخار
- ✖ اوراق خضراء
- ✖ نودلز (الحنطة السوداء، أودون، نودلز البيض، نودلز الأرز)

Donburi (丼, literally "bowl", also abbreviated to "don" as a suffix, less commonly spelled "domburi") is a Japanese "rice bowl dish" consisting of fish, meat, vegetables or other ingredients simmered together and served over rice. Donburi meals are served in oversized rice bowls also called donburi. Donburi are sometimes called sweetened or savory stews on rice.

Choose your protein:

- ✖ Breaded Chicken with steam egg sauces **40.00 dhs**
- ✖ Marinated Beef with japanese curry sauce **45.00 dhs**
- ✖ Raw Fresh Tuna/Salmon with wasabi and ginger on the side **45.00 dhs**
- ✖ Grilled Fresh water Eel serve with teriyaki sauce **50.00 dhs**
- ✖ Stir Vegetables flavored of sweet and sour sauce **35.00 dhs**

Choose your base:

- ✖ Steamed Rice
- ✖ Green Leaves
- ✖ Noodles (Buckwheat, Udon, Egg Noodles, Rice Noodles)



MARINATED BEEF WITH
JAPANESE CURRY SAUCE

مربع بيント Bento Box

(弁当 bentō) عبارة عن وجبة من وجبة واحدة أو وجبة منزلية معبأة شائعة في المطبخ الياباني. يحمل البينتو التقليدي الأرز أو المعكرونة أو السمك أو اللحم مع الخضار المخللة والمطبوخة في صندوق.

Bento box – Bento (弁当 bentō) is a single-portion take-out or home-packed meal common in Japanese cuisine. A traditional bento holds rice or noodles, fish or meat, with pickled and cooked vegetables, in a box.



سلمون بيント – فيليه سمك السلمون المشوي في صلصة ترييكي يأتي سلمون بيント بوكس مع الأرز، والسلطة، وحساء ميسو وخيار الجيزا المقلي، اليابانية أو الساشيمي، سلطة الأعشاب البحرية **45.00** درهما

دجاج بيتو – دجاج ترييكي، سلطة منزلية، أرز مع زلابية مقليه بعمق **40.00** درهم

نباتي بيتو – صندوق التوفو بيتو المقلبي يأتي مع الأرز، والسلطة، وحساء ميسو وخيار التحرير أو لفائف الخضار، وسلطة الأعشاب البحرية **38.00** درهما

بيتو – لحم بقر، مأكولات بحرية، تيمبورا مختلفة، سلطة خضراء، أرز **49.00** درهم

Salmon Bento – (Grilled salmon fillet in teriyaki sauce) Salmon Bento Box come with Rice, Salad, Miso Soup and Choice of deep fried gyoza, Japanese or sashimi, seaweeds salad **45.00 dhs**

Chicken Bento – Grilled Chicken teriyaki, house salad, rice with deep fried dumpling **40.00 dhs**

Vegetarian Bento – Deep fried Tofu Bento Box come with Rice, Salad, Miso Soup and Choice of Stir Vegetables or vegetable rolls, seaweeds salad **38.00 dhs**

Mixed Bento – Beef, seafood's, mixed tempura, green salad, rice **49.00 dhs**



SALMON BENTO

الطبق الرئيسي

Main Dish

الطبق الرئيسي – الطبق الرئيسي هو عادةً طبق أثقل وأثقل دفناً وأكثر تعقيداً أو كبيراً في القائمة.

The main dish is usually the heaviest, heartiest, and most complex or substantial dish on a menu.

الطبخ الياباني (鐵板燒 teppan-yaki) هو أسلوب المطبخ الياباني بعد الحرب العالمية الثانية يستخدم صينية حديدية لطهي الطعام. كلمة تيبانياكي مشتقة من تيبان (鐵板)، وهي الصفيحة المعدنية المطبوخة عليها، ويابي (燒き)، وهو ما يعني مشوي أو مشوي أو مقلبي وهذا سوف يقدم مع الأرز بالبخار

- ✖ بيف تيبانياكي – **45.00** درهماً
- ✖ المأكولات البحرية تيبانياكي – **45.00** درهم

Teppanyaki – (鉄板焼き teppan-yaki) is a post–World War II style of Japanese cuisine that uses an iron griddle to cook food. The word teppanyaki is derived from teppan (鉄板), which is the metal plate on which it is cooked, and yaki (焼き), which means grilled, broiled, or pan-fried this will served with steam rice

- ✖ Beef Teppanyaki – **45.00 dhs**
- ✖ Seafood Teppanyaki – **45.00 dhs**

الأرز المقلبي – الأرز المقلبي هو طبق من الأرز المطبوخ الذي يقلب في مقلاة وعادتاً يتم خلطها مع المكونات الأخرى مثل الخضروات والبيض والمأكولات البحرية أو اللحوم.

- ✖ ارز مقلبي بالدجاج – **35.00** درهم
- ✖ ارز مقلبي بالمأكولات البحرية – **40.00** درهم

Fried Rice – Fried rice is a dish of cooked rice that has been stir-fried in a wok or a frying pan and is usually mixed with other ingredients such as eggs, vegetables, seafood, or meat

- ✖ Chicken Fried Rice – **35.00 dhs**
- ✖ Seafood Fried Rice – **40.00 dhs**



BEEF ANGUS TERIYAKI



تريكي - تتحول إلى قشور وعصير ولذيد تماماً مع صلصة تريكي محلية الصنع تقدم مع الأرز بالبخار أو الخضار على

- ✖ السلمون تريكي - **55.00** درهماً
- ✖ لحم بقر أنجوس تريكي - **55.00** درهم

Teriyaki – Major salmon/Angus Beef fans over here and this teriyaki salmon recipe is a winner! It's so simple and doesn't require any lengthy marinating, but is super flavorful. Turns out flaky, juicy and absolutely delicious with the homemade teriyaki sauce served with steam rice or steamed vegetables

- ✖ Salmon Teriyaki – **55.00 dhs**
- ✖ Beef Angus Teriyaki – **55.00 dhs**

سمك السلمون المشوي الحار مع الأرز – هذا بداية رائعة ولكن سهلة الفهم. سلمون متبل مشوي مغطى ب السلطة الأفوكادو، كريمة الوسابي، ثم يزينه الكافيار يقدم مع الخضار البخارية **50.00** درهم

Grilled Spicy Salmon with Rice – This is an elegant, yet super-easy starter to throw together. Grilled Marinated Salmon topped with avocado salad, wasabi cream fraiche and then garnished with caviar served with steam vegetables **50.00 dhs**

شوكيجي رولز

Shokujii Rolls

شوكيجي رولز – لفائف السوشي (أو لفائف السوشي للإيطالية) هي نسخة غريبة فريدة من السوشي الياباني ماكي (أو ماكي زوشي). مثل السوشي ماكي، وعادةً ما ينطوي على "المتداول" الأرز وتوري باستخدام ماكيسو. على عكس اليابان، فقد تجاوزت هذه الطريقة السوشي الياباني التقليدي للماكي عن طريق تغيير الحشوة، وإضافة الطبقة، وإيجاد بدائل للتنور، وحتى قلبها من الداخل.

Shokujii Rolls – (or roll sushi for Japanese) is a unique Westernized version of the Japanese maki sushi (or maki zushi). Like the maki sushi, it usually involves "rolling" the rice and nori using a makisu. Unlike in Japan, however, these have gone beyond the traditional Japanese maki sushi by changing the filling, adding toppings, finding alternatives to nori, and even flipping it inside out.

- لافاف ساجوراغي لوبستر** – جراد البحر المقمرمش مع لحم السلطعون الحار، الجمبري، الثوم المعمر **48.00** درهم
- سايتاما رول** – لحم السلطعون والخيار والأفوكادو ملفوف مع التونة والنعناع والبصل وديكون على رأس **45.00** درهم
- شينجووكو رول** – ماكي كاليفورنيا مع سلمون بالجينة على رأس **45.00** درهم (لفة ذيز)
- الساقية رول** – لحم السلطعون، تمبران، أفوكادو، خيار مع أوناجي على قمة **45.00** درهم
- سيوري رول** – سلمون التونة والخيار حار ودسم بدقة مع جلد الأفوكادو وسلمون وإيكورا **48.00** درهم
- ساتشو دراجون رول** – جبنة كريم، جمبري تمبران، مانجو **43.00** درهم



GRILLED FRESH WATER EEL
WITH TERIYAKI SAUCE



سورا دراجون رول - خيار، جمبري تمبيورا، عجينة محشوة بالأفوكادو **38.00** درهم
الأخطبوط المسلوق بسوزوكي - السمك الطائر، أزمه الخليط ، البصل الأخضر (لفة مقلية) **48.00** درهم
الساقيه رول - سمك السلمون، Crabstick والأفوكادو (لفة المقلية) **48.00** درهم
سوكي رول - كраб ستيك متبل، أسفلوب، جبنة كريمة، أفوكادو، خيار يقدم مع عجينة الخليط **45.00** درهم
لائف مخبوزة)
سمك السلمون الأفوكادو ماكي - سمك السلمون والأفوكادو لفة **30.00** درهم.
ساكورا رول - كاليفورنيا ماكي مع سمك السلمون الطازج والتونة في المقدمة مع صلصة خاصة **49.00** درهم
لائف الساموراي - روبيان تمبيورا، جبنة كريمية، كرات، روبيان و أفوكادو **45.00** درهم
ساتشي رول - كраб ستيك، خيار، أفوكادو ملفوف بسلمون وميسو حلو على قمة **45.00** درهم
ماكي الخضار - 6 أنواع من الخضروات **43.00** درهم
فيلاطفيا رول - سمك السلمون المطبوخ، والجبن والقشدة السمك **40.00** درهم
كاليفورنيا - كرابستيك، أفوكادو، خيار وكافيار **25.00** درهم

Saguragi Lobster Roll – Crunchy lobster rolled with mixed spicy crab meat, shrimp, and chives **48.00 dhs**

Saitama Roll – Crab meat, cucumber and avocado rolled with tuna, mint, onion and daikon on top **45.00 dhs**

Shinjuku Roll – California maki with cheesy salmon on top **45.00 dhs** (baked roll)

Sakio Roll – Crab meat, tempura, avocado, cucumber with unagi on top **45.00 dhs**

Sayuri Roll – Creamy and delicately spicy tuna and cucumber rolled with avocado and salmon skin and ikura **48.00 dhs**

Sacho Dragon Roll – Cream cheese, shrimp tempura, mango **43.00 dhs**

Sora Dragon Roll – Cucumber, shrimp tempura, batter crunch topped with avocado **38.00 dhs**

Suzuki Roll – Boiled Octopus, flying fish, batter crunch and scallions (fried roll) **48.00 dhs**

Sakiya Roll – Salmon, Crabstick and avocado (fried roll) **48.00 dhs**

Suki Roll – Marinated Crabstick, scallop, cream cheese, avocado, cucumber served with batter crunch **45.00 dhs** (baked roll)

Salmon Avocado Maki – Salmon and avocado roll **30.00 dhs**

Sakura Roll – California maki with fresh salmon and tuna on top served with special sauce **49.00 dhs**

Samurai Roll – Shrimp tempura, cream cheese, leeks, shrimp and avocado **45.00 dhs**

Sachi Roll – Crabstick, cucumber, avocado rolled with salmon and sweet miso on top **45.00 dhs**

Vegetable Maki – 6 kinds of vegetables **43.00 dhs**

Philadelphia Roll – Cooked salmon, cream cheese and fish flakes **40.00 dhs**

California Maki – Crabstick, avocado, cucumber and caviar **25.00 dhs**





الساشيمي - الساشيمي هو شهي ياباني يتكون من السمك الطازج جداً أو اللحم المقطع إلى قطع رقيقة وغالباً ما يتم تناوله مع صلصة الصويا

Sashimi - is a Japanese delicacy consisting of very fresh raw fish or meat sliced into thin pieces and often eaten with soy sauce

تشكيلة ساكي ماجورو - شريحة رقيقة من سمك السلمون اللبناني الطازج وسمك التونة المذهل في 16 قطعة لكل منها على طراز ساشيمي، لفافان وزوج من نيفيري **101.00** درهم

Sake Maguro Combination – Thin slice fresh milky salmon and amazing tuna in 16 pcs each in sashimi style, 2 rolls and pair of nigiri

101.00 dhs

ساكي ساشيمي - 8 شرائح رقيقة حلبي ساشيمي **50.00** درهم
سمك التونة الساشيمي - 8 شرائح رقيقة سمك التونة الساشيمي **45.00** درهماً .

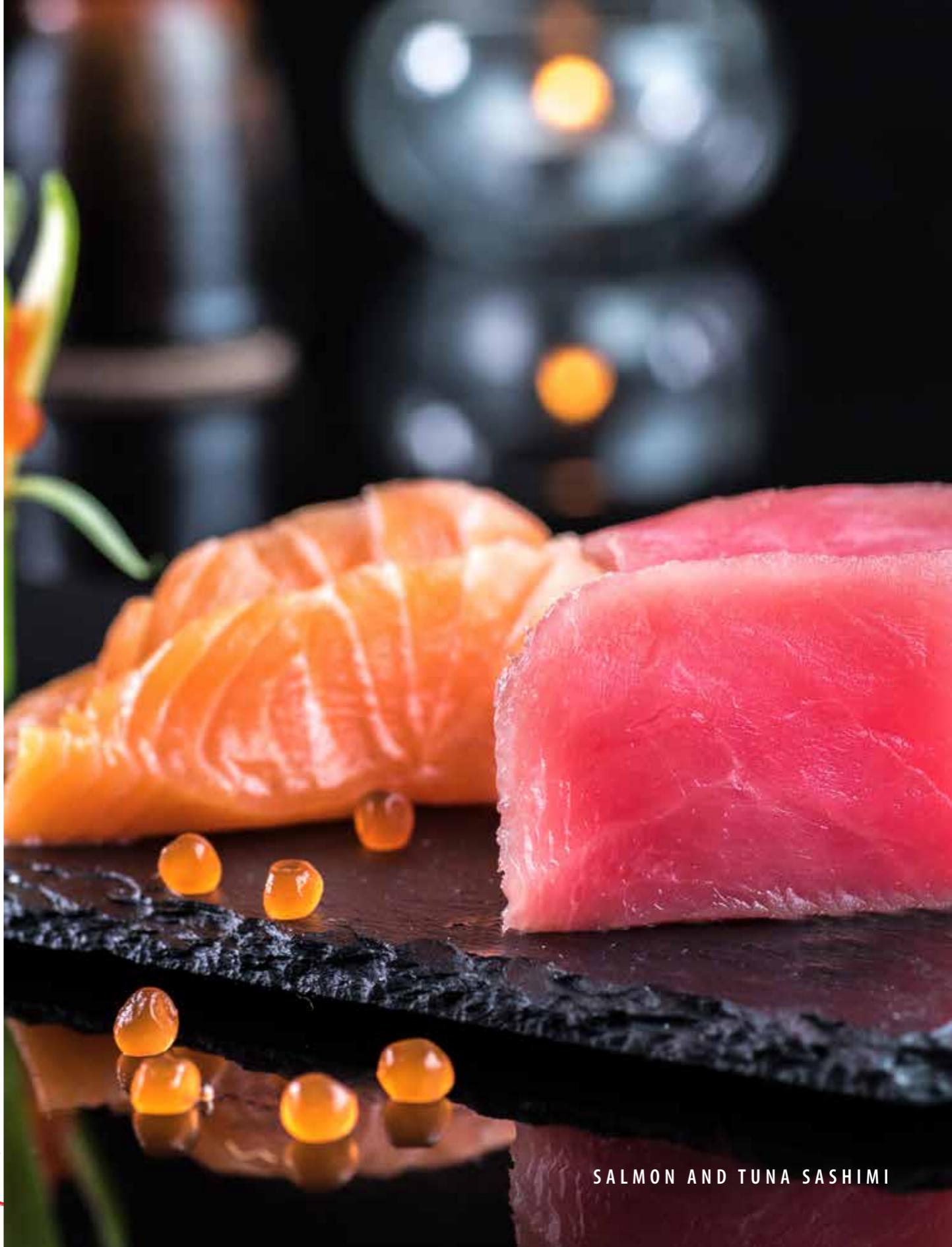
Sake Sashimi – 8 thin milky slice sashimi **50.00 dhs**

Tuna Sashimi – 8 thin slice tuna Sashimi **45.00 dhs**

نيغيري - (اختصار ل nigrizushi) هو نوع شائع من المأكولات اليابانية التي توجد عادة في مطاعم السوشي في جميع أنحاء العالم. خلافاً لغيرها من السوشي مثل ماكي، لم يتم لف nigiri في الأعشاب البحرية. بدلاً من ذلك، يتكون كل جزء من نيفيري من شريحة رقيقة من السمك الطازج الطازج الموضوعة على كرة مشكلة من أرز السوشي **10.00** درهم

Nigiri – (short for nigrizushi) is a popular type of Japanese cuisine that's commonly found in sushi restaurants worldwide. Unlike other sushi like maki, nigiri is not rolled up in seaweed. Instead, each portion of nigiri consists of a thinly sliced piece of fresh raw fish laid over a formed ball of sushi rice **10.00 dhs**

✖ Salmon	✖ سلمون
✖ Tuna	✖ تونة
✖ Tako	✖ تاكو
✖ Ika	✖ إيكا
✖ Tobiko	✖ توبيكو
✖ Ebi	✖ إببي
✖ Unagi	✖ حنكليس
✖ Ikura	✖ إيكورا
✖ Kani	✖ كانى



SALMON AND TUNA SASHIMI



اصنع يدك رول 2 قطعة 28.00 درهماً

Create your Hand Roll 2 pcs 28.00 dhs

اختر البروتين:

Choose your Protein:

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Crabmeat | <input checked="" type="checkbox"/> لحم السلطعون |
| <input checked="" type="checkbox"/> Tuna | <input checked="" type="checkbox"/> تونة |
| <input checked="" type="checkbox"/> Salmon | <input checked="" type="checkbox"/> سمك السالمون |
| <input checked="" type="checkbox"/> Eel | <input checked="" type="checkbox"/> اللنقليس |

اختر المزيج الخاص بك (حتى 2)

Choose your mix (Up to 2):

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Cucumber | <input checked="" type="checkbox"/> خيار |
| <input checked="" type="checkbox"/> Avocado | <input checked="" type="checkbox"/> أفوكادو |
| <input checked="" type="checkbox"/> Spring onion | <input checked="" type="checkbox"/> بصل الربيع |
| <input checked="" type="checkbox"/> Tobiko (Flying Fish Roe) | <input checked="" type="checkbox"/> توبيكوا (فلينج فيش رو) |
| <input checked="" type="checkbox"/> Batter Crunch | <input checked="" type="checkbox"/> الخليط أزمه |

اختر صلصة الأساس

Choose Base Sauce:

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Spicy mayo | <input checked="" type="checkbox"/> مايو حار |
| <input checked="" type="checkbox"/> Japanese Mayo | <input checked="" type="checkbox"/> مايو ياباني |
| <input checked="" type="checkbox"/> Sriracha | <input checked="" type="checkbox"/> سريراتشا |
| <input checked="" type="checkbox"/> Caramelized Teriyaki sauce | <input checked="" type="checkbox"/> صلصة ترييكي بالكارامييل |



طبق الوخذ الموقّع – وعاء الوخذة يتكون من قاعدة، عادةً ما يكون أرز، سمك السالمون أو التونة الخام المكعب من السوشي، والطبقات الآسيوية مثل صلصة الصويا والأعشاب البحرية 45.00 درهماً

Signature Poke Bowl – a Poke bowl is made up of a base, typically rice, cubed raw sushi-grade salmon or tuna, and Asian toppings like soy sauce and seaweed 45.00 dhs



SHOKUJII RESTAURANT

HAND ROLL NIGIRI



سمك السلمون Poke Bowl – مانجو، خيار، أوراق خضراء، كافيار، إيدام، أفوكادو، سلطة أعشاب بحرية تقدم مع أرز سوشى و سيريراتشا كريمة

Salmon Poke Bowl – mango, cucumber, green leaves, caviar, edamame, avocado, seaweed salad serve with sushi rice and creamy sriracha

✖ Cook
✖ Raw

✖ كوك
✖ الخام

تونا بوك بول – تونة متبلة، فجل أحمر، أوراق خضراء، خيار، أفوكادو، جذور البنجر، بصل مقرمش، ثوم مقلبي يقدم مع صلصة ميسو

Tuna Poke Bowl – Marinated Tuna, Red radish, Green leaves, Cucumber, avocado, Beet roots, Crispy onion, Fried garlic served with miso dressing

✖ Cook
✖ Raw

✖ كوك
✖ الخام

كاليفورنيا الوخزة السلطانية – سلطان البحر والمانجو والأفوكادو والأعشاب البحرية وال الخيار والأوراق الخضراء والكافيار يقدم مع أرز السوشى والصلصة الخاصة

لحم بقر آسيوي سلطانية – شرائح لحم متبلاً، أفوكادو، رمان، فاصوليا خضراء، خيار، ثوم مقلبي و بصل مقرمش يقدم مع أرز بري متعدد، أرز سوشى

صحن دجاج مشوي – دجاج مشوي، أوراق خضراء، طماطم كرزية، توست بالثوم، جبنة بارميزان يقدم مع جبنة كريمة الليمون

نباتي الوخزة السلطانية – التوفو المقلبي والذرة الحلوة وجذور البنجر والفجل الأحمر وال الخيار يقدم مع صلصة ميسو

الأحمر الروبيان الوخزة السلطانية – جمبري مشوي، فجل أحمر، كرباب أحمر ، رمان، طماطم كرزية، رقائق الفلفل الحار تقدم مع الوسابي تماري

California Poke Bowl – Crabmeat, mango, avocado, seaweeds, cucumber, green leaves, caviar serve with sushi rice and special sauce

Asian Beef Poke Bowl – Marinated Beef strips, avocado, pomegranate, green beans, cucumber, fried garlic and crispy onion serve with medley wild rice, sushi rice

Grilled Chicken Poke Bowl – Grilled chicken, green leaves, cherry tomatoes, garlic toast, parmesan cheese serve with lemon creamy cheese mayo

Vegetarian Poke Bowl – Deep fried tofu, sweet corn, beet roots, red radish, cucumber served with miso dressing

Red Shrimp Poke Bowl – Grilled Shrimp, red radish , red cabbage, pomegranate, cherry tomatoes, chili flakes serve with wasabi tamari



RED SHRIMP POKE BOWL



قائمة الاطفال

Kids Menu

برجر دجاج - دجاج مشوي مع خس ، طماطم ، يقدم مع بطاطا مقلية و 9 درهم **23.00**

شرائح دجاج - دجاج مقلبي عميق يقدم مع البطاطا والماء **25.00** درهم

سوشي خضار صغيرة تقدم مع الماء **15.00** درهم

ميني برج بالجبنـة - برج لحم بقر مفروم ، جبنة ، خس ، طماطم ، يقدم مع بطاطا مقلية و ماء **25.00** درهم

Chicken Burger – Grilled Chicken with Lettuce, tomato serve with Fries and water **23.00 dhs**

Chicken Strips – Deep Fried Breaded chicken serve with Fries and water **25.00 dhs**

Mini Vegetables Sushi serve with water **15.00 dhs**

Mini Cheese Burger – Minced Beef burger, cheese, lettuce, tomato serve with fries and water **25.00 dhs**

الحلوى:

حلو بنكهة موتنشي **35.00** درهم

تشيز كيك - خليط كريمة الحليب بالجبنـة مع قشرة مقرمشة **25.00** درهم

تمبورا آيس كريم آيس كريم مغطى بإسفنجـة الكيك **27.00** درهم

آيس كريم شاي أخضر - **23.00** درهما

Dessert:

Assorted flavored Mochi **35.00 dhs**

Cheesecake – Creamy milk mixture cheesecake with crunchy crust **25.00 dhs**

Tempura Ice Cream Ice cream coated with cake sponge **27.00 dhs**

Green tea ice cream – **23.00 dhs**

موكتيلس:

التدفقات الصيفية - الفواكه المختلفة مع الصودا والفانيليا **18.00** درهما

موخيتـو - اختيار الفراولة أو النعناع الليمون - أوراق النعناع والفراولة والليمون والشراب البسيط. **18.00** درهم

العصير الطازج - اختر العصير النقي الصحي **18.00** درهما

Mocktails:

Summer Flows – Mixed fruits with soda and vanilla **18.00 dhs**

Mojito – Choice of Strawberry or Mint Lemon – Mint leaves, strawberry, Lime and Simple Syrup. **18.00 dhs**

Fresh Juice – Select your healthy pure juice **18.00 dhs**

✗ Cucumber

✗ خيار

✗ Carrots

✗ خيار

✗ Mango

✗ مانجو

✗ Orange

✗ البرتقالـي

✗ Watermelon

✗ البطيخ





الموز بالفراولة - الفراولة والموز واللبن **18.00** درهماً

التوت المختلط - الفراولة، العليق، التوت **18.00** درهم

مي فروتي - مانجو، موز، أناناس تفاح **18.00** درهم

الأخضر ريفو - كيل، البقدونس، الخيار، الزنجبيل، عصير الليمون، الكرفس **18.00** درهم

شاي آيس سيغنتشر - مزيج البيت شاي مثلج بالفواكه **18.00** درهماً

StrawBana – Strawberry, banana, milk and yogurt **18.00 dhs**

Mixed Berries – Strawberry, blackberries, raspberries **18.00 dhs**

Mi Fruity – Mango, banana, pineapple apple **18.00 dhs**

Green Revo – Kale, Parsley, Cucumber, ginger, lemon juice, celery **18.00 dhs**

Signature Ice Tea – House blend Fruity Ice Tea **18.00 dhs**

مشروبات:

شاي الأعشاب - **13.00** درهماً

Drinks:

Herbs Tea - **13.00 dhs**

✗ Earl grey ✗ شاي إيرل جرلي

✗ Jasmine tea ✗ شاي الياسمين

✗ Green tea (roasted or pop rice tea) ✗ الشاي الأخضر (شاي الأرز محمص أو البوبر)

✗ Chamomile ✗ البابونج

الصودا - **7.00** درهم

Soda - **7.00 dhs**:

✗ Coke light ✗ فودم الكوك الدقيقة

✗ Coke ✗ فودم الكوك

✗ Sprite ✗ العفريت

✗ Fanta ✗ فانتا

المياه المحلية (لتر) - **9.00** درهم / (س) **6.00** درهم

ماء فوار (لتر) - **13.00** درهم / (س) **8.00** درهم

Local Water (L) - **9.00 dhs** / (S) **6.00 dhs**

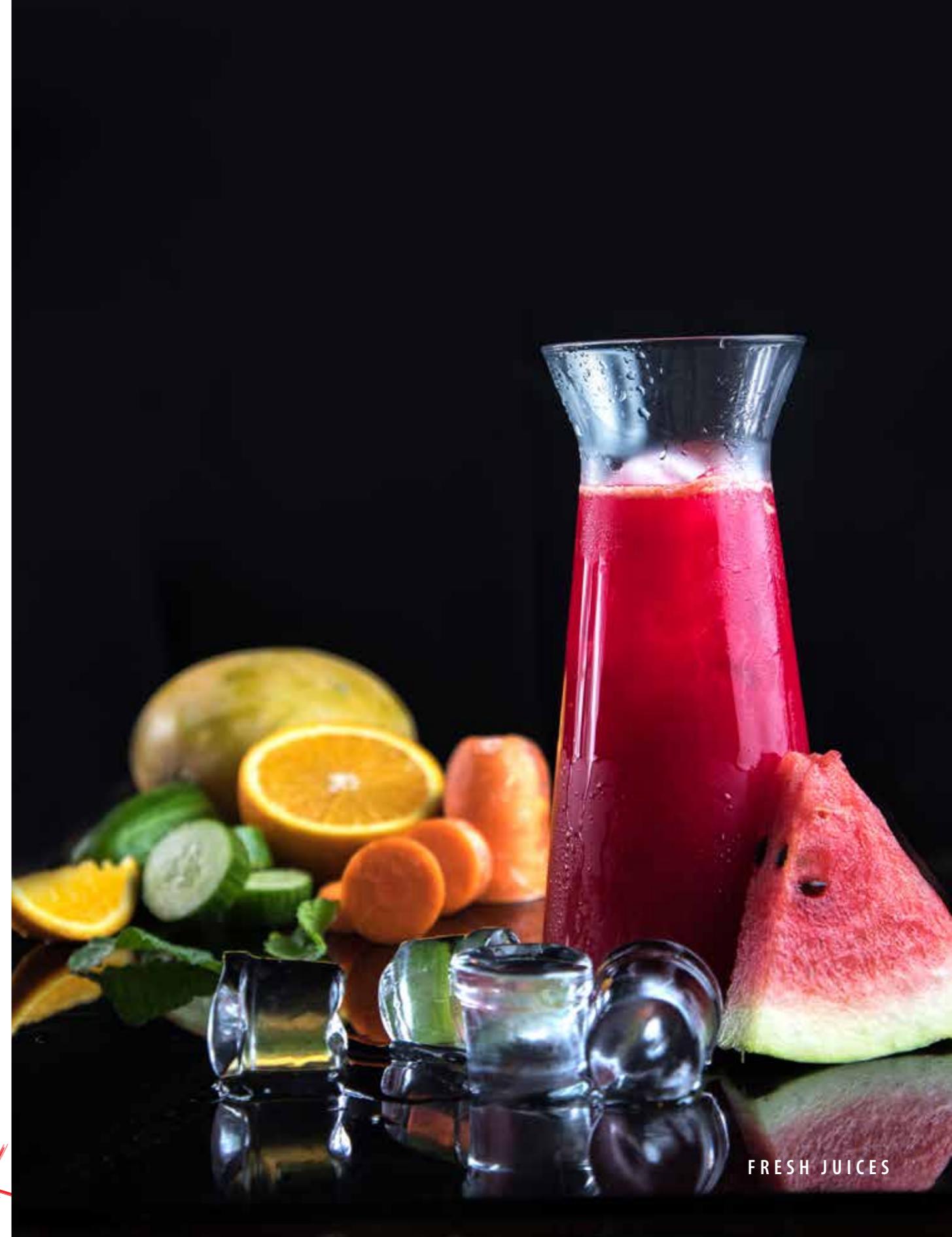
Sparkling water (L) - **13.00 dhs** / (S) **8.00 dhs**

#Follow Us



/SHOKUJIDUBAI

SHOKUJI RESTAURANT



FRESH JUICES

