

: RICE AND
: NOODLES
: الأرز والنودلز

MUSHROOM RICE (V)

أرز مع الفطر

Rice cooked in aromatic broth with Japanese mushrooms and white truffle oil

(390 kcal)

أرز مطبوخ مع الفطر الياباني وزيت الكمأة الأبيض

ANGUS YAKI RAMEN

ياكي رامين

Angus Beef with Wok-fried egg noodles with market vegetables

لحم الانغوس مع نودلز البيض المقلي والخضار (700 kcal)

MISO RAMEN

ميسو رامن

Miso broth, ramen noodles

مرقة الميسو مع النودلز (580 kcal)

*Teriyaki Chicken

دجاج تيرياكي (800 kcal)

*Spicy Tempura Shrimp (S)

سبايسي تيمبورا الجمبري (470 kcal)

ANGUS YAKI UDON

انجوس ياي اودن

Angus beef with thick noodles & truffle mushrooms (750 kcal)

لحم انجوس مع نودلز سميكه ومشروم بالكمأة

YAKIMESHI

ياكيمشي

Japanese Wok fried rice

أرز ياباني مقلي (750 kcal)

*Teriyaki Chicken

دجاج تيرياكي (820 kcal)

*Shrimp

الجمبري (850 kcal)

*Angus Beef

لحم الأنجوس (880 kcal)

أرز مع الفطر

Mushroom Rice



ياكيمشي بالجمبري

Yakimishi with shrimp



(يحتاج البالغون الى 2000 سعر حراري في المتوسط يومياً وقد تختلف الاحتياجات الفردية من السعرات الحرارية من شخص لآخر)

(S) SPICY حار

(V) VEGETARIAN نباتي

BONZAI SIGNATURE

أطباق بونزاي المميزة

SAKYOYAKI

ساكيويياكي

Miso marinated baked black cod

بلاك كود مشوي ومتبل بصلصة الميسو (450 kcal)

HOTATE TERIYAKI

هوتاتي تريياكي

Pan Seared Scallop Teriyaki Sauce

اسكالوب محمر بصلصة التريياكي (220 kcal)

BABY CHIKCHEN

تشيكن

Baked Baby Chicken Miso Marinated

تشيكن مخبوز بالفرن ، يقدم مع صلصة الميسو (820 kcal)

BAKED SUZUKI

قاروس البحر

Baked Seabass, Lemon Confit, Tomato Cherry, Soy Yuzu Sauce

قاروس البحر مخبوز بالفرن مع الليمون ، طماطم الكرزية وصلصة اليزو (150 kcal)

SALMON TERIYAKI

تريياكي سلمون

Grilled Salmon With Teriyaki Sauce

سلمون مشوي مع صلصة التريياكي (540 kcal)

ANGUS RIBEYE

لحمة الانجوس

Beef Angus Ribeye, Peper Sauce

لحم الانغوس مع الفلفل الاسود (350 kcal)

CRAB TEMPURA

سلطعون التمبورا

Alaskan King Crab Tempura

الاسكن كراب التمبورا (390 kcal)

PEPPER CRAB

سلطعون

Grilled Alaskan King Crab With Pepper Sauce

الاسكن كينغ كراب مع الفلفل الاسود (440 kcal)

BAKED SUZUKI

قاروس البحر

(يحتاج البالغون الى 2000 سعر حراري في المتوسط يومياً وقد تختلف الاحتياجات الفردية من السعرات الحرارية من شخص لآخر)

(S) SPICY حار

(V) VEGETARIAN نباتي



YAKINIKU BBQ

شواء الياكينيكو

طريقة الشواء HOW TO GRILL

الدجاج

CHICKEN

2 - 3 MINUTES



اللحم

BEEF:

45 - 60 SECONDS



المأكولات البحرية

SEAFOOD

2-3 MINUTES UNTIL THOROUGHLY COOKED



ابدء GET STARTED

تأكد من طهي جميع المواد الغذائية النيئة بشكل كامل

MAKE SURE ALL RAW FOOD ITEMS ARE FULLY COOKED

1.

استخدم ملقط لكل طبق لمنع التلوث

GRILL USING TONGS FOR EACH DISH TO PREVENT CROSS CONTAMINATION

2.

يجب مراعاة امتناع جلوس الاطفال بقرب الشواية

CHILDREN SHOULD BE SEATED AWAY FROM THE GRILL

3.



BEEF TENDERLOIN GYU SAUCE

لحم التندرلوين مع صلصة الجيو

Angus beef tenderloin, ginger, non-alcoholic mirin, soy sauce (380 kcal)

لحم أنجوس التندرلوين، زنجبيل، ميرين خالي من الكحول، تتبيلة السوي

BEEF STRIPLIN MISOZUKE (S)

ميسوزوكي لحم الستريبلوين

Angus beef striploin in spicy miso marinade

لحم أنجوس الستريبلوين متبل بصلصة سبايسي ميسو (310 kcal)

FLANK STEAK BULGOGI

بولجوجي ستيك فلانك

Flank steak marinated in soy sauce, sesame oil, garlic and onion (310 kcal)

ستيك فلانك متبل بصلصة السوي، زيت السمسم، ثوم، بصل

BEEF SIRLOIN SOY GINGER SAUCE

سيرلوين سوي جنجر

Angus sirloin marinated in soy ginger sauce

لحم أنجوس السيرلوين متبل بصلصة السوي جنجر (340 kcal)

CHICKEN CHIPOTLE (S)

دجاج تشيبوتلي

Chicken breast, chili chipotle marinade (270 kcal)

صدر دجاج متبل بصلصة التشيلي تشيبوتلي

GARLIC PRAWN

جارليك براون

Black tiger prawn marinated with garlic

ربيان متبل بنكهة الثوم (190 kcal)

WAGYU BEEF

لحم الواغيو

Slices Of Beef With Goma Sauce

قطع اللحم يقدم مع صوص الغوما (820 kcal)

يحتاج البالغون الى 2000 سعر حراري في المتوسط يومياً وقد تختلف الاحتياجات الفردية من السعرات الحرارية من شخص لآخر



SIDES

الأطباق الجانبية



هاكوسي كمشي
HAKUSAI KIMCHI

GOHAN (V)

غوهان

Steam white rice

أرز أبيض مسلوق (360 kcal)

GARLIC NOODLES (V)

نودلز بالثوم

(430 kcal)

HAKUSAI KIMCHI (S)

هاكوسي كمشي

Spicy fermented Chinese cabbage

الملفوف الصيني الحار (480 kcal)

ASSORTED VEGETABLES (V)

خضروات متنوعة

(80 kcal)

يحتاج البالغون إلى 2000 سعر حراري في المتوسط يومياً وقد تختلف الاحتياجات الفردية من السعرات الحرارية من شخص لآخر



خضروات متنوعة
ASSORTED
VEGETABLES

(S) حار SPICY

(V) نباتي VEGETARIAN