

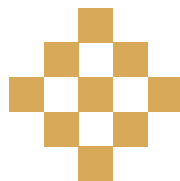


Welcome to Kuuru, where we celebrate True Nikkei flavors.

Our culinary journey goes beyond borders and fuses the vibrant traditions of Peru with the refined techniques of Japan. Rooted in the essence of True Nikkei, our restaurant is a celebration of the rich cultural Peruvian heritage that meets the Japanese artistry.

**Our authentic style is defined by the harmony of flavors,
seamlessly blending with the elegance of our service.**

**At Kuuru we pay homage to the genuine spirit of Nikkei,
capturing the essence of both cultures connected through
time, enriched by the vibrant energy of Saudi Arabia.**



KUURU MENU

SPECIAL
OF THE MONTH

TAKO UMAMI **235 SR**
Octopus, ají amarillo-passion
fruit sauce, foam mashed potato,
wasabi chimichurri.
387 KCAL

APPETIZERS

CEVICHE PLATTER **295 SR**
Our three Nikkei ceviche selection.
(G, SY, SE, SL, E, F, MO, SF, C) 1206 KCAL

KUURU CEVICHE **165 SR**
Najel, smoked corn, sweet potato,
cilantro, Nikkei leche de tigre.
(SE, SL, F, C) 106 KCAL

PERUVIAN WASABI **129 SR**
Seafood ceviche, daikon,
red quinoa, citric wasabi sauce.
(SE, SL, F, MO, SF, C) 310 KCAL

MAGURO PONZU **245 SR**
Tuna, tempura corn,
tamarind leche de tigre,
quinoa, Japanese cucumber.
(G, SY, SE, SL, E, F, C) 250 KCAL

O-TORO NIKKEI **165 SR**
Bluefin tuna, spicy almond
chimichurri, ikura, orange ponzu.
(G, MD, SY, SE, N, SL, E, F) 380 KCAL

TIRADITO HOTATE **139 SR**
Hokkaido scallop, avocado,
sweet potato, quinoa, truffle,
calamari, yuzu kosho.
(G, SY, SL, E, MO, SF, C) 407 KCAL

WAGYU TARTARE **189 SR**
Avocado, Grana Padano,
Nikkei kimchi sauce,
Andean crackers.
(G, SY, SE, N, SL, D, E, F, C) 463 KCAL

CHIRASHI BOX **160 SR**
Chu-Toro, scallop and salmon
tartare, avocado cream,
tobiko, Andean furikake.
(G, SY, SE, SL, E, F, MO, SF, C) 320 KCAL

TUNA TOAST **172 SR**
Peruvian corn tortilla,
bluefin akami, avocado,
wasabi sauce.
(SY, SE, SL, E, F, C) 434 KCAL

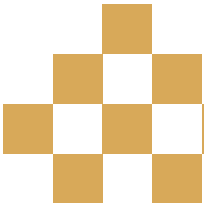
CRISPY RICE **98 SR**
Tuna tartare, smoked chili
emulsion, avocado,
crispy quinoa.
(SE, SL, E, F, C) 320 KCAL

NIKU PANCA **120 SR**
Wagyu tataki, Nikkei
yakniku sauce, sesame seeds,
garlic flakes.
(G, SE, SY, SL, MO, SF) 300 KCAL

NORI TACO **190 SR**
Lobster, truffle ají amarillo
sauce, crispy nori.
(G, SE, SL, E, F, SF, C) 250 KCAL

CRAB SALAD **139 SR**
Soft shell crab tempura, avocado,
cabbage, miso wasabi dressing,
Andean furikake.
(G, SY, SE, SL, E, F, SF, C) 480 KCAL

MIDORI SALAD **69 SR**
Green mix salad, edamame, sesame
dressing, spicy almond furikake.
(G, SY, SE, N, SL, F) 480 KCAL



HOT APPETIZERS

KUURU EDAMAME 39 SR

Stir-fried green soybeans,
Peruvian teriyaki sauce,
garlic flakes, Maldon salt.
(G, SY, SL, C) 520 KCAL

CORN KAKIAGE 49 SR

Crunchy seaweed corn bites,
Peruvian chili sauce.
(G, SE, SL, E, F, C) 290 KCAL

SHRIMP CROCANTE 81 SR

Crispy shrimp, spicy passion sauce,
cilantro, roasted almonds.
(N, SL, E, SF) 610 KCAL

TAKO OLIVO 169 SR

Octopus tempura, olive acevichada
sauce, togarashi.
(G, SY, SE, SL, L, E, F, MO, C) 1071 KCAL

HOT SCALLOP CEVICHE 119 SR

Smoked ají amarillo, leche
de tigre, cilantro, ikura.
(SY, SE, SL, F, MO, SF, C) 299 KCAL

KUURU SLIDER 173 SR

Wagyu burger, Grana Padano,
pickled red onion, ají amarillo
truffle sauce.
(G, SE, SL, D, E, F, C) 440 KCAL

KANI KARI 178 SR

King crab, cream cheese
and almond on crispy dough with
spicy passion fruit honey.
(G, SY, N, SL, L, D, E, SF) 440 KCAL

NIKKEI SANDO 149 SR

Braised short rib, ají panca,
avocado cream, truffle.
(G, SY, SE, SL, L, D, E, F, MO, SF, C) 914 KCAL

NIGIRI TASTING

189 SR

Allow our Itamae chef to create
a selection of five nigiris for you to enjoy.
(G, SY, SE, N, SL, D, E, F, MO, SF, C)

NIKKEI
STYLE NIGIRI

NAKA TRUFFLE 63 SR

Salmon belly, lemon zest,
Maldon salt, truffle.
(F) 90 KCAL

LANGOSTINO KARAI 64 SR

Shrimp, mentaiko sauce,
Grana Padano.
(SY, SE, SL, D, E, F, SF) 150 KCAL

TAKO ANTICUCHERO 92 SR

Octopus, Inca sauce, avocado,
pickled onion, truffle oil.
(G, SY, SE, SL, E, F, MO, C) 150 KCAL

HAMACHI PICANTE 65 SR

Torched hamachi, brasa sauce,
spring onion, lemon.
(SY, SE, N, SL, F) 120 KCAL

CHU-TORO FOIE 119 SR

Seared foie gras,
teriyaki sauce, Maldon salt.
(G, SY, SL, F, C) 339 KCAL

CHUPE LOBSTER 129 SAR

Aji panca creamy sauce, Grana
Padano, tempura corn, lemon.
(G, SY, SE, SL, D, E, F, MO, SF) 140 KCAL

HOTATE GRATIN 119 SAR

Scallop, creamy kimchi
sauce, avocado, Peruvian
chulpi corn.
(SY, SE, N, SL, D, E, F, MO, SF, C) 150 KCAL

CHU-NIKU PONZU 94 SR

Bluefin tuna, Wagyu tartare,
ponzu sauce.
(G, SY, SE, N, SL, E, F) 230 KCAL

CONCHA TRUFADA 79 SR

Scallop, truffle butter,
white truffle oil, lemon.
(D, MO, SF) 230 KCAL

WAGYU A LO POBRE 81 SR

Strip loin, smoked tare,
Nippon chimichurri, quail egg.
(G, SY, SE, SL, D, E, F, C) 230 KCAL

AMA NIKU 92 SR

Short rib, sweet potato gel,
yaki miso sauce.
(G, SY, SE, SL, MO, SF, C) 100 KCAL

NIGAKI TARTARE 289 SR

O-Toro tartare, fresh wasabi,
caviar, sesame seed, chives.
(G, SY, SL, F) 90 KCAL

CARRETILLERO 119 SR

Tuna, ají amarillo sauce,
calamari, avocado mayo,
chalaquita.
(G, SY, SE, SL, E, F, MO, C) 184 KCAL

CLASSIC NIGIRI & SASHIMI AVAILABLE UPON REQUEST.

MAXIMONZO

JAPANESE ACEVICHADO**99 SR**Shrimp furai, avocado, tuna,
yuzu ceviche sauce, Andean furikake.

(G, SY, SE, SL, E, F, C, SF) 850 KCAL

CHUPE GRATIN**129 SR**Gratinated crab, fried shrimp,
avocado, tenkatsu.

(G, SY, SE, SL, D, E, F, MO, SF) 420 KCAL

TAKO FURIKAKE**119 SR**Shrimp tempura, lettuce,
octopus tartare, ponzu,
chalaquita, togarashi.

(G, SY, SE, SL, E, F, MO, SF) 770 KCAL

CRISPY NIKU**135 SR**Tempura roll, wagyu tartare,
kyuri, avocado, sweet potato,
aji amarillo emulsion.

(G, SY, SE, N, SL, E, F, C) 784 KCAL

NORI FURAI**89 SR**Spicy salmon tartare, avocado,
shrimp, Japanese cucumber,
teriyaki, ikura

(G, SY, SE, SL, E, F, SF, C) 360 KCAL

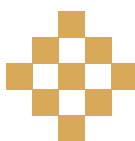
TO SHARE

NIKKEI LOBSTER**850 SR**Peruvian chili gratin,
miso, lemon, crispy potatoes

(SE, D, E, F, SF) 1308 KCAL

JOSPER GYUNIKU**720 SR**Australian Angus tomahawk,
ginger-togarashi butter,
tomato chimichurri.

(G, SY, SE, SL, D, F, MO, SF) 1995 KCAL



MAIN COURSE

SHAKE NITSUKE 140 SR

Salmon, sweet soy,
Peruvian chili emulsion,
pickled onion.
(G, SY, SE, SL, E, F, MO, C) 850 KCAL

INCA BLACK COD 229 SR

Yuzu teriyaki glaze,
ají amarillo mellow rice,
crispy quinoa.
(G, SY, SL, D, F, MO, SF) 1330 KCAL

TORI PANCA 140 SR

Charbroiled chicken,
ají panca sauce,
spicy tenkatsu, teriyaki BBQ
(G, SY, SE, SL, D, E, C) 850 KCAL

NIKU TOMOROKOSHI 280 SR

Braised short rib, truffle
corn foam, edamame chalaquita.
(G, SY, SL, D, F, MO, SF) 804 KCAL

NIKU KARASHI 459 SR

Grilled ribeye, nikkei chimichurri,
potato purée, Japanese sweet mustard
sauce.
(MD, SY, SE, N, SL, D, F) 850 KCAL

WAGYU CHAHAN 210 SR

Ribeye, fried rice, vegetables,
marinated yolk, yuzu sauce.
(G, MD, SY, SE, SL, D, E, F, MO, SF, C) 850 KCAL



SIDE DISHES

PACHAMANCA CORN 69 SR

Corn mix, cheese, spring onion.
(D, F) 290 KCAL

JAPANESE MUSHROOMS 69 SR

Scallions, togarashi.
(G, SL, MO, SF) 69 KCAL

GRILLED ASPARAGUS 69 SR

Chimichurri, Grana Padano, tenkatsu.
(SE, D, E, F) 169 KCAL

SHUMASSHU POTATO 59 SR

Truffle, togarashi, chives.
(SE, D) 130 KCAL

All our items may contain traces of: Peanuts (P) - Tree nuts (N) - Dairy (D)
Eggs (E) - Soy (SY) - Gluten (G) - Fish (F) - Shellfish (SF) - Sesame (SE)
Sulfites (SL) - Mustard (MD) - Mollusks (MO) - Celery (C) - Lupin (L)
Vegetarian (V) - Spicy (S).

Please ask for more details regarding any item.

Adults need an average of 2,000 calories per day. Children aged 4-13 years
require 1,200-1,500 calories per day. Individual calorie needs may vary.

ALL PRICES ARE VAT INCLUSIVE.



PERUVIAN PRODUCTS - The true essence of Peruvian cuisine is meticulously crafted by our chefs, who passionately curate an authentic dining experience by sourcing original Peruvian products directly from their origins.



BEST QUALITY INGREDIENTS - Discover a culinary journey where excellence meets ethics. At Kuuru we meticulously select premium ingredients, championing quality and sustainability. We proudly support companies sharing our commitment to ethical practices, ensuring each dish embodies the highest standards of taste and integrity.



SUSTAINABLE SOURCES - For us it's important that our food harmonizes taste and conscience. Our sustainably caught tuna among other ingredients, ensure each dish reflects our dedication to environmental responsibility. By partnering with ethical suppliers, we uphold our commitment to preserving the planet while delivering an exceptional dining experience.



LONG-TERM RELATIONSHIPS - Our commitment to a fair and sustainable supply chain is rooted in the meaningful relationships. Through long-term partnerships, we prioritize quality and traceability, that embodies our values and supports ethical practices.



LOCAL PRODUCE - At Kuuru we take pride in sourcing fresh, locally-sourced ingredients like Najel and other seafood from the Red Sea, alongside salads and vegetables locally grown. Fostering strong partnerships with regional producers, supporting local communities while ensuring unparalleled freshness.



HANDMADE PLATEWARE - Embracing the ability of Peruvian handcrafts with our gorgeous handmade pottery, sourced directly from Peruvian local artisans. By supporting these vibrant communities, we celebrate tradition while elevating the dining experience with unique, culturally rich tableware.

B

A

R

KURU

KAKIGORI 449 KCAL **55 SR**

Pinapple, yuzu, lychee, honey
sparkling & matcha granite.

CHICHA BIRU 239 KCAL **55 SR**

Asahi beer, purple corn cordial
lime

YUZU ROAD TRIP 299 KCAL **55 SR**

Yuzu, coconut, milky oolong
ginger syrup

HINODE PUNCH 152 KCAL **55 SR**

Green tea, strawberry shrub
orange, passion fruit, jasmine
strawberry caviar

AKA SOUR 580 KCAL **55 SR**

Lemongrass, pinapple, yuzu
ginger syrup, red ice

KOFFEE NINJA 204 KCAL **55 SR**

Coffee, coconut, mirin
honeycomb



DE SSERTS

KUURU

MOCHI BOMBON

69 SR

Toffee chocolate alfajor,
Mango sorbet, yuzu, almonds
(SY, N, D, E) 425 KCAL

LIMA CHOKORĒTO

94 SR

Soft chocolate cake,
Peruvian manjar, honeycomb.
(G, SY, D, E) 1487 KCAL

NIKKEI CHURROS

69 SR

Chocolate suspiro sauce,
vanilla sugar.
(G, SY, D, E) 580 Kcal

KUURU CHEESECAKE

78 SR

Dulce de leche crumble,
hazelnut crust, lime zest.
(SY, N, D, E) 670 KCAL

CARAMEL HUACA

69 SR

Crispy mille-feuille, hazelnut
praline, vanilla ice cream.
(G, P, N, D, E) 500 KCAL

قائمة الطعام

تاكو أومامي ٢٣٥ ريال

أخطبوط، أجي أماريلو، صلصة باشن فروت
بطاطا مهروسة، واسابي تشيميتشوري.
٣٨٧ س.ح

أطباق
الشهر

مقبلات باردة و سلطات

توست التونة ١٧٢ ريال

تورتيللا الذرة البيروفية، أكامي بلوفين
أفوكادو، صلصة الواسابي
٤٣٤ س.ح (SY, SE, SL, E, F, C)

أرز مقرمش ٩٨ ريال

تارتار التونة أو السلمون، مستحلب الفلفل
الحار المدخن، الأفوكادو، الكينوا المقرمشة
٣٢٠ س.ح (SE, SL, E, F, C)

بيروفي بانكا ١٢٠ ريال

تاتاكي واغيو، صلصة ياكينيكو البيروفية
بذور السمسم، رقائق الثوم
٣٠٠ س.ح (G, SE, SY, SL, MO, SF)

نوري تاكو ١٩٠ ريال

الكرند، الكمأة اجي، الصفصاف
الأصفر، نوري المقرمش
٢٥٠ س.ح (G, SE, SL, E, F, SF, C)

سلطة السلطعون ١٣٩ ريال

تمبورا سلطعون ذو قشرة ناعمة، أفوكادو
ملفوف، صلصة ميسو واسابي، فوريكاكي الأنديز
٤٥٠ س.ح (G, SY, SE, SL, E, F, SF, C)

سلطة ميدوري ٦٩ ريال

سلطة خضراء مشكلة، ادامامي
صلصة السمسم، فوريكاكي اللوز الحار
٤٨٠ س.ح (G, SY, SE, N, SL, F)

طبق سيفيتشي ٢٩٥ ريال

ثلاثة اختيارات من سيفيتشي بيروفي
١٢٠٦ س.ح (G, SY, SE, SL, E, F, MO, SF, C)

كورو سيفيتشي ١٦٥ ريال

ناجل، ذرة مدخنة، بطاطا حلوة
كزبرة، بيروفي ليتشي دي تيجري
١٠٦ س.ح (SE, SL, F, C)

الواسابي البيروفي ١٢٩ ريال

سيفيتشي المأكولات البحرية، دايفون
كينوا حمراء، صلصة الواسابي بالليمون
٣١٠ س.ح (SE, SL, F, MO, SF, C)

ماجورو بونزو ٢٤٥ ريال

تونة، ذرة تمبورا، تمر هندي
ليتشي دي تيجري، كينوا، خيار ياباني
٢٥٠ س.ح (G, SY, SE, SL, E, F, C)

واجيو تارتار ١٨٩ ريال

أفوكادو، جرانادا بادانو، صلصة كيميتشي
البيروفية، مقرمشات الأنديز
٤٦٣ س.ح (G, SY, SE, N, SL, D, E, F, C)

صندوق تشيراشي ١٦٠ ريال

تشو تورو، تارتار الإسكالوب والسلمون
كريمة الأفوكادو، توبيكو، فوريكاكي الأنديز
٣٢٠ س.ح (G, SY, SE, SL, E, F, MO, SF, C)

أو تورو بيروفي ١٦٥ ريال

التين الشوكي ذو الزعانف الزرقاء، اللوز الحار
تشيميتشوري، إيكورا، بونزو برتقالي
٣٨٠ س.ح (G, MD, SY, SE, N, SL, E, F)

تيراديتو هوتات ١٣٩ ريال

اسكالوب هوكايدو، أفوكادو، بطاطا حلوة
كينوا، كمأة، كاليماري، يوزو كوشو
٤٠٧ س.ح (G, SY, SL, E, MO, SF, C)

٣٩ ريال

كورو ادامامي

فول الصويا الأخضر المقلبي، بيرو
صلصة تريايكي، رقائق الثوم، ملح المالدون
٥٢٠ س.ح (G, SY, SL, C)

٤٩ ريال

الذرة كاكياج

قطع ذرة مقرمشة من الأعشاب البحرية
صلصة الفلفل الحار البيروفية
٢٩٠ س.ح (G, SE, SL, E, F, C)

٨١ ريال

كروكانتي الجمبري

جمبري مقرمش، صوص باشن حار
كزبرة، لوز محمص
٦١٠ س.ح (N, SL, E, SF)

١٦٩ ريال

تاكو اوليفو

تمبورا الأخطبوط، مستحلب زيتون بيروفي
توجاراشي
١٠٧١ س.ح (G, SY, SE, SL, L, E, F, MO, C)

١١٩ ريال

سكالوب سيفيتشي الحار

تمبورا الأخطبوط، مستحلب زيتون بيروفي
توجاراشي
٢٩٩ س.ح (SY, SE, SL, F, MO, SF, C)

١٧٣ ريال

كورو سلايدر

برجر واجيو، جرانادا بادانتو، بصل أحمر مخلل
آجي أماريلو، صوص الكمأة
٤٤٠ س.ح (G, SE, SL, D, E, F, C)

١٧٨ ريال

كاني كاري

سلطعون كبير، جبنة كريمية ولوز على
العجينة المقرمشة مع عسل الباشن فروت الحار
٤٤٠ س.ح (G, SY, N, SL, L, D, E, SF)

١٤٩ ريال

بيروفي ساندو

شورت ريب مطهو ببطء، آجي بانكا، كريمة
الأفوكادو، الكمأة.
٩١٤ س.ح (G, SY, SE, SL, L, D, E, F, MO, SF, C)

١٨٩ ريال

حرب النيجيري

دع الشيف يعد لك مجموعة مختارة من خمسة أنواع
من النيجيري لتستمتع بها

(G, SY, SE, N, SL, D, E, F, MO, SF, C)

سوشي على الطريقة النيجيرية

٩٤ ريال

تشو-نيكو بونزو

تونة زرقاء الزعانف، تارتار واغيو
صلصة بونزو
٢٣٠ س.ح (G, SY, SE, N, SL, E, F)

٧٩ ريال

كونشا تروفادا

اسكالوب، زبدة الكمأة، زيت الكمأة
البيضاء، الليمون
٢٣٠ س.ح (D, MO, SF)

٨١ ريال

واجيو لو بوبر

شريحة الخاصرة، تار المدخن، نيبيون
تشيميتشوري، بيض السمك
٢٣٠ س.ح (G, SY, SE, SL, D, E, F, C)

٩٢ ريال

أما نيكو

شورت ريب، جل بطاطا حلوة، صلصة
ياكي ميسو
١٠٠ س.ح (G, SY, SE, SL, MO, SF, C)

٢٨٩ ريال

نيجاجي تارتار

رز أو تورو، واسابي طازج، كافيار
بذور السمسم، ثوم معمر
٩٠ س.ح (G, SY, SL, F)

١١٩ ريال

كارتيليرو

تونة، صلصة آجي أماريلو، كاليماي
مايونيز أفوكادو، تشالاكيتا
١٨٤ س.ح (G, SY, SE, SL, E, F, MO, C)

٦٣ ريال

الكمأة البيروفية

بطن سمك السلمون، قشر الليمون
ملح مالدون، الكمأة
٩٠ س.ح (F)

٦٤ ريال

لانجوستينو كاراي

جمبري، صلصة مينتاكو، جرانادانو
١٥٠ س.ح (SY, SE, SL, D, E, F, SF)

٩٢ ريال

تاكو أنتيكوتشيرو

أخطبوط، صلصة بيروفي، أفوكادو
بصل مخلل، زيت الكمأة
١٥٠ س.ح (G, SY, SE, SL, E, F, MO, C)

٦٥ ريال

هاماتشي بيكانتي

هاماتشي مشوي، صلصة براسا
بصل أخضر، ليمون
١٢٠ س.ح (SY, SE, N, SL, F)

١١٩ ريال

تشوتورو فوا

كبد الأوز المحمر، صلصة تريايكي
ملح مالدون
٢٣٩ س.ح (G, SY, SL, F, C)

١٢٩ ريال

كركند تشوب

صلصة آجي بانكا الكريمة، جرانادانو
ذرة تمبورا، ليمون
١٤٠ س.ح (G, SY, SE, SL, D, E, F, MO, SF)

١١٩ ريال

هوتاتي غراتين

اسكالوب، صلصة الكيمتشي الكريمة
الأفوكادو، ذرة تشولبي البيروفية
١٥٠ س.ح (SY, SE, N, SL, D, E, F, MO, SF, C)

يتوفر النيجيري والساشيمي الكلاسيكي عند الطلب

كريسبي بيروفي س.ح ١٣٥ ريال

رول تمبورا، تارتار واغيو، كيوري، أفوكادو
بطاطا حلوة، مستحلب آجي أماريلو
٧٨٤ س.ح (G, SY, SE, N, SL, E, F, C)

نوري فوري س.ح ٨٩ ريال

تارتار سلمون حار، أفوكادو، جمبري
خيار ياباني، ترياكاي، إيكورا
٣٦٠ س.ح (G, SY, SE, SL, E, F, SF, C)

٩٩ ريال**أسيفيتشادو الياباني**

روبيان فوري، أفوكادو، تونة، صوص
سيفيتشي يوزو، فوريكاكي الأنديان
٨٥٠ س.ح (G, SY, SE, SL, E, F, C, SF)

١٢٩ ريال**كروكانتي الجمبري**

سلطعون مبشور، جمبري مقلي
أفوكادو، تينكاتسو
٤٢٠ س.ح (G, SY, SE, SL, D, E, F, MO, SF)

١١٩ ريال**تاكو فوريكاك**

جمبري تمبورا، خس، تارتار الأخطبوط
بونزو، تشالاكيتا، توجاراشي
٧٠ س.ح (G, SY, SE, SL, E, F, MO, SF)

للمشاركة**٧٢٠ ريال****جوسبر جيونيكو**

أنجوس توماهوك الأسترالي، زبدة
الزنجبيل توجاراشي، طماطم تشيميتشوري
١٩٩٥ س.ح (G, SY, SE, SL, D, F, MO, SF)

٨٥٠ ريال**الكرند البيروفي**

غراتان الفلفل الحار البيروفي، ميسو
ليمون، بطاطا مقرمشة
١٣٠٨ س.ح (SE, D, E, F, SF)



٤٥٩ ريال

نيكو كاراشي

ريب آي مشوي، نيكي تشيميتشوري
بطاطس بيوريه، صلصة الخردل الحلوة اليابانية
٨٥٠ س.ح (MD, SY, SE, N, SL, D, F)

٢١٠ ريال

واجيو شاهان

ريب آي، أرز مقلي، خضار، صفار متبل
صلصة يوزو
٨٥٠ س.ح (MD, SY, SE, N, SL, D, F)

١٤٠ ريال

شيك نيتسوكي

سمك السلمون، الصويا الحلو
مستحلب الفلفل الحار البيروفي، بصل مخلى
٨٥٠ س.ح (G, SY, SE, SL, E, F, MO, C)

٢٢٩ ريال

بيروفي بلاك كود

يوزو تريكي جليز، أرز آجي أماريلو، كينوا مقرمشة
١٣٣٠ س.ح (G, SY, SL, D, F, MO, SF)

١٤٠ ريال

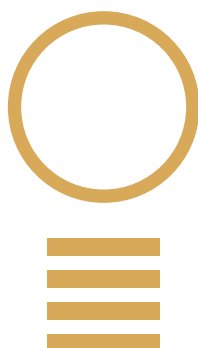
توري بانكا

دجاج مشوي، صلصة آجي بانكا، باربيكيو تريكي
٨٥٠ س.ح (G, SY, SE, SL, D, E, C)

٢٨٠ ريال

بيروفي توموروكوشي

شورت ريب مطهو ببطء، رغوة الذرة و الكمأة
ادامي تشالاكيتا
٨٠٤ س.ح (G, SY, SL, D, F, MO, SF)



٦٩ ريال

الهلين المشوي

تشيميتشوري، جرانادانو، تينكاتسو
١٦٩ س.ح (SE, D, E, F)

٥٩ ريال

بطاطس شوماشو

الكمأة، توجاراشي، الثوم المعمر
١٣٠ س.ح (SE, D)

٦٩ ريال

ذرة باتشامانكا

مزيج الذرة والجبن والبصل الربيعي
٢٩٠ س.ح (D, F)

٦٩ ريال

الفطر الياباني

البصل الأخضر، توجاراشي
٦٩ س.ح (G, SL, MO, SF)

قد تحتوي جميع منتجاتنا على آثار: الفول السوداني (P) - المكسرات (N) - منتجات الألبان (D) - البيض (E) الصويا (SY) - الغلوتين (G) - الأسماك (F) - المحار (SF) - السمسم (SE) - الكبريتات (SL) الخردل (MD) - الرخويات (MO) - الكرفس (C) - الترمس (L) - نباتي (V) - حار (S).
يرجى السؤال عن مزيد من التفاصيل حول أي بند.
يحتاج البالغون إلى ٢٠٠٠ سعر حراري في المتوسط يوميًا. الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين ٤-١٣ سنة تتطلب ١٢٠٠-١٥٠٠ سعرة حرارية في اليوم. قد تختلف احتياجات السعرات الحرارية الفردية.

أسعارنا شاملة ضريبة القيمة المضافة

كاكيجوري ٤٤٩ س.ح ٥٥ ريال
أناناس، يوزو، ليتشي، عسل الجرائيت المتلألئ
و الماتشا

تشيتشا بيرو ٢٣٩ س.ح ٥٥ ريال
بيرة اساهي، كورديال الذرة، الأرجوانية، ليمون أخضر

يوزو رود تريپ ٢٩٩ س.ح ٥٥ ريال
يوزو، جوزة الهند . أولونغ حليبي، شراب الزنجبيل

هينود بنش ١٥٢ س.ح ٥٥ ريال
شاي أخضر . شجيرة الفراولة البرتقالية، باشن
فروت، الياسمين، كافيار الفراولة

اكا سور ٥٨٠ س.ح ٥٥ ريال
عشب الليمون، أناناس، يوزو، شراب الزنجبيل
الثلج الأحمر

كوفي نينجا ٢٠٤ س.ح ٥٥ ريال
قهوة، جوزة الهند، ميرين، خلية النحل



DESSERTS

موتشي بومبون

٦٩ ريال

توفي شوكولاتة الفاجور، شربات المانجو، يوزو، لوز

(SY, N, D, E) س.ح ٤٢٥

ليما تشوكوريتو

٩٤ ريال

كعكة الشوكولاتة الناعمة، منجر بيرو، قرص العسل

(G, SY, D, E) س.ح ١٤٨٧

شورو بيروفي

٦٩ ريال

صوص شوكولاتة سوسبيرو، سكر فانيليا

(G, SY, D, E) س.ح ٥٨٠

كورو تشيز كيك

٦٨ ريال

كرامبل دولسي دي ليتشي، قشرة البندق
نكهة الليمون

(SY, N, D, E) س.ح ٦٧٠

كراميل هواكا

٦٨ ريال

ملفيه مقرمش، برالين البندق وآيس كريم الفانيليا

(G, P, N, D, E) س.ح ٥٠٠