

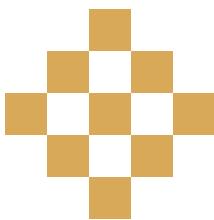


Welcome to Kuuru, where we celebrate True Nikkei flavors.

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

COLD APPETIZERS & SALADS

CEVICHE PLATTER

Our three-nikkei ceviche selection.
238 KCAL

⌘ 295

CEVICHE LIMEÑO

Akami bluefin tuna, rocoto leche de tigre, chifles, avocado.
313 KCAL

⌘ 219

KUURU CEVICHE

Najel, smoked corn, sweet potato, cilantro, nikkei leche de tigre.
106 KCAL

⌘ 210

PERUVIAN WASABI

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

⌘ 129

O-TORO NIKKEI

Bluefin tuna, spicy almond chimichurri, ikura, orange ponzo.
380 KCAL

⌘ 165

TIRADITO HOTATE

Hokkaido scallops, avocado, sweet potato, quinoa, truffle, calamari, yuzu kosho.
332 KCAL

⌘ 139

WAGYU TARTARE

Avocado, grana padano, nikkei kimchi sauce, andean crackers.
463 KCAL

⌘ 189

CHIRASHI BOX

Chu-toro, scallop, salmon, lobster tartare, avocado, ponzo sauce, oscietra caviar.
316 KCAL

⌘ 195

KUURU TARTARE

Bluefin Tuna, king crab, yuzu-ponzo gel, kunsei sauce, plantain chips, caviar.
317 KCAL

⌘ 189

TUNA TOAST

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

⌘ 172

PANCA HITOAJI

Wagyu beef, purple corn cracker, aji amarillo, spicy avocado.
505 KCAL

⌘ 139

CRISPY RICE

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

⌘ 98

NORI TACO

Lobster, truffle aji amarillo sauce, crispy nori.
250 KCAL

⌘ 190

CRAB SALAD

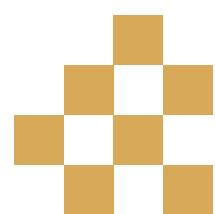
Soft shell crab tempura, avocado, cabbage, miso wasabi dressing, andean furikake.
480 KCAL

⌘ 139

MIDORI SALAD

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

⌘ 69



HOT APPETIZERS

KUURU EDAMAME ฿ 39

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

CORN KAKIAGE ฿ 49

Crunchy seaweed corn bites, peruvian chili sauce.
290 KCAL

BEEF GYOZA ฿ 149

Short ribs nitsuke, rocoto yuzu sauce, crispy potato, cilantro.
202 KCAL

HOTATE ABURI ฿ 129

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

TAKO UMAMI ฿ 195

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

SHRIMP CROCANTE ฿ 81

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

KUURU SLIDER ฿ 173

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

KANI KARI ฿ 178

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

NIKKEI SANDO ฿ 149

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

NIKKEI - STYLE NIGIRI

NIGIRI TASTING

⌘ 189

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

TAKO ORIBU	⌘ 92	HOTATE GRATIN	⌘ 119
Octopus, olive sauce, avocado, cilantro, tapioca crackers.		Scallop, creamy kimchi sauce, avocado, peruvian chulpi corn.	
110 KCAL		150 KCAL	
CARRETILLERO	⌘ 119	CHU-NIKU PONZU	⌘ 94
Tuna, ají amarillo sauce, calamari, avocado mayo, chalaquita.		Bluefin tuna, wagyu tartare, ponzu sauce.	
184 KCAL		230 KCAL	
NAKKA TRUFFLE	⌘ 63	CONCHA TRUFADA	⌘ 79
Salmon belly, lemon zest, maldon salt, truffle.		Scallop, truffle butter, white truffle oil, lemon.	
90 KCAL		230 KCAL	
LANGOSTINO KARAI	⌘ 64	WAGYU A LO POBRE	⌘ 81
Shrimp, mentaiko sauce, grana padano.		Strip loin, smoked tare, nippon chimichurri, quail egg.	
150 KCAL		230 KCAL	
HAMACHI PICANTE	⌘ 65	AMA NIKU	⌘ 92
Torched hamachi, brasa sauce, spring onion, lemon.		Short rib, sweet potato gel, yaki miso sauce. (G, SY, SL, F) 100 KCAL	
120 KCAL			
CHU-TORO FOIE	⌘ 119	NIGAKI TARTARE	⌘ 289
Seared foie gras, teriyaki sauce, maldon salt.		O-Toro tartare, fresh wasabi, caviar, sesame seeds, chives.	
339 KCAL		90 KCAL	
CHUPE LOBSTER	⌘ 129		
Ají panca creamy sauce, grana padano, tempura corn, lemon.			
140 KCAL			

CLASSIC NIGIRI & SASHIMI AVAILABLE UPON REQUEST.

MAKIMONO - HAND ROLL

LOBSTER AL FUEGO

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

446 KCAL

⌘ 159

JAPANESE ACEVICHADO

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

514 KCAL

⌘ 99

CHUPE GRATIN

Gratinated crab, fried shrimp, avocado, tenkatsu.

420 KCAL

⌘ 129

TAKO FURIKAKE

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

505 KCAL

⌘ 119

CRISPY NIKU

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

534 KCAL

⌘ 135

NORI FURAI

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

360 KCAL

⌘ 89

TO SHARE

JOSPER GYUNIKU

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

1890 KCAL

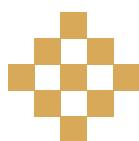
⌘ 790

NIKKEI LOBSTER

Peruvian chili gratin, miso, lemon, crispy potatoes.

945 KCAL

⌘ 850



MAIN COURSE

SHAKE NITSUKE ₩ 140

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

INCA BLACK COD ₩ 229

Yuzu teriyaki glace, aji amarillo mellow rice, crispy quinoa.
646 KCAL

TORI PANCA ₩ 140

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

NIKU TOMOROKOSHI ₩ 280

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

SIDE DISHES

MISO BROCCOLINI ₩ 69

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

PACHAMANCA CORN ₩ 69

Corn mix, cheese, spring onion.
290 KCAL

JAPANESE MUSHROOMS ₩ 69

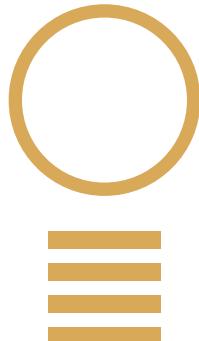
Scallions, togarashi.
69 KCAL

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





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

KUURU

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, pinapple, yuzu
ginger syrup, red ice.
580 KCAL

⌘ 55

KOFFEE NINJA

Coffee, coconut, mirin
honeycomb.
204 KCAL

⌘ 55



DE SSER TS

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

١٨٩ #

تارتار كورو

تونة الزعنفة الزرقاء، سلطان البحر الملكي، جل بونزو، صلصة كونسييه، شرائح الموز المقلية، كافيار.

٣٧ س.ح

أطباق
الشهر

١٧٣ #

تونة توست

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

٤٣ س.ح

#

١٣٩ #

بانكا هيتواجي

لحم واغيو فاخر، مقرمشات الذرة الأرجوانية، صوص آجي أماريلاو، وأفوكادو حار.

٥٠ س.ح

٩٨ #

كريسبى رايس

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

٣٣ س.ح

١٩٠ #

نوري تاكو

كركند، صوص آجي أماريلاو مع الكمة، أوراق النوري المقرمشة.

٤٠ س.ح

١٣٩ #

كراب سالاد

تمبروا السلطعون الرقيقة، أفوكادو، ملفوف، صوص ميزو-وسابي، توابل الفوريكاكى أندى.

٤٨ س.ح

٦٩ #

ميدوري سالاد

مزيج خضروات خضراء، إدامامي (فول صويا)، صلصة السمسم، وتوابل فوريكاكى اللوز الحارة.

٤٨ س.ح

١٨٩ #

أو-تورو نيكاي

١٦٠ #

تونة بلوفين، مع صوص تشيميشوري الحار باللوز، إيكورا (بطاطخ السلمون)، صلصة بونزو البرتقال.

٣٨ س.ح

١٣٩ #

تيراديتون هوتاتي

محار هوكايدو، أفوكادو، بطاطا حلوة، كينوا، كمة، كاليماري، وصوص يوزو كوشو.

٣٣ س.ح

١٨٩ #

واغيو تارتار

أفوكادو، جبن غرانا بادانو، صوص الکيمتشي نيكاي، ومقرمشات الأنديز.

٤٦ س.ح

١٩٠ #

تشيراشي بوكس

مزيج فاخر من: تشو تورو، اسکالوب، سلمون، تارتار اللوبستر، أفوكادو، صوص البونزو، وكافيار أوسيتراد.

٣١ س.ح

السلطات والمقبلات
الباردة

طبق سيفيتشي

طبق سيفيتشي مُعد على طريقة النيكاي اليابانية.

٣٨ س.ح

٢١٩ #

سيفيتشي ليمما

تونا البلوفين (أكامي)، صوص ليشي دي تيفري مع فلفل الروكوتوكو، شرائح الموز المقرمشة (تشيفيليس)، أفوكادو.

٣١ س.ح

٢١٠ #

كورو سيفيتشي

ناجل، ذرة مدخنة، بطاطا حلوة، كزبرة، مع صوص ليشي دي تيفري على طريقة النيكاي

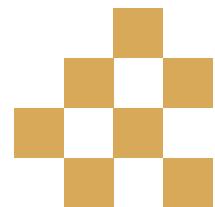
١٦ س.ح

١٣٩ #

بيروفيان وسابي

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

٣١ س.ح



كورو إدامامي ٣٩

فول الصويا الأخضر المقلي، صوص الترياكى على الطريقة البيروفية، رقائق الثوم، وملح مالدون.

٥٢. س.ج

كورن كاكياجي ٤٩

قطع ذرة مقرمشة من الأعشاب البحرية، صلصة الفلفل الحار البيروفية.

٢٩. س.ج

لحم جيوزا ١٤٩

أصلع بقر مطهية على طريقة النيتسوكي، فلفل روكوتتو، صلصة اليوزو، بطاطا مقرمشة، كزبرة.

٢٠. س.ج

هوتاتي أبورى ١٣٩

شرائح محار، صوص آجي أمازيلو، جبن غرانا بادانو، طريقة تمبورا سوداء مقرمشة.

١٧٣ س.ج

تاكو أومامي ١٩٠

بصلصة الأجي أمازيلو والباشن فروت، مع تشييميتوري الواسابي وكريمة البطاطس الخفيفة.

٣٨٧ س.ج

شريمب كروكانتي ٨١

روبيان مقرمش، صوص الباشن فروت الحار، كزبرة، لوز محمص.

٦٦ س.ج

كورو سلادير ١٧٣

بغر واغيو، جبن غرانا بادانو، بصل أحمر مخلل، صوص آجي أمازيلو مع الكعكمة.

٤٤ س.ج

كاني كاري ١٧٨

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

٤٤ س.ج

نيكاي ساندو ١٤٩

صلوع قصيرة مطهوة ببطء، صوص آجي بانكا (فلفل أحمر بيروفى)، كريمة الأفوكادو، كعكة.

٤٠ س.ج

جرب النيجيري

دع الشيف يعد لك مجموعة مختارة من خمسة أنواع من النيجيري ل تستمتع بها.

٣٦٧ س.ح

١٨٩ #

<p>هوتاتي غراتان ١١٩ # محار سكالوب، صوص كيمتشي كريمي، أفوكادو، ذرة تشوبلبي بيروفي. ١٠ س.ح</p> <p>تشو-نيكو بونزو ٩٤ # تونة بلوفين، تارتار واغيو، صوص بونزو. ١٣ س.ح</p> <p>كونتشا تروفادا ٧٩ # محار سكالوب، زبدة بالرافل، زيت ترافل أبيض، ليمون. ١٣ س.ح</p> <p>واغيو آ لو بوبري ٨١ # ستريب لوبين (لحم الظهر)، صلصة تاري مدخنة، صوص تشيميشوري ياباني، بيض سمان. ٥ س.ح</p> <p>اما نيكو ٩٢ # ضلوع لحم قصيرة، جل البطاطا الحلوة، صوص ياكى ميسو. ١٠ س.ح</p> <p>نيفاكي تارتار ٣٨٩ # تارتار أوتورو (تونة)، وسابي طازج، كافيار، بذور سمسن، ثوم معمر. ٩ س.ح</p>	<p>تاكو أوريبيو ٩٢ # أحطبوط، صوص الزيتون، أفوكادو، كزبرة، مقرمشات التابيوكا. ١١ س.ح</p> <p>كاريتيليرو ١١٩ # تونة، صوص آجي أماريلاو، كالاماري، مايونيز مع أفوكادو، تشالاكينا. ١٨٤ س.ح</p> <p>ناكا ترافل ٦٣ # شرائح بطن السلمون، برش الليمون، ملح مالدون، كماء. ٩ س.ح</p> <p>لنجوستين كاراي ٦٤ # روبيان، صلصة المينتاكو (كافيار)، جبن غرانا بادانو. ١٠ س.ح</p> <p>هاماتشي بيكانتي ٦٠ # شرائح هاماتشي (تونة صفراء) مشوية على اللهب، صوص برباس، بصل أخضر، ليمون. ١٢ س.ح</p> <p>تشو-تورو فوا ١١٩ # كبد الإلوز (فوا غرا) مشوي على النار، صوص الترياكى، ملح مالدون. ١٣٩ س.ح</p> <p>شوب لوبستر ١٢٩ # كركنده، صوص باريكيو حار، تشالاكينا، أفوكادو، توغاراشى (توابل يابانية حارة). ١٤٠ س.ح</p>
--	---

أطباق النيجيري

مَاكِيُوكِيْنْ
مَاكِيُوكِيْنْ

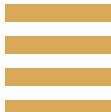
١١٩ #	تاكو فوريكاكي تمبورا الروبيان، خس، تارتار أخطبوط، صوص بونزو، تشاالكينا، توغاراشي (فلفل حار). ٠.٥ س.ح	١٠٩ #	لوبستر ألفويغو روبيان مقلي، أفوكادو، خيار، جبن غرانا بادانو، تارتار كركن. ٤٤ س.ح
١٣٠ #	كريسيبي نيكو رول تمبورا، تارتار واغيو، كيووري (الخيار)، أفوكادو، بطاطا حلوة، صوص أجي أماريلا. ٠١٤ س.ح	٩٩ #	جابانيز أسيفيتشادو روبيان مقلي، أفوكادو، تونة، صوص سيفيتشي يوزو، توابل الفوريكاكي (توابل يابانية بمكونات من الأندية). تارتار كركن. ٠١٤ س.ح
٨٩ #	نوري فوري تارتار سلمون حار، أفوكادو، جمبري، خيار ياباني، ترياكى، إيكورا (بطاطخ السلمون). ٣٦ س.ح	١٢٩ #	شوب غراتان سلطعون مفطى بالجبن، روبيان مقلي، أفوكادو، مقرمشات التينكاتسو. ٤٣ س.ح

المشاركة

٨٠ #	نيكاي لوبستر غراتان الكركند المفطى بالجبن مع الفلفل الحار البيروفي، توابل الميسو، ليمون، بطاطس مقرمشة. ٩٤٠ س.ح	٧٩ #	جوسبير غيونيكو لحم توماهوك أنغوس أسترالي، زبدة زنجبيل وتوغاراشي، صوص أوتشوكوتا البيروفي، ملح مالدون. ١٨٩ س.ح
------	---	------	---



الطباق
الطباق

<p>نيكو كاراشي #٤٠٩ لحم ريب آي مشوي، صوص نيكاي تشيميشوري، هريس البطاطس، صلصة خردل يابانية حلوة. ٨٠ س.ح.</p> <p>واغيو تشاهان #٢١٠ لحم ريب آي، أرز مقلي، خضروات، صفار متبل، صوص يوزو. ٨٠ س.ح.</p>	<p>شيكي نيتسوكي #١٤٠ سلمون، صويا حلوة، صوص الفلفل الحار البيروفي، بصل مخلل. ٨٠ س.ح.</p> <p>إنكا بلوكود #٢٢٩ سمك قد أسود، صوص يوزو ترياكى، أرز مع صلصلة أجي أمازيلو، كينوا مقرمشة. ٦٤ س.ح.</p>
 	<p>توري بانكا #١٤٠ دجاج مشوي على الفحم، صوص أجي بانكا، مقرمشات التينكاتسو الحارة، ترياكى باربكيو. ٨٠ س.ح.</p> <p>نيكو توموروكوشى #٣٨٠ ضلوع لحم قصيرة مطهوة ببطء، كمأة، فوم الذرة، إدامامي تشاالاكيتا (فول صويا). ٨٠ س.ح.</p>

الطباق
الطباق

<p>جرييلد أسبارغوس #٦٩ هليون، تشيميشوري، جبن غرانا بادانو، مقرمشات التينكاتسو. ١٦٩ س.ح.</p> <p>شوماشو بوتيتو #٥٩ بطاطس مهروسة، كمأة، توابل التوغاراشي، ثوم معمر. ١٣٠ س.ح.</p>	<p>ميسيو بروكوليني #٦٩ بروكلي، صوص أجي أمازيلو، صلصة ميسو حارة، كمأة، ملح مالدون. ١٣٣ س.ح.</p> <p>باتشامانكا كورن #٦٩ منزح الذرة، جبن، بصل أخضر ٣٩ س.ح.</p>
	<p>جابانيز مشروم #٦٩ صل أخضر، توابل التوغاراشي. ١٩ س.ح.</p>

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 علىزيد من التفاصيل بخصوص أي عنصر يحتاج البالغون إلى ٢٠٠ سعر حراري في المتوسط يومياً. الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين ٤-١٣ سنة يتطلب ١٢٠٠-١٤٠٠ سعرة حرارية في اليوم. قد تختلف احتياجات السعرات الحرارية الفردية.

أسعارنا شاملة ضريبة القيمة المضافة

B

A

R

₼ 00

كاكيجوريأناناس، يوزو، ليتشي، عسل الجرانيت المتألّق
و الماتشا.

٤٤٩ س.ح

₼ 00

تشيشا بيروبيرة اساهي، كورديال الذرة، الأرجوانية، ليمون
أخضر.

٣٣٩ س.ح

₼ 00

يوزو رود ترطيب

يوزو، جوزة الهند . أولونغ حلبي، شراب الزنجبيل.

٣٩٩ س.ح

₼ 00

هينود بنششاي أخضر . شجيرة الفراولة البرتقالية، باشن
فروت، الياسمين، كافيار الفراولة.

١٥٢ س.ح

₼ 00

اكا سورعشب الليمون، أناناس، يوزو، شراب الزنجبيل
الثلج الأحمر.

٥٨ س.ح

₼ 00

كوفي نينجا

قهوة، جوزة الهند، ميرين، خلية النحل.

٣٠٤ س.ح



共 VA

کوکونت کومو

سورييه جوز الهند مع براليين اللوز المقرمش
ورغوة جوز الهند الخفيفه.

۳۷۳

۹۴

نوتو کارامیلو

حلوى باريس بريست بحشوة براليين وكريمة
البندق الغنية.

۳۹۰

共 8

کورو تشیزکیک

تشيزكيل الفاينلا الكلاسيكية مع لمسة من اللاليم وبشر الدولتشي دي ليتشي.

٦٧

۹۸

لیما شوکوریتو

كيكة الشوكولاتة الغنية والطيرية، مع المانجאר البيروفى، الغاناش، وشهد العسل المقرمش.

٤٨٧ | س. ح

七九

شوروز

صوص شوكولاتة سوسبيرو، سكر فانيليا.

۰۸۰ س.ح

۷۹

آپسو کریم

تشکیله تذوق من آیس کریم و سوربیه کورو بنکهات:

يوزو-جوز الهند.

فراولة-ليتشي.

باشن فروت-ش

وسمسم-فستق

۱۶۰