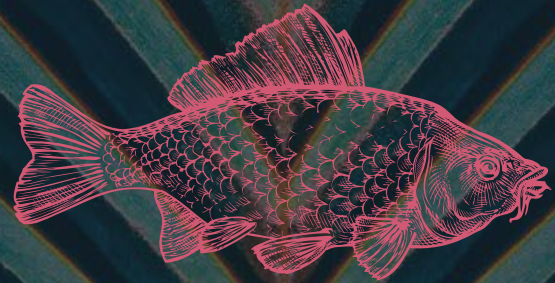


MENU

COCINA NIKKEI-SUSHI BAR





Sugerencias del Chef

Entradas



Bocado de Reina

Rollitos de salmón crunch, plátano maduro, queso philadelphia, aguacate y un toque de salsa spicy-cítrica.
\$29,900

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 de Camarón en Salsa Quechua

Wontons rellenos de camarón, cebollín y ajonjolí bañados en una salsa peruana a base de verduras y especias.
\$35,900

Sushi

Kyoto Roll

Atún apanado, salsa de palmito, wakame, aguacate y queso crema trufado acompañado de salsa ponzu.
Rollo Entero: \$39,900
Medio Rollo: \$22,900

Chontaduro Roll

Anillos de calamar, kani y aguacate, en una salsa de chontaduro cremosa, chipotle y crocante de plátano verde.
Rollo Entero: \$46,900
Medio Rollo: \$25,900

Katana Roll

Salmón, atún, kani y aguacate forrado en masago, sour cream y reducción de vino tinto.
Rollo Entero: \$47,900
Medio Rollo: \$26,900

Fuertes

Arroz Acevichado


Arroz cremoso de salsa co-co-acevichada, camarón, mango, lychee, pimentón, queso parmesano y langostinos apanados en maíz cancha.
\$49,900

Risotto de Picanha y Ají limo

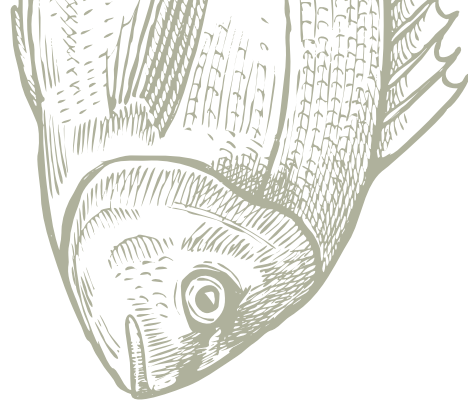
Risotto de ají limo y queso gruyere acompañado de 150 gr de picanha certified angus con crocante al estilo japonés.
\$69,900

Yakiniku

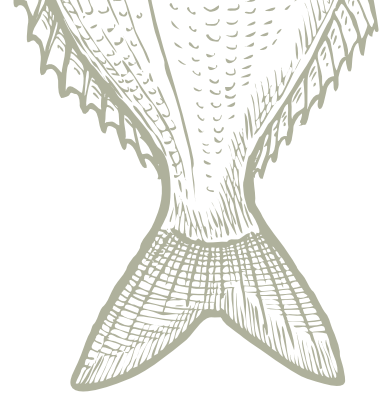
Parrilla japonesa al carbón. Elige 150 gr del corte de tu preferencia
Solomito: 43.900
Picanha Certified Angus: 59.900
Rib Eye Certified Angus: 89.900



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 Limon

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

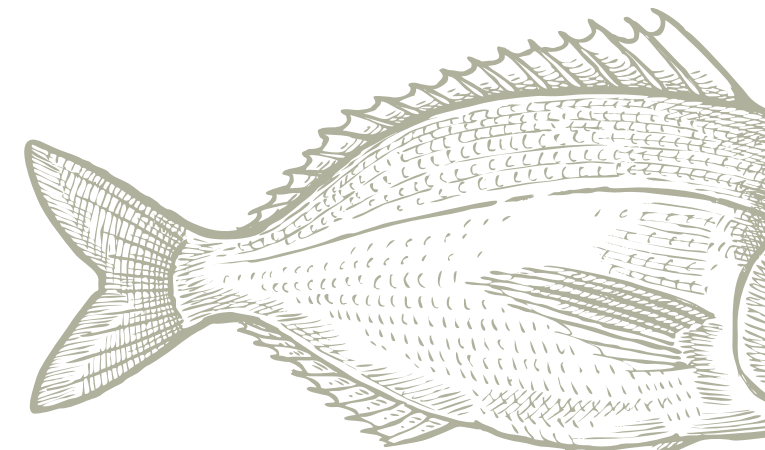
Picada para compartir con camarones, pescado y calamares apanados acompañados con salsa de chile dulce, salsa blanca al estilo Zakani y cascots de papa.

\$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

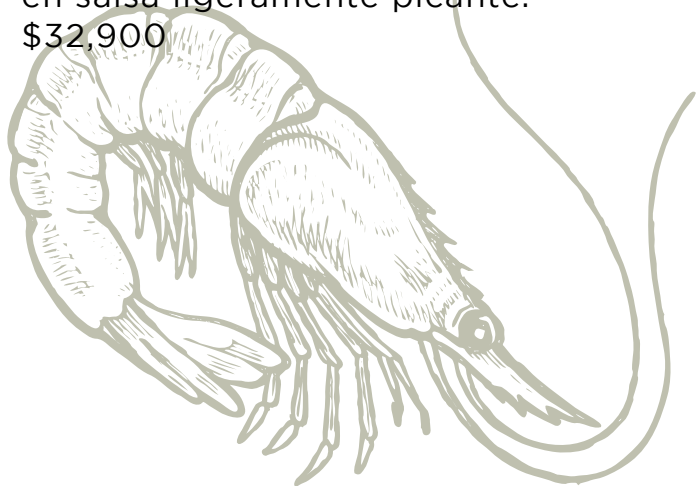
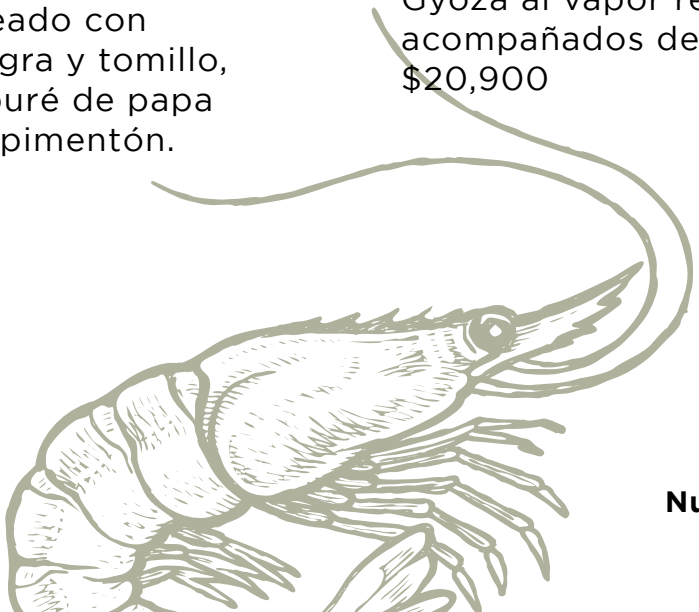
Takoso
Tacos de gyoza crocante rellenos con la proteína de tu elección, salteados en aceite de trufa negra, albahaca y limón, y finalizados con almendras en rodajas.

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

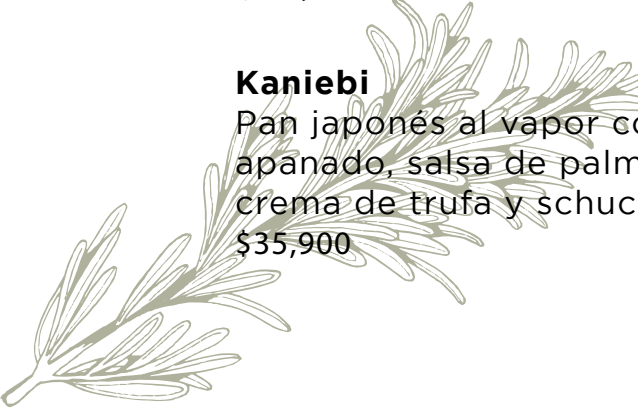
Pollo Crispy

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

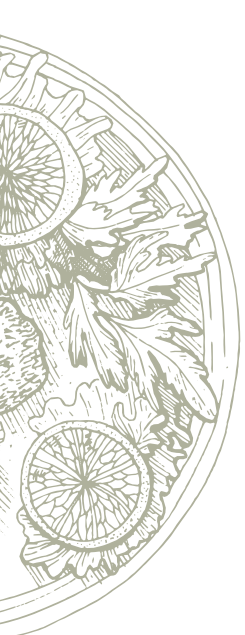
Tako

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

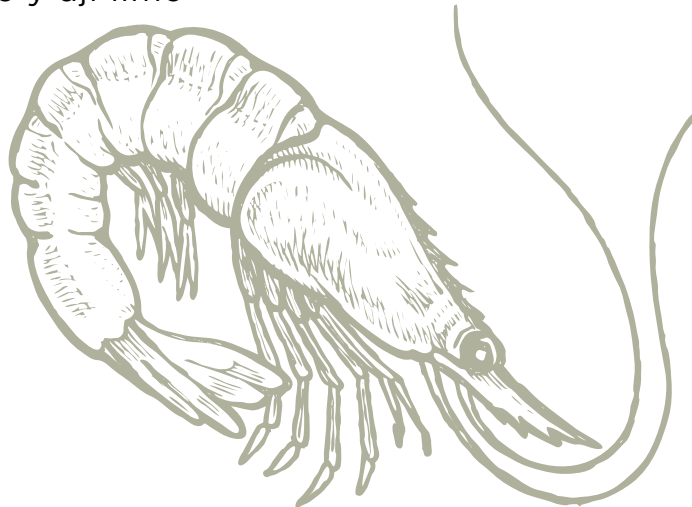
Trozos de pescado blanco, maíz cancha, aguacate, pimentón, mango, cebolla y cilantro marinados en leche de tigre y ají amarillo.

\$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

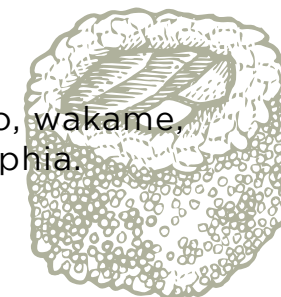
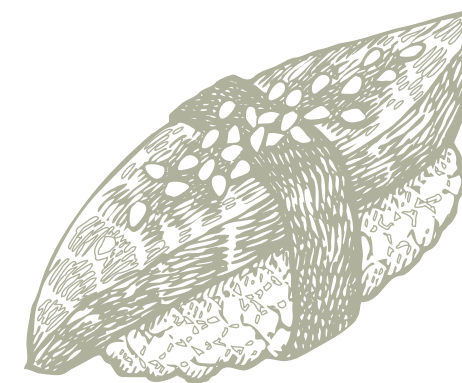
Medio Rollo: \$22,900

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

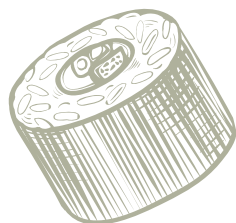
Roll relleno de izumidai en panko, aguacate y queso philadelphia. Forrado en salmón flameado y salsa de mayonesa dulce.

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.

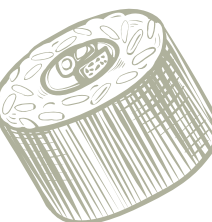
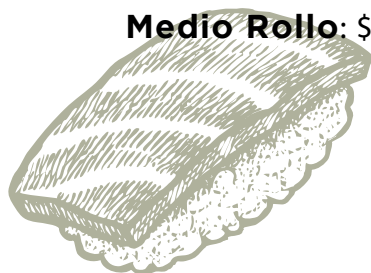
\$42,900

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

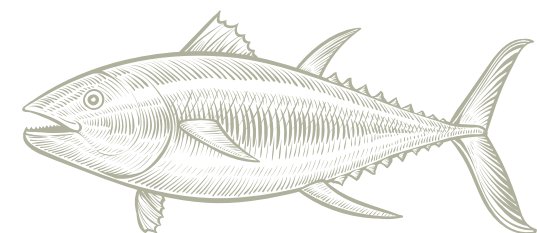
Bejitarian

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

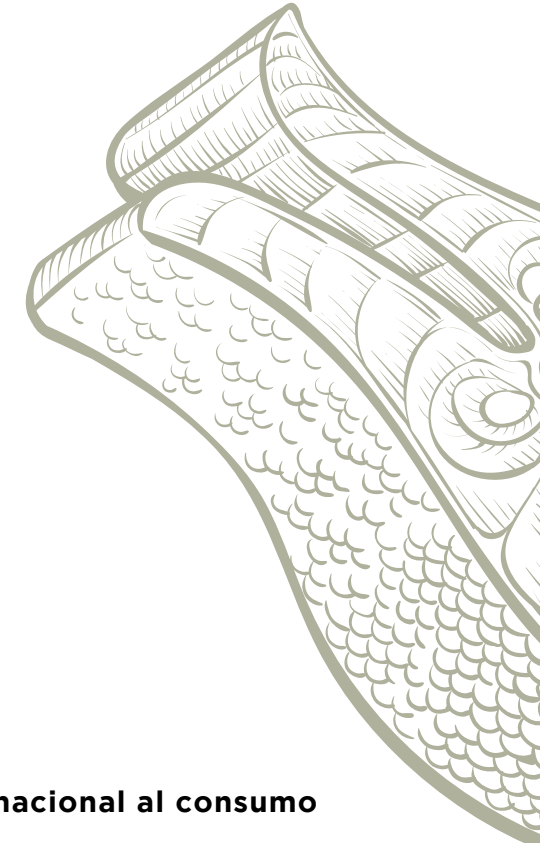
Medio Rollo: \$20,500

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

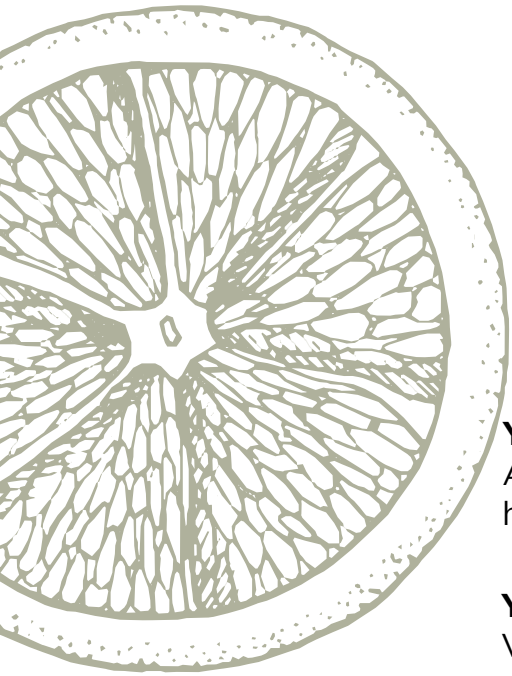
Tako

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

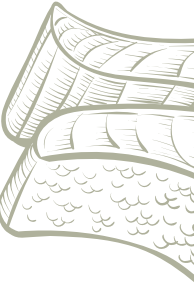
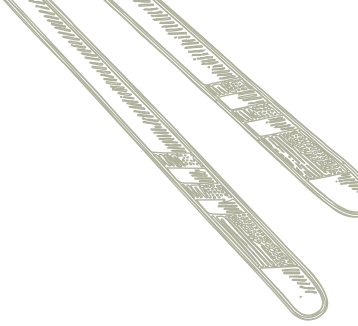
Salmón con teriyaki y limón, camarones con salsa especial de la casa y langostinos en salsa niniko.
\$69,900

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



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 Aji Limo

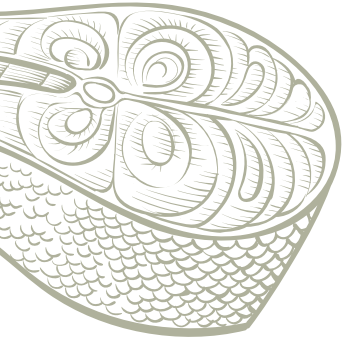
Arroz cremoso en base de ají limo y leche de coco, acompañado de pollo y lomo salteados al estilo peruano.

\$54,900

Arroz Cremoso de Aji Amarillo

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

\$56,900





WOK



Pasta Ramen Mar

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

\$56,900

Pasta Ramen Tierra

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

\$43,900

Frutos del Mar

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

\$59,900

Pasta Ramen Vegetariana

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

\$29,900

Adición de Tofu: \$12,900

Pollo Hokaido

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

*Acompañado con arroz blanco

\$45,900



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

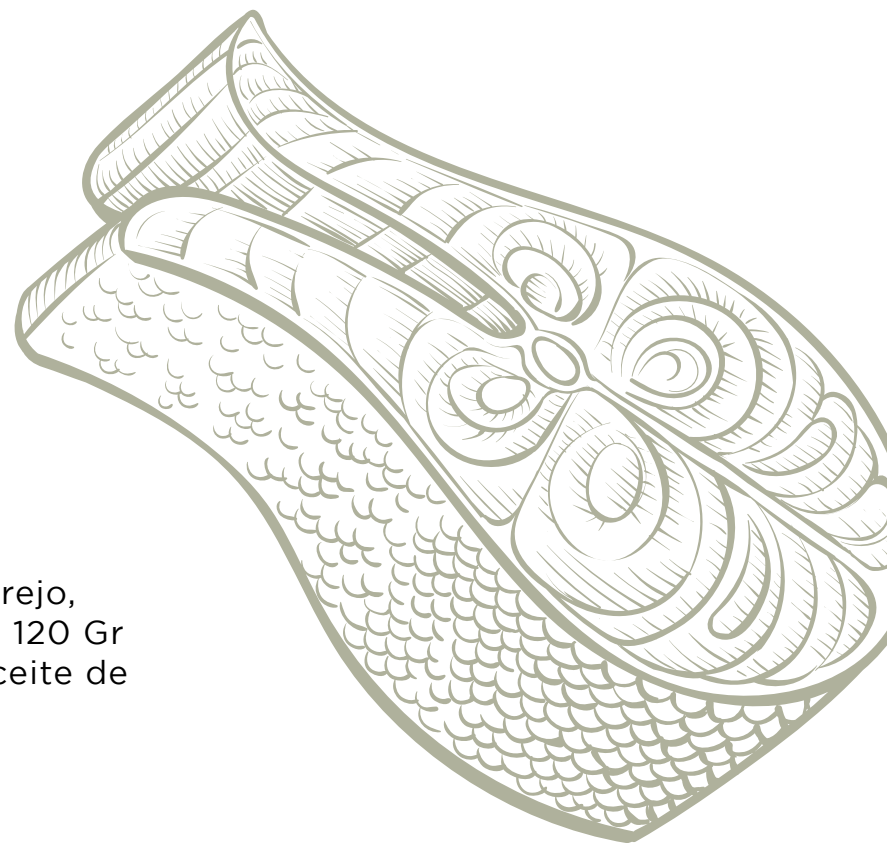
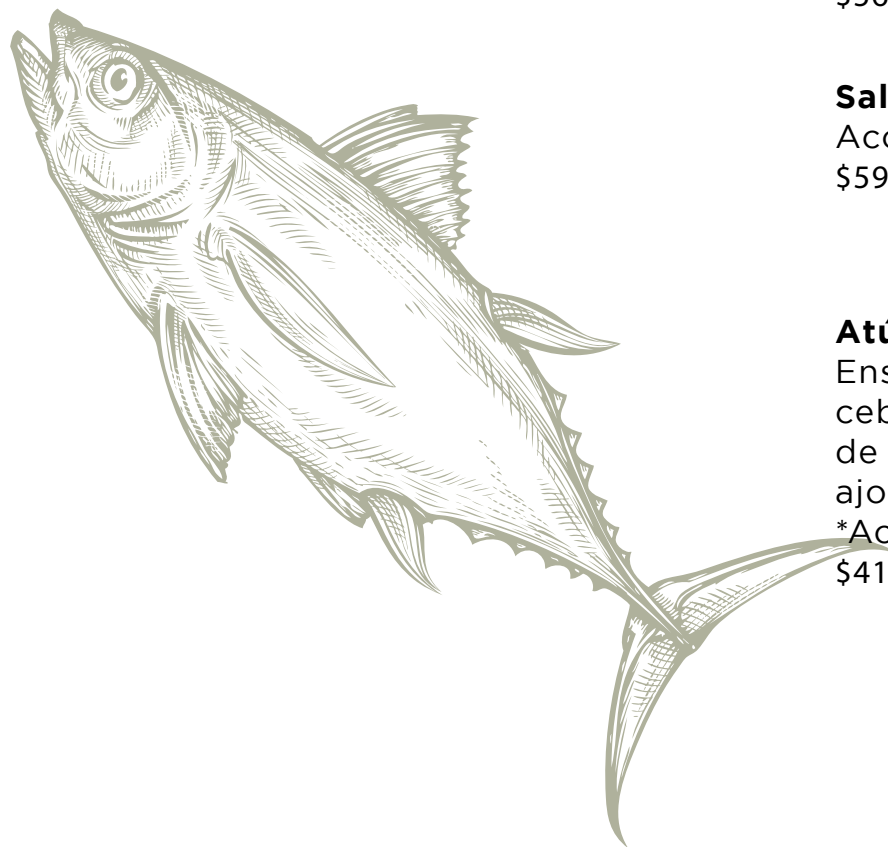
Salmon a la Plancha

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

\$5,900

Agua con gas

\$5,900

Breña

\$5,900

Té Hatsu

\$7,900

Soda Hatsu

Uva romero, sandía albahaca, frambuesa y rosas.

\$6,900

Productos Coca Cola

\$5,900



Jugos naturales en agua

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

\$7,900

Jugos naturales en leche

Mango, fresa, piña, mora, maracuyá.

\$8,900

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





Mocktails

Lemongrass

Juniper lemongrass sparkling, pimienta rosa, lychee, y limón.
\$17,900

Painappu

Juniper coconut sparkling, pina y limón.
\$15,900

Sendai

Ginger beer, té de carambolo, limón y hierbabuena finalizado con un miche-lado de cítricos.
\$17,900



Tokyo

Infusión de moras y flor de Jamaica, hierbabuena, coco y Elder Flower Tonic.
\$17,900

Buku


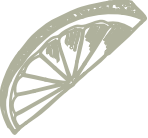
Almibar de lychee, jugo de arándanos, naranja, limón y un toque de secreto al estilo Zakani.
\$15,900

Natsu

Cerveza de jengibre sin alcohol, zumo de maracuyá, limón, mermelada de agraz y un dulce especial al estilo Zakani.
\$15,900

Pink tonic

Soda hatsu de frambuesa, syrup de lychee, agraz, zumo de limón, agua tónica y lychee.
\$15,900






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



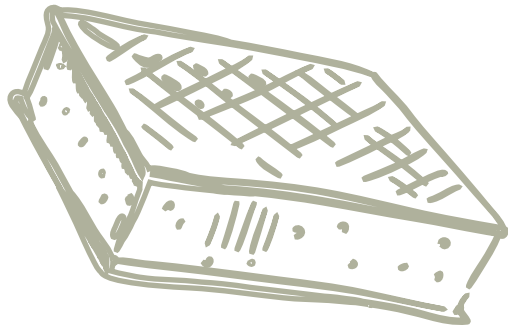
Cervezas

Aguila Light	\$6,900
Club Colombia Negra, dorada, roja.	\$7,500
BBC	\$9,900
Juniper Ginger Beer Sin alcohol.	\$9,900
Corona	\$9,900
Bitburger 0.0 Sin alcohol.	\$13,900
Tres Cordilleras	\$9,900

Stella Artois	\$9,900
Delirium	\$29,900
Asahi	\$15,900
Erdinger	\$24,900
Heineken	\$9,900
Refajo Zakani Club Colombia dorada, vodka, sake, soda de piña y flor de jamaica.	\$17,900
Tsingtao	\$18,900



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



Postres



Marquesa de Almendras y Arequipe

Capas de galleta con crema de arequipe, ganache de almendra y cristal de caramelo.
\$16,900

Cremoso de Coco

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

Volcán de Arequipe

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

Volcán de Chocolate

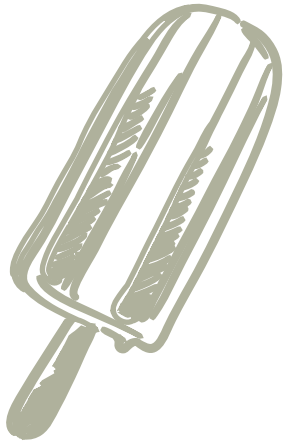
Acompañado de helado de vainilla.
\$21,900

Sushi Brownie

Rolls de brownie con mani-arequipe y chocolate blanco - almendras. Acompañado de helado de vainilla.
\$16,900

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

Digestivos

Amaretto Disaronno \$19,900

Baileys \$13,900

Cointreau \$16,900

Ron Zacapa 23 años \$29,900

Ron Parce 8 años \$25,900

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 los 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 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 exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 6513240, o la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5920400 en Bogotá o para el resto del país la línea gratuita nacional 018000-910165, para que radique su queja.

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

GRACIAS POR SU VISITA, TE ESPERAMOS PRONTO.

Zakani

COCINA NIKKEI · SUSHI BAR