

desserts

ROKA tatlı tabağı ROKA dessert platter şefin tatlı seçkileri, egzotik meyveler, dondurma ve sorbe ile chef's selection of our signature desserts, served with seasonal and exotic fruits, ice creams and sorbets (kişi başı fiyatlandırılır - price per person)	28 €
miso crème brûlée, karamelize armut ve fıstıklı dondurma ile miso crème brûlée, caramelized pear, pistachio ice cream	21 €
çikolata ve yeşil çaylı lava kek, armut dondurması ile dark chocolate and green tea lava cake, crunchy jivara, pear ice cream	18 €
tütsülenmiş hindistan cevizi parfe, çarkıfelek sos, liçi ve ahududu meyveleri ile smoked coconut parfait, passion fruit sauce, lychee and raspberry	18 €
tonka cheesecake, miso muz dondurma ile tonka bean baked cheesecake with miso banana ice cream	17 €
mochi dondurma çeşitleri selection of mochi ice cream	15 €
mevsimsel ve egzotik meyve tabağı selection of seasonal and exotic fruits	22 €
sorbe veya dondurma çeşitleri sorbets or ice creams	14 €



Pastry Chef - Julien Philippe

dessert wine & sake

ume no yado, yuzu shu 100ml	9 €
portal fine ruby port nv douro, portugal	10 €
kavaklıdere "tatlı sert" narince 2012 tokat, türkiye	20 €
tokaji aszú "5 puttonyos" oremus 2016 tokaj, hungary	102 €

full wine list available on request

cocktail & japanese whisky

lychee gimlet gin, lychee cordial, rosé aperitif cin, liçi cordial, rosé aperitif	18 €
nikka from the barrel	29 €
nikka yoichi single malt	37 €
suntory yamazaki 12	98 €

full spirits list available on request
tüm içki menüsü istek dahilinde mevcuttur

foods are produced in turkey. price is valid from 20.05.2026 ,all prices inclusive of VAT yiyeceklerin üretim yeri türkiye'dir. 20.05.2026 tarihinden itibaren uygulanan fiyatlardır, KDV dahildir
please ask your waiter for assistance with information on allergens or any dietary requirements
alerjenler veya herhangi bir diyet gereksinimi hakkında bilgi almak için lütfen garsonunuzdan yardım

