

snacks & salads

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

acılı edamame (vg)(gf)
spicy edamame

ince dilimlenmiş akya sashimi, trüflü yuzu sos ile
yellowtail sashimi, yuzu-truffle dressing

ton balığı tataki, zencefilli ve hardallı sos ile
tuna tataki with ginger and mustard dressing

göbek salata, karamelize soğanlı wafu sos ile (vg)
iceberg lettuce with caramelized onion wafu dressing

yengeç salatası, avokado ve wasabi tobiko ile
crab salad with avocado and wasabi tobiko

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

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

tempura

sebze tempura, yuzu shichimi ve tentsuyu sos ile (v)
vegetable tempura with yuzu shichimi
and tentsuyu sauce

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

kızarmış çıtır kalamar, yuzu ve sivri biber mayonez ile
crispy fried squid with yuzu and green chilli mayo

japanese rice hotpots & rice

mantarlı trüflü japon pilavı (vg)
truffled mushroom hotpot with seasonal vegetables
soy glaze and shiitake miso

haşlanmış pirinç (vg)(gf)
steamed rice

maki rolls

avokado salatalık maki, wasabi bezelyeli shichimi ile (v)
avocado and cucumber maki with wasabi pea seasoning

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

çıtır karides avokado maki, wasabi mayonez
crispy prawn and avocado maki with wasabi mayonnaise

kral yengeç maki, avokado ve wasabi tobiko
king crab meat, avocado and wasabi tobiko

yılan balığı ve avokado maki, tatlı soya sos ile
freshwater eel and avocado maki with sweet soy sauce

kızarmış et tartar maki, trüflü mayonez ve ponzu incileri
panko fried beef maki, truffle mayonnaise and ponzu pearls

ROKA tartare

*norili pirinç kraker ile servis edilir
served with crispy nori rice crackers*

akya tartar, limon ve acı biber sos ile
yellowtail tartare, lemon chilli dressing

tuna tartar, wasabi ponzu sos ile
tuna tartare, wasabi ponzu dressing

isteğe bağlı - add 3 gr of oscietra caviar

sashimi-nigiri sushi

(3 parça-3 pieces) (2 parça- 2 pieces)

yağlı ton balığı - fatty tuna

yarım yağlı ton balığı - semi fatty tuna

ton balığı - tuna

akya balığı - yellowtail

somon - salmon

yılan balığı - freshwater eel

levrek - sea bass

3 çeşit sashimi - 3 sashimi selection

5 çeşit sashimi - 5 sashimi selection

sashimi moriawase

*kişi başı fiyatlandırılır, minimum iki kişiye servis edilir
priced per person, minimum 2 people*

şefin sashimi tabağı

ton balığı ve somon sashimi, levrek nigiri

ton balığı avokado maki, acılı mayonez ile

akya tartar, limon ve acı biber sos ile

tuna and salmon sashimi, seabass nigiri

spicy tuna, avocado maki with chilli mayonnaise

yellowtail tartare, lemon chilli dressing

robata meat

tavuk şiş, taze soğan ile
chicken skewers with spring onion

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

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

bonfile, susamlı zencefilli acı sos ile
beef fillet with chilli and ginger sauce
spring onion and cress

kore baharatlı ızgara kuzu pirzola
susam soslu salatalık ile
korean spiced lamb cutlets
cucumber with sesame dressing

300 gr rib-eye, tereyağlı istiridye mantarı
wasabi ponzu sos ile
300 gr rib-eye, buttered oyster mushrooms
and wasabi ponzu sauce

robata seafood

somon teriyaki, limon ve deniz tuzu ile
salmon fillet teriyaki with lemon and sea salt

ahtapot, soya ve acı biber mayo ile
octopus with soy and chilli mayo

levrek, kişniş ve jalapeno pesto, yuzulu turp turşusu ile (gf)
seabass, coriander and jalapeno pesto, yuzu pickled daikon

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

robata vegetables

brokoli, yuzu kosho tereyağı ve çıtır panko ile (v)
broccoli with yuzu kosho butter and crispy panko

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

istiridye mantarı, trüflü ponzu tereyağı ile (v)
oyster mushrooms with truffle ponzu butter

ızgara mısır, tütsülenmiş tereyağı ve frenk soğanı
grilled corn with smoked butter and chives

kinenbi kōsu

tadım menüsü - tasting menu

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

yengeç, karides ve morina gyoza közlenmiş acı biber sos ile
king crab, black cod and prawn dumplings
with roasted chilli dressing
karides tempura, acılı mayonez ile
tiger prawn tempura with
wasabi peas and chilli mayonnaise

morina balığı, yuzu miso sos ile
black cod marinated in yuzu miso
brokoli, yuzu kosho tereyağı ve çıtır panko ile (v)
broccoli with yuzu kosho butter and crispy panko

kore baharatlı ızgara kuzu pirzola, salatalık ve susam sos ile
korean spiced lamb cutlets with cucumber and sesame dressing
istiridye mantarı, trüflü tereyağı ponzu sos (v)
oyster mushrooms with truffle butter ponzu

ROKA tatlı tabağı
ROKA dessert platter