

kisetsu no kaiseki

sezonun tadım menüsü - seasonal tasting menu

1300TL per person

mizuna salatası susam sos ile (v)
mizuna salad with sesame dressing
şefin sashimi tabağı
ton balığı, levrek ve somon sashimi
tuna, seabass and salmon sashimi
somon tartar, yuzu den miso, norili pirinç kraker ile
salmon tartare with yuzu den miso

karişık sashimi maki, yuzu kosho mayonez ile
mixed sashimi maki with yuzu kosho mayonnaise
dana eti ve zencefil gyoza, sirkeli soya sos ile
beef, ginger and sesame dumplings with dark soy vinegar
karides tempura, acılı mayonez ile
tiger prawn tempura with
wasabi peas and chilli mayonnaise

sedir ağacında fırınlanmış tavuk limonlu sarımsaklı miso ile
cedar roast chicken with chilli and lemon miso
garlic chips and chives

ızgara çipura, yuzu çili glaze, kırmızı soğan turşusu ile (gf)
sea bream fillet with green chilli and yuzu
and pickled red onion

ızgara patlıcan, zencefilli mirin soya sos ile (v)
eggplant in mirin, ginger and soy

istiridye mantarı, trüflü tereyağlı ponzu sos (vg)
oyster mushrooms with truffle butter ponzu

dessert

ROKA dessert platter

kinenbi kōsu

premium tadım menüsü - premium tasting menu

1650TL per person

ince dilimlenmiş akya sashimi, trüflü yuzu sos ile
yellowtail sashimi, yuzu-truffle dressing
şefin sashimi tabağı
ton balığı ve somon sashimi
ton balığı avokado maki, acılı mayonez
sırlanmış çipura nigiri, yuzu ile
akya tartar, limon ve acı biber sos ile
tuna and salmon sashimi
spicy tuna avocado maki with chilli mayonnaise
torched sea bream nigiri with yuzu
yellowtail tartare, lemon chilli dressing

morina, karides ve yengeç gyoza közlenmiş acı biber sos ile
king crab, black cod and prawn dumplings
with roasted chilli dressing

dana ilik teriyaki, konfit sarımsak ve miso ekmeği
bone marrow teriyaki, garlic confit skewer
miso buns and onion salad

kızarmış patlıcan salatası, susamlı miso ve palamut talaşı ile
warm eggplant, sesame miso and katsuoboshi

morina balığı, yuzu miso sos ile
black cod marinated in yuzu miso

kore baharatlı ızgara kuzu pirzola, salatalık ve susam sos ile
korean spiced lamb cutlets with cucumber and sesame dressing
kuşkonmaz, tatlı soya sos ve susam (v)
asparagus with sweet soy and sesame

fırında patates, yuzu krema ve çıtır patates kabuğu (vg)
ROKA "baked" potato, yuzu cream and chives

dessert

ROKA dessert platter

tasting menus are served daily until 9.30pm and for a minimum of two people
tadım menüleri haftanın her günü 21:30'a kadar, minimum iki kişi için servis edilir

825TL canapes menu

haşlanmış edamame, deniz tuzu (vg)(gf)
steamed edamame with sea salt

avokado salatalık maki, wasabi bezelyesi (v)
avocado, cucumber and wasabi peas

ton balığı avokado maki, acılı mayonez
spicy tuna, avocado maki with chilli mayonnaise

ton balığı nigiri
tuna nigiri

somon nigiri
salmon nigiri

levrek nigiri
sea bass nigiri

karides tempura, acılı mayonez ile
tiger prawn tempura with
wasabi peas and chilli mayonnaise

dana eti ve zencefil gyoza, sirkeli soya sos ile
beef, ginger and sesame dumplings
with dark soy vinegar

yeşil biber tempura yuzu kosho mayonez ile (v)
green pepper tempura with yuzu kosho mayonnaise

kuşkonmaz, tatlı soya sos ve susam (vg)
asparagus with sweet soy and sesame

tavuk şiş, taze soğan ile
chicken skewers with spring onion

1100TL canapes menu

haşlanmış edamame, deniz tuzu ve acılı edamame (vg)(gf)
steamed edamame with sea salt or spicy edamame

somon avokado maki, yuzu mayonez ve wasabi tobiko
salmon avocado maki, wasabi tobiko mayonnaise

ton balığı avokado maki, acılı mayonez
spicy tuna, avocado maki with chilli mayonnaise

yarım yağlı ton balığı nigiri
semi fatty tuna nigiri

somon nigiri
salmon nigiri

akya balığı nigiri
yellowtail nigiri

karides tempura, acılı mayonez ile
tiger prawn tempura with
wasabi peas and chilli mayonnaise

morina, karides ve yengeç gyoza közlenmiş acı biber sos ile
king crab, black cod and prawn dumplings
with roasted chilli dressing

acılı dana şiş, yuzu kosho soya sos ile
spicy beef and green chilli pepper skewers
with yuzu kosho soy

kore baharatlı ızgara kuzu pırzola, salatalık ve susam sos ile
korean spiced lamb cutlets with cucumber
and sesame dressing

kuşkonmaz, tatlı soya sos ve susam (vg)
asparagus with sweet soy and sesame

all canape menus are priced and portioned per person
allergens: gluten free (gf), vegan (vg), vegetarian (v)
all items include VAT, none inclusive of a 10% discretionary service charge