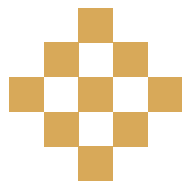


Ж

**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

#### CEVICHE CARRETIILLERO 724 KCAL 249 SR

Cured tuna, rocoto leche de tigre, plantain chips, chulpi corn.

## APPETIZERS

#### CEVICHE PLATTER 1206 KCAL 295 SR

Our three Nikkei ceviche selection.

#### KUURU CEVICHE 106 KCAL 125 SR

Najel, smoked corn, sweet potato, cilantro, Nikkei leche de tigre.

#### PERUVIAN WASABI 310 KCAL 129 SR

Seafood ceviche, daikon, red quinoa, citric wasabi sauce.

#### MAGURO PONZU 250 KCAL 245 SR

Tuna, tempura corn, tamarind leche de tigre, quinoa, Japanese cucumber.

#### O-TORO NIKKEI 380 KCAL 165 SR

Bluefin tuna, spicy almond chimichurri, ikura, orange ponzu.

#### TIRADITO HOTATE 407 KCAL 139 SR

Hokkaido scallop, avocado, sweet potato, quinoa, truffle, calamari, yuzu kosho.

#### WAGYU TARTARE 463 KCAL 189 SR

Avocado, Grana Padano, Nikkei kimchi sauce, Andean crackers.

#### CHIRASHI BOX 320 KCAL 160 SR

Chu-Toro, scallop and salmon tartare, avocado cream, tobiko, Andean furikake.

#### TUNA TOAST 434 KCAL 172 SR

Peruvian corn tortilla, bluefin akami, avocado, wasabi sauce.

#### CRISPY RICE 320 KCAL 98 SR

Tuna tartare, smoked chili emulsion, avocado, crispy quinoa.

#### NIKU PANCA 300 KCAL 120 SR

Wagyu tataki, Nikkei yakiniku sause, sesame seeds, garlic flakes.

#### NORI TACO 250 KCAL 190 SR

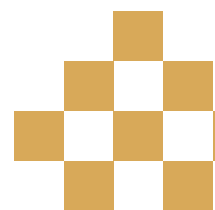
Lobster, truffle aji amarillo sauce, crispy nori.

#### CRAB SALAD 480 KCAL 139 SR

Soft shell crab tempura, avocado, cabbage, miso wasabi dressing, Andean furikake.

#### MIDORI SALAD 480 KCAL 69 SR

Green mix salad, edamame, sesame dressing, spicy almond furikake.



## HOT APPETIZERS

**KUURU EDAMAME** 520 KCAL **39 SR**

Stir-fried green soybeans,  
Peruvian teriyaki sauce,  
garlic flakes, Maldon salt.

**SHRIMP CROCANTE** 610 KCAL **81 SR**

Crispy shrimp, spicy passion sauce,  
cilantro, roasted almonds.

**TAKO OLIVO** 1071 KCAL **169 SR**

Octopus tempura, olive acevichada  
sauce, togarashi.

**HOT SCALLOP CEVICHE** 299 KCAL **119 SR**

Smoked aji amarillo, leche  
de tigre, cilantro, ikura.

**KUURU SLIDER** 440 KCAL **173 SR**

Wagyu burger, Grana Padano,  
pickled red onion, ají amarillo  
truffle sauce.

**KANI KARI** 440 KCAL **178 SR**

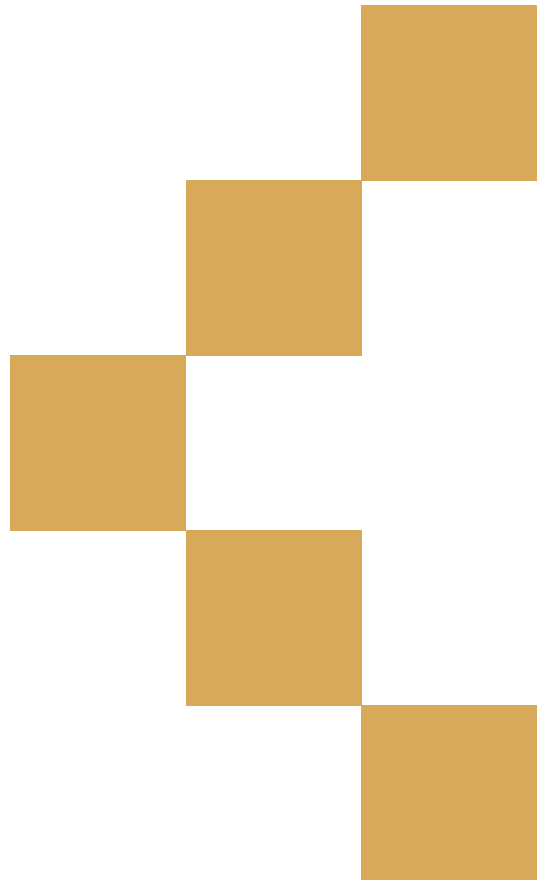
King crab, cream cheese  
and almond on crispy dough with  
spicy passion fruit honey.

**CORN KAKIAGE** 290 KCAL **49 SR**

Crunchy seaweed corn bites,  
Peruvian chili sauce.

**NIKKEI SANDO** 914 KCAL **149 SR**

Braised short rib, aji panca,  
avocado cream, truffle.



## NIGIRI TASTING

189 SR

Allow our Itamae chef to create a selection of five nigiris for you to enjoy.

## STYLE NIGIRI

## NIKKEI

**NAKA TRUFFLE** 90 KCAL **63 SR**

Salmon belly, lemon zest, Maldon salt, truffle.

**LANGOSTINO KARAI** 150 KCAL **64 SR**

Shrimp, mentaiko sauce, Grana Padano.

**TAKO ANTICUCHERO** 150 KCAL **92 SR**

Octopus, Inca sauce, avocado, pickled onion, truffle oil.

**HAMACHI PICANTE** 120 KCAL **65 SR**

Torched hamachi, brasa sauce, spring onion, lime.

**CHU-TORO FOIE** 339 KCAL **119 SR**

Seared foie gras, teriyaki sauce, Maldon salt.

**CHUPE LOBSTER** **129 SAR**

Aji panca creamy sauce, Grana Padano, tempura corn, lime.

**HOTATE GRATIN** **119 SAR**

Scallop, creamy kimchi sauce, avocado, Peruvian chulpi corn.

**CHU-NIKU PONZU** 230 KCAL **94 SR**

Bluefin tuna, Wagyu tartare, ponzu sauce.

**CONCHA TRUFADA** 230 KCAL **79 SR**

Scallop, truffle butter, white truffle oil, lime.

**WAGYU A LO POBRE** 230 KCAL **81 SR**

Strip loin, smoked tare, Nippon chimichurri, quail egg.

**AMA NIKU** 100 KCAL **92 SR**

Short rib, sweet potato gel, yaki miso sauce.

**NIGAKI TARTARE** 90 KCAL **289 SR**

O-Toro tartare, fresh wasabi, caviar, sesame seed, chives.

**CARRETILLERO** 184 KCAL **119 SR**

Tuna, aji amarillo sauce, calamari, avocado mayo, chalaquita.

**CLASSIC NIGIRI & SASHIMI AVAILABLE UPON REQUEST.**



## MAKIMONO

**JAPANESE ACEVICHADO** 850 KCAL **99 SR**  
Shrimp furai, avocado, tuna,  
yuzu ceviche sauce, Andean furikake.

**CHUPE GRATIN** 420 KCAL **129 SR**  
Gratinated crab, fried shrimp,  
avocado, tenkatsu.

**TAKO FURIKAKE** 770 KCAL **119 SR**  
Shrimp tempura, lettuce,  
octopus tartare, ponzu,  
chalaquita, togarashi.

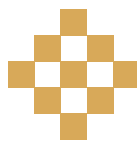
**CRISPY NIKU** 784 KCAL **135 SR**  
Tempura roll, wagyu tartare,  
kyuri, avocado, sweet potato,  
aji amarillo emulsion.

**NORI FURAI** 360 KCAL **89 SR**  
Spicy salmon tartare, avocado,  
shrimp, Japanese cucumber,  
teriyaki, ikura

## TO SHARE

**NIKKEI LOBSTER** 1308 KCAL **850 SR**  
Peruvian chili gratin,  
miso, lime, crispy potatoes

**JOSPER GYUNIKU** 1995 KCAL **720 SR**  
Australian Angus tomahawk,  
ginger-togarashi butter,  
tomato chimichurri.



## MAIN COURSE

**SHAKE NITSUKE** 850 KCAL **140 SR**

Salmon, sweet soy,  
Peruvian chili emulsion,  
pickled onion.

**INCA BLACK COD** 1330 KCAL **229 SR**

Yuzu teriyaki glaze,  
ají amarillo mellow rice,  
crispy quinoa.

**TORI PANCA** 850 KCAL **140 SR**

Charbroiled chicken,  
aji panca sauce,  
spicy tenkatsu, teriyaki BBQ

**NIKU TOMOROKOSHI** **280 SR**

Braised short rib, truffle  
corn foam, edamame chalaquita.

**NIKU KARASHI** 850 KCAL **459 SR**

Grilled ribeye, nikkei chimichurri,  
potato purée, Japanese sweet mustard  
sauce.

**WAGYU CHAHAN** 850 KCAL **210 SR**

Ribeye, fried rice, vegetables,  
marinated yolk, yuzu sauce.



## SIDE DISHES

**PACHAMANCA CORN** 290 KCAL **69 SR**

Corn mix, cheese, spring onion.

**JAPANESE MUSHROOMS** 69 KCAL **69 SR**

Scallions, togarashi.

**GRILLED ASPARAGUS** 169 KCAL **69 SR**

Chimichurri, Grana Padano, tenkatsu.

**SHUMASSHU POTATO** 130 KCAL **59 SR**

Truffle, togarashi, chives.

Since your safety is our priority, kindly note that all our items may contain traces of: wheat, tree nuts, peanuts, celery, mustard, lupine, crustacean shellfish, fish, sesame, sulfites, soybeans, eggs, milk and their derivatives. Please ask your waiter for more details regarding any item

2000 calories a day is used for general nutrition advice, but calorie needs 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 55 SR**

Pinapple . yuzu  
lychee . honey  
sparkling & matcha granite.

**CHICHA BIRU 55 SR**

Asahi beer . purple  
corn cordial . lime

**YUZU ROAD TRIP 55 SR**

Yuzu . coconut . milky  
oolong . ginger syrup

**HINODE PUNCH 55 SR**

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

**AKA SOUR 55 SR**

Lemongrass . pinapple  
yuzu . ginger syrup . red ice

**KOFFEE NINJA 55 SR**

Coffee . coconut . mirin . honeycomb



# DE SSERTS

KUURU

**MOCHI BOMBON** 425 KCAL **69 SR**

Toffee chocolate alfajor,  
Mango sorbet, yuzu, almonds

**LIMA CHOKORĒTO** 1487 KCAL **94 SR**

Soft chocolate cake,  
Peruvian manjar, honeycomb.

**NIKKEI CHURROS** 580 Kcal **69 SR**

Chocolate suspiro sauce,  
vanilla sugar.

**KUURU CHEESECAKE** 670 KCAL **78 SR**

Dulce de leche crumble,  
hazelnut crust, lime zest.

**CARAMEL HUACA** 500 KCAL **69 SR**

Crispy mille-feuille, hazelnut  
praline, vanilla ice cream.

## قائمة الطعام

أطباق  
الشهر

**سيفيتشي كاريتيلرو** ٧٢٤ س.ح ٢٤٩ ريال  
تونة مملحة، روكوتو ليتشي دي تيجري  
رقائق الموز، ذرة تشولبي

**توست التونة** ٤٣٤ س.ح ١٧٢ ريال  
تورتيللا الذرة البيروفية، أكامي بلوفين  
أفوكادو، صلصة الواسابي

**أرز مقرمش** ٣٢٠ س.ح ٩٨ ريال  
تارتار التونة أو السلمون، مستحلب الفلفل  
الحار المدخن، الأفوكادو، الكينوا المقرمشة

**بيروفي بانكا** ٣٠٠ س.ح ١٢٠ ريال  
تاتاكي واغيو، صلصة ياكينيكو البيروفية  
بذور السمسم، رقائق الثوم

**نوري تاكو** ٢٥٠ س.ح ١٩٠ ريال  
الكرنند، الكمأة احي، الصفصاف  
الأصفر، نوري المقرمش

**سلطة السلطعون** ٤٥٠ س.ح ١٣٩ ريال  
تمبورا سلطعون ذو قشرة ناعمة، أفوكادو  
ملفوف، صلصة ميسو واسابي، فوريكاكي الأنديز

**سلطة ميدوري** ٤٨٠ س.ح ٦٩ ريال  
سلطة خضراء مشكلة، ادامامي  
صلصة السمسم، فوريكاكي اللوز الحار

**طبق سيفيتشي** ١٢٠٦ س.ح ٢٩٥ ريال  
ثلاثة اختيارات من سيفيتشي بيروفي

**كورو سيفيتشي** ١٠٦ س.ح ١٢٥ ريال  
ناجل، ذرة مدخنة، بطاطا حلوة  
كزبرة، بيروفي ليتشي دي تيجري

**الواسابي البيروفي** ٣١٠ س.ح ١٢٩ ريال  
سيفيتشي المأكولات البحرية، دايفون  
كينوا حمراء، صلصة الواسابي بالليمون

**ماجورو بونزو** ٢٥٠ س.ح ٢٤٥ ريال  
تونة، ذرة تمبورا، تمر هندي  
ليتشي دي تيجري، كينوا، خيار ياباني

**واجيو تارتار** ٤٦٣ س.ح ١٨٩ ريال  
أفوكادو، جرانادا بادانو، صلصة كيمتشي  
البيروفية، مقرمشات الأنديز

**صندوق تشيراشي** ٣٢٠ س.ح ١٦٠ ريال  
تشو تورو، تارتار الإسكالب والسلمون  
كريمة الأفوكادو، توبيكو، فوريكاكي الأنديز

**أو تورو بيروفي** ٣٨٠ س.ح ١٦٥ ريال  
التين الشوكي ذو الزعانف الزرقاء، اللوز الحار  
تشيميتشوري، إيكورا، بونزو برتقالي

**تيراديتو هوتات** ٤٠٧ س.ح ١٣٩ ريال  
اسكالوب هوكايدو، أفوكادو، بطاطا حلوة  
كينوا، كمأة، كاليماري، يوزو كوشو

مقبلات باردة و سلطات

**كورو ادامامي** ٥٢٠ س.ح  
٣٩ ريال  
فول الصويا الأخضر المقلي، بيرو  
صلصة تريايكي، رقائق الثوم، ملح المالدون

**كروكانتي الجمبري** ٦١٠ س.ح  
٨١ ريال  
جمبري مقرمش، صوص باشن حار  
كزبرة، لوز محمص

**تاكو اوليفو** ١٠٧١ س.ح  
١٦٩ ريال  
تمبورا الأخطبوط، مستحلب زيتون بيروفي  
توجاراشي

**سكالوب سيفيتشي الحار** ٢٩٩ س.ح  
١١٩ ريال  
تمبورا الأخطبوط، مستحلب زيتون بيروفي  
توجاراشي

**كورو سلايدر** ٤٤٠ س.ح  
١٧٣ ريال  
برجر واجيو، جرانا بادانو، بصل أحمر مخلل  
أجي أماريلو، صوص الكماة

**كاني كاري** ٤٤٠ س.ح  
١٧٨ ريال  
سلطعون كبير، جبنة كريمية ولوز على  
العجينة المقرمشة مع عسل الباشن فروت الحار

**الذرة كاكياج** ٢٩٠ س.ح  
٤٩ ريال  
قطع ذرة مقرمشة من الأعشاب البحرية  
صلصة الفلفل الحار البيروفية

١٨٩ ريال

## جرب النيجيري

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

سوشي على الطريقة النيجيرية

٩٤ ريال

**تشو-نيكو بونزو** ٢٣٠ س.ح  
تونة زرقاء الزعانف، تارتار واغيو صلصة بونزو

٦٣ ريال

**الكمأة البيروفية** ٩٠ س.ح  
بطن سمك السلمون، قشر الليمون ملح مالدون، الكمأة

٧٩ ريال

**كونشا تروفادا** ٢٣٠ س.ح  
اسكالوب، زبدة الكمأة، زيت الكمأة البيضاء، الليمون

٦٤ ريال

**لانجوستينو كاراي** ١٥٠ س.ح  
جمبري، صلصة مينتايكو، جرانادا بادانو

٨١ ريال

**واجيو لو بوبر** ٢٣٠ س.ح  
شريحة الخاصرة، تار المدخن، نيبون تشيميتشوري، بيض السممان

٩٢ ريال

**تاكو أنتيكوتشيرو** ١٥٠ س.ح  
أخطبوط، صلصة بيروفي، أفوكادو بصل مخلل، زيت الكمأة

٩٢ ريال

**أما نيكو** ١٠٠ س.ح  
شورت ريب، جل بطاطا حلوة، صلصة ياكى ميسو

٦٥ ريال

**هاماتشي بيكانتي** ١٢٠ س.ح  
هاماتشي مشوي، صلصة براسا بصل أخضر، ليمون

٢٨٩ ريال

**نيجاي تارتار** ٩٠ س.ح  
رز أو تورو، واسابي طازج، كافيار بذور السمسم، توم معمر

١١٩ ريال

**تشوتورو فوا** ٣٣٩ س.ح  
كبد الأوز المحمر، صلصة تريايكي ملح مالدون

١١٩ ريال

**كارتيليرو** ١٨٤ س.ح  
تونة، صلصة آجي أماريلو، كاليماي مابونيز أفوكادو، تشالاكيتا

١٢٩ ريال

**كركد تشوب**  
صلصة آجي بانكا الكريمية، جرانادا بادانو ذرة تمبورا، ليمون

١١٩ ريال

**هوتاتي غراتين**  
اسكالوب، صلصة الكيمتشي الكريمية الأفوكادو، ذرة تشولبي البيروفية

يتوفر النيجيري والساشيمي الكلاسيكي عند الطلب

**ريال ١٣٥** **كريسبي بيروفي** ٧٨٤ س.ح  
 رول تمبورا، تارتار واغيو، كيوري، أفوكادو  
 بطاطا حلوة، مستحلب آجي أماريلو

**ريال ٨٩** **نوري فوري** ٣٦٠ س.ح  
 تارتار سلمون حار، أفوكادو، جمبري  
 خيار ياباني، ترياك، إيكورا

**ريال ٩٩** **أسيفيتشادو الياباني** ٨٥٠ س.ح  
 روبيان فوري، أفوكادو، تونة، صوص  
 سيفيتشي يوزو، فوريكاكي الأنديان

**ريال ١٢٩** **كروكانتي الجمبري** ٤٢٠ س.ح  
 سلطعون مبشور، جمبري مقلي  
 أفوكادو، تينكاتسو

**ريال ١١٩** **تاكو فوريكاك** ٧٠٠ س.ح  
 جمبري تمبورا، خس، تارتار الأخطبوط  
 بونزو، تشالاكيتا، توجاراشي



## للمشاركة

**ريال ٧٢٠** **جوسبر جيونيكو** ١٩٩٥ س.ح  
 أنجوس توماهوك الأسترالي، زبدة  
 الزنجبيل توجاراشي، طماطم تشيميتشوري

**ريال ٨٥٠** **الكرند البيروفي** ١٣٠٨ س.ح  
 غراتان الفلفل الحار البيروفي، ميسو  
 ليمون، بطاطا مقرمشة



**نيكو كاراشي** ٨٥٠ س.ح ٤٥٩ ريال  
ريب آي مشوي، نيكي تشيميتشوري  
بطاطس بيوريه، صلصة الخردل الحلوة اليابانية

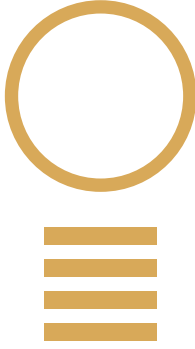
**شيك نيتسوكي** ٨٥٠ س.ح ١٤٠ ريال  
سمك السلمون، الصويا الطو  
مستحلب الفلفل الحار البيروفي، بصل مخلل

**واجيو شاهان** ٨٥٠ س.ح ٢١٠ ريال  
ريب آي، أرز مقلي، خضار، صفار متبل  
صلصة يوزو

**بيروفي بلاك كود** ١٣٣٠ س.ح ٢٢٩ ريال  
يوزو ترياي جليز، أرز آجي أماريلو، كينوا مقرمشة

**توري بانكا** ٨٥٠ س.ح ١٤٠ ريال  
دجاج مشوي، صلصة آجي بانكا، باربيكيو ترياي

**بيروفي توموروكوشي** ٢٨٠ ريال  
شورت ريب مطهو ببطء، رغوّة الذرة و الكمأة  
ادامامي تشالاكيتا



**الهليون المشوي** ١٦٩ س.ح ٦٩ ريال  
تشيميتشوري، جرانادا بادانو، تينكاتسو

**ذرة باتشامانكا** ٢٩٠ س.ح ٦٩ ريال  
مزيج الذرة والجبن والبصل الربيعي

**بطاطس شوماشو** ١٣٠ س.ح ٥٩ ريال  
الكمأة، توجاراشي، الثوم المعمر

**الفطر الياباني** ٦٩ س.ح ٦٩ ريال  
البصل الأخضر، توغاراشي

أسعارنا شاملة ضريبة القيمة المضافة

يرجى ملاحظة أن جميع العناصر لدينا قد تحتوي على آثار: القمح، مكسرات، الفول السوداني، الكرفس، الخردل  
الترمس، المحار، القشريات، الأسماك، السمسم، الكبريت، فول الصويا، البيض والحبوب ومشتقاتها  
يحتاج البالغون إلى ٢٠٠٠ سعرة حرارية في المتوسط يوميا" وقد تختلف الاحتياجات الفردية من شخص إلى آخر

B

A

R

**كايجوري 00 ريال**

أناناس . يوزو  
ليتشي . عسل  
الجرانيت المتلألئ والماتشا

**تشيتشا بيرو 00 ريال**

بيرة اساهي . كورديال الذرة  
الأرجوانية . ليمون أخضر

**يوزو رود تريب 00 ريال**

يوزو . جوزة الهند . أولونغ  
حليبي . شراب الزنجبيل

**هينود بنش 00 ريال**

شاي أخضر . شجيرة الفراولة  
البرتقالية . باشن فروت  
الياسمين . كافيار الفراولة

**اكا سور 00 ريال**

عشب الليمون . أناناس  
يوزو . شراب الزنجبيل . الثلج الأحمر

**كوفي نينجا 00 ريال**

قهوة . جوزة الهند . ميرين . خلية النحل





DE  
SSERTS

**موتشي بومبون** ٤٢٥ س.ح ٦٩ ريال  
توفي شوكولاتة الفاجور، شربات المانجو، يوزو، لوز

**ليما تشوكوريتو** ١٤٨٧ س.ح ٩٤ ريال  
كعكة الشوكولاتة الناعمة، منجر بيرو، قرص العسل

**شورو بيروفي** ٥٨٠ س.ح ٦٩ ريال  
صوص شوكولاتة سوسبيرو، سكر فانيليا

**كورو تشيز كيك** ٦٧٠ س.ح ٦٨ ريال  
كرامبل دولسي دي ليتشي، قشرة البندق  
نكهة الليمون

**كرامبل هواكا** ٥٠٠ س.ح ٦٨ ريال  
ملفيه مقرمش، برالين البندق وآيس كريم الفانيليا