

*Zakani*

COCINA NIKKEI · SUSHI BAR

**ARMENIA** Calle 14 Norte # 12-24. EL NOGAL

# Sugerencias del Chef

## Entradas

### CHICHARRÓN DE SALMÓN

Piel de Salmón apanada en panko acompañada de salsa tártara nikkei. \$28.900

### SHIBUYA ROLLS:

Rollitos crujientes de salmón, aguacate y queso crema. Cubiertos con salsa de palmito, teriyaki y ajonjolí. \$41.900

### NIGIRI CRUNCH

Nigiri de arroz apanado cubierto con una salsa de atún finamente picado. \$24.900

### YAKINIKU DE RIB EYE

150 gramos de Rib eye certified asada en parrilla yakiniku acompañado de arroz gohan con huevo. \$89.900



### LANGOSTINOS HIROSHIMA

Langostinos en albaricoque de chili dulce y reducción de mantequilla de ajo sobre un crab de arroz de sushi en aceite de ajonjolí. \$44.900

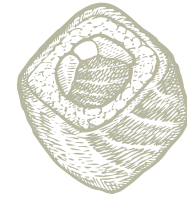
### WONTONS EN SALSA QUECHUA

Wontons rellenos de camarón, cebollín y ajonjolí bañados en una salsa roja peruana a base de verduras y especias. \$38.900



### BOCADO DE REINA

Rollitos de salmón crunch, plátano maduro, queso philadelphia, aguacate y un toque de salsa spicy-cítrica. \$29.900



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

# Sugerencias del Chef



## Fuertes

### OKINAWA ROLL

Roll en papel de arroz con tinta de calamar, salmón fresco, queso crema de trufa, kani apanado y salsa agridulce.

**Rollo completo:** \$42.900

### KYOTO ROLL

Atún apanado, salsa de palmito, wakame, aguacate y queso crema trufado acompañado de salsa ponzu.

**Rollo completo:** \$42.900

**Medio rollo:** \$22.900

### KATANA ROLL

Salmón, atún, kani y aguacate forrado en masago, sour cream y reducción de vino tinto.

**Rollo completo:** \$43.900

**Medio rollo:** \$23.900

### SALMÓN SOBRE CREMOSO DE CURRY

Filete de salmón fresco sobre arroz cremoso de curry con champiñones, aceite de trufa y queso parmesano.

**\$64.900**

### ARROZ ACEVICHADO

Arroz cremoso de salsa coco-acevichada, camarón, mango, lychee, pimentón, queso parmesano y langostinos apanados en maíz cancha. **\$53.900**

## Bar

### TARTA DE QUESO \$19.900

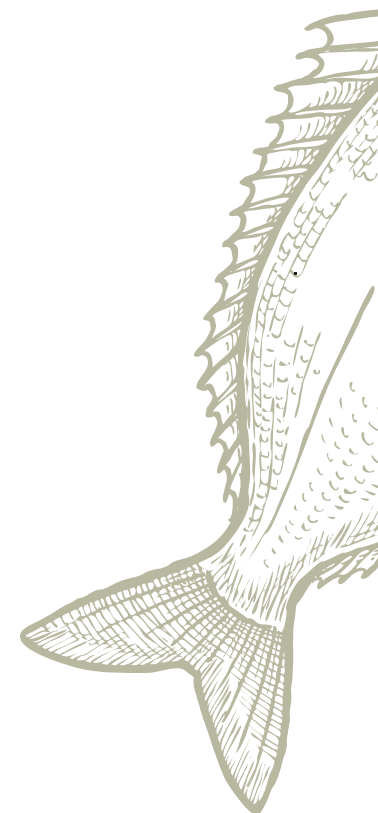
Relleno de queso philadelphia con corteza crujiente y dorada.

**Adición salsa de frutos rojos: \$3.900**

### COPA DE SANGRIA ROSADA

Vino rosado, fresa, lychee, arándanos y mezcla zakani.

**\$26.900**



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






# 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

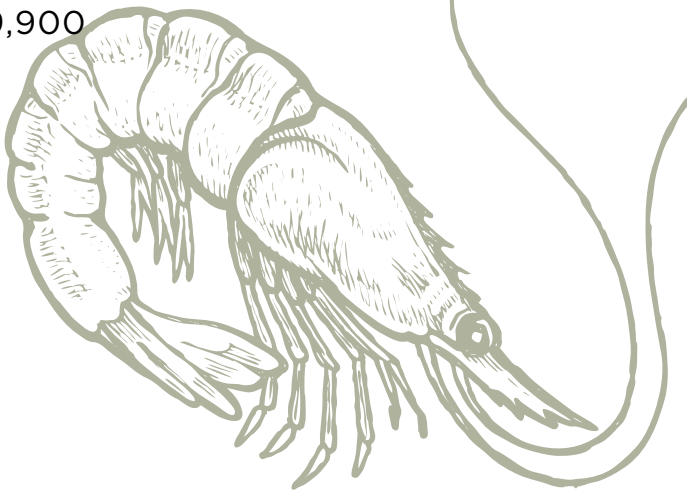
Picada para compartir con camarones, pescado y calamares apanados acompañados con salsa de chile dulce, salsa blanca al estilo Zakani y cascos de papa.

\$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.

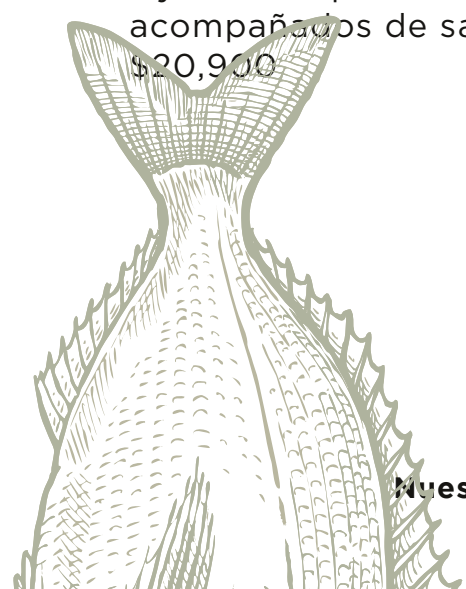
\$49,900




## 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**

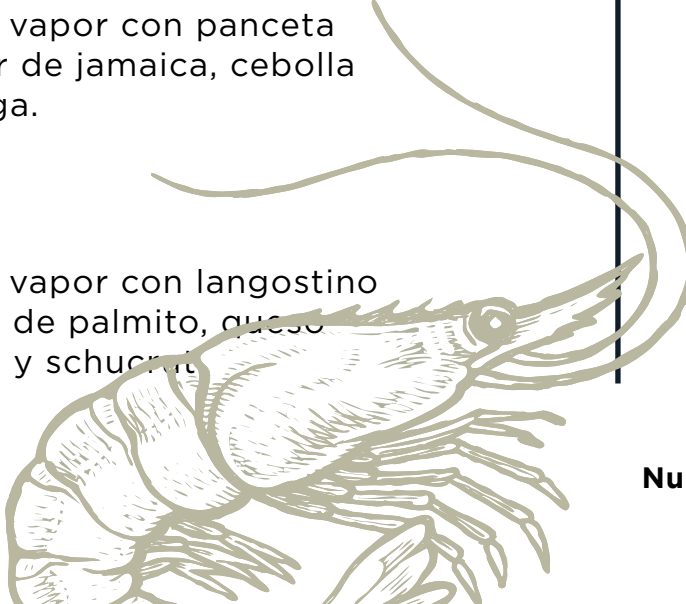
Pan japonés al vapor con pollo crispy en salsa agridulce de mandarina, tomillo, cebollín y ajonjolí.  
\$28,900

**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**

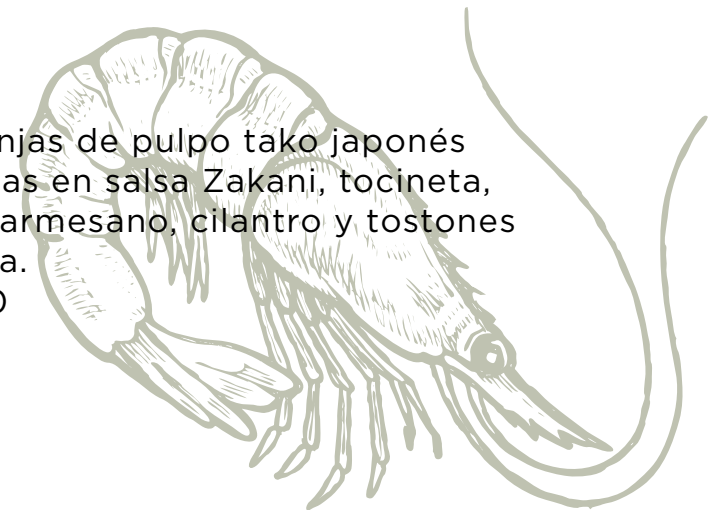
Finas lonjas de atún marinado en leche de tigre y salsa kani.  
\$36,900

**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

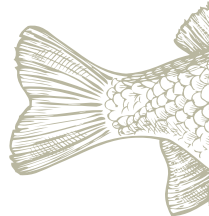
Pesca blanca y atún marinados en leche de tigre con maíz cancha, cebolla, cilantro, aguacate y crocante de gyoza.

\$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.

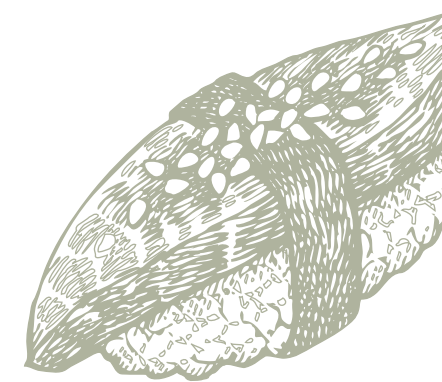
**Rollo Entero:** \$47,900

**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

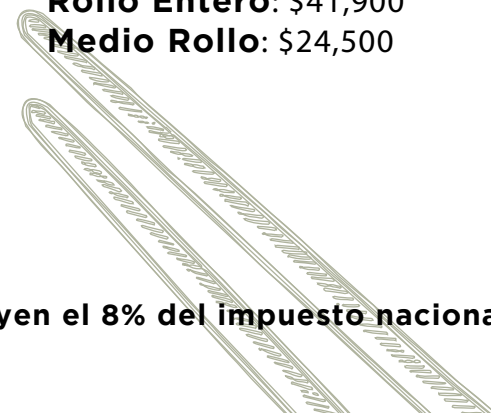
**Adición de Tofu:** \$12,900

## Tawa

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

**Rollo Entero:** \$41,900

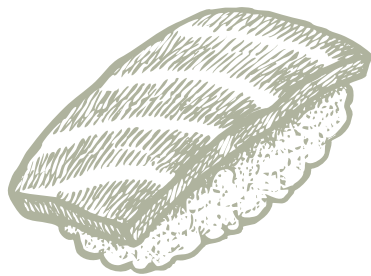
**Medio Rollo:** \$24,500



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

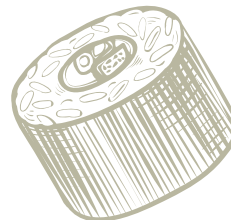
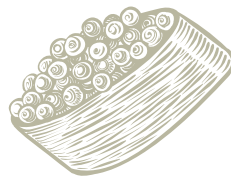
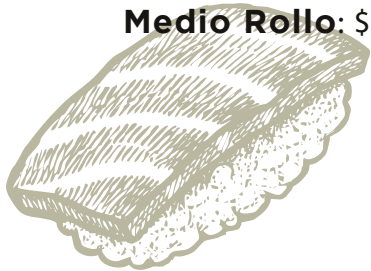
Roll relleno de langostino apanado, anguila, aguacate y queso philadelphia envuelto en papel de arroz, zanahoria caramelizada y teriyaki.  
\$42,900

## 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

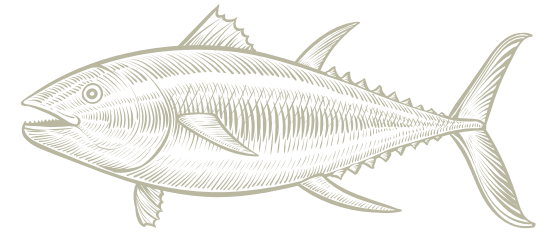


## Ebi Volcano Roll

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

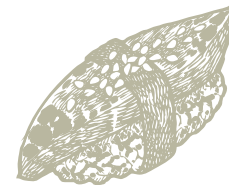
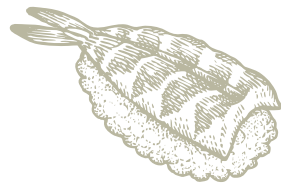
Atún  
\$18,900

## 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**

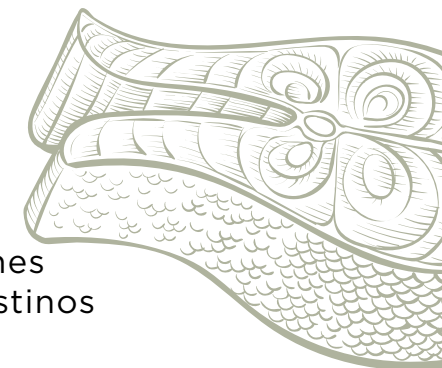
Salmón con teriyaki y limón, camarones con salsa especial de la casa y langostinos en salsa niniko.  
\$69,900

## **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**

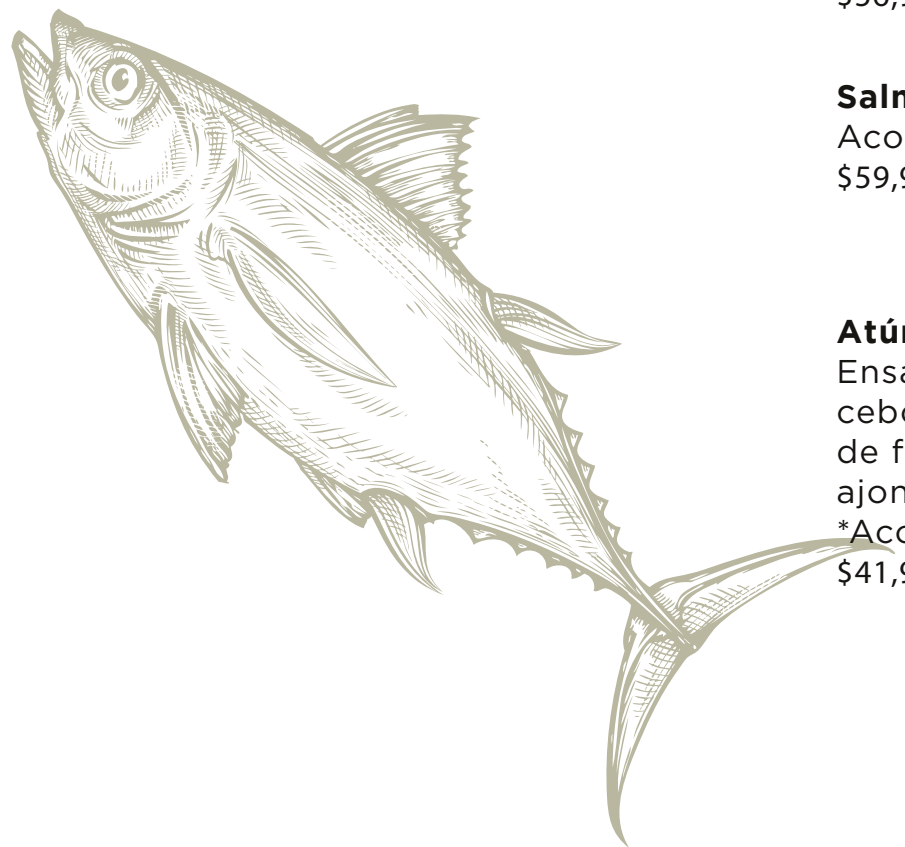
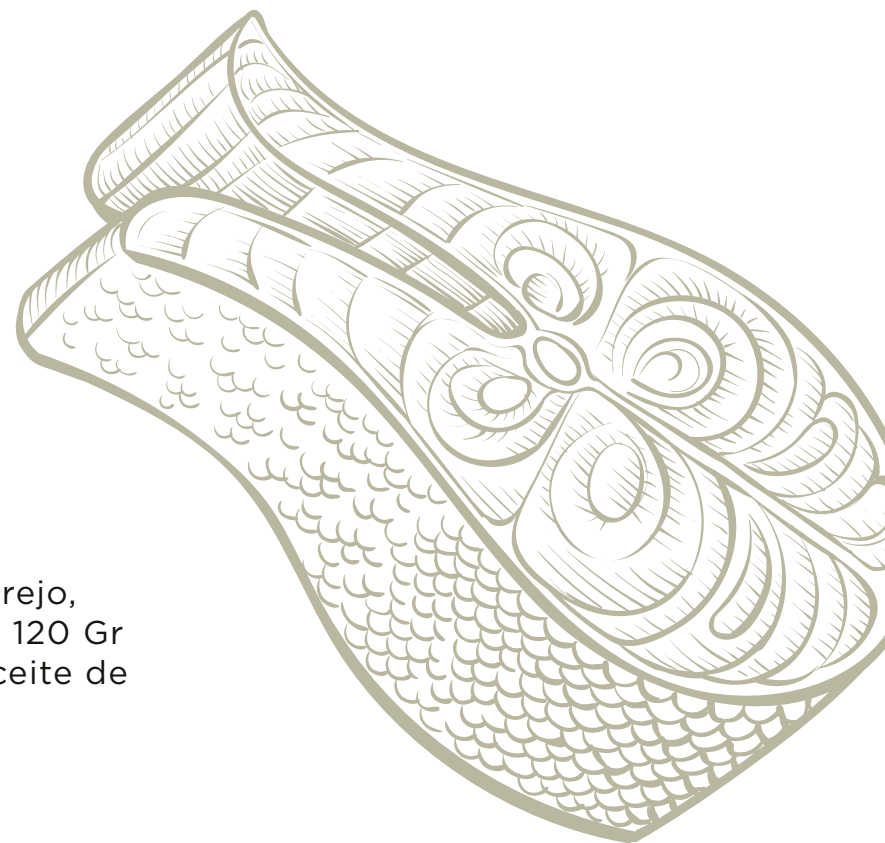
Acompañado de verduras salteadas.  
\$59,900

## **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 michelado 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

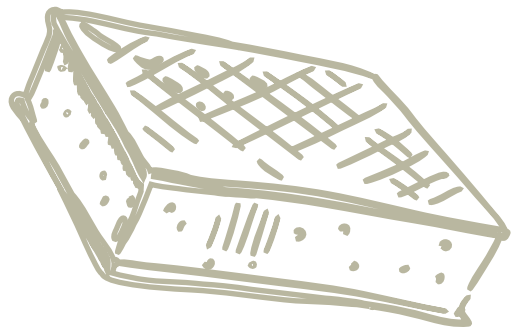
## **Pink Tonic**

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**

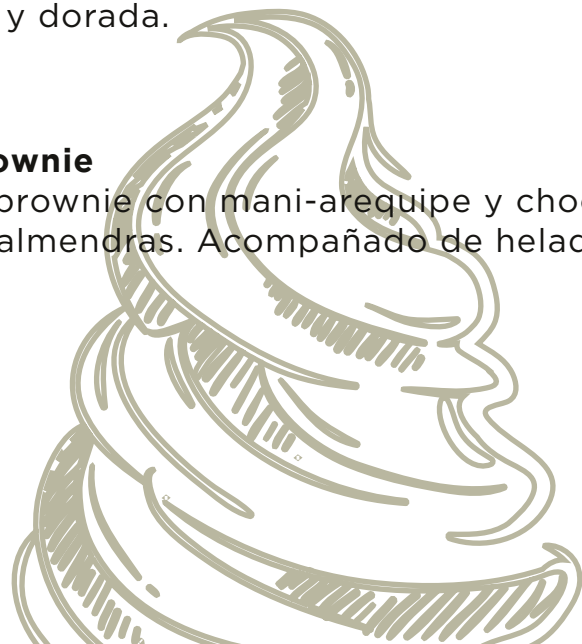
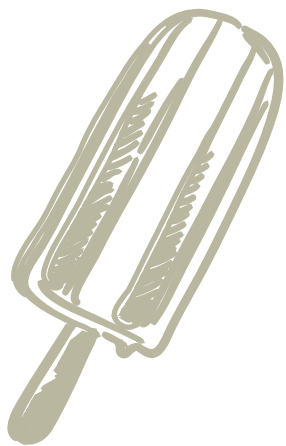
Torta de vainilla rellena de arequipe caliente, acompañado con helado de vainilla.  
\$21,900

## **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**

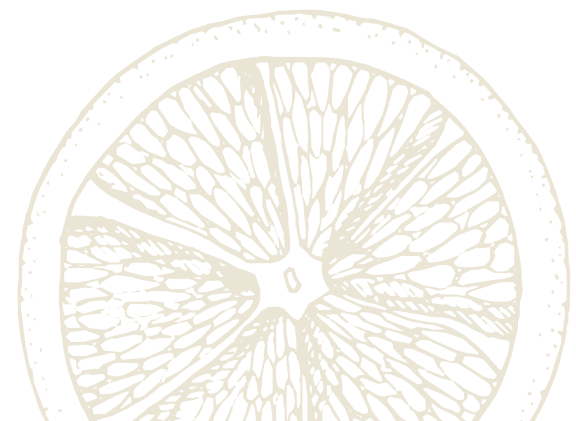
*Licovres*

# Cervezas



<b>Águila Light</b>	\$7.900
<b>Club Colombia</b> Negra, Dorada, Roja.	\$7.900
<b>BBC</b>	\$9.900
<b>Juniper Ginger Beer</b> (sin alcohol)	\$9.900
<b>Moritz 7</b>	\$19.900
<b>Mano Negra</b>	\$12.900
<b>Bitburger 0.0</b> (sin alcohol)	\$13.900
<b>Corona</b>	\$9.900

<b>Stella Artois</b>	\$9.900
<b>Delirium</b>	\$29.900
<b>Erdinger</b>	\$24.900
<b>Heineken</b>	\$9.900
<b>Refajo Zakani</b>	\$19.900
Club Colombia Dorada, Vodka, Sake, soda de piña y flor de jamaica.	
<b>Tsingtao</b>	\$18.900
<b>Asahi</b>	\$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**



# Gintonicos



## **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**

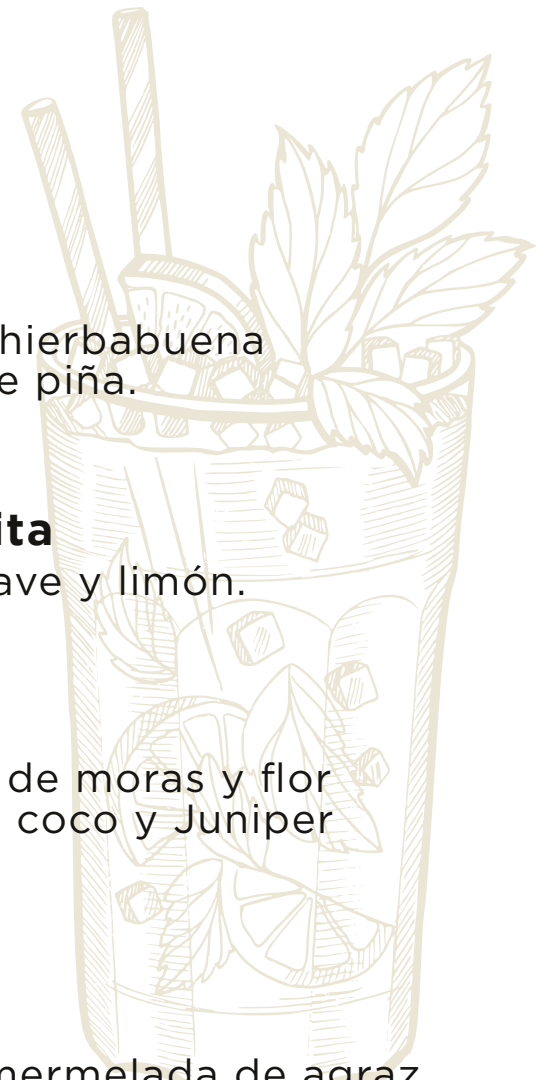
Ginebra, reducción de moras y flor de jamaica, aloe de coco y Juniper Elder Flower Tonic.

\$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

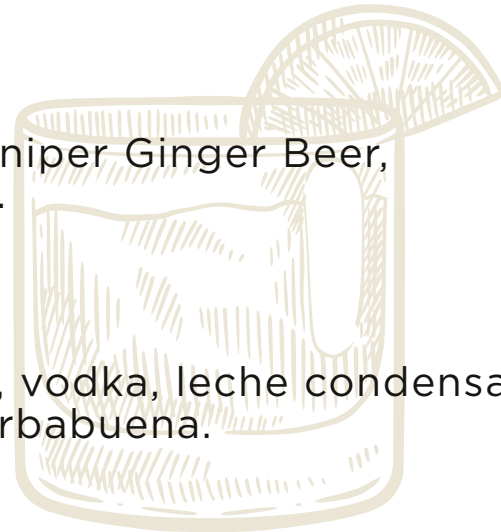
Sake, vodka, Juniper Ginger Beer, limón y naranja.

\$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

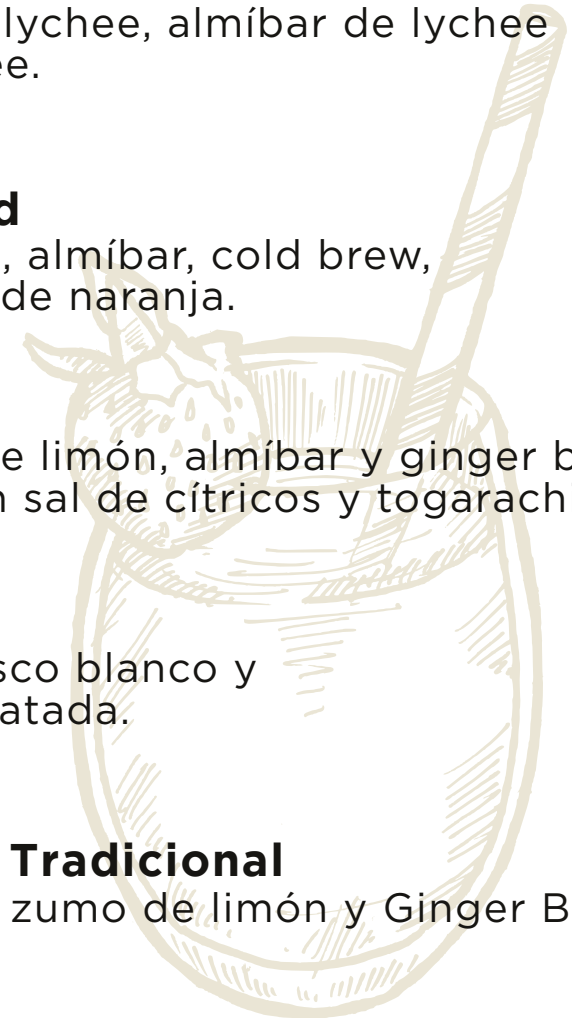
Aperol, lambrusco blanco y naranja deshidratada.

\$24.900

## Moscow Mule Tradicional

Vodka, almíbar, zumo de limón y Ginger Beer.

\$34.900



# Vino tinto

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



# Vino blanco

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

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



## Vino rosado

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

## Espumoso

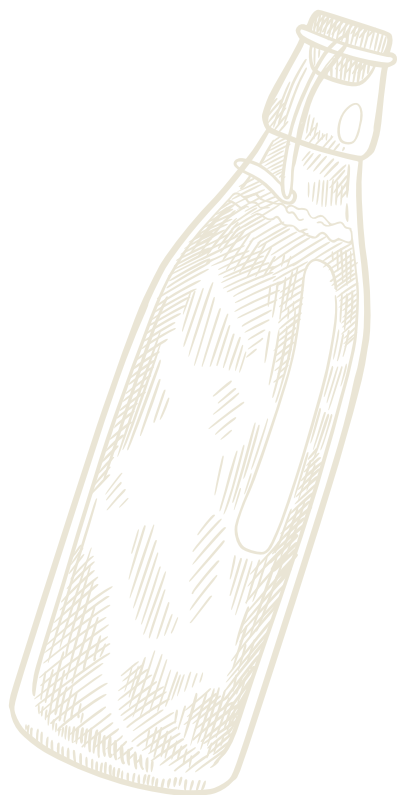
<b>Lambrusco</b> Blanco, Rosado, Tinto.	\$89.900
<b>Chandon Brut</b>	\$134.900
<b>Chandon Rose</b>	\$134.900



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**

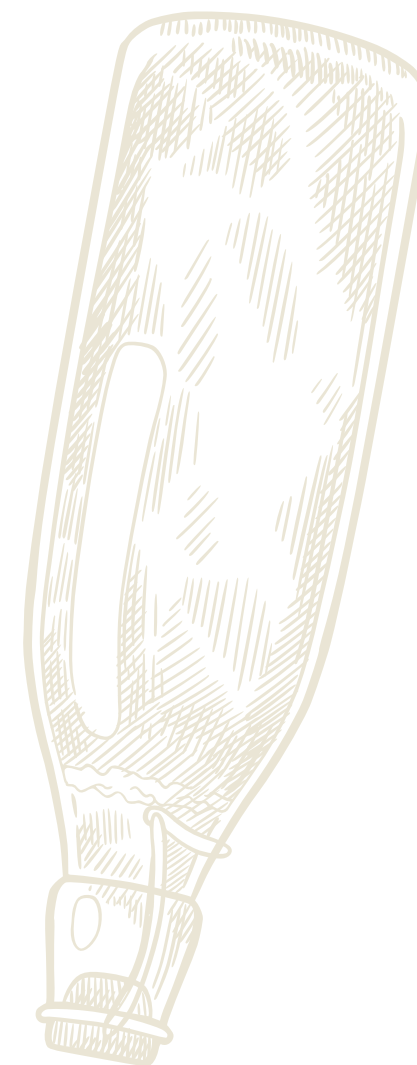
Vino blanco, manzana verde, uvas verdes, mango y mezcla zakani.

\$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

—


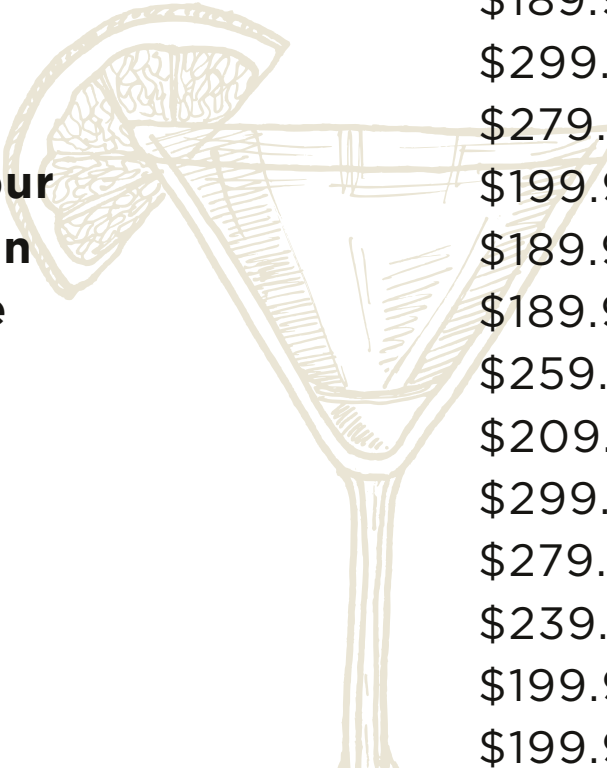
\$14.900





## Ginebra

	<b>Botella</b>	<b>Media</b>	<b>Trago</b>
<b>Beefeater</b>	\$229.900	—	\$25.900
<b>Beefeater Pink</b>	\$189.900	—	\$22.900
<b>Monkey 47</b>	\$299.900	—	\$39.900
<b>Tanqueray Ten</b>	\$279.900	—	\$28.900
<b>Tanqueray Rangpur</b>	\$199.900	—	\$24.900
<b>Tanqueray London</b>	\$189.900	—	\$22.900
<b>Bombay Sapphire</b>	\$189.900	—	\$22.900
<b>Mom</b>	\$259.900	—	\$26.900
<b>Bulldog</b>	\$209.900	—	\$24.900
<b>The London 1</b>	\$299.900	—	\$28.900
<b>Fifty Pounds</b>	\$279.900	—	\$28.900
<b>Hendrick's</b>	\$239.900	—	\$26.900
<b>Selva Gin</b>	\$199.900	—	\$24.900
<b>Whitley Neill</b>	\$199.900	—	\$24.900



Frambuesa, original, naranja, jengibre & rhubarb y quince.

## Tequila y Mezcal

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

## Sake

<b>Sake</b>	Botella	\$129.900
<b>Sake</b>	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

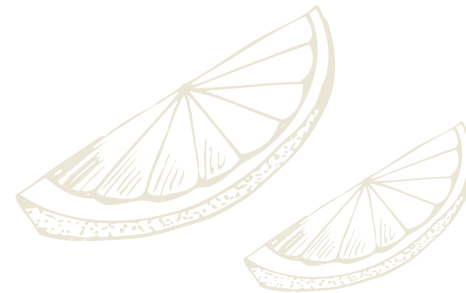
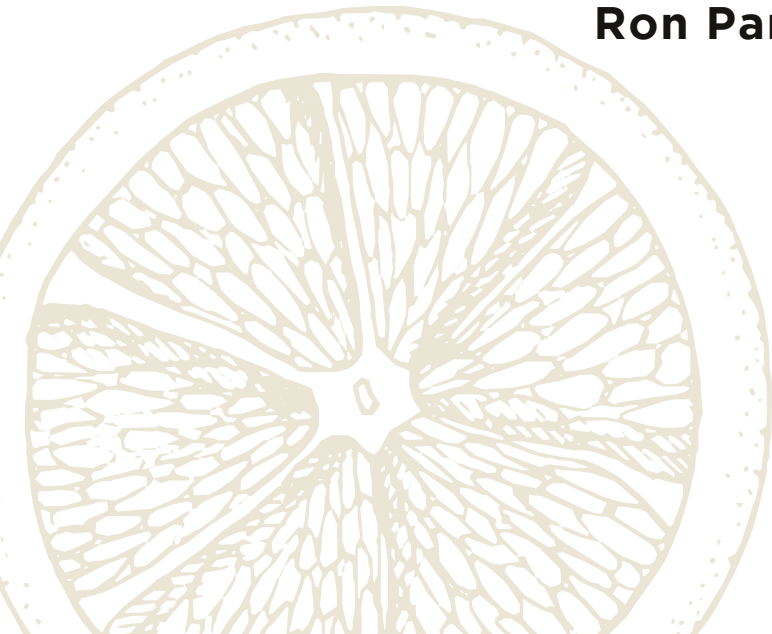
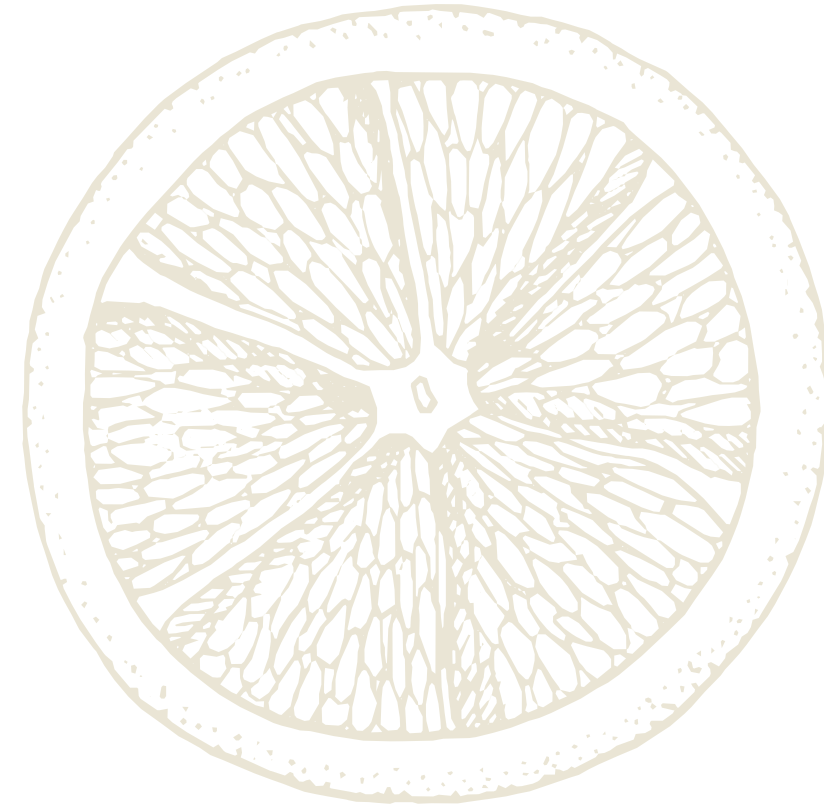


Nuestros precios no incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo



# Digestivos

<b>Amaretto Disaronno</b>		\$19.900
<b>Baileys</b>		\$14.900
<b>Cointreau</b>		\$16.900
<b>Ron Zacapa</b>	<b>23 años</b>	\$29.900
<b>Ron Parce</b>	<b>8 años</b>	\$27.900
<b>Ron Parce</b>	<b>12 años</b>	\$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

*Zakani*

COCINA NIKKEI · SUSHI BAR

**ARMENIA** Calle 14 Norte # 12-24. EL NOGAL