



Entradas

Edamames

Frijoles de soya cocidos al vapor.

Sal marina. \$15,900

 **Spicy** \$18,900

Palmitos Limón

Palmitos de cangrejo marinados al limón.

\$18,900

Kani Cream

Palmitos apanados rellenos de queso crema sobre ensalada Zakani.

\$26,900

Bocado de Rey

Rollitos de salmón, anguila, queso philadelphia y aguacate.

\$38,900

Tartar de Atún

Finos cortes de atún marinado con salsa de ostras, teriyaki, aguacate, quinua, arroz de sushi y tostones de gyoza.

\$32,900

Tartar de Salmón

Finos cortes de salmón marinados en lychees, ají amarillo, mango, aguacate y cilantro, sobre una cama de arroz de sushi crocante.

\$32,900

Wakamekani

Ensalada japonesa con wakame, salsa de palmito, salmón crunch, aguacate, quinua y salsa de chili dulce.

\$35,900

Jalea Zakani

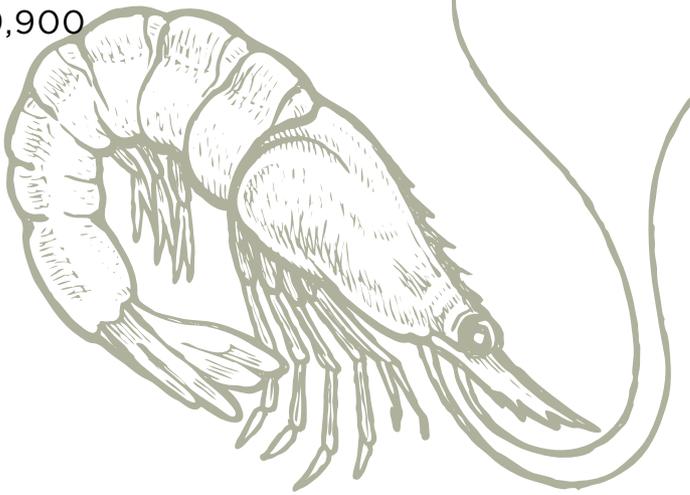
Picada para compartir con camarones, pescado y calamares apanados acompañados con salsa de chile dulce, salsa blanca al estilo Zakani y cascos de papa.

\$47,900

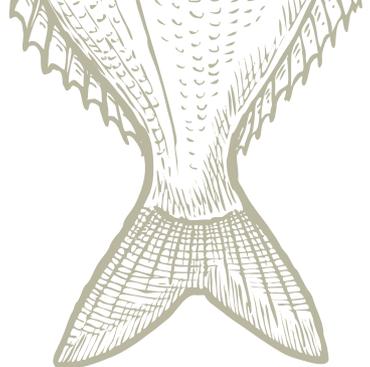
Zakani Ebi

Langostinos al panko con salsa de chile dulce, vinagreta al estilo japonés y quinua crocante sobre una cama de vermicelli.

\$39,900



Nuestros precios no incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo



Entradas



Kani dinamita (Picante suave)

Palmitos de cangrejo apanados rellenos de queso crema, cubiertos con salsa de palmito picante.

\$29,900

Wasabi Ebi

Camarones apanados sobre una cama de kale limón, con mayonesa de wasabi y trufa negra.

\$33,900

Zakani Tako

Pulpo al wok salteado con aceite de trufa negra y tomillo, acompañado de puré de papa con parmesano y pimentón.

\$79,900

Takoso

Tacos de gyoza crocante rellenos con la proteína de tu elección, salteados en aceite de trufa negra, albahaca y limón, y finalizados con almendras en rodajas.

Pollo: \$31,900

Solomito: \$43,900

Salmón: \$49,900

Gyozas Butta

Gyoza al vapor rellenas de cerdo, acompañados de salsa ponzu.

\$20,900

Takoso de Pulpo

Tacos de gyoza relleno de pulpo, leche de tigre, tocineta y queso parmesano.

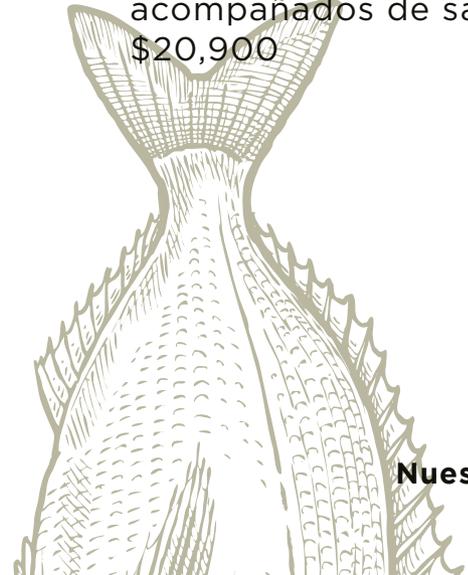
\$49,900



Camarones Tsurai

Camarones apanados bañados en salsa ligeramente picante.

\$32,900



Nuestros precios no incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo



Baos

 **Acevichado (Picante suave)**

Pan japonés al vapor con camarón, mango, cilantro, cebolla, maíz cancha y mayonesa de togarashi.
\$28,900

Pollo Crispy

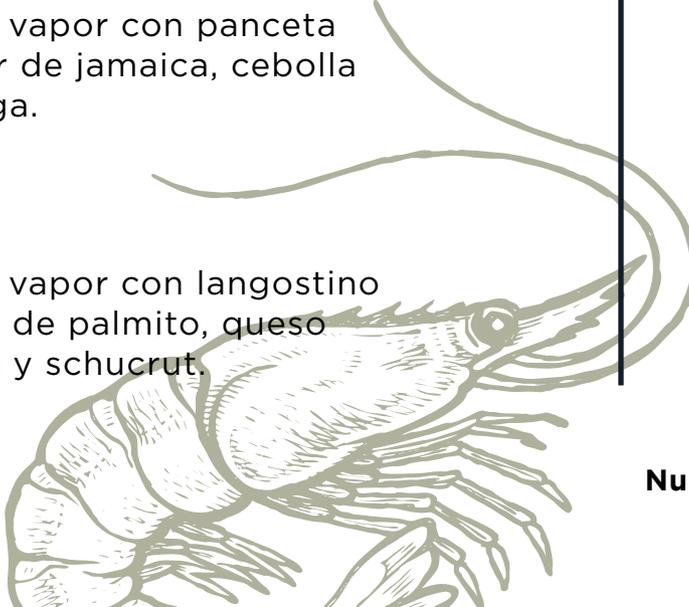
Pan japonés al vapor con pollo crispy en salsa agridulce de mandarina, tomillo, cebollín y ajonjolí.
\$28,900

Panceta

Pan japonés al vapor con panceta en salsa de flor de jamaica, cebolla crispy y lechuga.
\$26,900

Kaniebi

Pan japonés al vapor con langostino apanado, salsa de palmito, queso crema de trufa y schucrut.
\$35,900



Tiraditos

Atún

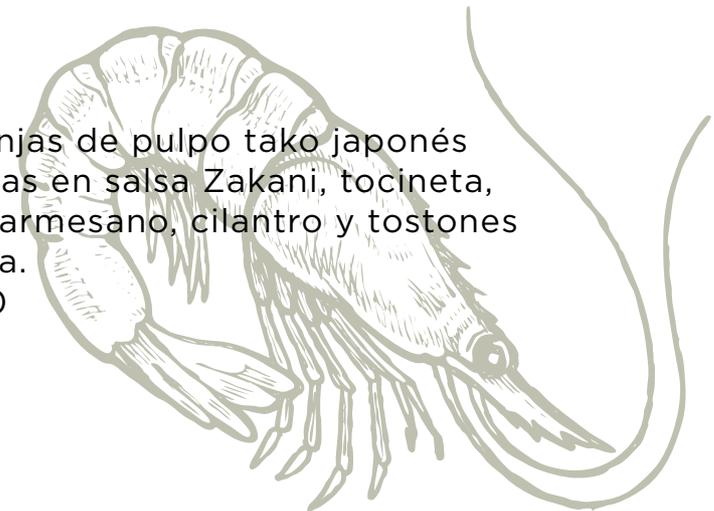
Finas lonjas de atún marinado en leche de tigre y salsa kani.
\$36,900

Salmón

Finas lonjas de salmón con salsa de palmito, marinadas en leche de tigre.
\$36,900

Tako

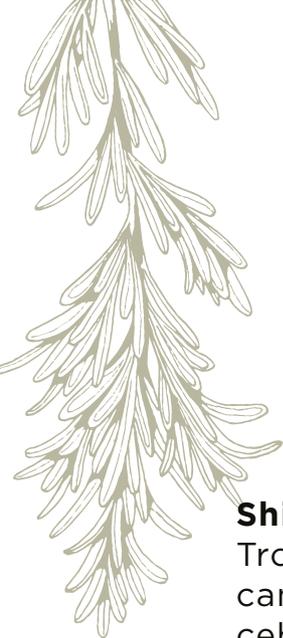
Finas lonjas de pulpo tako japonés marinadas en salsa Zakani, tocineta, queso parmesano, cilantro y tostones de gyoza.
\$46,900



Nuestros precios no incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo



Ceviches



Shinsen

Trozos de pescado blanco, maíz cancha, aguacate, pimentón, mango, cebolla y cilantro marinados en leche de tigre y ají amarillo.

\$32,900



Fushigui

Trozos de pescado blanco, palmito y camarón acompañados de maíz cancha, cebolla, cilantro y quinua marinados en leche de tigre y ají limo.

\$37,900

Ceviche Caliente

Camarón, pescado y anillos de calamar marinados en leche de tigre con ají amarillo, ajo y jerez.

\$41,900

Ceviche de Atún

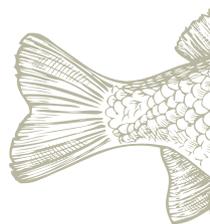
Pesca blanca y atún marinados en leche de tigre con maíz cancha, cebolla, cilantro, aguacate y crocante de gyoza.

\$38,900

Pulpo Parmesano

Finas lonjas de pulpo tako japonés, parmesano, maíz cancha, cebolla y cilantro marinados en leche de tigre.

\$54,900



Nuestros precios no incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo



Sopas

Sopa Ramen Tierra

Pollo, solomito, cerdo, huevo, alga nori, cebollín y pasta ramen.
\$46,900

Sopa Ramen Mar

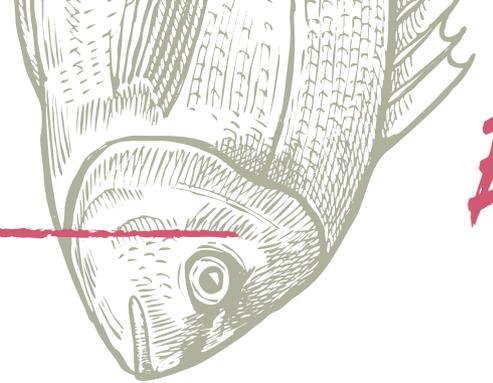
Camarones, palmito de cangrejo, pescado, huevo, alga nori, cebollín y pasta ramen.
\$49,900

Sopa Ramen Especial

Panceta de cerdo, huevo, alga nori, cebollín y pasta ramen.
\$41,900

Sopa de Mariscos

Pescado, camarones, langostinos y palmitos de cangrejo en leche de coco y salsa de ostras.
\$58,900



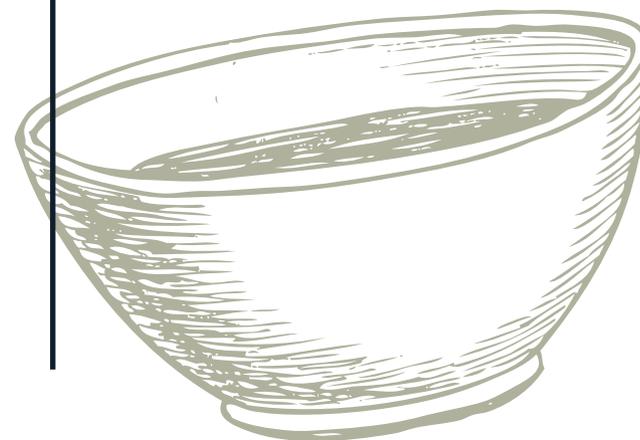
Ensaladas

Zakani Caesar

Pollo salteado, lechuga, queso parmesano y crotones con salsa de la casa.
\$39,900

Sushi Salad

Salmón, atún, kani apanado y wakame con mayonesa japonesa, lechuga, zanahoria, teriyaki y ajonjolí.
\$39,900



Nuestros precios no incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo



Sushi

Acevichado

Langostino apanado, tilapia, aguacate, pepino, mayonesa acevichada, cilantro, maíz cancha triturado y togarachi.

Rollo Entero: \$35,900

Medio Rollo: \$20,500

Zakani Crunch

Roll apanado con palmitos, aguacate, queso philadelphia y topping flameado de salmón, atún y mayonesa japonesa.

Rollo Entero: \$39,900

Medio Rollo: \$23,500

Samurai

Langostino tempura, salmón, queso philadelphia, aguacate y salsa spicy.

Rollo Entero: \$40,900

Medio Rollo: \$24,500

Crab

Salmón, kani, maguro, aguacate y queso philadelphia.

Rollo Entero: \$47,900

Medio Rollo: \$26,900

Zakani Deluxe

Roll apanado con langostino precocido, salmón y queso philadelphia, acompañado con salsa de la casa y chile dulce.

Rollo Entero: \$42,900

Medio Rollo: \$24,900

Zakani Explosion

Langostino tempura, anguila, aguacate, queso philadelphia y salsa de palmito.

Rollo Entero: \$40,900

Medio Rollo: \$24,500

Octopus

Atún, salmón, palmito, queso philadelphia y aguacate forrado en tako y palmito con mayonesa japonesa y salsa sriracha picante.

Rollo Entero: \$47,900

Medio Rollo: \$26,900

Edo

Salmón, aguacate y queso philadelphia forrado en anguila y lonjas de aguacate.

Rollo Entero: \$37,900

Medio Rollo: \$22,900

Thanos

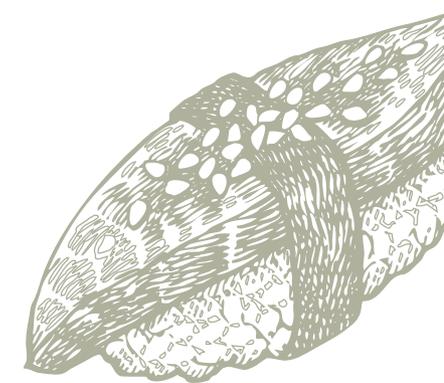
Atún, salmón, tako, masago, wakame, aguacate y queso philadelphia.

Rollo Entero: \$47,900

Medio Rollo: \$26,900

Nuestros precios no incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo

Sushi



Geisha

Piel de salmón crunch, masago, queso philadelphia, plátano maduro, aguacate y ajonjolí.

Rollo Entero: \$33,900

Medio Rollo: \$19,900

Gohan

Roll tempura con langostino precocido, salmón y queso crema, acompañado con salsa de la casa y teriyaki.

Rollo: \$42,900

Medio Rollo: \$24,900

Seiki

Salmón, aguacate y queso philadelphia forrado en madurito apanado.

Rollo Entero: \$35,900

Medio Rollo: \$20,500



Komodo

Palmito apanado, masago, aguacate, salsa de queso Zakani, queso parmesano y tocineta.

Rollo Entero: \$39,900

Medio Rollo: \$23,900

Butter Crab

Palmito, queso crema y ajonjolí envuelto en papel de arroz y acompañado con mantequilla clarificada.

\$36,900

Trufado: \$39,900

Tanoshi

Roll apanado con salmón, anguila, queso philadelphia, salsa teriyaki y mayonesa picante.

Rollo Entero: \$41,900

Medio Rollo: \$24,500

Veggie Roll

Aguacate, mango, zanahoria, queso philadelphia, quinua roja, pepino y ajonjolí.

Rollo Entero: \$23,900

Medio Rollo: \$15,900

Adición de Tofu: \$12,900

Tawa

Atún, queso philadelphia, mango y ajonjolí negro, acompañado de camarones tempura glaseados en chile dulce.

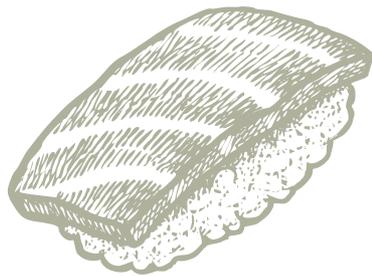
Rollo Entero: \$41,900

Medio Rollo: \$24,500



Nuestros precios no incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo

Sushi



Niniku Roll

Roll relleno de langostino en panko, aguacate y queso philadelphia, forrado en mantequilla de parmesano flameada y salsa de ajos picantes.

Rollo Entero: \$37,900

Medio Rollo: \$22,900

Koko Roll

Roll relleno de maduro, queso philadelphia, izumidai en panko y aguacate. Forrado en salsa dulce de coco.

Rollo Entero: \$29,900

Medio Rollo: \$17,900

Niji Roll

Roll relleno de anguila, aguacate, palmito y queso crema de trufa. Cubierto con masago, aguacate, izumidai y mango.

Rollo Entero: \$38,900

Medio Rollo: \$22,500

Amai

Roll relleno de izumidai en panko, aguacate y queso philadelphia. Forrado en salmón flameado y salsa de mayonesa dulce.

Rollo Entero: \$39,900

Medio Rollo: \$23,900



Nuestros precios no incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo



Sushi



Osaka

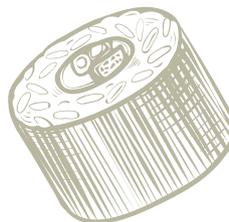
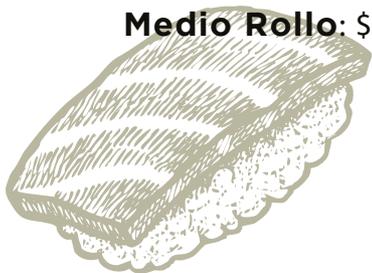
Roll relleno de langostino apanado, anguila, aguacate y queso philadelphia envuelto en papel de arroz, zanahoria caramelizada y teriyaki.
\$42,900

Ika

Roll relleno de calamar apanado, espárragos, aguacate y queso philadelphia, con topping de queso crema, tocineta y salsa de vino.

Rollo Entero: \$29,900

Medio Rollo: \$17,900

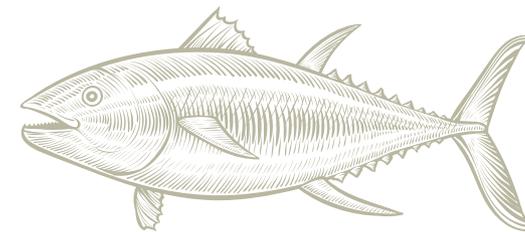


Ebi Volcano Roll

Roll relleno de langostino apanado, aguacate y queso philadelphia, cubierto con una salsa de wakame, palmito, queso crema de trufa y sriracha.

Rollo Entero: \$42,900

Medio Rollo: \$24,900



Bejitarian

Roll relleno de champiñón salteado, aros de cebolla apanados, queso philadelphia y aguacate, acompañado de salsa soya con trufa negra.

Rollo Entero: \$25,900

Medio Rollo: \$17,900

Adición de Tofu: \$12,900



Nuestros precios no incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo



Sushi

Rainbow

Salmón, atún, anguila, palmito y aguacate.

Rollo Entero: \$42,900

Medio Rollo: \$24,900



Spicy Tuna

Atún, aguacate y salsa spicy.

Rollo Entero: \$35,900

Medio Rollo: \$20,500



Dinamita

Langostino tempura, palmito, aguacate y salsa de palmito.

Rollo Entero: \$38,900

Medio Rollo: \$22,500

Philadelphia

Salmón, aguacate y queso philadelphia.

Rollo Entero: \$37,900

Medio Rollo: \$21,900

California

Palmito, masago, aguacate y ajonjolí.

Rollo Entero: \$35,900

Medio Rollo: \$20,500

Ebi Tempura

Langostinos tempura, aguacate, queso philadelphia y ajonjolí.

Rollo Entero: \$31,900

Medio Rollo: \$18,900



Nuestros precios no incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo

Nigiri

Tako

Pulpo importado
\$25,900

Sake

Salmón
\$16,900

Kani

Palmito
\$15,900

Masago

Caviar de cangrejo
\$32,900

Maguro

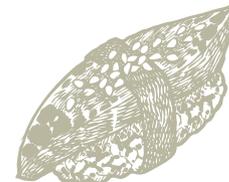
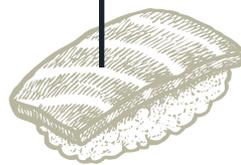
Atún
\$18,900

Unagui

Anguila
\$22,900

Ebi

Langostino
\$18,900



Sashimi

Mixto

Dos variedades
\$45,900

Maguro

Atún
\$39,900

Unagui

Anguila
\$37,900

Wakame

Ensalada de algas
\$16,900

Sake

Salmón
\$35,900

Tako

Pulpo importado
\$49,900

Nuestros precios no incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo



Teppanyaki

Todos nuestros platos de teppanyaki vienen con arroz yakimeshi y verduras yaseitame o pasta ramen.

Yakimeshi

Arroz frito con jamón, alverja, zanahoria, huevo y raíz china.

Yaseitame

Variedad de verduras en salsa teriyaki.

Teppan Mixto

Langostinos en salsa niniko, solomito en salsa teriyaki y pollo en salsa katsu.
\$59,900

Teppan Tierra

Cerdo en salsa de naranja, pollo en salsa katsu y solomito en salsa teriyaki y ajonjolí.
\$49,900

Teppan Mar

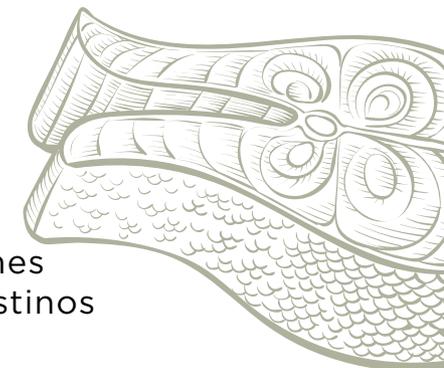
Salmón con teriyaki y limón, camarones con salsa especial de la casa y langostinos en salsa niniko.
\$69,900

Teppan Zakani Mixto (Para dos personas)

Camarones en nuestra salsa especial de la casa, salmón con limón y teriyaki, solomito con teriyaki y ajonjolí.
\$136,900

Teppan Zakani Especial (Para dos personas)

Langostinos, salmón, camarón, calamar con cebolla, zuchini y arroz yakimeshi en salsa especial de la casa.
\$139,900



Nuestros precios no incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo

Arroces

Inka

Arroz clásico peruano con salmón, camarón, pollo, cebollín, raíz china, huevo, salsa de ostras y aceite de ajonjolí.

\$46,900

Thai

Arroz con solomito, cerdo, pollo, huevo, pimentón y raíz china.

\$39,900

Vegetariano

Arroz con zanahoria, brócoli, huevo, raíz china, pimentón y aceite de ajonjolí.

\$25,900

Adición de Tofu: \$12,900

Arroz Cremoso de Ají Limo

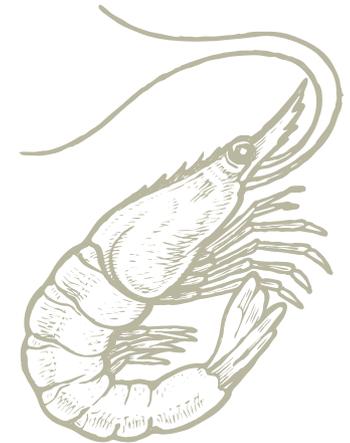
Arroz cremoso en base de ají limo y leche de coco, acompañado de pollo y lomo salteados al estilo peruano.

\$54,900

Arroz Cremoso de Ají Amarillo

Arroz cremoso en base de ají amarillo con zanahoria y brócoli. Finalizado con pescado fresco, langostino, anillos de calamar apanados y puerro caramelizado.

\$56,900



Nuestros precios no incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo

WOK

Pasta Ramen Mar

Pasta acompañada de camarón, langostinos, tilapia y vegetales en salsa niniko.

\$56,900

Frutos del Mar

Langostinos, camarón y pescado blanco con variedad de vegetales en leche de coco y salsa de ostras.

\$59,900

Pollo Hokkaido

Pollo salteado con variedad de verduras gourmet en leche de coco, salsa de ostras y jerez.

*Acompañado con arroz blanco

\$45,900

Pasta Ramen Tierra

Pasta acompañada de pollo, res, cerdo y vegetales en salsa teriyaki.

\$43,900

Pasta Ramen Vegetariana

Variedad de verduras salteadas con aceite de ajonjolí, salsa de soya y raíz china.

\$29,900

Adición de Tofu: \$12,900



Nuestros precios no incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo



Carnes y Pescados

Lomo Saltado

250 gr de solomito salteado con tomate y cebolla en vino, ají limo y salsa de ostras. Acompañado de arroz blanco y papas a la francesa.
\$56,900

Salmón a la Plancha

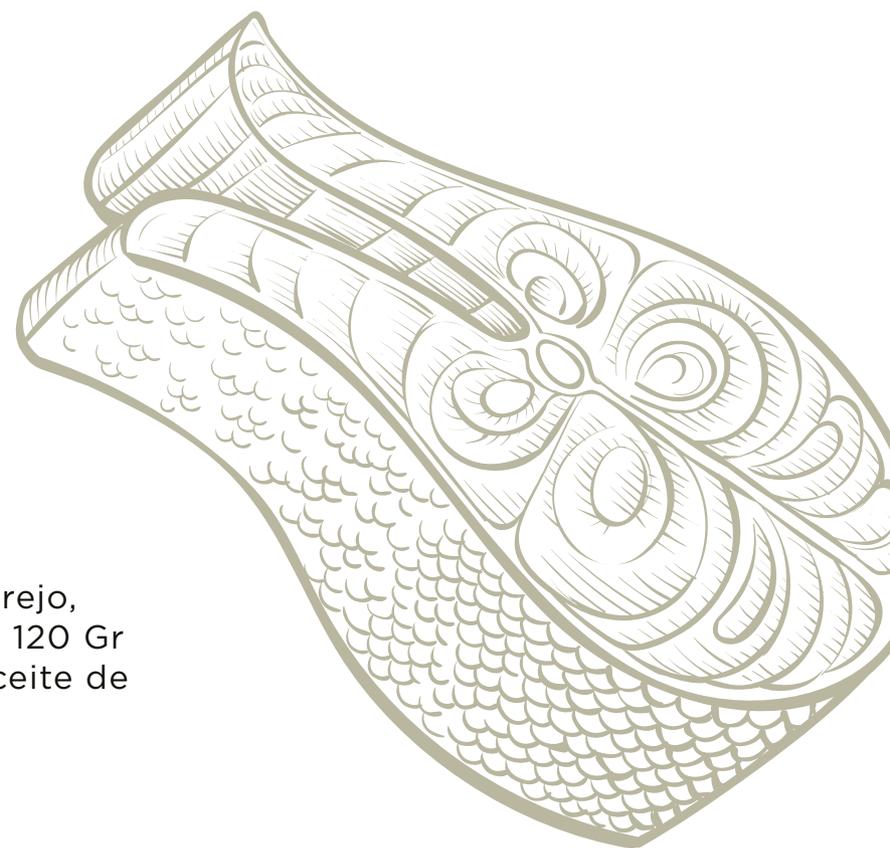
Acompañado de verduras salteadas.
\$59,900

Atún Sellado

Ensalada de lechuga, palmito de cangrejo, cebolla y leche de tigre finalizada con 120 Gr de finas lonjas de atún selladas con aceite de ajonjolí y semillas de ajonjolí.

*Acompañado de salsa ponzu

\$41,900





Bebidas

Agua San Pellegrino 1Lt

\$22,900

Agua sin gas

\$6,900

Agua con gas

\$6,900

Bretaña

\$6,900

Té Hatsu

\$7,900

Soda Hatsu

Uva romero, sandía albahaca, frambuesa y rosas.

\$6,900

Productos Coca Cola

\$6,900



Jugos naturales en agua

Mango, fresa, limonada, piña, mora, maracuyá y tamarindo.

\$8,900

Jugos naturales en leche

Mango, fresa, piña, mora, maracuyá.

\$9,900

Jugos Especiales

Piña hierbabuena, mora hierbabuena, fresa, albahaca, limonada de hierbabuena, limonada de coco, limonada de jengibre, limonada de lychees, limonada de tamarindo.

\$9,900

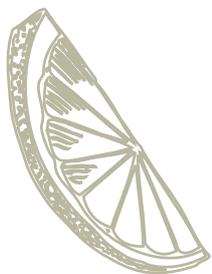
Sodas Saborizadas

Sandía, hierbabuena, tamarindo, maracuyá, lychee y hierbabuena, coco, kiwi, arándanos, lychee, y frambuesa.

\$9,900



Nuestros precios no incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo



Mocktails

Lemongrass

Juniper lemongrass sparkling, pimienta rosa, lychee, y limón.
\$19,900

Painappu

Juniper coconut sparkling, piña y limón.
\$16,900

Sendai

Ginger beer, té de carambolo, limón y hierbabuena finalizado con un miche-
lado de cítricos.
\$18,900

Tokyo

Infusión de moras y flor de Jamaica, hierbabuena, coco y Elder Flower Tonic.
\$18,900

Buku

Almíbar de lychee, jugo de arándanos, naranja, limón y un toque de secreto al estilo Zakani.
\$15,900

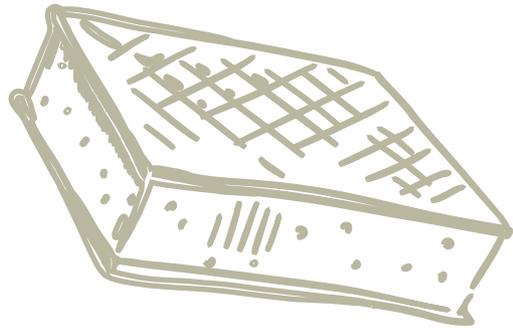
Natsu

Cerveza de jengibre sin alcohol, zumo de maracuyá, limón, mermelada de agraz y un dulce especial al estilo Zakani.
\$19,900

Pink Tonic

Soda hatsu de frambuesa, syrup de lychee, agraz, zumo de limón, agua tónica y lychee.
\$17,900





Postres



Marquesa de Almendras y Arequipe

Capas de galleta con crema de arequipe, ganache de almendra y cristal de caramelo.
\$19,900

Cremoso de Coco

Bizcocho bañado en una crema a base de 4 leches y coco rallado tostado.
\$19,900

Tarta de Queso

Relleno de queso philadelphia con corteza crujiente y dorada.
\$19,900

Sushi Brownie

Rolls de brownie con mani-arequipe y chocolate blanco - almendras. Acompañado de helado de vainilla.
\$17,900

Volcán de Arequipe

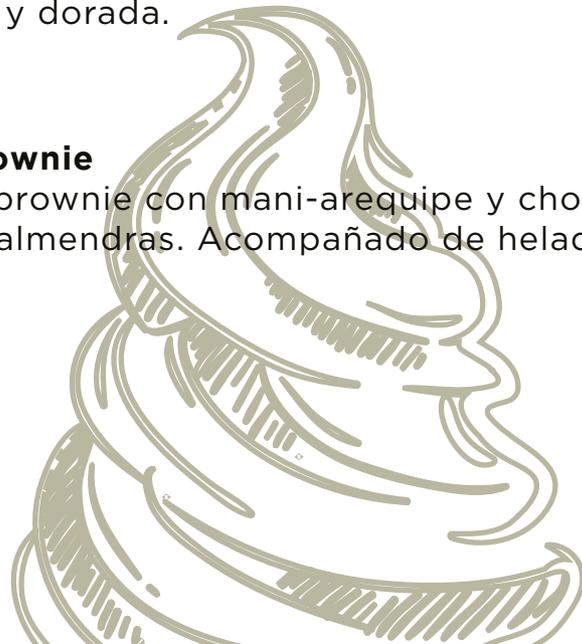
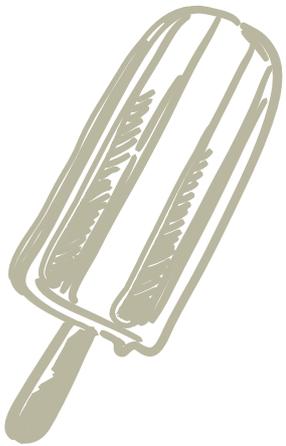
Torta de vainilla rellena de arequipe caliente, acompañado con helado de vainilla.
\$21,900

Volcán de Chocolate

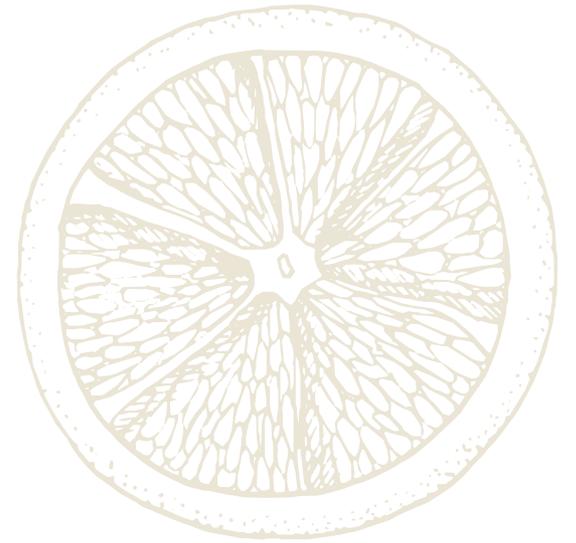
Acompañado de helado de vainilla.
\$21,900

Blondie

Brownie de chocolate, almendras, nueces y chocolate blanco bañado en arequipe. Acompañado de helado de vainilla.
\$19,900



Nuestros precios no incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo



Licores



Cervezas



Águila Light

\$7.900

Club Colombia

Negra, Dorada, Roja.

\$7.900

BBC

\$9.900

Juniper Ginger Beer
(sin alcohol)

\$9.900

Moritz 7

\$19.900

Mano Negra

\$12.900

Bitburger 0.0
(sin alcohol)

\$13.900

Corona

\$9.900

Stella Artois

\$9.900

Delirium

\$29.900

Erdinger

\$24.900

Heineken

\$9.900

Refajo Zakani

\$19.900

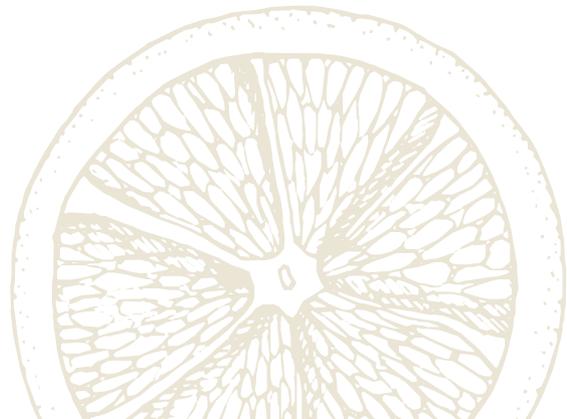
Club Colombia Dorada,
Vodka, Sake, soda de piña
y flor de jamaica.

Tsingtao

\$18.900

Asahi

\$14,900



Nuestros precios no incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo

Gintonicos



Beefeater

Pepino, láminas de coco deshidratado y Juniper Dry Tonic.

\$36.900

Beefeater Pink

Fresas, naranja y Juniper Dry Tonic.

\$34.900

Monkey 47

Piña deshidratada, limón y Juniper Dry Tonic.

\$49.900

Tanqueray London

Albahaca, limón en rodajas, piña deshidratada y Elder Flower Tonic.

\$34.900

Tanqueray Rangpur

Láminas de jengibre rosado, hojas de laurel, naranja y Juniper Dry Tonic.

\$36.900

Tanqueray Ten

Hielo de arándanos, cáscara de limón y tónica de preferencia.

\$47.900

Bombay Sapphire

Romero fresco, cáscara de naranja, pimienta rosada y Juniper Dry Tonic.

\$36.900

Mom

Arándanos deshidratados, hierbabuena, toronja y Juniper Dry Tonic.

\$42.900

The London 1

Fresa macerada, frutos rojos y Juniper Elder Flower Tonic.

\$45.900

Nuestros precios no incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo

Gintonics



Selva Gin

Cáscara de naranja, mora y Juniper Dry Tonic.

\$36.900

Hendrick's

Pepino europeo, cáscara de limón y Juniper Elder Flower Tonic.

\$42.900

Bulldog

Cascos de mandarina, lychee, romero y Juniper Elder Flower Tonic.

\$39.900

Fifty Pounds

Sandía, cáscara de naranja y Juniper Elder Flower Tonic.

\$42.900

Whitley Neill Original

Flor de jamaica, limón deshidratado y Juniper Dry Tonic.

\$36.900

Whitley Neill Frambuesa

Fresas, mora y Juniper Dry Tonic.

\$36.900

Whitley Neill Naranja

Cáscara de naranja, tomillo y Juniper Dry Tonic.

\$36.900

Whitley Neill Ginger y Rhubarb

Cáscara de naranja, láminas de gari, romero y Juniper Dry Tonic.

\$36.900

Whitley Neill Quince

Naranja deshidratada, toronja deshidratada y Juniper Dry Tonic.

\$36.900

Nuestros precios no incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo

Cócteles



Canelazo

Vino tinto caliente, borde de copa en azúcar y canela, naranja y astilla de canela.

\$23.900

Panda

Ginebra Tanqueray, sake, licor de lychee, mermelada de durazno, té blanco y manzanilla.

\$32.900

Koi

Vodka, sake, fresas, flor de jamaica, lemon grey tea y soda de piña.

\$27.900

Tako

Ron, vino blanco y maracuya de hierbas.

\$21.900



Mojito Zakani

Ron blanco, limón, hierbabuena macerada y soda de piña.

\$21.900

Tommy's Margarita

Tequila, miel de agave y limón.

\$21.900

Geisha

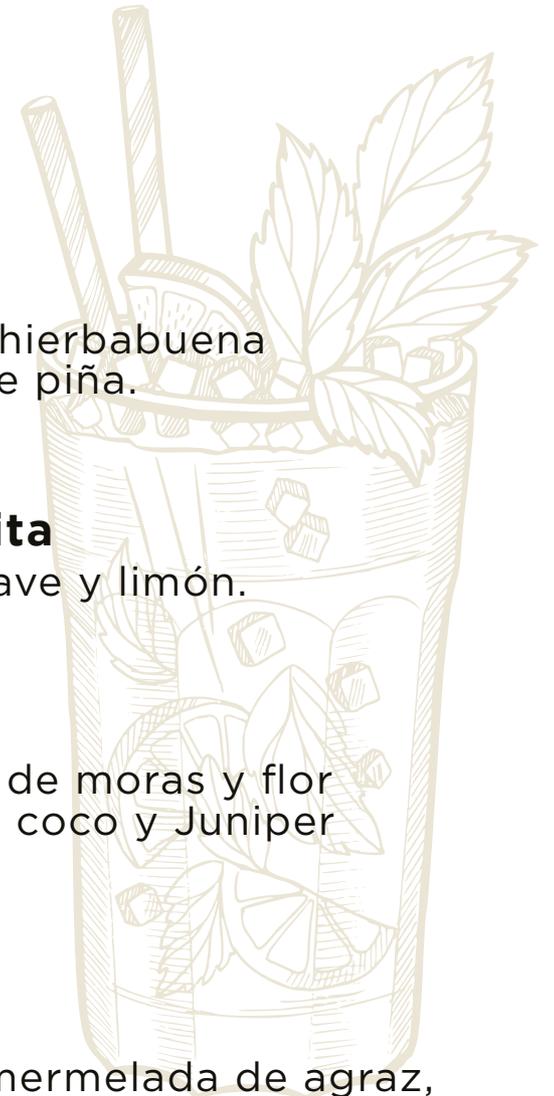
Ginebra, reducción de moras y flor de jamaica, aloe de coco y Juniper Elder Flower Tonic.

\$27.900

Ninja

Tequila reposado, mermelada de agraz, hierbabuena, vino tinto y Juniper Ginger Beer.

\$28.900



Nuestros precios no incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo



Cócteles

Coconut Moscow Mule

Vodka, ron de coco, hierbabuena, coco deshidratado y Juniper Ginger Beer.

\$34.900

Pisco Sour

Almíbar, Pisco, limón y clara de huevo.

\$24.900

Sake Sour

Sake, limón, clara de huevo y syrup de manzanilla.

\$26.900

Sake Mule

Sake, vodka, Juniper Ginger Beer, limón y naranja.

\$32.900

Grasshopper

Licor de menta, vodka, leche condensada, chocolate y hierbabuena.

\$23.900



Lychee Martini

Vodka, licor de lychee, almíbar de lychee y fruta de lychee.

\$34.900

Old Fashioned

Bulleit bourbon, almíbar, cold brew, soda y cáscara de naranja.

\$32.900

Mezcal Mule

Mezcal, zumo de limón, almíbar y ginger beer. Escarchado con sal de cítricos y togarachi.

\$44.900

Aperol Spritz

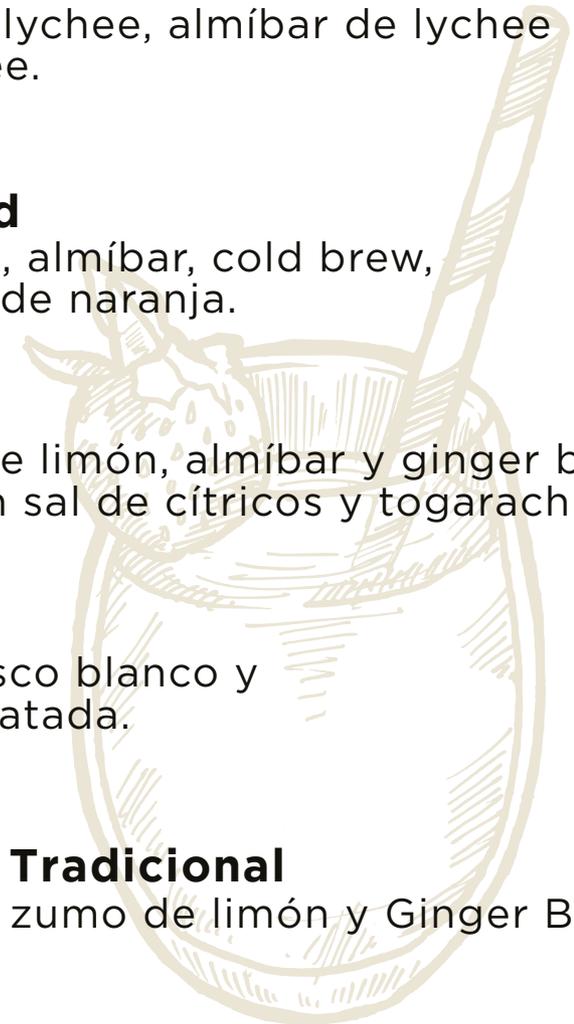
Aperol, lambrusco blanco y naranja deshidratada.

\$24.900

Moscow Mule Tradicional

Vodka, almíbar, zumo de limón y Ginger Beer.

\$34.900



Vino tinto

	Botella	Media	Copa
Vino de la casa	—	—	\$21.900
Marqués de Riscal Tempranillo	\$109.900	\$59.900	—
Marqués de Riscal Reserva	\$179.900	—	—
Protos Ribera Duero Roble	\$129.900	—	—
B&G Reserva Pinot Noir	\$89.900	—	—
Norton Malbec DOC	\$109.900	—	—
Morande Pionero Merlot	\$89.900	—	—
Montes Merlot	\$109.900	—	—
Montes Cabernet Sauvignon	\$109.900	—	—
Entrecôte	\$109.900	—	—
Ramón Bilbao Crianza	\$114.900	—	—
Ramón Bilbao Crianza Orgánico	\$129.900	—	—
Ramón Bilbao Reserva	\$179.900	—	—
Assemblage Santa Carolina	\$109.900	—	—
Tarapaca Reserva Carmenere	\$109.900	—	—
Joel Gott Pinot Noir	\$149.900	—	—



Vino blanco

	Botella	Media	Copa
Vino de la casa	—	—	\$21.900
Norton Colección Torrontes	\$89.900	—	—
Protos Verdejo	\$119.900	—	—
B&G Reserva Sauvignon Blanc	\$89.900	—	—
Morande Pionero Chardonnay	\$89.900	—	—
Alma Mora Chardonnay	\$109.900	—	—
Martin Codax	\$159.900	\$89.900	—
Enate Chardonnay	\$139.900	—	—
Mar de Frades	\$169.900	—	—
Ramón Bilbao Verdejo	\$119.900	—	—
Ramón Bilbao Verdejo Orgánico	\$129.900	—	—
Montes Sauvignon Blanc	\$109.900	—	—
Marqués de Riscal Rueda	\$119.900	\$69.900	—

Nuestros precios no incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo



Vino rosado

	Botella	Media	Copa
Vino de la casa	—	—	\$21.900
Marqués Riscal	\$109.900	—	—
Aire de Protos	\$109.900	—	—
Montes Cherub	\$139.900	—	—
Alma Mora Syrah	\$99.900	—	—
Cousiño Macul Gris	\$99.900	—	—
Ramón Bilbao	\$114.900	—	—
B&G Partager	\$79.900	—	—

Espumoso

Lambrusco Blanco, Rosado, Tinto.	\$89.900
Chandon Brut	\$134.900
Chandon Rose	\$134.900



Nuestros precios no incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo

Sangría



Blanca

Lambrusco blanco, vodka, frutas verdes, romero y mezcla zakani.

\$109.900

Rosada

Lambrusco rosado, ginebra, fresa, lychee, arándanos y mezcla zakani.

\$109.900

Tinto

Lambrusco tinto, vodka, infusión de moras y flor de jamaica, naranja y mezcla zakani.

\$109.900

Tinto de Verano

Vino tinto, vodka, fresas, manzana roja, naranja deshidratada y mezcla zakani.

\$32.900

Blanco de Verano

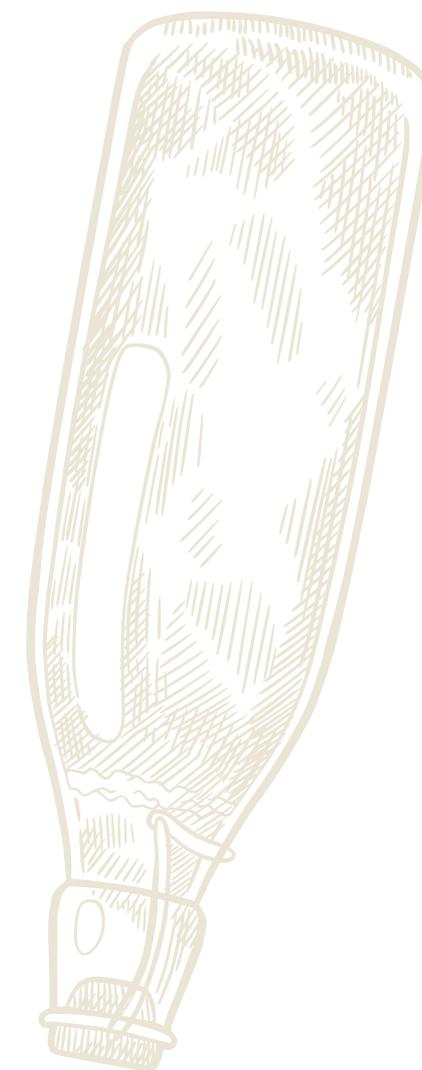
Vino blanco, manzana verde, uvas verdes, mango y mezcla zakani.

\$32.900

Rosado de Verano

Vino rosado, fresas, lychees, arándanos y mezcla zakani.

\$32.900



Licores

Vodka

Absolut

Smirnoff

Cîroc

Botella

Media

Trago

\$129.900

\$89.900

\$13.900

\$129.900

\$89.900

\$13.900

\$209.900

—

\$22.900

Whisky

Chivas Regal Extra 13 años

Johnnie Walker Black Label

Old Parr 12 años

Buchanan's 12 años

Buchanan's Master

Buchanan's 18 años

Glenfiddich 12 años

Bulleit Bourbon

The Singleton 12 años

Baileys

Botella

Media

Trago

\$249.900

—

\$29.900

\$189.900

\$129.900

\$19.900

\$189.900

\$129.900

\$19.900

\$199.900

\$139.900

\$19.900

\$229.900

—

\$24.900

\$399.900

—

\$39.900

\$229.900

\$139.900

\$24.900

\$199.900

—

\$19.900

\$209.900

—

\$24.900

\$99.900

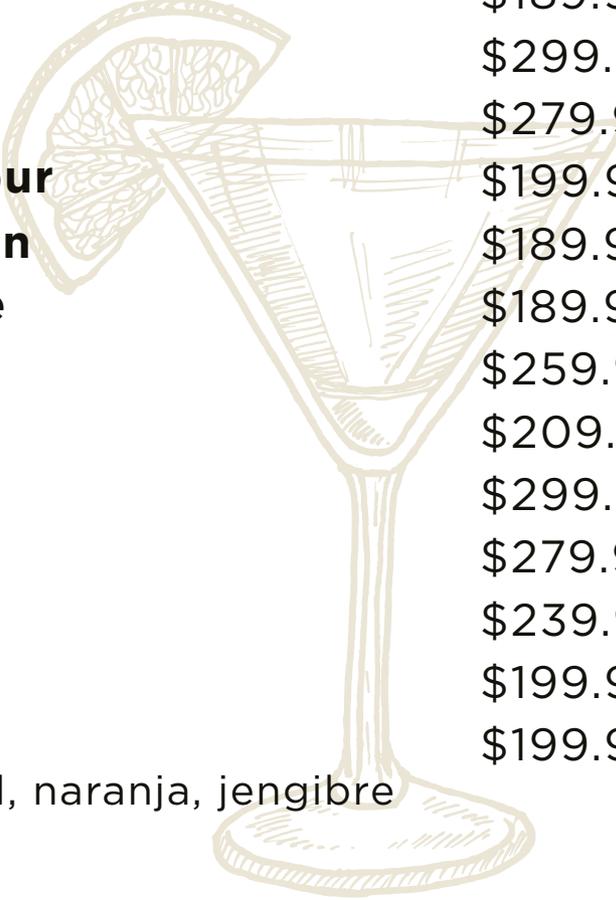
—

\$14.900



Ginebra

	Botella	Media	Trago
Beefeater	\$229.900	—	\$25.900
Beefeater Pink	\$189.900	—	\$22.900
Monkey 47	\$299.900	—	\$39.900
Tanqueray Ten	\$279.900	—	\$28.900
Tanqueray Rangpur	\$199.900	—	\$24.900
Tanqueray London	\$189.900	—	\$22.900
Bombay Sapphire	\$189.900	—	\$22.900
Mom	\$259.900	—	\$26.900
Bulldog	\$209.900	—	\$24.900
The London 1	\$299.900	—	\$28.900
Fifty Pounds	\$279.900	—	\$28.900
Hendrick's	\$239.900	—	\$26.900
Selva Gin	\$199.900	—	\$24.900
Whitley Neill	\$199.900	—	\$24.900
Frambuesa, original, naranja, jengibre & rhubarb y quince.			



Tequila y Mezcal

	Botella	Media	Trago
Don Julio 70	\$439.900	—	\$39.900
Don Julio Añejo Reserva	\$339.900	—	\$34.900
Don Julio Reposado	\$299.900	—	\$32.900
Don Julio Blanco	\$279.900	—	\$29.900
Patrón Añejo	\$339.900	—	\$34.900
Patrón Reposado	\$299.900	—	\$32.900
Patrón Blanco	\$289.900	—	\$31.900
Maestro Dobel	\$339.900	—	\$34.900
Gran Centenario Añejo	\$199.900	—	\$25.900
Gran Centenario Reposado	\$139.900	—	\$19.900
Mezcal 400 Conejos	\$249.900	—	\$32.900

Sake

Sake	Botella	\$129.900
Sake	Trago (150ml)	\$29.900





Ron

Viejo de Caldas 3 años

Viejo de Caldas 8 años

Medellín 3 años

Medellín 8 años

Zacapa Ambar

Zacapa 23 años

Parce 8 años

Parce 12 años

Botella

Media

Trago

\$99.900

\$69.900

\$9.900

\$129.900

\$79.900

\$13.900

\$99.900

\$69.900

\$9.900

\$129.900

\$79.900

\$13.900

\$179.900

—

\$18.900

\$209.900

—

\$29.900

\$229.900

—

\$27.900

\$309.900

—

\$32.900

Aguardiente

Antioqueño

Rojo, Azul, Verde.

\$69.900

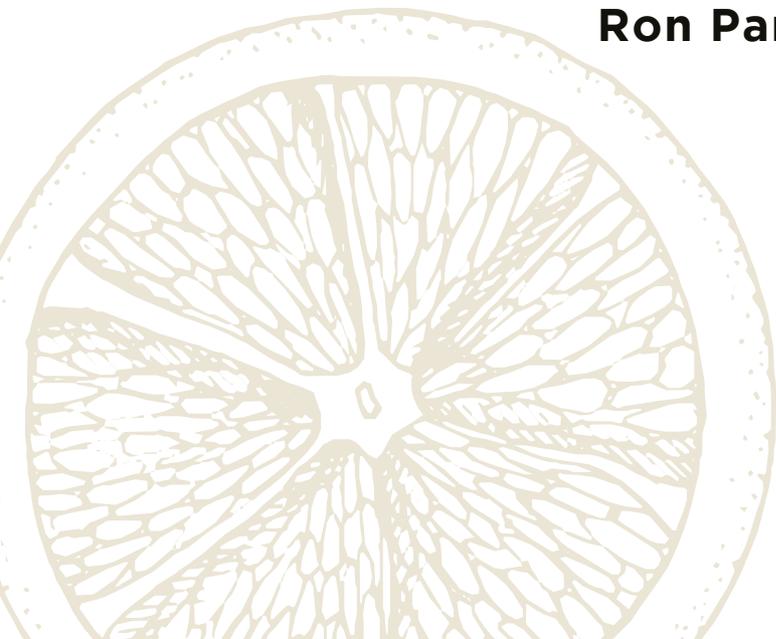
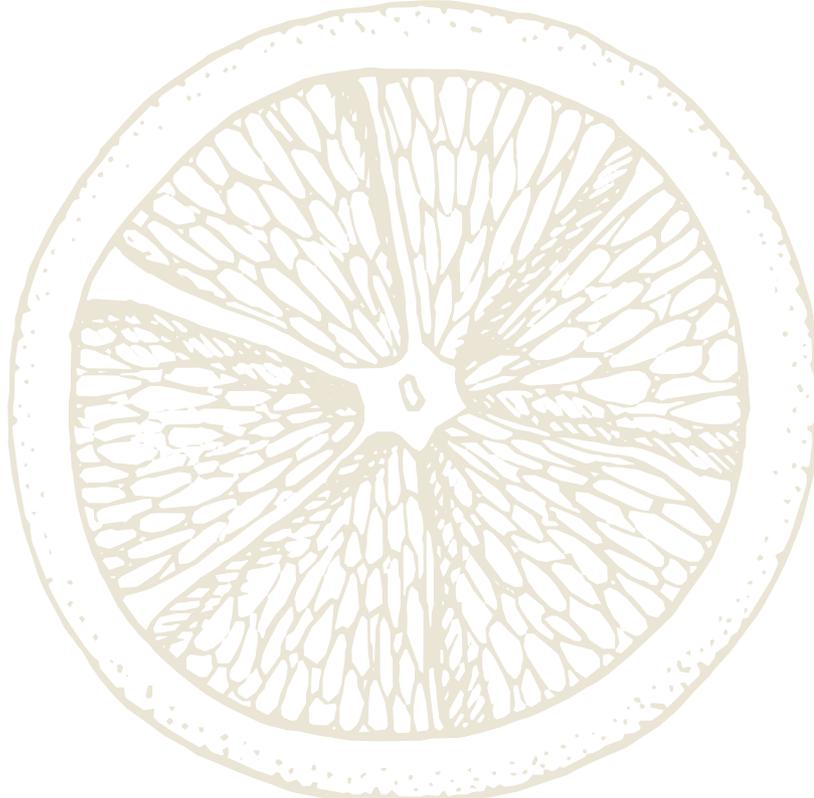
\$49.900

\$7.900



Nuestros precios no incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo

Digestivos



Amaretto Disaronno		\$19.900
Baileys		\$14.900
Cointreau		\$16.900
Ron Zacapa	23 años	\$29.900
Ron Parce	8 años	\$27.900
Ron Parce	12 años	\$32.900

Nuestros precios no incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo

ADVERTENCIA DE PROPINA:

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por el concepto de propina se destinan 100% entre los trabajadores y colaboradores del área de servicio y cocina.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de exclusiva dispuesta en Bogotá o para atender las inquietudes sobre el tema: 651 3240 o a la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 592 0400 en Bogotá o para el resto del país la línea gratuita nacional: 01 8000 910 165, para que radique su queja.

Nuestros precios no incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo.

GRACIAS POR TU VISITA, TE ESPERAMOS PRONTO.

Zakani

COCINA NIKKEI - SUSHI BAR