

ROKA



saturday to wednesday: 1pm - 12am

thursday and friday: 1pm - 12.30am

TASTE OF ROKA SAR 275 per person

minimum 2 people, designed to share amongst the table

قائمة الطعام الموسمية 275 للشخص

مصممة لمشاركة شخصين على الأقل

**iceberg lettuce with caramelised
onion dressing**

سلطة الخس مع صوص البصل المكرمل

crispy prawn, avocado and dark sweet soy

الجمبري المقرمش مع الأفوكادو والصويا الحلوة

**spicy tuna, avocado, cucumber, asparagus,
benitade and tempura flakes**

سبايسي تونا مع الأفوكادو والخيار والهيليون مع رقائق التمبورا

beef, ginger and sesame dumplings

دامبلينج اللحم بالزنجبيل والسمسم

fried squid with chili and shiso sauce

الحبار المقلي مع التشيلي وصوص الشيسو

chicken wings with yuzu kosho honey (gf)

أجنحة الدجاج مع عسل يوزو كوشو

beef fillet with chili, ginger and spring onion

فيلية اللحم مع الفلفل والزنجبيل والبصل الأخضر

**ROKA "baked" potato, yuzu cream
and chives (v)(gf)**

بطاطا روكا المطبوخة مع كريمة اليوزو والثوم المعمر

ROKA dessert platter

dessert selection with seasonal fruits and sorbets

اختيار الشيف من أطباق الحلى المميزة، تقدم مع الفواكه الاستوائية الموسمية، والآيس كريم والسوربي.

SEASONAL TASTING MENU SAR 400 per person

minimum 2 people, designed to share amongst the table

قائمة الطعام الموسمية 400 للشخص

مصممة لمشاركة شخصين على الأقل

baby spinach with sesame dressing (vg)

السيانخ مع صوص السمسم

sashimi moriawase

روكا ساشيمي بلاتر

tuna tartare, oscietra caviar, wasabi ponzu dressing

تونا تارتار مع كافيار وصوص واسابي بونزو

salmon and avocado maki, tobiko and wasabi mayonnaise

السالمون مع الافوكادو والهيليون

يقدم مع مايونيز الواسابي وتوبيكو

shrimp tempura with chili mayonnaise

جمبري تمبورا مع المايونيز الحار

beef, ginger and sesame dumplings

دامبلينج اللحم بالزنجبيل والسمسم

salmon fillet teriyaki with sancho salt

فيليه السالمون ترياكي مع ملح سانشو

cedar roast baby chicken with chili and lemon

الدجاج الصغير المشوي مع الفلفل والليمون

asparagus with sweet soy and sesame

الهيليون مع الصويا الحلوه والسمسم

ROKA dessert platter

dessert selection with seasonal fruits and sorbets

اختيار الشيف من أطباق الحلى المميزة، تقدم مع الفواكه الاستوائية الموسمية، والآيس كريم والسوربي.

PREMIUM TASTING MENU SAR 550 per person

minimum 2 people, designed to share amongst the table

قائمة الطعام البريميوم 550 للشخص

مصممة لمشاركة شخصين على الأقل

yellowtail sashimi, yuzu-truffle dressing

ساشيمي اليلوتيل مع صوص يوزو الكمأة

deluxe sashimi platter

بلاتر الساشيمي الفاخر

wagyu tartare maki

ماكي الواغيو تارتار مع خردل الكاراشي

king crab, black cod and prawn dumplings with roasted chili dressing

دامبلينج الكراب مع البلاك كود والجمبري مع صوص الفلفل

panko red prawns with wasabi mayonnaise

جمبري البانكو الأحمر مع مايونيز الواسابي

chicken wings with yuzu kosho honey (gf)

أجنحة الدجاج مع عسل يوزو كوشو

lamb cutlets with korean spices and sesame cucumber

لحم الضأن مع البهارات الكورية وخيار السمسم

black cod marinated in yuzu miso

البلاك كود المتبل في اليوزو ميسو مع مخلل الفجل

tenderstem broccoli, ginger and truffle wafu (vg)

تندرستيم بروكلي مع الزنجبيل والوافو الكمأ

rice hotpot with japanese mushrooms and shaved truffle (v)

الأرز مع الفطر الياباني مع زبده الميسو وقطع الكمأة

ROKA dessert platter

dessert selection with seasonal fruits and sorbets

اختيار الشيف من أطباق الحلى المميزة، تقدم مع الفواكه الاستوائية الموسمية، والآيس كريم والسوربي.

SAR 242.5 additional per person *minimum for 2 people*

اضافة 242.5 للشخص الواحد لشخصين على الأقل

australian wagyu rib eye 9+, eryngii mushrooms and black pepper sauce

لحم الواغيو الريب اي الاسترالي درجة +9 مع فطر الرينجي و صوص الفلفل الأسود

Menu items may contain or come into contact with eggs, dairy, gluten, nuts, peanuts,sesame and soy. For more information, please speak with a manager.

Adults need 2,000 calories per day on average, and individual calorie need may vary from person to person. Additional nutritional information is available upon request.

All prices are inclusive of VAT at 15%

قد تحتوي بعض عناصر القائمة من بذور السمسم أو الغلوتين أو منتجات الألبان أو المكسرات أو الصويا أو البيض أو الفول السوداني. لمزيد من المعلومات يرجى التحدث مع مدير في الخدمة.

يحتاج البالغون إلى 2000 سعرة حرارية في اليوم ، لكن احتياجات السعرات الحرارية الفردية قد تختلف من شخص لآخر

جميع اسعار شامله ضريبة القيمة المضافة بنسبة 15%