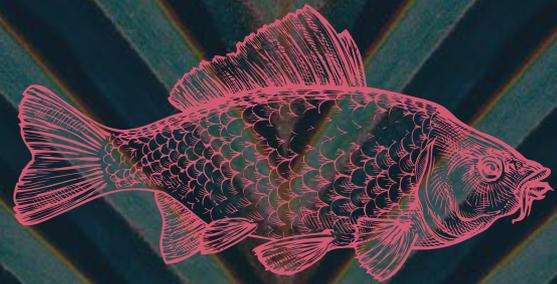


# MENU

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

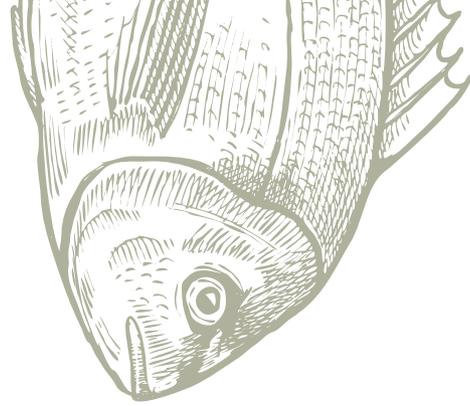
Risotto de ají limo y queso gruyere acompañado de 150 gr de picanha certified angus con crocante al estilo japonés.  
\$69,900

### Yakiniku

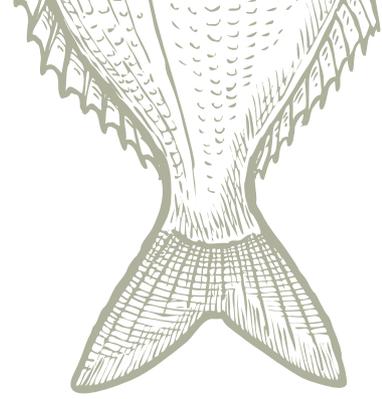
Parrilla japonesa al carbón. Elige 150 gr del corte de tu preferencia  
**Solomito:** 43.900  
**Picanha Certified Angus:** 59.900  
**Rib Eye Certified Angus:** 89.900



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

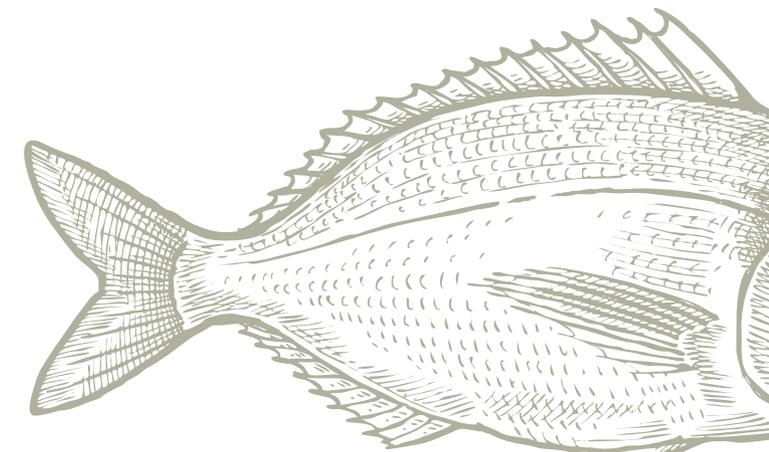
Picada para compartir con camarones, pescado y calamares apanados acompañados con salsa de chile dulce, salsa blanca al estilo Zakani y cascots de papa.

\$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

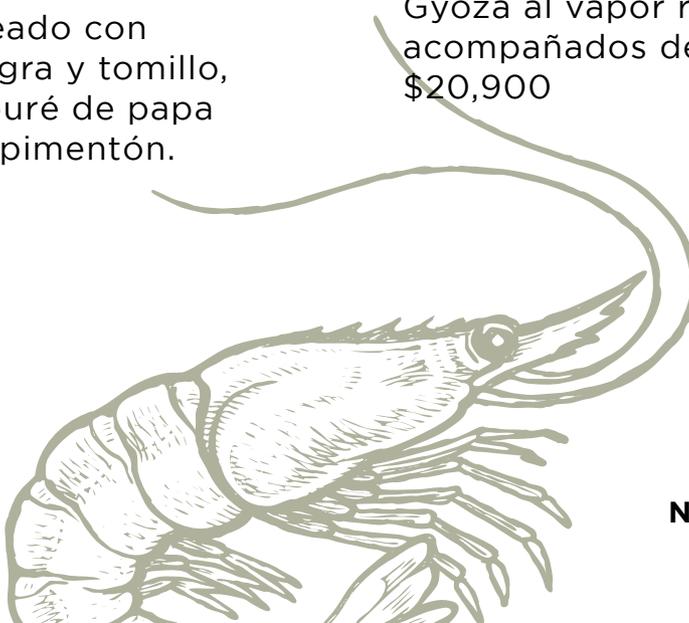
**Takoso**  
Tacos de gyoza crocante rellenos con la proteína de tu elección, salteados en aceite de trufa negra, albahaca y limón, y finalizados con almendras en rodajas.

**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

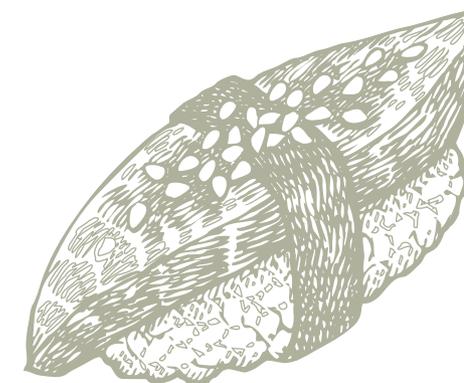
**Medio Rollo:** \$22,900

## 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.

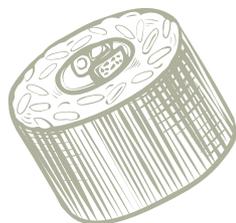
**Rollo Entero:** \$39,900

**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.

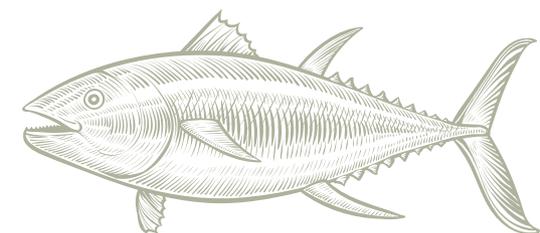
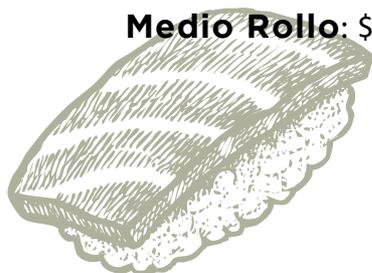
\$42,900

## 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

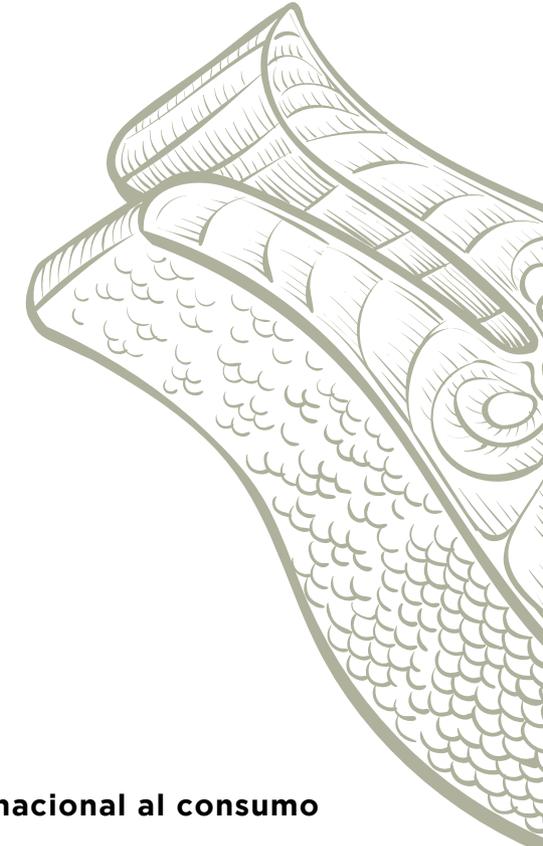
**Medio Rollo:** \$20,500

## 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









# 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

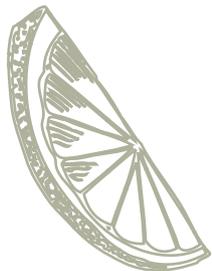
## **Salmon a la Plancha**

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

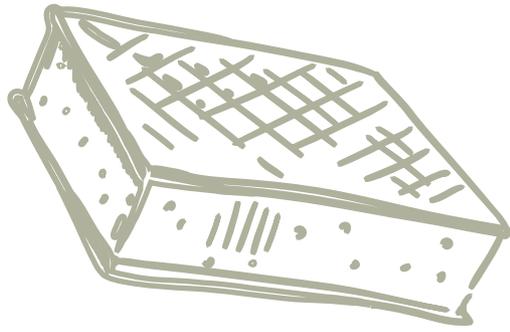
---

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

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

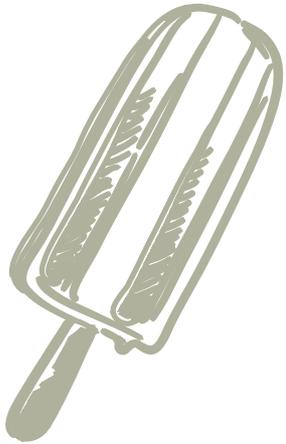
Acompañado de helado de vainilla.  
\$21,900

## **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