

ROKA

Classic canapé menu 12 KD

steamed edamame with sea salt (vg)(gf)

ادماي على البخار مع ملح البحر

**avocado, asparagus, cucumber
and wasabi peas (v)**

الافوكادو, الهيلبون, الخيار و واسابي بازلاء

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

سبايسي تونا مع الأفوكادو والخيار والهيليون مع رقائق التمبورا

tuna nigiri

نيجيري تونا

salmon nigiri

نيجيري سلمون

sea bream nigiri

نيجيري سي بريم

shrimp tempura with chili mayonnaise

جمبري تمبورا مع المايونيز الحار

beef, ginger and sesame dumplings

دامبلينج اللحم بالزنجبيل والسهمسم

lamb cutlets with korean spices and sesame cucumber

لحم الضأن مع البهارات الكورية وخيار السهمسم

spicy beef skewers with padron peppers

اسياخ اللحم الحار مع فلفل البادرون

Seasonal canapé menu 17 KD

steamed edamame with sea salt (vg)(gf)

ادماي على البخار مع ملح البحر

**avocado, asparagus, cucumber
and wasabi peas (v)**

الافوكادو, الهيلبون, الخيار و واسابي بازلاء

**king crab meat, avocado, mayonnaise
and wasabi tobiko**

لحم الكينج كراب مع الافوكادو والمايو والواسابي توبيكو

tuna nigiri

نيجيري تونا

salmon nigiri

نيجيري سلمون

yellowtail nigiri

نيجيري سي بريم -

shrimp tempura with chili mayonnaise

جمبري تمبورا مع المايونيز الحار

beef, ginger and sesame dumplings

دامبلينج اللحم بالزنجبيل والسهمسم

lamb cutlets with korean spices and sesame cucumber

لحم الضأن مع البهارات الكورية وخيار السهمسم

spicy beef skewers with padron peppers

اسياخ اللحم الحار مع فلفل البادرون

Premium canapé menu 23.5 KD

steamed edamame with sea salt (vg)(gf)

ادماي على البخار مع ملح البحر

**soft shell crab, cucumber and kimchi
with chili mayonnaise**

سوفت شيل كراب مع الخيار والكمشي والتشيلي مايو

wagyu tartare maki with karashi mustard

ماكي الواغيو تارتار مع خردل الكاراشي

semi fatty tuna nigiri

نيجيري سيمي فاتي تونا

salmon nigiri

نيجيري سلمون

wagyu sushi, oscietra caviar

سوشي الواغيو مع كافيار اوسيترا

yellowtail sashimi, yuzu-truffle dressing

ساشيمي اليلوتيل مع صوص يوزو الكمأة

fried squid with chili and shiso sauce

الخباز المقلي مع التشيلي وصوص الشيسو

**king crab, black cod and prawn dumplings
with roasted chilli dressing**

دامبلينج الكراب مع البلاك كود والجمبري مع التشيلي صوص

lamb cutlets with korean spices and sesame cucumber

لحم الضأن مع البهارات الكورية وخيار السهمسم

asparagus with sweet soy and sesame (vg)

الهيليون مع الصويا الحلوه والسهمسم

SEASONAL TASTING MENU KD 29 per person

minimum 2 people, designed to share amongst the table

قائمة التذوق الموسمية، 29 د.ك للشخص

مصممة لمشاركة شخصين على الأقل

baby spinach with sesame dressing (vg)

سلطة السبانخ مع صوص السمسم

nigiri selection

nigiri fatty tuna, sea bream and salmon

مختارات النيجيري

نيجيري سمك التونة الدسم، سمك القاروس، سمك السلمون

tuna tartare, oscietra caviar, wasabi ponzu dressing

تونا تارتار مع كافيار وصوص واسابي بونزو

crispy prawn, avocado and dark sweet soy

الجمبري المقرمش مع الافوكادو والصويا الحلوة

shrimp tempura with chili mayonnaise

جمبري تمبورا مع المايونيز الحار

beef, ginger and sesame dumplings

دامبلينج اللحم بالزنجبيل والسمسم

sea bream fillet, ryotei miso and red onion

فيليه السي بريم وميسو ريوتاى والبصل الأحمر

cedar roast baby chicken with chili and lemon

الدجاج الصغير المشوي مع الفلفل والليمون

asparagus with sweet soy and sesame

الهليون 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 KD 34 per person

minimum 2 people, designed to share amongst the table

قائمة التذوق الريميوم، 34 د.ك للشخص

مصممة لمشاركة شخصين على الأقل

yellowtail sashimi, yuzu-truffle dressing

ساشيمي البلوتيل مع صوص يوزو الكمأة

ROKA sashimi platter

بلاتر الساشيمي الفاخر

wagyu tartare mak

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

shrimp tempura with chili mayonnaise

جمبري تمبورا مع المايونيز الحار

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

KWD 20 additional per person *minimum for 2 people*

د.ك إضافية لكل شخص بحد أدنى لشخصي 20

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

ROKA dessert platter

dessert selection with seasonal fruits and sorbets

اختيار الشيف من أطباق الحلى المميزة، تقدم مع الفواكه الاستوائية الموسمية،

والآيس كريم والسوربي.