

ROKA

charlotte street, london
shochu lounge, london
canary wharf, london
mayfair, london
aldwych, london
business bay, dubai
the avenues, kuwait
midtown, riyadh
manama, bahrain
istanbul, turkey
bodrum, turkey
cap vermell grand hotel, mallorca
santorini, greece
mykonos, greece

what's on

monday - sunday

dinner 18:30 - 23:30

DJ - thursday - saturday from 19:00 - 23:00



fiyatlara KDV dahildir. 26.06.2026 tarihinden itibaren uygulanan fiyatlardır
alerjenler veya herhangi bir diyet gereksinimi hakkında bilgi almak için lütfen garsonunuzdan yardım isteyin
all prices inclusive of VAT. prices are valid from 26.06.2026
please ask your waiter for assistance with information on allergens or any dietary requirements



kinenbi kōsu

premium tadım menüsü - premium tasting menu

118 € kişi başı - per person

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
akya tartar, limon ve acı biber sos ile
chef's sashimi platter
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
kuşkonmaz, tatlı soya sos ve susam ile
asparagus with sweet soy and sesame

kore baharatlı ızgara kuzu pırzola, salatalık ve susam sos ile
korean spiced lamb cutlets with cucumber and sesame dressing
ROKA fırında patates, yuzu krema ve çıtır patates kabuğu
ROKA "baked" potato, yuzu cream and chives

ROKA tatlı tabağı
ROKA dessert platter

snacks & salad

haşlanmış edamame, deniz tuzu ile (vg)(gf)	10 €
steamed edamame with sea salt	
ızgara edamame, trüflü ponzu sos ile (vg)	11 €
grilled edamame with truffle ponzu dressing	
çıtır kalamar	26 €
jalapeno ve taze soğan mayonez ile	
crispy squid with jalapeno and	
spring onion mayonnaise	
göbek salata	14 €
karamelize soğanlı wafu sos ile (vg)	
iceberg lettuce with	
caramelized onion wafu dressing	
yengeç salatası	45 €
avokado ve yuzu tahin sos ile	
crab salad with avocado	
and yuzu tahini dressing	

tempura

tatlı patates tempura, trüflü ponzu mayonez (v)	19 €
sweet potato tempura with truffle ponzu mayonnaise	
karides tempura, wasabi çeşnisi ve acılı mayonez	29 €
tiger prawn tempura with	
wasabi peas and chilli mayonnaise	
ıstakoz tempura, acılı ponzu	76 €
yuzu kosho mayonez ile	
lobster tempura with spicy ponzu	
yuzu kosho mayonnaise	

maki rolls

avokado salatalık maki	13 €
wasabi çeşnisi (v)	
avocado and cucumber maki	
wasabi pea seasoning	
somon avokado maki	20 €
wasabi tobiko ve yuzu mayonez	
salmon avocado maki	
wasabi tobiko mayonnaise	
ton balığı avokado maki, acılı mayonez	21 €
spicy tuna avocado maki	
chilli mayonnaise	
çıtır karides avokado maki	23 €
wasabi mayonez	
crispy prawn and avocado maki	
with wasabi mayonnaise	
kral yengeç maki, avokado	38 €
wasabi tobiko ve yuzu mayonez	
king crab maki with avocado	
wasabi tobiko and yuzu mayonnaise	
yılan balığı avokado maki	24 €
tatlı soya sos ve sancho biberi ile	
eel avocado maki	
sweet soy and sancho pepper	
kızarmış et tartar maki	28 €
trüflü mayonez ve ponzu incileri	
panko fried beef maki	
truffle mayonnaise and ponzu pearls	

sashimi-nigiri sushi

(3 pieces) (2 pieces)

(3 parça) (2 parça)

yağlı ton - fatty tuna

yarım yağlı ton - semi fatty

ton - tuna

akya - yellowtail

somon - salmon

yılan - freshwater eel

levrek - seabass

çipura - seabream

3 çeşit sashimi

3 sashimi selection

5 çeşit sashimi

5 sashimi selection

sashimi moriawase

minimum iki kişiye servis edilir

price per person, minimum 2 people

şefin sashimi tabağı

ton ve somon sashimi, levrek nigiri

ton avokado maki, acılı mayonez

akya tartar, limon ve acı biber sos ile

tuna and salmon sashimi, seabass nigiri

spicy tuna avocado maki

chilli mayonnaise

yellowtail tartare, lemon chilli dressing

24 €

22 €

20 €

17 €

14 €

23 €

13 €

12 €

38 €

68 €

32 €

tokusen		robata seafood		robata meat	
ince dilimlenmiş akya sashimi, trüflü yuzu	30 €	somon teriyaki, limon ve deniz tuzu ile	37 €	tavuk şiş, taze soğan ile	15 €
yellowtail sashimi, yuzu-truffle dressing		salmon fillet teriyaki, lemon and sea salt		chicken skewers with spring onion	
somon tataki, jalapeno ve zencefil sos ile	20 €	levrek, kişniş ve jalapeno pesto ile	33 €	acılı dana şiş, yuzu kosho soya sos ile	24 €
salmon tataki with jalapeno and ginger		seabass with coriander and jalapeno pesto		spicy beef and chilli skewers	
akya tartar, limon ve acı biber sos ile	19 €	morina balığı, yuzu miso sos ile (gf)	69 €	with yuzu kosho soy	
yellowtail tartare, lemon chilli dressing		black cod marinated in yuzu miso		sedir ağacında fırınlanmış tavuk	33 €
tuna tartar, oscietra havyar	43 €	ıstakoz, yuzu kosho, ponzu tereyağı ile		limonlu sarımsaklı miso ile	
wasabi ponzu sos ile		lobster with yuzu kosho and ponzu butter		cedar roast chicken	
tuna tartare with oscietra caviar		yarım - half	110 €	garlic and lemon miso	
wasabi ponzu		bütün - whole	215 €	bonfile, susamlı zencefilli acı sos ile	50 €
dana eti ve zencefil gyoza, sirkeli soya sos ile	24 €			beef fillet, chilli, ginger and spring onion	
beef and ginger gyoza with dark soy vinegar		robata vegetables		kore baharatlı ızgara kuzu pirzola	63 €
morina, karides ve yengeç gyoza	26 €	kuşkonmaz, tatlı soya sos ve susam ile	18 €	lamb cutlets with korean spices	
közlenmiş acı biber sos ile		asparagus with sweet soy and sesame		300 gr rib-eye, istiridye mantarı	83 €
king crab, black cod and prawn dumplings		ROKA 'fırında' patates	16 €	wasabi ponzu sos ile	
with roasted chilli dressing		yuzu krema ve çıtır patates kabuğu (v)		300 gr rib-eye, oyster mushrooms	
mantarlı trüflü japon pilavı	31 €	ROKA 'baked' potato		wasabi ponzu sauce	
soya glaze ve shitake miso ile (vg)		yuzu cream and crispy potato skin			
truffled mushroom hotpot with vegetables		istiridye mantarı	18 €		
soy glaze and shitake miso		trüflü ponzu tereyağı ile (v)			
ROKA havyar tabağı		oyster mushrooms			
ROKA caviar platter		truffle ponzu butter			
served with Japanese condiments		mısır, miso lime tereyağı ve furikake ile	15 €		
30 gr of oscietra caviar	210 €	sweetcorn, miso lime butter and furikake			
50 gr of oscietra caviar	350 €	haşlanmış pirinç (vg)(gf)	6 €		
		steamed rice			