

# MENU

## أوماكازي

### OMAKASE

QR

#### 7 Courses Prix Fixe

600

Chef Tasting

#### ٧ أطباق بسعر محدد

تذوق

## أطباق ميغو

هليون ميغو الأصلي المقرمش (٤ قطع )

الهليون المقرمش المغمس بأرز «الأوكاكي» المقرمش

تارتار سمك التونا النيء مع الصويا الوسابي

كارباشيو السمك الأصفر الذيل، مع صلصة «الكانزوري» والتشيلي

تونة وأفوكادو على طريقة ميغو مع صلصة الوسابي

تونا مثيل مع الصويا والثوم، بين طبقات من الأفوكادو

تارتار سمك السلمون مع صلصة «إيكورا» مع الكافيار السلمون

مغطى بقشدة الوسابي المثيلة بصلصة الإيكورا والصويا

سلطة ميغو الشرقية مع صلصة حارة طازجة، حصة

ماداي ساشيمي مع الخضروات والمكسرات مقلية بزيت

السمسم، (طبق كامل / نصف)

كروكيت لحم بقر واغيو (قطعتان)

كبد الأوز مغلف بلحم بقر واغيو المفروم

روبيان «كانزوري» المقرمش مع صلصة الكريمة الحارة

شرائح لحم بقر واغيو «إشياكي» على طريقة ميغو

شرائح رقيقة من لحم بقر واغيو المشوي على حجر نهرى

لحم بقر واغيو على أسياخ، ٤ نكهات (٢٤٠ غرام)

الصويا والوسابي، و«غيمبي» فيزو، وسمسم أسود، والصويا والثوم

## المقبلات

### المقبلات الباردة

شرائح من كارباشيو سمك التونا «ماغورو» مع صلصة الميزو الحارة

## الأطباق الساخنة

الإدامامي (الفاصوليا العريضة) الطازجة مع ملح البحر نوتو

خضروات موسمية مقلية على طريقة تمبورا مع ملح الشاي الأخضر

الإنقليس (أوناغي) المخبوز الحار مع الأفوكادو (٥ قطع)

الروبيان المقلية على طريقة التمبورا مع ملح الشاي الأخضر (٣ قطع)

توفو ساخن «أغيداشي» مع الفطر

الإسكالوب المقلية مع صلصة الترياكي وكبد الأوز (٥ قطع)

## الحساء

«أكاداشي» حساء الميزو الأحمر

حساء السمك (بويابيس) الحار مع الميزو

## طبق سوشي وساشيمي

طبق شيف ميغو

(٥ قطع سوشي+ لغة واحدة+٥ أنواع ساشيمي)

## اللغائف الكلاسيكية

### تتوفر اللغائف اليدوية

تونا أكامي

نيغيهاما، سمك أصفر الذيل والبصل الأخضر

نيغيتورو، تورو وبصل أخضر

أوناكيو – أوناغي وخيار

## لغائف الخضار

### تتوفر اللغائف اليدوية

هليون

خيار

أفوكادو

مخللات أوشينكو

أومي شيسو، الخوخ وورق الشيسو

أفوكادو وخيار

## لغائف خاصة بمطعم ميغو

### تتوفر اللغائف اليدوية

الإنقليس المشوي والأفوكادو

السلمون والأفوكادو

التونا والأفوكادو

الروبيان والأفوكادو

سمك الذيل الأصفر والأفوكادو

السلطعون والأفوكادو

تونا تشو تورو المقرمشة

التونا الحارة

سمك الذيل الأصفر الحار

\* بطن السلمون الحار المشوي جزئياً

الإسكلوب الحار

الروبيان الحار والمقرمش

\* الأوناغي المقرمش والثوم

سمك التونا الماسي، أكامي، تشو تورو وأوه تورو

\* ليست متوفرة للغائف اليدوية

## SUSHI & SASHIMI PLATTER

MEGU Chef's Combination 350  
(5pc Sushi + 1Roll + 5Kinds Sashimi)

## CLASSIC ROLLS

### Available Hand Rolls

Tuna Akami 80  
Negihama, Yellowtail & Scallion 96  
Negitoro, Toro & Scallion 96  
Unakyu – Unagi & Cucumber 60

## VEGETABLE ROLLS

### Available Hand Rolls

Asparagus 35  
Cucumber 30  
Avocado 35  
Oshinko Pickles 30  
Ume Shiso, Plum & Shiso Leaf 30  
Avocado & Cucumber 35

## HOUSE SPECIAL ROLLS

### Available Hand Rolls

Grilled Eel & Avocado 80  
Salmon & Avocado 65  
Tuna & Avocado 85  
Shrimp & Avocado 55  
Yellowtail & Avocado 65  
Crab & Avocado 65  
Crispy Chu Toro Tuna 120  
Spicy Tuna 100  
Spicy Yellowtail 65  
\* Spicy Seared Salmon Belly 65  
Spicy Scallop 65  
Spicy & Crispy Shrimp 50  
\* Crunchy Unagi & Garlic 80  
Diamond Tuna, Akami, Chu Toro & Oh Toro 160

\* Those are not available for Hand Rolls

SALADS	QR	السلطات
Chef's Mixed Green Salad, MEGU Dressing	59	سلطة الشيف الخضراء ، مع صلصة ميغو
MEGU Oriental Salad, Homemade Spicy Dressing <i>Madai Sashimi with Julienned Vegetables</i> <i>&amp; Nuts, seared with Sesame Oil</i> (Full / Half)	155/90	سلطة ميغو الشرقية مع صلصة حارة طازجة ساشيمي مادي مع الخضراوات المقطعة والمكسرات المقلية مع زيت السمسم (طبق كامل / نصف)

## CHARCOAL GRILL

VEGETABLES		خضراوات
Asparagus Skewers (2)	25	أسيخ الهليون (٢)
Baby Zucchini Skewers (2)	30	أسيخ الكوسة الصغيرة (٢)
Eringi Mushrooms (2)	50	فطر الإرنجي
Shitake Mushrooms, Shitake Juice	38	فطر شيتاكي، عصير شيتاكي

SEAFOOD		المأكولات البحرية
Scallops with Wakame Seaweed	85	إسقالوب مع عشب وأكامي البحري
King Crab – Lemon & Butter Sauce	190	ملك السلطعون مع صلصة الليمون والزبدة
Black Tiger Prawns	75	روبيان النمر الأسود

MEAT		اللحوم
Wagyu Beef Filet Skewer, Ginger & Black Sesame	100	أسيخ من شرائح لحم بقر واغيو مع الزنجبيل والسمسم الأسود
Wagyu Beef Filet Skewer, Soy & Wasabi	100	أسيخ من شرائح لحم بقر واغيو مع الصويا والوسابي
Foie Gras Teriyaki Skewer <i>Charcoal Grilled &amp; Complemented with Apple Jelly</i>	150	أسيخ من كبد الأوز مع الترياكي مشوية على الفحم مع صلصة التفاح
Wagyu Beef Skewers, 4 Flavors (240g) <i>Soy &amp; Wasabi, "Gempei" Miso, Black Sesame, Soy Garlic</i>	396	أسيخ لحم بقر واغيو بأربع نكهات (٢٤٠ غرام) الصويا والوسابي، و"غمبي" ميزو، وسمسم أسود، والصويا والثوم

## ENTREES

### MEGU SIGNATURE RIVER STONE GRILL

Super Premium Wagyu Beef Steak "Kagero Yaki" Stone Grill	Tasting	Regular	طبق عادي	طبق تذوق
Wagyu Sirloin	148	298	٢٩٨	١٤٨
Wagyu Filet Mignon	160	310	٣١٠	١٦٠

<b>Wagyu Beef Chateaubriand (270g)</b> Flavor of your Choice: <i>Herbs, Salt &amp; 5 World Pepper Mix</i> <i>Kumayaki-Grilled with Fresh Wasabi &amp; Soy Reduction</i> <i>Ginger &amp; Black Sesame a la Rikyu</i>	550	<b>ستيك لحم بقر واغيو على طريقة شاتوبريان (٢٧٠ غرام)</b> نكهة من اختياركم: أعشاب، وملح، ومزيج من ٥ بهارات عالمية كواياكي-مشوي مع واسابي طازج وصلصة الصويا زنجبيل وسمسم أسود على طريقة ركيو
---	-----	--

Four Herb Crusted Premium Chicken	125	دجاج ممتاز مغطى بطبقة مقرمشة من أربعة أعشاب
Silver Cod with Yuzu Miso	150	سمك الغد الغضي مع يوزو ميزو
Grilled King Salmon, "Chan-Chan" Style	140	سمك السلمون المشوي على طريقة "تشان تشان"
Grilled Lamb Chops, "Gempei Miso" Marinated	140	قطع لحم الضأن المشوي، المتبل بـ"غمباي ميزو"
Chutoro Tuna Steak, Black Pepper	360	ستيك سمك الشوتورو التونا مع البهار الأسود
"Hoba" Grilled Lamb Chops	150	قطع لحم الضأن المشوي "هوبا"
Akami Tuna	180	تونا أكامي

SIDES	QR	الأطباق الجانبية
Garlic Vegetable Fried Rice <i>Toppings: Shrimp Crab</i>	35 60 85	الأرز المقلي مع الثوم والخضار الإضافات: الروبيان سلطعون
Sauteed Mushroom Medley	50	مزيج من الفطر المقلي
Parmesan French Fries, White Truffle Oil	40	بطاطس مقلية مع جين البارميزان وزيت الكمأة الأبيض
Platinum Rice	20	أرز بلاتيني

## SUSHI & SASHIMI A LA CARTE

Traditional		أطباق تقليدية
<b>TUNA</b>		<b>تونا</b>
Akami (Lean)	30	أكامي (خالي من الدهون)
Soy Marinated Akami	31	أكامي متبل بصلصة فول الصويا
Chu Toro (Medium Fatty)	40	تشو تورو (القليل من الدهون)
Oh Toro (Fatty)	55	أوه تورو (دهني)
Toro Tartare	35	تارتار التورو
Sake (King Salmon)	25	ساکي (ملك السلمون)
Madai (Japanese Sea Bream)	35	مادي (سمك الأسبور الياباني)
Hamachi (Yellowtail)	30	هاماشي (سمك أصفر الذيل)
Taraba Kani (King Crab)	35	تارابا كاني (ملك السلطعون)
Botan Ebi (Jumbo Sweet Shrimp)	35	بوتان إيبي (روبيان حلو كبير)
Ebi (Shrimp)	25	إيبي (روبيان)
Ikura (Salmon Caviar)	30	إكورا (كافيار السلمون)
Hotate (Scallop)	25	هونات (أسكلوب)
Unagi (Fresh Water Eel)	30	أوناجي (أنقليس المياه العذبة)

Contemporary		أطباق عصرية
Tuna Seared Oh Toro	60	تونا أوه تورو نصف مشوية
Tuna Seared Chu Toro with Garlic	45	تونا تشو تورو نصف مشوية مع ثوم
Tuna Toro Tartare	65	تارتار تونا تورو
Tuna Soy Akami & Black Truffle	55	تونا مع صلصة فول الصويا أكامي والكمأة السوداء
Seared King Salmon Belly	30	بطن ملك السلمون

SASHIMI PLATTER	QR	طبق ساشيمي
Seasonal Omakase Sashimi – 5 Kinds	195	ساشيمي أوماكاسي موسمي - ٥ أنواع

## SUSHI PLATTER

Edomae Style Sushi "Ume" (7pc + 1roll)	232	سوشي على طريقة إدوماي "أومي" (٧ قطع + لغة واحدة)
Edomae Style Sushi "Momo" (9pc + 1roll)	325	سوشي على طريقة إدوماي "مومو" (٩ قطع + لغة واحدة)
Edomae Style Sushi "Sakura" (11pc + 1roll)	387	سوشي على طريقة إدوماي "ساکورا" (١١ قطعة + لغة واحدة)
Assorted Vegetable Zen Sushi (5pc + 1roll)	85	سوشي الخضار المشكل (٥ قطع + لغة واحدة)

## طبق سوشي