

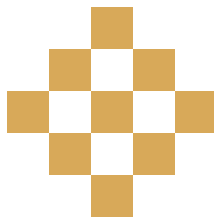


Welcome to Kuuru, where we celebrate True Nikkei flavors.

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

NIGAKI CENTOLLA 牦 126
King Crab, mentaiko kosho sauce,
crispy nori, oscietra caviar.
96 KCAL

COLD APPETIZERS & SALADS

CEVICHE PLATTER 牦 295
Our three-nikkei ceviche
selection.
238 KCAL

CEVICHE LIMEÑO 牦 219
Akami bluefin tuna, rocoto
leche de tigre, chifles,
avocado.
313 KCAL

KUURU CEVICHE 牦 190
Najel, smoked corn, sweet
potato, cilantro, nikkei leche
de tigre.
106 KCAL

PERUVIAN WASABI 牦 129
Seafood ceviche, daikon, red
quinoa, citric wasabi sauce.
310 KCAL

O-TORO NIKKEI 牦 165
Bluefin tuna, spicy almond
chimichurri, ikura, orange
ponzu.
380 KCAL

TIRADITO HOTATE 牦 139
Hokkaido scallops, avocado,
sweet potato, quinoa, truffle,
calamari, yuzu kosho.
332 KCAL

WAGYU TARTARE 牦 189
Avocado, grana padano, nikkei
kimchi sauce, andean crackers.
463 KCAL

CHIRASHI BOX 牦 195
Chu-toro, scallop, salmon,
lobster tartare, avocado,
ponzu sauce, oscietra caviar.
316 KCAL

TUNA TOAST 牦 172
Peruvian corn tortilla,
bluefin akami, avocado,
wasabi sauce.
434 KCAL

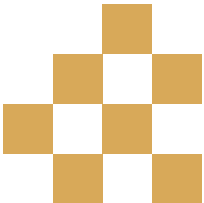
PANCA HITOAJI 牦 139
Wagyu beef, purple corn
cracker, ají amarillo,
spicy avocado.
505 KCAL

CRISPY RICE 牦 98
Tuna tartare, smoked chili
emulsion, avocado, crispy
quinoa.
320 KCAL

NORI TACO 牦 190
Lobster, truffle ají amarillo
sauce, crispy nori.
250 KCAL

CRAB SALAD 牦 139
Soft shell crab tempura,
avocado, cabbage, miso wasabi
dressing, andean furikake.
480 KCAL

MIDORI SALAD 牦 69
Green mix salad, edamame,
sesame dressing, spicy
almond furikake.
480 KCAL



HOT APPETIZERS

KUURU EDAMAME 卅 39

Stir-fried green soybeans,
peruvian teriyaki sauce,
garlic flakes, maldon salt.
520 KCAL

CORN KAKIAGE 卅 49

Crunchy seaweed corn bites,
peruvian chili sauce.
290 KCAL

HOTATE ABURI 卅 129

Ají amarillo sauce, grana
padano, black tempura.
173 KCAL

TAKO UMAMI 卅 195

Ají amarillo passion fruit
sauce, wasabi chimichurri,
foam mashed potato.
387 KCAL

SHRIMP CROCANTE 卅 81

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

KUURU SLIDER 卅 173

Wagyu burger, grana padano,
pickled red onion, ají
amarillo truffle sauce.
440 KCAL

KANI KARI 卅 178

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

NIKKEI SANDO 卅 149

Braised short rib, ají panca,
avocado cream, truffle.
450 KCAL

NIGIRI TASTING

¥ 189

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

NIKKEI - STYLE NIGIRI

TAKO ORIBU ¥ 92
Octopus, olive sauce, avocado,
cilantro, tapioca crackers.
110 KCAL

CARRETILLERO ¥ 119
Tuna, ají amarillo sauce,
calamari, avocado mayo,
chalaquita.
184 KCAL

NAKKA TRUFFLE ¥ 63
Salmon belly, lemon zest,
maldon salt, truffle.
90 KCAL

LANGOSTINO KARAI ¥ 64
Shrimp, mentaiko sauce,
grana padano.
150 KCAL

HAMACHI PICANTE ¥ 65
Torched hamachi, brasa sauce,
spring onion, lemon.
120 KCAL

CHU-TORO FOIE ¥ 119
Seared foie gras, teriyaki
sauce, maldon salt.
339 KCAL

CHUPE LOBSTER ¥ 129
Ají panca creamy sauce, grana
padano, tempura corn, lemon.
140 KCAL

HOTATE GRATIN ¥ 119
Scallop, creamy kimchi sauce,
avocado, peruvian chulpi corn.
150 KCAL

CHU-NIKU PONZU ¥ 94
Bluefin tuna, wagyu tartare,
ponzu sauce.
230 KCAL

CONCHA TRUFADA ¥ 79
Scallop, truffle butter,
white truffle oil, lemon.
230 KCAL

WAGYU A LO POBRE ¥ 81
Strip loin, smoked tare,
nippon chimichurri, quail egg.
230 KCAL

AMA NIKU ¥ 92
Short rib, sweet potato gel,
yaki miso sauce.
(G, SY, SL, F) 100 KCAL

NIGAKI TARTARE ¥ 289
O-Toro tartare, fresh wasabi,
caviar, sesame seeds, chives.
90 KCAL

CLASSIC NIGIRI & SASHIMI AVAILABLE UPON REQUEST.



MAKIMONO - HAND ROLL

LOBSTER AL FUEGO

¥ 159

Shrimp furai, avocado, cucumber, grana padano, lobster tartare.

446 KCAL

JAPANESE ACEVICHADO

¥ 99

Shrimp furai, avocado, tuna, yuzu ceviche sauce, andean furikake.

514 KCAL

CHUPE GRATIN

¥ 129

Gratinated crab, fried shrimp, avocado, tenkatsu.

420 KCAL

TAKO FURIKAKE

¥ 119

Shrimp tempura, lettuce, octopus tartare, ponzu, chalaquita, togarashi.

505 KCAL

CRISPY NIKU

¥ 135

Tempura roll, wagyu tartare, kyuri, avocado, sweet potato, aji amarillo emulsion.

534 KCAL

NORI FURAI

¥ 89

Spicy salmon tartare, avocado, shrimp, japanese cucumber, teriyaki, ikura.

360 KCAL

TO SHARE

JOSPER GYUNIKU

¥ 790

Australian angus tomahawk, ginger-togarashi butter, peruvian uchucuta sauce, maldon salt.

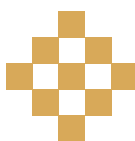
1890 KCAL

NIKKEI LOBSTER

¥ 850

Peruvian chili gratin, miso, lemon, crispy potatoes.

945 KCAL



MAIN COURSE

SHAKE NITSUKE ￼ 140

Salmon, sweet soy, peruvian chili emulsion, pickled onion.
850 KCAL

INCA BLACK COD ￼ 229

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

TORI PANCA ￼ 140

Charbroiled chicken, ají panca sauce, spicy tenkatsu, teriyaki BBQ.
850 KCAL

NIKU TOMOROKOSHI ￼ 280

Braised short rib, truffle, corn foam, edamame chalaquita.
804 KCAL

NIKU KARASHI ￼ 459

Grilled ribeye, nikkei chimichurri, potato puree, japanese sweet mustard sauce.
850 KCAL

WAGYU CHAHAN ￼ 210

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



SIDE DISHES

MISO BROCCOLINI ￼ 69

Ají amarillo, spicy miso sauce, truffle, maldon salt.
223 KCAL

PACHAMANCA CORN ￼ 69

Corn mix, cheese, spring onion.
290 KCAL

JAPANESE MUSHROOMS ￼ 69

Scallions, togarashi.
69 KCAL

GRILLED ASPARAGUS ￼ 69

Chimichurri, grana padano, tenkatsu.
169 KCAL

SHUMASSHU POTATO ￼ 59

Truffle, togarashi, chives.
130 KCAL



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.

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 scan the QR code to have 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.

B

A

R

KYURU

KAKIGORI

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

¥ 55

CHICHA BIRU

Asahi beer, purple corn cordial
lime.
239 KCAL

¥ 55

YUZU ROAD TRIP

Yuzu, coconut, milky oolong
ginger syrup.
299 KCAL

¥ 55

HINODE PUNCH

Green tea, strawberry shrub
orange, passion fruit, jasmine
strawberry caviar.
152 KCAL

¥ 55

AKA SOUR

Lemongrass, pineapple, yuzu
ginger syrup, red ice.
580 KCAL

¥ 55

KOFFEE NINJA

Coffee, coconut, mirin
honeycomb.
204 KCAL

¥ 55



DE SSERTS

KUURU

COCONUT KUMO

Coconut sorbet, almond coconut praline, coconut foam.
373 KCAL

¥ 78

NUTTO KARAMELO

Paris-brest, hazelnut praline, hazelnut cream.
390 KCAL

¥ 94

KUURU CHEESECAKE

Vanilla cheesecake with lime, dulce de leche zest.
670 KCAL

¥ 78

LIMA CHOCORETO

Moist chocolate cake, peruvian manjar, ganache, honeycomb.
1487 KCAL

¥ 94

CHURROS

Chocolate suspiro sauce, vanilla sugar.
580 KCAL

¥ 69

AISU KURIMU

Kuuru ice cream and sorbet tasting:
Yuzu-coconut.
Strawberry lychee.
Passion fruit-chocolate.
Sesame-pistachio.
160 KCAL

¥ 69

All prices are VAT inclusive.

قائمة الطعام

أطباق

الشهر

١٢٦

نيناكي سنتولا

كينج كراب، صوص مينتايكو كوشو، نوري
مقرمش، كافيار أوسيترا.
٩٦ س.ح

١٧٢

تونة توست

تورتيللا ذرة بيروفية، تونا البلوفين (أكامي)، أفوكادو،
مع صوص الوسابي.
٤٣٤ س.ح

#

١٣٩

بانكا هيتواجي

لحم واغيو فاخر، مقرمشات الذرة الأرجوانية،
صوص آجي أماريلو، وأفوكادو حار.
٥٠٥ س.ح

٩٨

كريسبي رايس

تارتار التونة مع صلصة الفلفل الحار المدخن
الكريمية، أفوكادو، وكينوا مقرمشة.
٣٢٠ س.ح

١٩٠

نوري تاكو

كرند، صوص آجي أماريلو مع الكمأة،
أوراق النوري المقرمشة.
٢٥٠ س.ح

١٣٩

كراب سالاد

تمبورا السلطعون الرقيقة، أفوكادو، ملفوف،
صوص ميزو-وسابي، توابل الفوريكاكي أُندي.
٤٨٠ س.ح

٦٩

ميدوري سالاد

مزيج خسروات خضراء، إدامامي (فول صويا)،
صلصة السمسم، وتوابل فوريكاكي اللوز الحارة.
٤٨٠ س.ح

٢٩٥

طبق سيفيتشي

طبق سيفيتشي مُعد على طريقة النيكاي اليابانية.
١٣٨ س.ح

٢١٩

سيفيتشي ليما

تونا البلوفين (أكامي)، صوص ليشي دي تيغري
مع فلفل الروكوتو، شرائح الموز المقرمشة
(تشيفليس)، أفوكادو.
٣١٣ س.ح

١٩٠

كورو سيفيتشي

ناجل، ذرة مدخنة، بطاطا حلوة، كزبرة، مع
صوص ليشي دي تيغري على طريقة النيكاي
١٠٦ س.ح

١٢٩

بيروفيان وسابي

سيفيتشي المأكولات البحرية مع الفجل الأبيض،
الكينوا الحمراء، وصوص الوسابي الحمضي.
٣١٠ س.ح

١٦٥

أو-تورو نيكاي

تونة بلوفين، مع صوص تشيميشوري الحار باللوز،
إيكورا (بطارخ السلمون)، صلصة بونزو البرتقال.
٣٨٠ س.ح

١٣٩

تيراديتو هوتاتي

محار هوكايدو، أفوكادو، بطاطا حلوة، كينوا، كمأة،
كاليماري، وصوص يوزو كوشو.
٣٣٢ س.ح

١٨٩

واغيو تارتار

أفوكادو، جبن غرانا بادانو، صوص الكيميتشي
نيكاي، ومقرمشات الأنديز.
٤٦٣ س.ح

١٩٥

تشيراشي بوكس

مزيج فاخر من: تشو تورو، اسكالوب، سلمون، تارتار
اللويستر، أفوكادو، صوص البونزو، وكافيار أوسيترا.
٣١٦ س.ح

كورو إدامامي ٣٩

فول الصويا الأخضر المقلبي، صوص التريايكي على الطريقة البيروفية، رقائق الثوم، وملح مالدون.
٥٢٠ س.ح

كورن كاكياجي ٤٩

سيفيتشي المأكولات البحرية مع الفجل الأبيض، الكينوا الحمراء، وصوص الوسابي الحمضي.
٢٩٠ س.ح

هوتاتي أبوري ١٢٩

شرائح محار، صوص آجي أماريلو، جبن غرانا بادانو، طبقة تمبورا سوداء مقرمشة.
١٧٣ س.ح

تاكو أومامي ١٩٥

بصلصة الأجي أماريلو والباشن فروت، مع تشيميتشوري الواسابي وكريمة البطاطس الخفيفة.
٣٨٧ س.ح

شريمب كروكانتي ٨١

روبيان مقرمش، صوص الباشن فروت الحار، كزبرة، لوز محمص.
٦١٠ س.ح

كورو سلايدر ١٧٣

برغر واغيو، جبن غرانا بادانو، بصل أحمر مخلل، صوص آجي أماريلو مع الكمأة.
٤٤٠ س.ح

كاني كاري ١٧٨

سلطعون الملك، جبن كريمي ولوز على عجينة مقرمشة، مع عسل الباشن فروت الحار.
٤٤٠ س.ح

نيكاي ساندو ١٤٩

ضلوع قصيرة مطهوه ببطء، صوص آجي بانكا (فلفل أحمر بيروفي)، كريمة الأفوكادو، كمأة.
٤٥٠ س.ح

١٨٩

جرب النيفيري

دع الشيف يعد لك مجموعة مختارة من خمسة أنواع
من النيجيري لتستمتع بها.
٣٦٧ س.ح

أطباق النيفيري
نيكاي

١١٩

هوتاتي غراتان

محار سكالوب، صوص كيمتشي كريمي، أفوكادو،
ذرة تشولبي بيروفي.
١٥٠ س.ح

٩٢

تاكو أوريبو

أخطبوط، صوص الزيتون، أفوكادو، كزبرة،
مقرمشات التابيوكا.
١١٠ س.ح

٩٤

تشو-نيكو بونزو

تونة بلوفين، تارتار واغيو، صوص بونزو.
٢٣٠ س.ح

١١٩

كاريتيليرو

تونة، صوص آجي أماريلو، كالاماري، مايونيز
مع أفوكادو، تشالاكيتا.
١٨٤ س.ح

٧٩

كونتشا تروفادا

محار سكالوب، زبدة بالترافل، زيت ترافل أبيض،
ليمون.
٢٣٠ س.ح

٦٣

ناكا ترافل

شرائح بطن السلمون، برش الليمون، ملح
مالدون، كمأة.
٩٠ س.ح

٨١

واغيو آ لو بوبري

ستريب لوين (لحم الظهر)، صلصة تاري مدخنة،
صوص تشيميشوري ياباني، بيض سمان.
٢٣٠ س.ح

٦٤

لانجوستين كاراي

روبيان، صلصة المينتاكو (كافيار)، جبن غرانا بادانو.
١٥٠ س.ح

٩٢

أما نيكو

ضلوع لحم قصيرة، جل البطاطا الحلوة، صوص
ياكي ميسو.
١٠٠ س.ح

٦٥

هاماتشي بيكانتي

شرائح هاماتشي (تونة صفراء) مشوية على اللهب،
صوص براسا، بصل أخضر، ليمون.
١٢٠ س.ح

٢٨٩

نيفاكي تارتار

تارتار أوتورو (تونة)، وسابي طازج، كافيار، بذور
سمسم، ثوم معمر.
٩٠ س.ح

١١٩

تشو-تورو فوا

كبد الپوز (فوا غرا) مشوي على النار، صوص
الترياكي، ملح مالدون.
٢٣٩ س.ح

١٢٩

شوب لوبستر

كركند، صوص باربيكيو حار، تشالاكيتا، أفوكادو،
توغاراشي (توابل يابانية حارة).
١٤٠ س.ح

١١٩ ¥ تاكو فوريكاكي
تمبورا الروبيان، خس، تارتار أخطبوط، صوص
يونزو، تشالاكيتا، توغاراشي (فلفل حار).
٥٠٥ س.ح

١٣٥ ¥ كريسي نيكو
رول تمبورا، تارتار واغيو، كيووري (خيار)، أفوكادو،
بطاطا حلوة، صوص أجي أماريلو.
٥١٤ س.ح

٨٩ ¥ نوري فوري
تارتار سلمون حار، أفوكادو، جمبري، خيار ياباني،
ترياك، إيكورا (بطارخ السلمون).
٣٦٠ س.ح

١٥٩ ¥ لوبستر ألفويغو
روبيان مقلي، أفوكادو، خيار، جبن غرانا بادانو،
تارتار كركند.
٤٤٦ س.ح

٩٩ ¥ جابانيز أسيفيتشادو
روبيان مقلي، أفوكادو، تونة، صوص سيفيتشي
يوزو، توابل الفوريكاكي (توابل يابانية بمكونات
من الأنديز). تارتار كركند.
٥١٤ س.ح

١٢٩ ¥ شوب غراتان
سلطعون مغطى بالجبن، روبيان مقلي، أفوكادو،
مقرمشات التينكاتسو.
٤٢٠ س.ح

للمشاركة

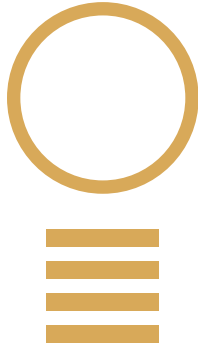
٨٥٠ ¥ جوسبر غيونيكو
غراتان الكركند المغطى بالجبن مع الفلفل الحار
البيروفي، توابل الميسو، ليمون، بطاطس
مقرمشة.
٩٤٥ س.ح

٧٩٠ ¥ جوسبر غيونيكو
لحم توماهوك أنفوس أسترالي، زبدة زنجبيل
وتوغاراشي، صوص أوتشوكوتا البيروفي، ملح
مالدون.
١٨٩٠ س.ح



نيكو كاراشي ٤٥٩ ¥
لحم ريب آي مشوي، صوص نيكا تشيميشوري،
هريس البطاطس، صلصة خردل يابانية حلوة.
٨٥٠ س-ح

واغيو تشاهان ٢١٠ ¥
لحم ريب آي، أرز مقلي، خضروات، صفار متبل،
صوص يوزو.
٨٥٠ س-ح



شيكي نيتسوكي ١٤٠ ¥
سلمون، صويا حلوة، صوص الفلفل الحار
البيروفي، بصل مخلل.
٨٥٠ س-ح

إنكا بلاك كود ٢٢٩ ¥
سمك قد أسود، صوص يوزو ترياك، أرز مع
صلصلة أجي أماريلو، كينوا مقرمشة.
٦٤٦ س-ح

توري بانكا ١٤٠ ¥
دجاج مشوي على الفحم، صوص أجي بانكا،
مقرمشات التينكاتسو الحارة، ترياك باربيكو.
٨٥٠ س-ح

نيكو توموروكوشي ٢٨٠ ¥
ضلوع لحم قصيرة مطهوه ببطء، كمأة، فوم الذرة،
إدامامي تشالاكي (فول صويا).
٨٠٤ س-ح

جريلد أسبارغوس ٦٩ ¥
هليون، تشيميشوري، جبن غرانا بادانو،
مقرمشات التينكاتسو.
١٦٩ س-ح

شوماشو بوتيتو ٥٩ ¥
بطاطس مهروسة، كمأة، توابل التوغاراشي،
ثوم معمر.
١٣٠ س-ح

ميسو بروكوليني ٦٩ ¥
بروكلي، صوص أجي أماريلو، صلصة ميسو حارة،
كمأة، ملح مالدون.
٢٢٣ س-ح

باتشامانكا كورن ٦٩ ¥
مزيج الذرة، جبن، بصل أخضر
٢٩٠ س-ح

جابانيز مشروم ٦٩ ¥
بصل أخضر، توابل التوغاراشي.
٦٩ س-ح

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).
يُرجى مسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً للحصول على مزيد من التفاصيل بخصوص أي عنصر يحتاج البالغون إلى ٢٠٠٠ سعر حراري في المتوسط يومياً. 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

B

A

R

KURU

00 ₪

كاكيجوري

أناناس، يوزو، ليتشي، عسل الجرانيت المتلألئ
و الماتشا.
٤٤٩ س.ح

00 ₪

تشيتشا بيرو

بيرة اساهي، كورديال الذرة، الأرجوانية، ليمون
أخضر.
١٣٩ س.ح

00 ₪

يوزو رود تريب

يوزو، جوزة الهند . أولونغ حليبي، شراب الزنجبيل.
٢٩٩ س.ح

00 ₪

هينود بنش

شاي أخضر . شجيرة الفراولة البرتقالية، باشن
فروت، الياسمين، كافيار الفراولة.
١٥٢ س.ح

00 ₪

اكا سور

عشب الليمون، أناناس، يوزو، شراب الزنجبيل
الثلج الأحمر.
٥٨٠ س.ح

00 ₪

كوفي نينجا

قهوة، جوزة الهند، ميرين، خلية النحل.
٢٠٤ س.ح



DE SSERTS

KUURU

٧٨ ₪

كوكونت كومو

سوريه جوز الهند مع برالين اللوز المقرمش ورغوة جوز الهند الخفيفة.
٣٧٣ س.ح

٩٤ ₪

نوتو كاراميلو

حلوى باريس بريست بحشوة برالين وكريمة البندق الغنية.
٣٩٠ س.ح

٧٨ ₪

كورو تشيزكيك

تشيزكيك الفاتيل الكلاسيكية مع لمسة من اللاليم وبشر الدولتشي دي ليتشي.
٦٧٠ س.ح

٩٤ ₪

ليما شوكوريتو

كيكة الشوكولاتة الغنية والطرية، مع المانجار البيروفي، الغاناش، وشهد العسل المقرمش.
١٤٨٧ س.ح

٦٩ ₪

تشوروز

عشب الليمون، أناناس، يوزو، شراب الزنجبيل الثلج الأحمر.
٥٨٠ س.ح

٦٩ ₪

آيسو كريم

تشكيلة تذوق من آيس كريم وسوريه كورو بنكهات: يوزو-جوز الهند. فراولة-ليتشي. باشن فروت-شوكولاتة. وسمسم-فستق.
١٦٠ س.ح