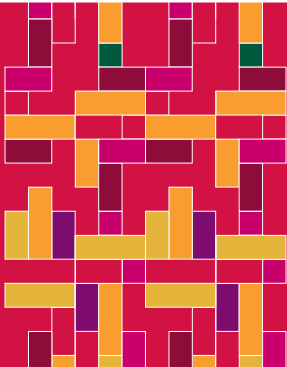




الطلبات الخارجية والتوصيل للمنازل  
Take-Away & Home Delivery



# مقبلات APPETISERS

صيني  
Chinese

هندي  
Indian

ياباني  
Japanese

تايلندي  
Thai



توست ربيان بالسوسم

**2.100 Sesame Prawn Toast**

ربيان على شرائح قرص محمص مع السوسم الأبيض و الأسود، يقدم مع الصلصة الحارة.

Minced prawns on crispy toast sprinkled with sesame seeds. With chili sauce.



شرائح الدجاج المدخنة

**1.750 Smoked Shredded Chicken**

شرائح دجاج مدخنة مقرمشة مقلية و مبهرة، تقدم مع الصلصة الحارة.

Crispy fried chicken shreds, seasoned and served with chili sauce.



فطائر بالخضروات

**1.650 Vegetable Spring Rolls**

لفائف الخضروات المقلية بالطريقة الصينية التقليدية، تقدم مع صلصة الحلو و الحامض.

Authentic Chinese rolls. With sweet & sour sauce.



فطائر البط

**2.100 Duck Rolls**

أصابع مقرمشة محشية بشرائح البط، تقدم مع صلصة الهويسن.

Filled with shredded duck, cucumber and spring onion. With Hoi-Sin sauce.



أجنحة الدجاج الصينية

**1.850 Chinese Sticky Wings**

مقلية مقرمشة مغطاة بصلصة جارسوي الحلوة الحامضة.

Crispy fried and coated in sweet & spicy Char-Sui sauce.



# مقبلات APPETISERS



ياكيتوري

Yakitori

2.000

أسيياخ دجاج طرية مشوية مع صلصة الترياكي  
Tender chicken skewers in teriyaki sauce.



سلايدرز لحم ترياكي

2.600 Beef Teriyaki Sliders

شرائح لحم البقر الطرية مع الفطر والبصل في صلصة الترياكي، تقدم في اخباز صغيرة بالسوسم.

Juicy beef shreds, sauteed with mushrooms and onions in a teriyaki glaze, served in mini sesame buns.



ادامامي

1.700 Edamame

فاصوليا الصويا مطهية بالبخار مع الملح الطبيعي.

Steamed soy beans garnished with raw salt.



ادامامي حار

1.900 Spicy Edamame

فاصوليا الصويا مقلية مع البهارات.

Soy Beans stir-fried in spices.



إبي تمبورا

2.500 Ebi Tempura

ربيان مقلي بالطريقة اليابانية التقليدية، يقدم مع صلصة التمبورا.

Authentic Japanese fried tail-on prawns with tempura sauce.



أعواد الجبن

1.900 Cheese Chopsticks

أعواد جبن شرقية معدة على طريقة نيو آسيا.

A Nu Asia special of Oriental cheese filled sticks.



تمبورا الربيان الصغير

2.200 Rock Shrimp Tempura

ربيان صغير مقرمش، يقدم مع صلصة المايونيز الحارة.

Mini crispy shrimps. With chili-mayo.

# مقبلات APPETISERS

## لحم التاكي Beef Tataki

2.900

رافائق لحم التندرلوين المبهرة بصلصة  
اليونزو.

Thin slivers of beef tenderloin marinated in  
Ponzu sauce.



## جيزوا دمبلنج

2.200 Gyoza Dumplings

فطائر مشوية محشية بالربيان بالطريقة  
اليابانية التقليدية، تقدم مع صلصة الجيزوا.

Traditional Japanese chicken or prawn filled  
wrapped parcels lightly grilled and served with  
Gyoza sauce.



## لفائف لحم التندوري

2.000 Tandoori Lamb Rolls

كباب لحم تندوري، البقدونس و البصل الأحمر  
ملفوف في خبز الرومالي. مع چتني بالنعناع.

Tandoori lamb kebabs, parsley and red onions  
wrapped in thin Romali Roti. With mint chutney.



## سمبوسة الخضار

1.650 Veg. Samosa

سمبوسة مقرمشة، مع حشوة البطاطا  
المتبل و الخضار. مع چتني بالنعناع.

Crispy shell, and a soft potato & vegetable  
filling. With mint chutney.



## دجاج ستاي

1.950 Chicken Satay

أسيخ الدجاج المبهرة بالطريقة التايلندية، تقدم  
مع صلصة الفول السوداني.

Mini marinated chicken skewers. With peanut  
sauce.



## الدجاج والنودلز المقرمش

1.950 Crazy Chicken Noodle

لقيمات النودلز بالدجاج المفروم بنكهات  
تايلندية تقدم مع صلصة الخيار الحارة.

Minced chicken & noodle patties mixed  
with Thai flavours, with spicy cucumber sauce.



## رنجون قباغب البحر

2.100 Crab Rangoon

ونتون محشي بالقباغب، تقدم مع الصلصة  
الحلوة الحارة.

Wrapped wonton skins filled with aromatic  
crab. With sweet-chili sauce.

# سلطة SALAD



# شورية SOUP



## السلطة الشرقية المشكلة

2.100 Oriental Mixed Salad

تشكيلة من الخس و الجرجير مخلوطة مع صلصة عشب الليمون.

Mixed lettuce, red capsicum, cucumber and beans sprouts, tossed in an authentic flavoured dressing, topped with chopped peanuts.



## سلطة دجاج التندوري

2.550 Tandoori Chicken Salad

تشكيلة من أنواع الخس مع صدر دجاج تندوري مخلوط مع صلصة المانجو چنتي.

Mixed greens topped with Tandoori chicken, caramelized onions & cashew nuts. With mango chutney dressing.



## سلطة ربيان كاتسو

2.900 Prawn Katsu Salad

سلطة مشكلة مع الخيار والفلفل الأحمر والأفوكا، مغطاة بالربيان المقرمش والمايونيز الحار.

Mixed leaf salad with cucumber, red capsicum and avocado, topped with crispy prawns and chili mayo



## سلطة اللحم التايلندية

2.900 Thai Beef Salad

قطع لحم البقر الطرية في تشكيلة من أنواع الخس و الصلصة التايلندية.

Tender beef strips tossed with a variety of greens, and dressed with a tangy Thai dressing.



## الشورية الحارة الحامضة مع الخضار أو الربيان Hot & Sour

1.800 Vegetables or Prawns



## شورية الدجاج مع الذرة

1.550 Chicken & Sweet Corn



## شورية الدال

1.400 Dahl Soup



شورية توم يام بالربيان أو الدجاج  
Thom Yam with Prawns or chicken

# سوشي SUSHI



كاليفورنيا ماکي

California Maki

4-PCS | 8-PCS  
1.850 | 3.700

قبقب، أفوكادو، توبيكو، لولا روسا.

Crab, avocado, tobiko, lolla rossa.



دراجن ماکي

Dragon Maki

4-PCS | 8-PCS  
1.850 | 3.750

سلمون، أفوكادو، توبيكو، خيار.

Salmon, Avocado, tobiko and cucumber.



إبي تمبورا ماکي

Ebi Tempura Maki

4-PCS | 8-PCS  
1.850 | 3.750

ربيان تمبورا مع السمسم الأسود و التريياكي بالمايونيز.

Tempura Prawns with black sesame seeds and Teriyaki-mayo.



ماكي البط المقرمش

Crispy Duck Maki

4-PCS | 8-PCS  
1.850 | 3.750

بط مقرمش، بصل، خيار و صلصة الهويسن.

Crispy duck, spring onion, cucumber and Hoisin sauce.



ماكي نيو آسيا

NU ASIA Maki

4-PCS | 8-PCS  
1.950 | 3.900

سلطعون مقلي، قبقب، ربيان تمبورا، أسباراجوس مع خس اللولا روسا.

Crab, tempura prawns, asparagus and lolla rossa rolled in mamenori (non-seaweed).



سوفت شيل كراب ماکي

Soft Shell Crab Maki

4-PCS | 8-PCS  
2.100 | 4.150

القبقب خفيف الصدفة و المايونيز الحار مع السمسم.

Soft shell crab, chili-mayo, sesame seeds.



ماكي التونة الحار

Spicy Tuna Maki

4-PCS | 8-PCS  
1.850 | 3.750

تونا و تجراشي و لولا روسا و أفوكادو ملفوف في مامينوري (غير الأعشاب البحرية).

Tuna, togarshi, lolla rossa and avocado rolled in mamenori (non-seaweed).



فلاديلفيا ماکي

Philadelphia Maki

4-PCS | 8-PCS  
1.850 | 3.750

سلمون و أوراق البصل و لولاروسا مع التوبيكو و جينة فلاديلفيا.

Salmon, chives, lolla rossa, tobiko and Philadelphia cheese.

4.300 نيو آسيا ساشيمي

Nu Asia Sashimi

أكلات بحرية طازجة مخللة بصلصة البونزو و البهارات اليابانية الخاصة، مع إختيار من السلمون، التونا أو القبقب.

Raw seafood marinated and cured in ponzu sauce & spices. Choice of salmon or tuna



7.150 ماكي مونو مشكل

Mixed Makimono Platter

كاليفورنيا ماکي (4-قطع)، ماکي التونة الحار (4-قطع)، إبي تمبورا ماکي (4-قطع)، فلاديلفيا ماکي (4-قطع).

California Maki (4-pcs), Spicy Tuna Maki (4-pcs), Ebi Tempura Maki (4-pcs), Philadelphia Maki (4-pcs)

# صيني CHINESE



## اللحم الحار

**3.000** Chili Beef

لحم بقري مطهي في صلصة الثوم بالفلفل، مع الفاصوليا الخضراء.

Sautéed beef in a light chili-garlic sauce, with green beans.



## لحم مع الزنجبيل والبصل الأخضر

**3.000** Beef with Ginger and Spring Onion

شرائح لحم البقر الطرية المطهية في صلصة الزنجبيل الطازج و البصل الأخضر.

Tender beef strips in a fresh ginger and spring onion sauce.



## دجاج حلو و حامض

**2.850** Sweet & Sour Chicken

قطع دجاج مع الفليفلة و الأناناس مطبوخة في الصلصة الحلو الحامض.

Tangy sweet & sour sauce with pineapple, bell peppers and chicken strips.



## دجاج أو لحم البانج بانج

**3.000** Bang Bang Beef or Chicken

صلصة الفلفل الحارة على طريقة نيو آسيا مع إختيار من شرائح الدجاج أو اللحم.

Nu asia's fiery chili sauce with your choice of shredded beef or chicken.



## البط المقرمش

**4.300** half/نصف  
**8.300** whole/كاملة

Shredded duck served with Chinese pancakes, julienne of cucumber and spring onion and hoisin sauce.

شرائح نصف بطعة مع اللفائف الصينية و قطع الخيار و البصل الأخضر، تقدم مع صلصة الهويسن.



**3.200**

Crispy fried in a sweet-chili sauce with sesame seeds.

**اللحم المقرمش  
Crispy Beef**

شرايح لحم مقرمشة مطبوخة بعناية في صلصة حارة حلوة مع السمسم.



**دجاج أو ربيان كونباو**

**Kon Pao Chicken or Prawns**

**2.850** دجاج/Chicken  
**3.700** ربيان/Prawns

مطهي في صلصة الكونباو الحارة و الكازو.  
Sautéed in spicy Kon Pao sauce with cashew nuts.



**اللحم مع صلصة الأوبستر  
3.000 Beef with Oyster Sauce**

شرايح لحم طرية مع صلصة الأوبستر و أعواد الأسبراجوس.

Tender beef strips in oyster sauce, with crisp asparagus spears.



**الهامور الحار  
3.950 Chili Hammour**

هامور فيليه خاص مقلي بعناية و مغطى بالصلصة الحارة.

A Nu asia specialty of crispy fried Hammour fillet with a fragrant Schezwan chili sauce.



**ستيك الفلفل الأسود**

**4.500 Black Pepper Steak**

شرايح لحم الفيليه مع صلصة الفلفل الأسود الصينية الغنية.

Tender beef fillet, sliced and topped with a rich chinese black pepper sauce.



**دجاج البامبو**

**3.000 Bamboo Chicken**

دجاج مطهي البخار مع ورق البامبو في سلة البامبو مع الخضروات.

Juicy chicken steamed with bamboo leaves in a bamboo basket with vegetables.



**شاومين بالخضار**

**2.200 Vegetable Chowmein**

نودلز طازج مقلي بعناية مع الخضروات.

Fresh noodles stir-fried with crisp vegetables.



**شاومين الدجاج، الربيان أو المشكل**

**2.750 Chicken, Prawn or Mixed Chowmein**

نودلز صينية طازجة محضرة و مقلية بعناية.

Freshly prepared stir-fried Chinese noodles.



# تايلندي THAI



الكاري الأخضر بالدجاج  
3.000 Green Chicken Curry

الكاري التايلندي المشهور المكون من الخضروات، البهارات، عشب الليمون و جوز الهند.

The famous Thai curry made with authentic vegetables and spices, and scented with lemongrass & coconut.



دجاج/ 3.000  
ربيان/ 3.500

A rich Thai dish made with red curry paste and thickened with coconut cream.

كاري البنانج بالدجاج أو الربيان  
Chicken or Prawns Penang Curry

الكاري الأحمر التايلندي الغني مع كريمة جوز الهند.



الخضار التايلندية  
2.200 Thai Veg. Stir Fry

خليط من الخضروات الطازجة مع صلصة حارة وحامضة.

A mixture of mixed fresh vegetables in a hot & sour sauce.



بادتاي مع اللحم، الدجاج أو الربيان  
2.950 Pad Thai with Beef,  
Chicken or Prawns

نودل الرز التايلندي مقلي باتقان مع الخضار، الفول السوداني و السمسم.

Stir fried thin rice noodles Thai style with vegetables, peanuts and sesame seeds.



شعيرية بالدجاج و الربيان  
2.950 Chicken & Prawns Vermicelli

نودل الشعيرية مقلي مع الخضار، الربيان، الدجاج، البيض و الصلصة التايلندية.

Thin Vermicelli rice noodles stir-fried with vegetables, prawns, chicken, egg and Thai sauces.

# مشويات تايلندية

## THAI GRILLS



أفخاذ الدجاج المشوية  
3.200 Grilled Chicken Thighs



الربيان المشوي  
3.800 Grilled Prawns



قطع الهامور المشوية  
3.900 Grilled Hammour Cubes

# هندي INDIAN



لحم الروغان

3.000 Lamb Rogan Gosht

مكعبات لحم الغنم بدون العظم مطهية في صلصة المغلاي الحارة.

Boneless lamb cubes enriched in a spicy Mughlai sauce.



دجاج تكة مسالا

3.000 Chicken Tikka Masala

قطع دجاج طرية مطهية في كاري حار.

Tender chicken pieces in a spicy curry.



ماسالا الربيان الحار

3.650 Spicy Prawns Masala

ربيان طازج مطبوخ في صلصة الطماطم الحارة الغنية بالبهارات.

A specialty of prawns cooked in a rich spicy tomato based gravy.



دجاج مكاني

3.000 Chicken Makhani

شرائح دجاج تندوري في صلصة طماطم غنية مع الزبدة.

Tandoori cooked chicken shreds in a rich tomato and butter gravy.



كورمة دجاج ملاي

3.000 Chicken Malai Korma

كاري خفيف الحرارة مع دجاج تندوري مشوي.

A lightly spiced curry with tandoor grilled chicken.



دال مكاني

2.500 Dahl Makhani

دال هندي أسود مطبوخ بالطماطم و الزبدة و البهارات.

Indian black lentils cooked with tomato, butter and spices.

# هندي INDIAN



برياني دجاج أو لحم

**2.750 Chicken or Lamb Biryani**

قطع دجاج بدون عظم أو قطع لحم غنم طرية بالماسالا الهندية التقليدية مع الرز.

Indian flavourful masala spiced rice with boneless chicken pieces or tender lamb cubes.



برياني الهامور أو بريان

**3.650 Hammour or Prawns Biryani**

قطع سمك الهامور أو بريان مطبوخة في رز البسمتي مع الأعشاب و البهارات.

Hammour cubes or Prawns cooked in Basmati rice flavored with herbs & spices.



كاري الهامور

**3.650 Hammour Curry**

الكاري الغني بالنكهات مع البهارات الحلوة الحامضة و أوراق الكاري و كريمة جوز الهند.

A flavour-packed curry made with sweet & sour spices, curry leaves and creamy coconut.



مسالا كباب اللحم

**3.000 Lamb Kabab Masala**

تندوري من قطع لحم غنم مفرومة، مطبوخة في كاري معتدل الحرارة.

A medium spiced curry with tandoori cooked minced lamb pieces.

# مشويات التندوري الهندية

## INDIAN TANDOORI GRILLS



تندوري تكة دجاج

3.200 Tandoori Chicken Tikka

قطع دجاج بدون عظم متبلبة بهارات التندوري التقليدية الحمراء.

Boneless chicken pieces marinated in typical red Tandoori spices. With mango chutney.



تندوري ريش غنم

3.500 Tandoori Lamb Chops

ريش غنم طازجة بالبهارات الهندية الخفيفة و عصير الحمضيات.

Marinated in light Indian spices with citrus juices. With mint chutney.



تندوري هامور فيليه

3.900 Tandoori Hammour Fillet

سمك الهامور الشهى متبل بالأعشاب الخضراء و البهارات. مع چتني الطماطم.

Hammour fillet tastefully marinated in green herbs and spices. With tomato chutney.



تندوري كباب لحم

3.200 Tandoori Lamb Kabab

أسيخ اللحم المفروم مع الأعشاب و البهارات.

Minced lamb skewers blended with flavourful herbs and spices. With mint chutney.



تندوري دجاج ملاي

3.200 Tandoori Chicken Malai

قطع دجاج بدون عظم بالماسالا الهندية التقليدية مع الرز.

Boneless chicken pieces in a mild tandoori white marinade. With tomato chutney.



مشويات التندوري المشكلة

4.300 Mixed Tandoori Grills

تشكيلة من تكة دجاج، دجاج ملاي، كباب لحم و ريش الغنم مع الرايتا.

A selection of chicken tikka, chicken malai, lamb kabab and lamb chop. With raita.

# ياباني JAPANESE



تريايكي الدجاج  
3.300 Chicken Teriyaki

شرائح الدجاج مغطاة بصلصة التريايكي.  
Shredded Chicken topped with Nuasia's Teriyaki sauce.



تريايكي لحم البقر  
4.700 Beef Teriyaki

شرائح لحم بقر طرية مغطاة بصلصة التريايكي.  
Tender beef fillet topped with Nuasia's Teriyaki sauce.



تريايكي أضلع اللحم  
4.750 Beef Ribs Teriyaki

أضلع اللحم المطهية مع الجزر و مكعبات البطاطا و صلصة التريايكي.  
Slow-Braised beef short ribs, carrot & potato cubes, finished with Nuasia's Teriyaki sauce.



أودون مع اللحم، الدجاج أو الربيان  
3.000 Udon with Beef, Chicken or Prawns

نودلز الرز الياباني العريض مع الفليفلة، الجزر و البصل.  
Japanese wide rice noodles, with bell peppers, carrots and onions.



دجاج كاتسو بالكارى  
3.300 Chicken Katsu Curry

صدر الدجاج المغطاة بفتات خبز البانكو مع رز الياسمين المغطاة بالكارى، تقدم مع صلصة الكاتسو.  
Crispy chicken breast made with Panko bread crumbs with jasmine rice topped with curry sauce and side katsu sauce.

# SIDES إضافات



رز مقلي حار  
Chili Fried Rice 2.100



رز مقلي مع الخضار  
Vegetable Fried Rice 1.750



رز مقلي مشكل  
Mixed Fried Rice 2.200



رز الياسمين المبخر  
Steamed Jasmine Rice 0.900



بويدوم  
Poppadam 0.400



رز مقلي بالربيان الطازج والمجفف  
Prawn Fried Rice with Dried Shrimp 2.750



بولاو  
Pulao 1.200



رز البسمتي المبخر  
Steamed Basmati Rice 0.900



روتلي التندوري 0.300

خبز الباراتا 0.350

نان 0.350

Plain 0.350 عادي

Butter 0.400 بالزبدة

Potato 0.750 بالبطاطا

Cheese 0.750 بالجبن

Garlic 0.750 بالثوم

Raita 0.900 رايثا

# كوكتيلات COCKTAILS



2.000

ماندرين كولر  
Mandarin Cooler



1.900

فروست الزنجبيل و البطيخ  
Ginger-Watermelon Frost



1.950

الموهيتو الآسيوي  
Asian Mojito



1.950

لاسي  
Lassi



2.100

التفاح الحامض الحلو  
Sweet & Sour Apple



2.100

كراش الخوخ  
Peach Crush



2.100

كراش الرمان  
Pomegranate Crush



2.000

مونيلايت  
Moonlight

## عصائر الفواكه الطازجة 1.800 FRESH FRUIT JUICES

Orange Juice  
Lemon & Lime  
Lemon with Mint  
Mango  
Rock Melon  
Watermelon  
Pomegranate  
Pineapple  
Green Apple  
Green Apple with Mint

برتقال  
ليمون  
ليمون بالنعناع  
مانجو  
شمام  
بطيخ  
رمان  
أناناس  
تفاح أخضر  
تفاح أخضر مع النعناع



1.800

شيرلي تمبل  
Shirley Temple



2.300

كوكتيل نيو آسيا  
NU asia Cocktail



## سلطة الفواكه الفاخرة

### Exotic Fruits Salad

1.950

أناناس، شمام، ليجي، فاكهة الباشن، المانجو، الرمان و التوت المشكل

Pineapple, rock melon, lychee, passion fruit, mango, pomegranate and mixed berries



# حلويات DESSERT



### فوندانت شوكولاتة نيو آسيا

2.400 Nu asia Chocolate Fondant

كعكة الشوكولاتة الغنية بالحشوة الطرية المغطاة بصلصة الشوكولاتة، تقدم مع أيس كريم الفانيليا.

A rich chocolate cake with a soft melting centre topped with chocolate sauce, and side vanilla ice-cream.



### بانا كوتا جوز الهند

2.100 Coconut Panna Cotta

خليط بنكهة أسبوية بكريمة جوز الهند مغطاة بصلصة المانجو و فاكهة الباشن.

pineapple, rock melon, lychee, passion fruit, mango and pomegranate.



### كعكة نيو آسيا بالجبن

2.100 Nu asia Cheesecake

قطعة غنية من كعكة الجبن المطبوخة مغطاة بصلصة التوت المشكلة و حلاوة السمسم المقرمشة.

A rich slice of baked cheesecake topped with a mixed berry compote and crispy sesame snaps.



### راز مالاي

1.800

Ras Malai

كرات الحليب الخفيفة مغطاة بصلصة الكريمة بنكهة ماء الورد و الهيل.

Soft fragrant milk parcels immersed in a light creamy sauce flavoured with rose water and cardamom.



### الموز المقلي

2.000 Fried Banana

قطع الموز المقلية المقرمشة بنكهة العسل و الكراميل، تقدم مع أيس كريم الفول السوداني.

Crispy battered bananas flavoured with honey & caramel, and served with peanut ice-cream.



### كلفي الزعفران و الفستق

1.800 Saffron & Pistachio Kulfe

أيس كريم هندي محلي الصنع بنكهة طبيعية من الزعفران و الفستق.

An Indian homemade ice-cream, authentically flavoured with saffron & pistachio nuts.

# فروعنا OUR BRANCHES



ساحة النضيل  
palm square, tel.: 17 69 19 19

شارع البديع  
Budaiya Road



ضاحية السيف  
seef district, tel.: 17 58 7171

مجمع العالي  
AlA'ali Complex



شارع الشباب  
shabab road, tel.: 17 82 6999

الجفير  
Juffair



بالقرب من وزارة العمل  
near the ministry of labour, tel.: 17 87 0222

مدينة عيسى  
Isa Town