

# clap

## ZENSAI BITES

PADRON PEPPERS sweet honey miso sauce, sesame seeds GF, V, VG 45

EDAMAME SEA SALT GF, VG 45 | SPICY N, VG 50 | TRUFFLE GF, V 55

GRILLED UMAMI CHICKEN WINGS peruvian anticucho honey sauce 68

🍣 BLACK COD baby gem lettuce, foie gras, citrus miso, fried kadaifi 155

🍣 CRISPY RICE AVOCADO VG, V 42 | SALMON 58 | WAGYU 98

🍣 SQUID KARA AGE aji panka aioli 80

SHOJIN TEMPURA selected vegetables, daikon oroshi, green tea salt v 78

ROCK SHRIMP TEMPURA spicy chili mayo, chives SF 120

KANI TEMPURA wasabi mayo, chives SF 80



## HAJIMERU STARTERS

🍣 MISO SOUP wakame, tofu, spring onions GF, V, VG 45

🍣 CLAP SALAD dried miso, truffle GF, V 90

🍣 KAISO SALAD seaweed, white goma dressing VG, V 110

KALE & SHRIMP SALAD beansprouts, radish, karashi wasabi dressing SF 95

🍣 CRISPY SHIITAKE SALAD goma dressing V, VG 95

KARAI TUNA BURRATA fuyu salad, dried miso, shiso dressing 185

WAGYU BEEF & FOIE GRAS GYOZA truffle teriyaki sauce 185

SHRIMP GYOZA tomato shiso salsa 155

## NAMA RAW

SALMON COLADA CEVICHE coconut dressing, baby pineapple SF 130

SUZUKI CARPACCIO seabass, lime truffle ponzu, red radish, spring onions 110

🍣 SASHIMI CLAP WAY | SALMON 155 | TORO 195 | HAMACHI 185

WAGYU BEEF USUZUKURI STYLE quail egg, parmesan, chives 180

HOKKAIDO SCALLOP TIRADITO pequilos salsa, dried miso, romesco SF 195

🍣 WAGYU BEEF TARTARE & BIWA CAVIAR sando bread 138

### SASHIMI 3 pcs      NIGIRI 2 pcs

AKAMI GF 80  
CHU-TORO GF 110  
O-TORO GF 130  
YELLOWTAIL GF 70

SALMON GF 60  
SEABASS GF 55  
EBI SHRIMP GF 55

SCALLOPS GF, SF 85  
UNAGI 75  
OCTOPUS GF, SF 55  
SWEET SHRIMP GF, SF 75

### SELECTION OF PREMIUM NIGIRI 6 pcs 185

SEASONED AKAMI 50  
SHISO SEA BASS 50  
TARAMA SALMON 50

TOSAZU HAMACHI 50  
WAGYU & FOIE GRAS 50  
BAKED SEAFOOD SF 50

### SAIN ROLLS 6 pcs SIGNATURE ROLLS

🍣 SURF & TURF crab, wagyu beef, avocado, yuzu kosho SF 320

SHRIMP TEMPURA spicy mayo, avocado, sesame seeds SF 95

CRISPY SPICY HIJIKI TUNA rocoto, cucumber 85

SOFT SHELL CRAB masago, avocado, shiso, sesame seeds SF 105

🍣 SALMON VOLCANO tempura flakes, spicy mayo, tobi-ko, spring onions, sesame seeds 110

BLACK GARDEN cucumber, carrot, bell pepper, avocado GF, V, VG 65

🍣 CRISPY SHRIMP & CHU TORO tanuki, spicy mayo, yuzu truffle dressing SF 120

🍣 CRAZY CALIFORNIA crab, avocado, wasabi mayo SF 210

## MEINKŌSU MAIN COURSES

SHOYU CHILEAN SEA BASS celeriac puree, serori salsa 280

🍷 SEA BASS AMAPEÑO coriander, red onions, sakura mix GF 210

SHRIMPS HOBAYAKI mushroom, asparagus, chili garlic, sake soy SF 215

🍷 BLACK COD MISO sweet citrus miso sauce 270

STONE BOWL | VEGETABLES v, VG 125 | WAGYU 315

SALMON TERIYAKI CLAP style sunomono 175

PISTACCHIO CRUSTED BABY CHICKEN pickled ginger N 165

MARINATED LAMB RACK (3 pcs) kimchi CLAP way 310

WAGYU KUSHIYAKI STYLE anticucho, shiso salsa 520

## AUSTRALIAN WAGYU

BEEF TENDERLOIN 560

RIBEYE 540

SIRLOIN 520

TOMAHAWK RIBEYE  
SINGLE 1800 DOUBLE 3500

sauce selection: teriyaki | anticucho red & yellow | chimichurri  
accompaniment: baby gem lettuce, hijiki, cherry tomato

## OKAZU SIDES

EGGPLANT AGEBITASHI soy mirin sauce v, VG 60

STEAMED WHITE RICE GF, VG 30

QUINOA RISOTTO yuzu truffle dressing v 65

🍷 KIZAMI WASABI MASHED POTATO v 55

BROCCOLINI sake soy, garlic chips v, VG 55

GREEN ASPARAGUS dried miso v, VG, GF 55

# VEGETARIAN MENU

## ZENSAI TO HAJIMERU BITES TO STARTERS

PADRON PEPPERS sweet honey miso sauce, sesame seeds GF, VG 45

EDAMAME SEA SALT GF, VG 45 | SPICY N, VG 50 | TRUFFLE GF 55

🌀 TOFU KARA AGE creamy aji amarillo 55

🌀 CRISPY RICE AVOCADO yuzu juice, coriander, shiitake mushroom VG 42

🌀 CLAP SALAD dried miso, truffle GF 90

KAISO SALAD seaweed, white goma dressing VG 110

EGGPLANT AGEBITASHI soy mirin sauce VG 60

BLACK RICE & AVOCADO TARTARE yuzu, cucumber, coriander, cherry tomato GF, VG 80

KARAI TOMATO BURRATA fuyu salad, dried miso, shiso dressing 135

🌀 CRISPY SHIITAKE SALAD goma dressing VG 95

SHOJIN TEMPURA selected vegetables, daikon oroshi, green tea salt 98

## NIGIRI

AVOCADO GF, VG 55

MANGO GF, VG 55

ASPARAGUS GF, VG 55

BELL PEPPER GF, VG 55

## ROLLS

BLACK GARDEN GF, VG 65  
cucumber, carrot, bell pepper, avocado

ASPARAGUS TEMPURA 70  
mayo, avocado, sesame seeds

SHIITAKE MUSHROOM GF, VG 55  
sautéed shiitake, sesame seeds

## MAKI

AVOCADO GF, VG 55

CUCUMBER GF, VG 55

ASPARAGUS GF, VG 55

## MEINKŌSU MAIN COURSES

🌀 TOFU TERIYAKI braised lettuce, hijiki, wafu dressing 75

VEGETABLES KUSHIYAKI (5 pcs) edamame and goma dip VG 55

STONE BOWL VEGETABLES VG 125

🌀 QUINOA RISOTTO yuzu truffle dressing 130

ICHIGO MISO GLAZED EGGPLANT GF, VG 75

GREEN ASPARAGUS caramelized hot miso, sesame seeds VG, GF 80

# دجاجة

## زنساي بايتز

### فلفل البادرون ٤٥

صلصة الميزو والعسل ز بذور السمسم

ادامامي مع ملح البحر ٤٥ | حار ٥٠ | كمأة ٥٥

### أجنحة دجاج أومامي مشوية ٦٨

صلصة العسل انتيكوتشو البيروفية

### سمك القعد الأسود ١٦٥

خس ، فوا جرا ، ميسو الحمضيات ، قضايفي

### أرز مقلي

مقرمش مع الأفوكادو ٤٢ | السلمون ١٥٨ | واغيو ٩٨

### حبار مقلي ٨٠

أبولي فلفل ال آهي - بانكا

### خضار التمبورة ٧٨

خضار متنوعة ، فجل ديكون ميشورزو ملح الشاي الأخضر

### تمبورا الروبيان ١٢٠

مايونيز مع الفلفل الحار والثوم المعمر

### كاني تمبورا ٨٠

مايونيز أوسابي، ثوم معمر



## هاجيميرو القبلات

### شوربة الميزو ٤٥

واكامي (أعشاب بحرية) ، توفو ، بصل أخضر

### سلطة CLAP ٩٠

ميزو مجفف ، كمأة

### سلطة كايرو ١١٠

أعشاب بحرية ، صلصة غوما البيضاء

### سلطة كرنب (كيل) و الروبيان ٩٥

براعم الفول، الفجل، صلصة الوسابي و الكراشي

### سلطة شيتاكي المقرمشة ٩٥

صلصة غوما

### كاراي التونة و جبنة البوراتا ١٨٥

سلطة الفويو، ميزو مجفف، صلصة الشيسو

### جيوزا لحم الواغيو و الفوا جرا ١٨٥

صلصة الترياي بالترافل (الكمأة)

### جيوزا الروبيان ١٥٥

صلصة الشيزو بالطماطم

## ناما

### نيء

#### سيفيتشي السالمون كولاذا ١٣٠

صلصة جوز الهند، أناس صغير

#### سوزوكي كارباتشيو ١١٠

سمكة الفاروس، بونزو الكمأة و الحامض، فجل أحمر، بصل أخضر

#### ساشيمي CLAP واي| تورو ١٩٥ | هاماشي ١٨٥ | سلمون ١٥٥

#### لحم واغيو مقطع شرائح رقيقة ( أوسوزوكوري) ١٨٠

بيض السممان، جينة البارميزان، التوم المعمر

#### تيراديتو المحار الصدفى ( هوكايدو) ١٩٥

صلصة بيكويوس، ميسو مجفف، روميكو

#### تارتار الواغيو بيف وبيوا كافيال ١٣٨

خبز ساندو

## نيغيري ٢ قطع ساشيمي ٣ قطع

اكيامي ٨٠

شو - تورو ١١٠

او- تورو ١٣٠

يلوتيل ٧٠

سلمون ٦٠

قاروس (سي باس) ٥٥

روبيان ابي ٥٥

محار صدفى ٨٥

اوناجي ٧٥

أخطبوط ٥٥

روبيان حلو ٧٥

## تشكيلة من النيغيري الفاخر ٦ قطع ١٨٥

اكامي متبل ٥٠

شيسو سمك القاروص (سي باس) ٥٠

تراما سلمون ٥٠

توسازو هاماشي ٥٠

لحم واغيو و فوا جرا ٥٠

مأكولات بحرية مخبوزة ٥٠

## رولز مميزين

### رولزسان ٦ قطع

#### سرف & ترف ٣٢٠

سلطعون، لحم واغيو، أفوكادو، يوزو كوشو

#### تمبورا الروبيان ٩٥

مايونيز مع الفلفل الحار، أفوكادو، حبوب السمسم

#### تونة مقرمشة و حارة هيجيكي ٨٥

#### كراپ سوفت شيل ١٠٥

ماساغو، أفوكادو، شيسو، حبوب السمسم

#### بركان السلمون | سلمون فولكانو ١١٠

رقائق تمبورا، مايونيز حار، تويكو، بصل أخضر، بذور السمسم

#### الحديقة السوداء | بلنك غاردين ٦٥

خيار، جزر، فلفل، أفوكادو

#### روبيان مقرمش وتشو تورو ١٢٠

تانوكي، مايونيز حار، صلصة كمأة يوزو

#### كرايزي كاليفورنيا ٢١٠

سلطعون، أفوكادو، مايو الوسابي

طبق مميز: GF - خالي من الغلوتين - N - المكسرات - VG - نباتي - V - نباتي - SF - المحار/ الفشريات جميع الأسعار بالريال السعودي، شامل ١٥٪ ضريبة القيمة المضافة\*

## ماينكوسو الاطباق الرئيسية

شويوسمكة القاروص (سي باس) التشيلي ٢٨٠  
هريس السيريلياك، صلصة السيروري

ابامينيوسمكة القاروص (سي باس) مع الكزبرة ٢١٠  
بصل احمر، خليط ساكورا

روبيان هوباياكي ٢١٥  
الهليون، الثوم الحار، ساكي الصويا

بلاك كود ميسو - ميسو القدر الأسود ٢٧٠  
صلصة ميزو حلوة و حامضة

وعاء حجري (ستون بول) لحم واغيو ٣١٥ | خضروات ١٢٥

سلمون تريياكي CLAP ١٧٥  
سونومونو (سلطة الخيار اليابانية)

دجاج صغير بالفستق ١٦٥  
مخلل الزنجبيل

لحم ضان ٣١٠  
كيمشي على طريقة CLAP

كوشياكي الواغيو ٥٢٠  
أنتيكوتشو، صلصة الشيزو

## الواغيو الاستراي

لحم بقر (تندلويين) ٥٦٠

ريبياي ٥٤٠

سيرلويين ٥٢٠

ريبياي توماهوك

سنغل ١٨٠٠ | دبل ٣٥٠٠ (مفردة - مزدوجة)

اختيارات الصلصة: تريياكي | أنتيكوتشو الاحمر والاصفر | تشيميتشوري  
مع خس صغير، هجيكى، طماطم كرزبة

## اوказو

### الاطباق الجانبية

اغيبيتاشي الباذنجان ٦٠  
صلصة صويا و ميريون

أرز أبيض مطهو على البخار ٣٠

ريزوتو الكينوا ٦٥  
صلصة يوزو بالكماة

بطاطا مهروسة مع الكيزما واسابي ٥٥

بروكوليني ٥٥  
صويا الساكي، زفائق الثوم

هليون أخضر ٥٥  
ميزو مجفف

## VEGETARIAN MENU

### زنسي تو هاجيميرو من البايٲس الى المقبلات

- ٤٥ **فلفل البادرون**  
صلصة الميزو والعسل ز بذور السمسم
- ٥٥ **ادامامي مع ملح البحر ٤٥** | حار | ٥٠ كمأة ٥٥
- ٥٥ **توفو كارا احي**   
كريمة آجي أماريلو
- ٤٢ **رز مقرمش مع الأفوكادو**   
عصير يوزو ، كزبرة ، فطر شيتاكي
- ٩٠ **سلطة CLAP**   
ميزو مجفف ، كمأة
- ١١٠ **سلطة كايزو**  
أعشاب بحرية ، صلصة غوما البيضاء
- ٦٠ **اغبييتاشي الباذنجان**  
صلصة الصويا و الميرين
- ٨٠ **أرز اسود و تارتار الافوكادو**  
يوزو، خيار، كزبرة، طماطم كرزبة
- ١٣٥ **كاراي الطماطم البوراتا**  
سلطة فويو، ميسو مجفف، صلصة شيزو
- ٩٥ **سلطة شيتاكي المقرمشة**   
صلصة غوما
- ٩٨ **تمبورا شوجين**  
خضار منوعة ، فجل ديكون ميشورزو ملح الشاي الأخضر

### نيغيري

- ٥٥ أفوكادو
- ٥٥ مانجو
- ٥٥ هليون أخضر
- ٥٥ فلفل حلو

### رولز

- ٦٥ **الحديقة السواء | بلاك غاردين**  
خيار ، جزر ، فلفل ، أفوكادو
- ٧٠ **تمبورا الهليون**  
المايونيز ، الأفوكادو ، بذور السمسم
- ٥٥ **فطر شيتاكي**  
شيتاكي سوتيه ، حبوب السمسم

### ماكي

- ٥٥ أفوكادو
- ٥٥ خيار
- ٥٥ هليون أخضر

### ماينكوسو الاطباق الرئيسية

- ٧٥ **ترياكي التوفو**   
خس مطهو ببطء ، هجيكي ، صلصة وافو
- ٥٥ **كوشيكي الخضار (٥ قطع)**  
ادامامي وغوما ديب
- ١٢٥ **وعاء حجري ( ستون بول) خضروات**
- ١٣٠ **ريزوتو الكينوا** 
- ٧٥ **ايشيغو الباذنجان المغطى بالميزو**
- ٨٠ **هليون أخضر**  
ميزو حار مكرمل، حبوب السمسم