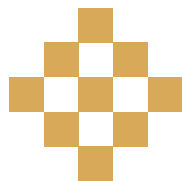


Ж

**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

### UNAGI KEMURI

110 SR

Yakimiso foie sauce, crispy quinoa, chives.

115 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 yakiniku 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

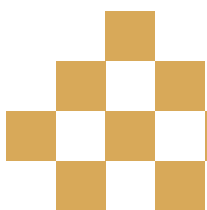
139 SR

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

**CARRETILO 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.**



## MAKIMONO

**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

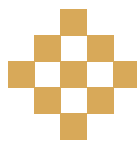
## TO SHARE

**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

KUURU

**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 SSER TS

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

**أوناجي كيموري** ١١٠ ريال  
صلصة ياكيميسو فوا، كينوا مقرمشة، ثوم معمر.  
١١٥ 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)

**طبق سيفيتشي** ٢٩٥ ريال  
ثلاثة اختيارات من سيفيتشي بيروفي  
١٢٠٦ س.ح (G, SY, SE, SL, E, F, MO, SF, C)

**أرز مقرمش** ٩٨ ريال  
تارتار التونة أو السلمون، مستحلب الفلفل  
الحار المدخن، الأفوكادو، الكينوا المقرمشة  
٣٢٠ س.ح (SE, SL, E, F, C)

**كورو سيفيتشي** ١٦٥ ريال  
ناجل، ذرة مدخنة، بطاطا حلوة  
كزبرة، بيروفي ليتشي دي تيجري  
١٠٦ س.ح (SE, SL, F, C)

**بيروفي بانكا** ١٢٠ ريال  
تاتاكي واغيو، صلصة ياكينيكو البيروفية  
بذور السمسم، رقائق الثوم  
٣٠٠ س.ح (G, SE, SY, SL, MO, SF)

**الواسابي البيروفي** ١٢٩ ريال  
سيفيتشي المأكولات البحرية، دايفون  
كينوا حمراء، صلصة الواسابي بالليمون  
٣١٠ س.ح (SE, SL, F, MO, SF, C)

**نوري تاكو** ١٩٠ ريال  
الكرنند، الكمأة اجي، الصفصاف  
الأصفر، نوري المقرمش  
٢٥٠ س.ح (G, SE, SL, E, F, 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)

**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)

**واجيو تارتار** ١٨٩ ريال  
أفوكادو، جرانادا بادانو، صلصة كيميتشي  
البيروفية، مقرمشات الأنديز  
٤٦٣ س.ح (G, SY, SE, N, SL, D, E, F, C)

**سلطة ميدوري** ٦٩ ريال  
سلطة خضراء مشكلة، ادامامي  
صلصة السمسم، فوريكاكي اللوز الحار  
٤٨٠ س.ح (G, SY, SE, N, SL, F)

**صندوق تشيراشي** ١٦٠ ريال  
تشو تورو، تارتار الإسكالب 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  
تشيميتشيوري، 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 المقلي، 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 بادانو، 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

## جرب 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 الموريتانية

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، كالماري  
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 مينتايكو، جرانادا بادانو  
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 ترياجي  
ملح مالدون  
٢٣٩ س.ح (G, SY, SL, F, C)

١٢٩ ريال

## كركند تشوب

صلصة آجي بانكا الكريمة، جرانادا بادانو  
ذرة تمبور، 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، ترياي، 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، تشاللاكي، 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 مخمل  
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

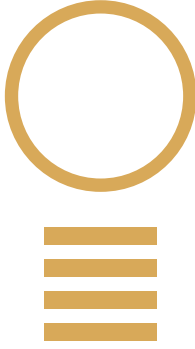
## توري بانكا

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

## الهليون المشوي

تشيميتشوري، جرانا بادانو، 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، توغاراشي  
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 السرعات الحرارية الفردية.

أسعارنا شاملة ضريبة القيمة المضافة

B

A

R

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

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

**يوزو رود تريب** 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





# DE SSERTS

KUURU

٦٩ ريال

موتشي بومبون

توفي شوكولاتة الفاجور، شربات المانجو، يوزو، لوز

٤٢٥ س.ح (SY, N, D, E)

٩٤ ريال

ليما تشوكوريتو

كعكة الشوكولاتة الناعمة، منجر بيرو، قرص العسل

١٤٨٧ س.ح (G, SY, D, E)

٦٩ ريال

شورو بيروفي

صوص شوكولاتة سوسبيرو، سكر فانيليا

٥٨٠ س.ح (G, SY, D, E)

٦٨ ريال

كورو تشيز كيك

كرامبل دولسي دي ليتشي، قشرة البندق  
نكهة الليمون

٦٧٠ س.ح (SY, N, D, E)

٦٨ ريال

كرامبل هواكا

ملفيه مقرمش، برالين البندق وآيس كريم الفانيليا

٥٠٠ س.ح (G, P, N, D, E)