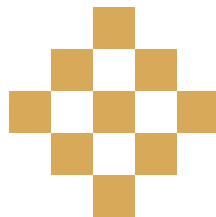


Ж

**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

**TIRADITO KUNSEI** 𠄎 154  
Octopus, chimichurri,  
avocado, smoked rocoto sauce.  
282 KCAL

### COLD APPETIZERS & SALADS

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

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

**KUURU CEVICHE** 𠄎 210  
Najel, smoked corn, sweet  
potato, cilantro, nikkei leche  
de tigre.  
106 KCAL

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

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

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

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

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

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

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

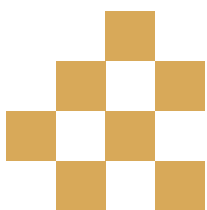
**CRISPY RICE** 𠄎 98  
Tuna tartare, smoked chili  
emulsion, avocado, crispy  
quinoa.  
320 KCAL

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

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

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

**MAGURO SALAD** 𠄎 159  
Bluefin Tuna, mix salad,  
avocado, yuzu lime dressing.  
465 KCAL



## HOT APPETIZERS

**KUURU EDAMAME** 卍 39

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

**CORN KAKIAGE** 卍 49

Crunchy seaweed corn bites,  
peruvian chili sauce.  
290 KCAL

**BEEF GYOZA** 卍 149

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

**HOTATE ABURI** 卍 129

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

**TAKO UMAMI** 卍 195

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

**SHRIMP CROCANTE** 卍 81

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

**KUURU SLIDER** 卍 173

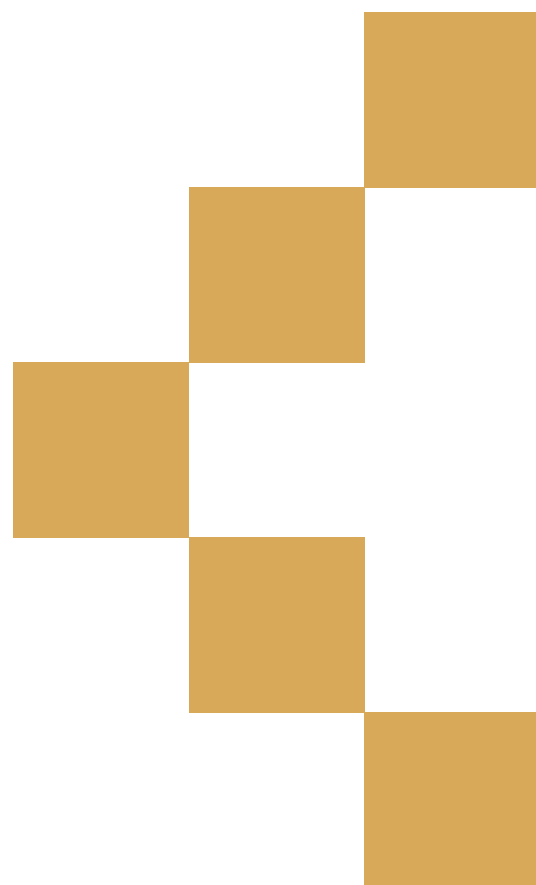
Wagyu burger, grana padano,  
pickled red onion, ají  
amarillo truffle sauce.  
440 KCAL

**KANI KARI** 卍 178

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

**NIKKEI SANDO** 卍 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

**CARRETIILERO** € 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

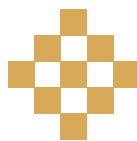
Australian angus tomahawk, ginger-togarashi butter, peruvian uchucuta sauce, maldon salt.

1890 KCAL

**NIKKEI LOBSTER** ￼ 850

Peruvian chili gratin, miso, lemon, crispy potatoes.

945 KCAL



## MAIN COURSE

**SHAKE NITSUKE** 卅 140

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

**INCA BLACK COD** 卅 229

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

**TORI PANCA** 卅 140

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

**NIKU TOMOROKOSHI** 卅 280

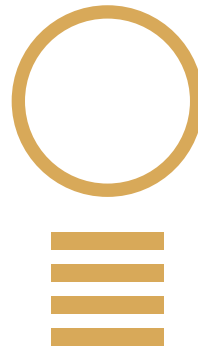
Braised short rib, truffle, corn foam, edamame chalaquita.  
804 KCAL

**NIKU KARASHI** 卅 459

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

**WAGYU CHAHAN** 卅 210

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



## SIDE DISHES

**MISO BROCCOLINI** 卅 69

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

**PACHAMANCA CORN** 卅 69

Corn mix, cheese, spring onion.  
290 KCAL

**JAPANESE MUSHROOMS** 卅 69

Scallions, togarashi.  
69 KCAL

**GRILLED ASPARAGUS** 卅 69

Chimichurri, grana padano, tenkatsu.  
169 KCAL

**SHUMASSHU POTATO** 卅 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

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 SSERTS

KUURU

## YAMA MISO

€ 94

Warm pecan cake, mascarpone foam, toasted corn ice cream, sobacha.

604 KCAL

## YUKI RICE

€ 78

Nikkei rice pudding, citrus ice cream, puffed rice.

405 KCAL

## CHICHA KAKIGORI

€ 72

Chicha morada granita, chocolate cremeux, sweetened chili, pomegranate, kumquat.

386 KCAL

## KUURU CHEESECAKE

€ 78

Vanilla cheesecake with lime, dulce de leche zest.

670 KCAL

## LIMA CHOCORETO

€ 94

Moist chocolate cake, peruvian manjar, ganache, honeycomb.

1487 KCAL

## CHURROS

€ 69

Vanilla sugar, chocolate suspiro or caramel sauce.

580 KCAL

All prices are VAT inclusive.

## قائمة الطعام

# ١٥٤

## تيراديتو كونسيه

الأخطبوط، صلصة تشيميتشوري،  
أفوكادو، وصلصة روكوتو مدخنة  
٢٨٢ س.ح

## أطباق

## الشهر

# ١٧٢

## تونة توست

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

# ٢٩٥

## طبق سيفيتشي

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

# ١٣٩

## بانكا هيتواجي

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

# ٢١٩

## سيفيتشي ليما

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

# ٩٨

## كريسبي رايس

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

# ٢١٠

## كورو سيفيتشي

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

# ١٩٠

## نوري تاكو

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

# ١٢٩

## بيروفان وسابي

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

# ١٣٩

## كراب سالاد

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

# ١٦٥

## أو-تورو نيكاي

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

# ٦٩

## ميدوري سالاد

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

# ١٣٩

## تيراديتو هوتاتي

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

# ١٥٩

## سلطة الماغورو

تونة زرقاء الزعنفة، سلطة مشكلة، أفوكادو،  
صوص اليزوزو باللايم  
٤٦٥ 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 المقلي، صوص التريايكي على الطريقة البيروفية، رقائق الثوم، وملح مالدون.  
٥٢٠ س.ح

**كورن كاكياجي ٤٩**

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

**لحم جيوزا ١٤٩**

أضلاع بقر مطهية على طريقة النيتسوكي، فلفل روكوتو، صلصة اليوزو، بطاطا مقرمشة، كزبرة.  
٢٠٢ 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 مطهية ببطء، صوص آجي بانكا (فلفل أحمر بيروفي)، كريمة الأفوكادو، كمأة.  
٤٥٠ س.ح

# ١٨٩

## حرب النيفيري

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

# ١١٩

## هوتاتي غراتان

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

# ٩٤

## تشو-نيكو بونزو

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

# ٧٩

## كوتتشا تروفادا

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

# ٨١

## واغيو آ لو بوبري

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

# ٩٢

## أما نيكو

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

# ٢٨٩

## نيفاكي تارتار

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

# ٩٢

## تاكو أوريبو

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

# ١١٩

## كاريتيليرو

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

# ٦٣

## ناكا ترافل

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

# ٦٤

## لانجوستين كاراي

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

# ٦٥

## هاماتشي بيكانتي

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

# ١١٩

## تشو-تورو فوا

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

# ١٢٩

## شوب لوبستر

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



**نيكو كاراشي** ٤٥٩

لحم ريب آي مشوي، صوص نيكا ي تشيميشوري، هريس البطاطس، صلصة خردل يابانية حلوة.

٨٥٠ س.ح

**شيكي نيتسوكي** ١٤٠

سلمون، صويا حلوة، صوص الفلفل الحار البيروفي، بصل مخلل.

٨٥٠ س.ح

**واغيو تشاهان** ٢١٠

لحم ريب آي، أرز مقلي، خضروات، صفار متبل، صوص يوزو.

٨٥٠ س.ح

**إنكا بلاك كود** ٢٢٩

سمك قد أسود، صوص يوزو ترياك، أرز مع صلصة أجي أماريلو، كينوا مقرمشة.

٦٤٦ س.ح

**توري بانكا** ١٤٠

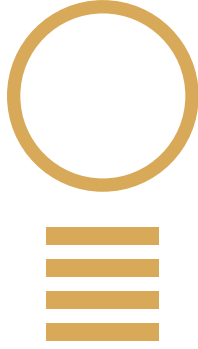
دجاج مشوي على الفحم، صوص أجي بانكا، مقرمشات التينكاتسو الحارة، ترياك باربيكو.

٨٥٠ س.ح

**نيكو توموروكوشي** ٢٨٠

ضلوع لحم قصيرة مطهوه ببطء، كمأة، فوم الذرة، إدامامي تشالاكيتا (فول صويا).

٨٠٤ س.ح

**جريلد أسبارغوس** ٦٩

هليون، تشيميشوري، جبن غرانا بادانو، مقرمشات التينكاتسو.

١٦٩ س.ح

**ميسو بروكوليني** ٦٩

بروكلي، صوص أجي أماريلو، صلصة ميسو حارة، كمأة، ملح مالدون.

٢٢٣ س.ح

**شوماشو بوتيتو** ٥٩

بطاطس مهروسة، كمأة، توابل التوغاراشي، ثوم معمر.

١٣٠ 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 يوميًا. 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

- كايجوري**  
أناناس، يوزو، ليتشي، عسل الجرائيت المتلألئ  
و الماتشا.  
٤٤٩ س.ح 00 ₪
- تشيتشا بيرو**  
بيرة اساهي، كورديال الذرة، الأرجوانية، ليمون  
أخضر.  
٢٣٩ 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 00 ₪



# DE SSER TS

٩٤

## ياما ميسو

كيكة بيكان دافئة، رغوة ماسكاربوني، آيس كريم الذرة المحمص، وسوباتشا.  
٦٠٤ س.ح

٧٨

## يوكي رايس

بودينغ أرز نيكاي، آيس كريم الحمضيات، وأرز منفوش.  
٤٠٥ س.ح

٧٢

## تشيشا كاكيفوري

غرانيتا تشيتشا مورادا، كريم شوكولاتة كريمو، فلفل حلو، رمان، وكومكوا  
٣٨٦ س.ح

٧٨

## كورو تشيزيك

تشيزيك الفانيل الكلاسيكية مع لمسة من اللابيم 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

سكر بالفانيل، سوسبيرو بالشوكولاتة أو صلصة الكراميل  
٥٨٠ س.ح