



M

E

N

Ú

Zakani

COCINA NIKKEI • SUSHI BAR



¿REQUIERES FACTURA ELECTRÓNICA?

En caso de requerir factura electrónica
Debes solicitarla al momento de pedir la cuenta.
Después de solicitada la cuenta está ***no podrá ser generada.***

MUCHAS GRACIAS

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

Zakani

COCINA NIKKEI • SUSHI BAR



SUGERENCIAS DEL CHEF

ENTRADAS

TIRADITO YUZU HAMACHI \$69.900

Finas lonjas de hamachi
marinado en yuzu y jalapeño.

NIGIRI HAMACHI \$31.900

Hamachi con mantequilla
clarificada al fuego.

TIRADITO YUZU SALMÓN \$54.900

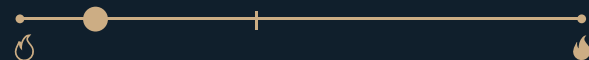
Finas lonjas de salmón
fresco marinado en salsa de
ajonjolí, yuzu y soya.

NIGIRI NINIKU PARMESANO \$17.900

Pesca blanca con salsa
de ajo y parmesano.

🔥 CEVICHE FUJI \$48.900

Salmón fresco, camarón y
palmito de cangrejo marinados
en leche de tigre con rocoto,
mango, cebolla y cilantro.



CAUSA DE CAMARONES CON SALSA HUANCAINA \$32.900

Causa de camarones en salsa
huancaina, ají amarillo y huevo.

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

🔥 Picante suave

🔥 Picante Intenso

FUERTES



PANCA ROLL

Roll relleno de kanikama, atún y queso philadelphia cubierto con *cebolla apanada y salsa de ají panca*.

• ROLLO COMPLETO:\$40.900 • MEDIO ROLLO:\$23.900



TAKO ROLL

Roll relleno de salmón fresco apanado y aguacate cubierto con *salsa de ajonjolí y pulpo*.

• ROLLO COMPLETO:\$49.900 • MEDIO ROLLO:\$28.900

TUNA TARTAR ROLL

Roll relleno de langostino apanado, queso philadelphia y espárrago cubierto con *tartar de atún y yuzu*.

• ROLLO COMPLETO:\$46.900 • MEDIO ROLLO:\$25.900

BAR

SHOGA Y MEZCAL

\$42.000

Mezcal 400 conejos, piña y jengibre.

SUIKA

\$30.000

Aguardiente, syrup de sandía y limón macerado.

OTUSAN

\$42.000

Whiskey, syrup de flor de jamaica y piña y triplesec.

ARROZ DE CUZCO

\$54.900

Arroz en base de ají rocoto con camarón, solomito y aguacate flameado.

PASTA RAMEN MIXTA

\$56.900

Pasta ramen con pollo, camarón, anillos de calamar, pimentón, zucchini y salsa de ajonjolí y notas cítricas de yuzu.

POSTRES

CHEESECAKE DE PISTACHO

\$22.900

ENTRADAS

EDAMAMES

Frijoles de soya *cocidos al vapor*.

• SAL MARINA:\$17.900

• 🌶️ SPICY:\$20.900

PALMITOS LIMÓN

Palmitos de cangrejo *marinados al limón*.

\$19.900

KANI CREAM

Palmitos apanados rellenos de queso crema *sobre ensalada Zakani*.

\$29.900

BOCADO DE REY

Rollitos de salmón, anguila, queso philadelphia y aguacate.

\$39.900

TARTAR DE ATÚN

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

\$34.900

TARTAR DE SALMÓN

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

\$36.900

WAKAMEKANI

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

\$39.900

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*.

\$49.900

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

🌶️ Picante suave

🔥 Picante Intenso

ZAKANI EBI

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

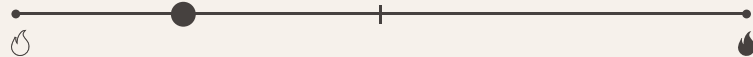
\$40.900



KANI DINAMITA

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

\$32.900



WASABI EBI

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

\$38.900

TAKOSO

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

• POLLO: \$36.900

• SOLOMITO: \$46.900

• SALMÓN: \$49.900

GYOZAS BUTTA

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

\$24.900

TAKOSO DE PULPO

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

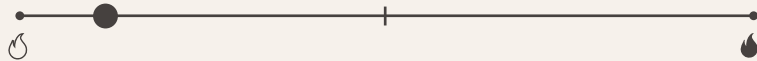
\$49.900



BOCADO DE REINA

\$32.900

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



CHICHARRÓN DE SALMÓN

\$33.900

Piel de Salmón apanada en panko acompañada de salsa *tártara nikkei*.

ZAKANI TAKO

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

\$81.900

SHIBUYA ROLLS

\$41.900

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

LANGOSTINOS HIROSHIMA

\$47.900

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



CAMARONES TSURAI

\$40.900

Camarones apanados bañados en salsa ligeramente picante.



BAOS



ACEVICHADO

\$30.900

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



PANCETA

\$30.900

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

POLLO CRISPY

\$30.900

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

KANI EBI

\$37.900

Pan japonés al vapor con langostino apanado, salsa de palmito, queso crema de trufa y chucrut.

TIRADITOS



ATÚN

\$38.900

Finas lonjas de atún marinado en leche de tigre y salsa kani.

SALMÓN

\$39.900

Finas lonjas de salmón con salsa de palmito, marinadas en leche de tigre.

TAKO

\$49.900

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

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

Picante suave

Picante Intenso

CEVICHES

SHINSEN

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

\$36.900



FUSHIGUI

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

\$41.900



CEVICHE CALIENTE

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

\$45.900

CEVICHE DE ATÚN

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

\$41.900

PULPO PARMESANO

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

\$57.900

ス
ー
プ

SOPAS

SOPA RAMEN TIERRA**\$49.900**

Pollo, solomito, cerdo,
huevo, alga nori, cebollín y
pasta ramen.

SOPA RAMEN MAR**\$51.900**

Camarones, palmito de
cangrejo, pescado, huevo, alga
nori, cebollín y *pasta ramen.*

SOPA RAMEN ESPECIAL**\$45.900**

Panceta de cerdo, huevo, alga
nori, cebollín y *pasta ramen.*

SOPA DE MARISCOS**\$59.900**

Pescado, camarones,
langostinos y palmitos de
cangrejo en leche de coco y
salsa de ostras.

サ
ラ
ダ

ENSALADAS

ZAKANI CAESAR**\$39.900**

Pollo salteado, lechuga, queso
parmesano y crotones con
salsa de la casa.

SUSHI SALAD**\$41.900**

Salmón, atún, kani apanado y
wakame con mayonesa
japonesa, lechuga, zanahoria,
teriyaki y ajonjolí.

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

🔥 Picante suave

🔥 Picante Intenso





SUSHI

ACEVICHADO

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

● ROLLO COMPLETO:\$38.900

● MEDIO ROLLO:\$23.500

ZAKANI CRUNCH

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

● ROLLO COMPLETO:\$41.900

● MEDIO ROLLO:\$24.500

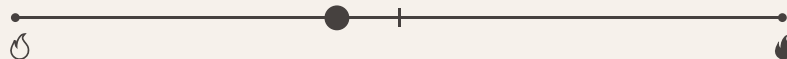


SAMURAI

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

● ROLLO COMPLETO:\$42.900

● MEDIO ROLLO:\$25.500



CRAB

Salmón, kani, maguro, aguacate y queso philadelphia.

● ROLLO COMPLETO:\$49.900

● MEDIO ROLLO:\$27.900

ZAKANI DELUXE

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

● ROLLO COMPLETO:\$44.900

● MEDIO ROLLO:\$26.900

ZAKANI EXPLOSION

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

● ROLLO COMPLETO:\$42.900

● MEDIO ROLLO:\$25.500

EDO

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

● ROLLO COMPLETO:\$42.900

● MEDIO ROLLO:\$25.500

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

Picante suave

Picante Intenso

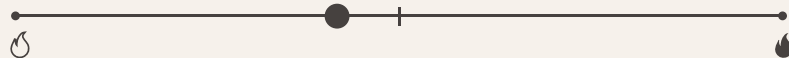


OCTOPUS

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

● ROLLO COMPLETO:\$50.900

● MEDIO ROLLO:\$28.900



THANOS

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

● ROLLO COMPLETO:\$50.900

● MEDIO ROLLO:\$28.900

GEISHA

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

● ROLLO COMPLETO:\$37.900

● MEDIO ROLLO:\$22.500

GOHAN

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

● ROLLO COMPLETO:\$44.900

● MEDIO ROLLO:\$26.900

SEIKI

Salmón, aguacate y queso philadelphia forrado en madurito apanado.

● ROLLO COMPLETO:\$37.900

● MEDIO ROLLO:\$22.500

KOMODO

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

● ROLLO COMPLETO:\$41.900

● MEDIO ROLLO:\$24.500

BUTTER CRAB

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

● ROLLO COMPLETO:\$39.900

BUTTER CRAB TRUFADO

Kani rallado con queso crema de trufa y semillas de sésamo envueltas en papel de arroz, servido con mantequilla clarificada de trufa.

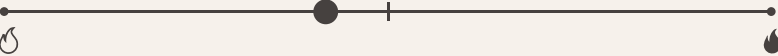
● ROLLO COMPLETO:\$43.900



TANOSHI

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

● ROLLO COMPLETO:\$43.900	● MEDIO ROLLO:\$25.900
---------------------------	------------------------



VEGGIE ROLL

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

● ROLLO COMPLETO:\$25.900	● MEDIO ROLLO:\$17.900
● ADICIÓN DE TOFU :\$13.900	



BEJITARIAN

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

● ROLLO COMPLETO:\$28.900	● MEDIO ROLLO:\$19.900
● ADICIÓN DE TOFU :\$13.900	

TAWA

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

● ROLLO COMPLETO:\$43.900	● TRUFADO:\$25.900
---------------------------	--------------------

KOKO ROLL

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

● ROLLO COMPLETO:\$33.900	● MEDIO ROLLO:\$20.900
---------------------------	------------------------

NIJI ROLL

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

● ROLLO COMPLETO:\$41.900	● MEDIO ROLLO:\$24.500
---------------------------	------------------------

AMAI

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

● ROLLO COMPLETO:\$42.900	● MEDIO ROLLO:\$25.500
---------------------------	------------------------

OSAKA

Roll relleno de langostino apanado, anguila, aguacate y queso philadelphia *envuelto en papel de arroz, zanahoria caramelizada y teriyaki.*

● rollo completo:\$44.900



IKA

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

● ROLLO COMPLETO:\$33.900

● MEDIO ROLLO:\$20.900

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 COMPLETO:\$44.900

● MEDIO ROLLO:\$26.900

NINIKU ROLL

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

● ROLLO COMPLETO:\$39.900

● MEDIO ROLLO:\$23.900

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

KATANA ROLL

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

● ROLLO COMPLETO:\$44.900

● MEDIO ROLLO:\$26.900

KYOTO ROLL

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

● ROLLO COMPLETO:\$39.900

● MEDIO ROLLO:\$23.900



PHILADELPHIA

Salmón, aguacate y queso philadelphia.

● ROLLO COMPLETO:\$39.900	● MEDIO ROLLO:\$23.900
---------------------------	------------------------

CALIFORNIA

Palmito, masago, aguacate y ajonjolí.

● ROLLO COMPLETO:\$37.900	● MEDIO ROLLO:\$22.500
---------------------------	------------------------

EBI TEMPURA

Langostinos tempura, aguacate, queso philadelphia y ajonjolí.

● ROLLO COMPLETO:\$33.900	● MEDIO ROLLO:\$20.900
---------------------------	------------------------

RAINBOW

Salmón, atún, anguila, palmito y aguacate.

● ROLLO COMPLETO:\$46.900	● MEDIO ROLLO:\$26.900
---------------------------	------------------------



SPICY TUNA

Atún, aguacate y salsa spicy.

● ROLLO COMPLETO:\$37.900	● MEDIO ROLLO:\$22.500
---------------------------	------------------------



DINAMITA

Langostino tempura, palmito, aguacate y *salsa de palmito*.

● ROLLO COMPLETO:\$41.900	● MEDIO ROLLO:\$24.500
---------------------------	------------------------

にぎり

NIGIRI



TAKO Pulpo importado. \$27.900	MASAGO Caviar de cangrejo. \$32.900
SAKE Salmón. \$18.900	MAGURO Atún. \$21.900
KANI Palmito. \$17.900	UNAGUI Anguila. \$25.900
EBI Langostino. \$19.900	

刺身

SASHIMI



MIXTO Dos variedades. \$49.900	WAKAME Ensalada de algas. \$19.900
MAGURO Atún. \$43.900	SAKE Salmón. \$39.900
UNAGUI Anguila. \$39.900	TAKO Pulpo Importado. \$51.900

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

Picante suave

Picante Intenso



TEPPANYAKI

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

YAKIMESHI:

Arroz frito con jamón, arveja, 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.

\$64.900

TEPPAN TIERRA

Cerdo en salsa de naranja, pollo en salsa katsu y solomito en salsa teriyaki y ajonjolí.

\$54.900

TEPPAN MAR

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

\$72.900

TEPPAN ZAKANI MIXTO (PARA DOS PERSONAS)

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

\$145.900

TEPPAN ZAKANI ESPECIAL (PARA DOS PERSONAS)

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

\$149.900

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

 Picante suave

 Picante Intenso

ARROCES

INKA

\$49.900

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

THAI

\$43.900

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



VEGETARIANO

\$29.900

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

ARROZ CREMOSO DE AJÍ AMARILLO

\$60.900

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

• ADICIÓN DE TOFU :\$13.900

ARROZ CREMOSO DE AJÍ LIMO

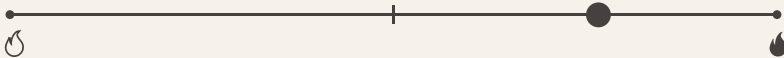
\$58.900

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

ARROZ ACEVICHADO

\$54.900

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



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

Picante suave

Picante Intenso

WOK

PASTA RAMEN MAR

\$62.900

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

FRUTOS DEL MAR

\$62.900

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

POLLO HOKKAIDO

\$49.900

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

*Acompañado con arroz blanco

PASTA RAMEN TIERRA

\$48.900

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



PASTA RAMEN VEGETARIANA

\$34.900

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

*Adición de Tofu: \$13.900

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

 Picante suave

 Picante Intenso

CARNES Y PESCADOS

LOMO SALTADO

Solomito salteado con tomate y cebolla en vino, ají limo y salsa de ostras. Acompañado de arroz blanco y papas a la francesa.

\$62.900

SALMÓN A LA PLANCHA

Acompañado de verduras salteadas.

\$64.900

ATÚN SELLADO

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

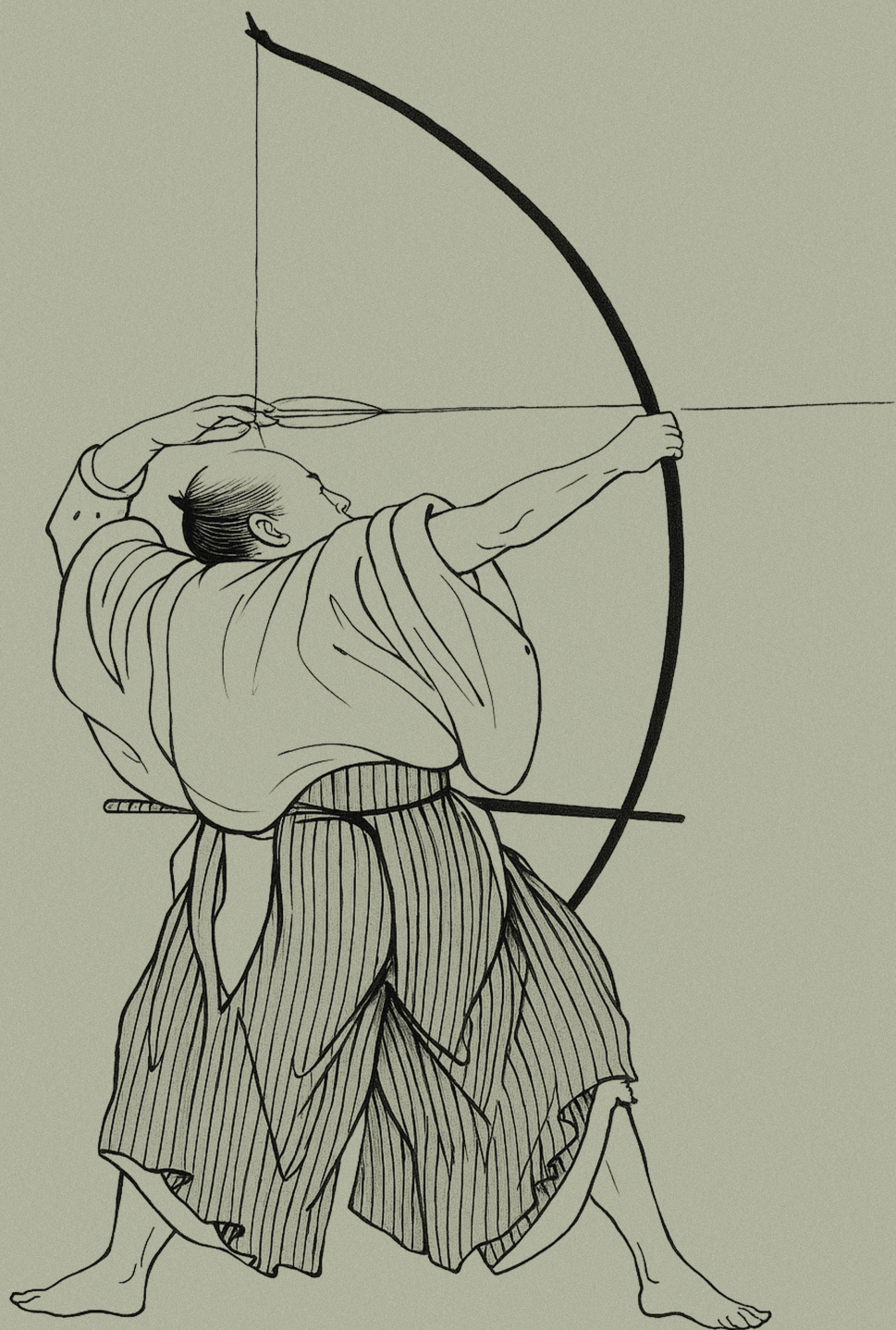
*Acompañado de salsa ponzu

\$44.900

SALMÓN SOBRE CREMOSO DE CURRY

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

\$67.900



ざかに



BEBIDAS

AGUA SAN PELLEGRINO 1LT	\$24.900
AGUA SIN GAS	\$7.500
AGUA CON GAS	\$7.500
BRETAÑA	\$7.500
TÉ HATSU	\$8.500
SODAS SABORIZADAS	\$10.900
<i>Sandía, hierbabuena, tamarindo, maracuyá, lychee y hierbabuena, coco, kiwi, arándanos, lychee, frambuesa.</i>	
SODA HATSU	\$7.500

PRODUCTOS COCA COLA	\$7.500
JUGOS NATURALES EN AGUA	\$9.900
<i>Mango, fresa, limonada, piña, mora, maracuyá y tamarindo.</i>	
JUGOS NATURALES EN LECHE	\$10.900
<i>Mango, fresa, piña, mora, maracuyá.</i>	
JUGOS ESPECIALES	\$10.900
<i>Piña hierbabuena, mora hierbabuena, fresa albahaca, limonada de hierbabuena, limonada de coco, limonada de jengibre, limonada de lychees, limonada de tamarindo.</i>	

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

MOCKTAILS

LEMONGRASS**\$22.900**

*Juniper lemongrass sparkling,
pimienta rosa, lychee y limón.*

PAINAPPU**\$19.900**

*Juniper coconut sparkling, piña
y limón.*

SENDAI**\$21.900**

*Ginger beer, té de carambolo,
limón y hierbabuena finalizado
con un michelado de cítricos.*

TOKYO**\$21.900**

*Infusión de moras y flor de
Jamaica, hierbabuena, coco y
Elder Flower Tonic.*

BUKU**\$15.900**

*Almíbar de lychee, jugo de
arándanos, naranja, limón y un
toque secreto al estilo Zakani.*

NATSU**\$21.900**

*Cerveza de jengibre sin alcohol,
zumo de maracuyá, limón,
mermelada de agraz y un dulce
especial al estilo Zakani.*

PINK TONIC**\$19.900**

Soda hatsu de frambuesa, syrup de lychee, agraz, zumo de limón, agua tónica y lychee.

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

POSTRES

MARQUESA DE ALMENDRAS \$21.900 Y AREQUIPE

Capas de galleta con crema de arequipe, ganache de almendra y cristal de caramelo.

CREMOSO DE COCO \$21.900

Bizcocho bañado en una crema a base de 4 leches y coco rallado tostado.

SUSHI BROWNIE \$19.900

Rolls de brownie con mani-arequipe y chocolate blanco – almendras.
Acompañado de helado de vainilla.

VOLCÁN DE AREQUIPE \$23.900

Torta de vainilla rellena de arequipe caliente, acompañado con helado de vainilla.

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$23.900

Torta de chocolate rellena de chocolate caliente, acompañado con helado de vainilla.

BLONDIE \$19.900

Brownie de chocolate, almendras, nueces y chocolate blanco bañado en arequipe.
Acompañado de helado de vainilla.

TARTA DE QUESO \$19.900

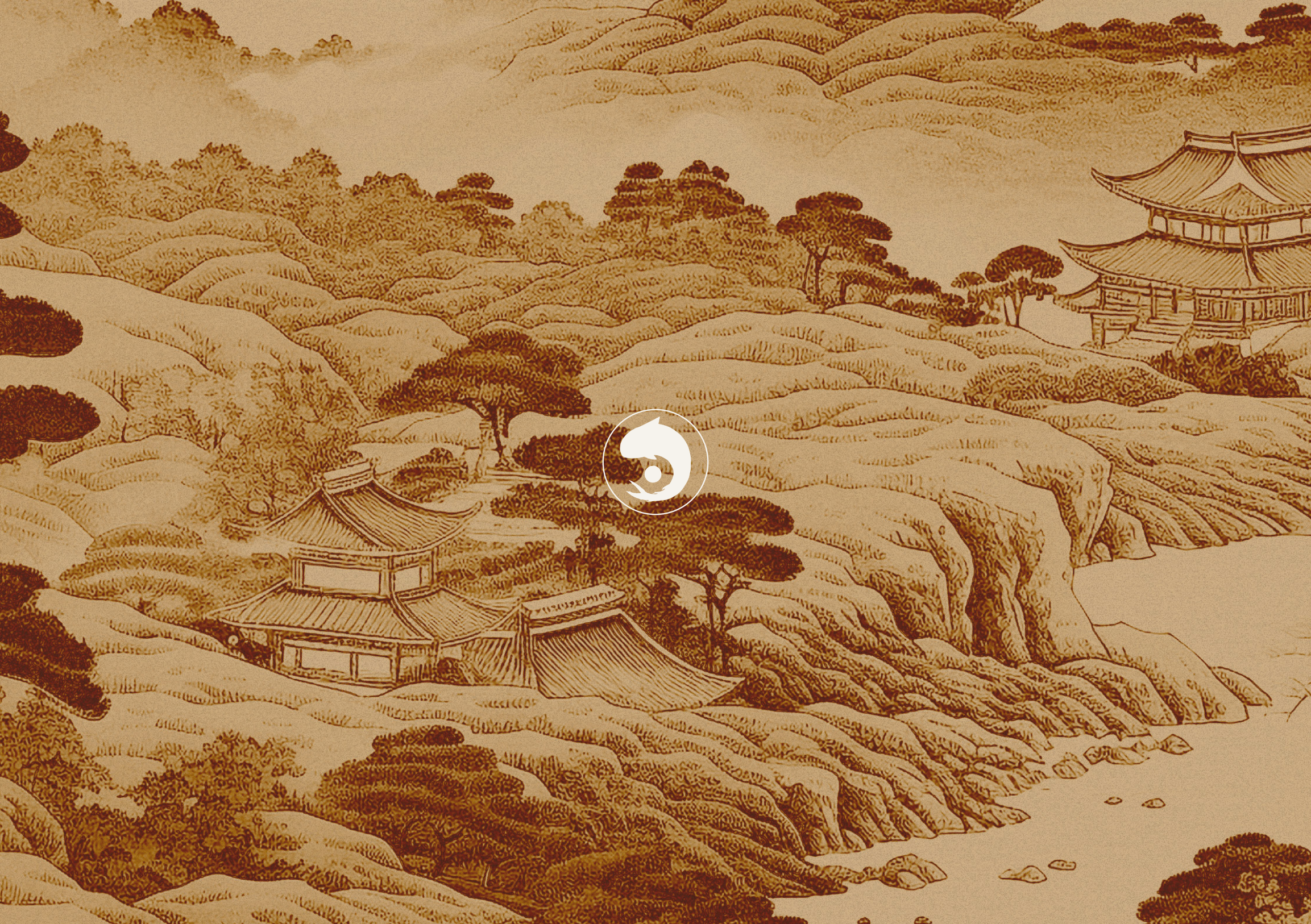
Relleno de queso philadelphia con corteza crujiente y dorada.

- ADICIÓN SALSA DE FRUTOS ROJOS: \$4.500

DIGESTIVOS

AMARETTO DISARONNO	\$20.000
BAILEYS	\$15.000
COINTREAU	\$20.000
RON ZACAPA 23 AÑOS	\$37.000

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



CERVEZAS

ÁGUILA LIGHT	\$8.500	DELIRIUM	\$31.900
CLUB COLOMBIA <i>Negra, Dorada, Roja.</i>	\$8.500	ERDINGER	\$24.900
BBC	\$9.900	HEINEKEN	\$9.900
JUNIPER GINGER BEER <i>(sin alcohol)</i>	\$12.900	REFAJO ZAKANI	\$23.900
BITBURGER 0.0 <i>(sin alcohol)</i>	\$13.900	<i>Club Colombia Dorada, Vodka, Sake, soda de piña y flor de jamaica.</i>	
CORONA	\$9.900	TSINGTAO	\$18.900
TRES CORDILLERAS	\$9.900	ASAHI	\$15.900
STELLA ARTOIS	\$9.900		

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

GINTONICS

BEEFEATER PINK

\$39.000

Fresas, naranja y Juniper Dry Tonic.

TANQUERAY TEN

\$53.000

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

MONKEY 47

\$53.000

Piña deshidratada, limón y Juniper Dry Tonic.

BOMBAY SAPPHIRE

\$39.000

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

TANQUERAY LONDON

\$39.000

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

MOM

\$45.000

Arándanos deshidratados, hierbabuena, toronja y Juniper Dry Tonic.

TANQUERAY RANGPUR

\$41.000

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

THE LONDON 1

\$53.000

Fresa macerada, frutos rojos y Juniper Elder Flower Tonic.

GINTONICS

HENDRICK'S

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

\$45.000

WHITLEY NEILL FRAMBUESA

Fresas, mora y Juniper Dry Tonic.

\$39.000

BULLDOG

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

\$43.000

WHITLEY NEILL NARANJA

Cáscara de naranja, tomillo y Juniper Dry Tonic.

\$39.000

FIFTY POUNDS

Sandía, cáscara de naranja y Juniper Elder Flower Tonic.

\$48.000

**WHITLEY NEILL GINGER
Y RHUBARB**

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

\$39.000

WHITLEY NEILL ORIGINAL

Flor de jamaica, limón deshidratado y Juniper Dry Tonic.

\$39.000

WHITLEY NEILL QUINCE

Naranja deshidratada, toronja deshidratada y Juniper Dry Tonic.

\$39.000

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

CANELAZO Vino tinto caliente, <i>borde de copa en azúcar y canela, naranja y astilla de canela.</i>	\$29.000	
MOJITO ZAKANI Ron blanco, <i>limón, hierbabuena macerada y soda de piña.</i>	\$26.000	
TOMMY'S MARGARITA Tequila, <i>miel de agave y limón.</i>	\$26.000	
TOKYO MARGARITA Tequila, <i>sake, miel de agave, limón y Tajín.</i>	\$30.000	
LYCHEE MARTINI Vodka, <i>licor de lychee, almíbar de lychee y fruta de lychee.</i>	\$36.000	

OLD FASHIONED Bulleit bourbon, almíbar, cold brew, soda y cáscara de naranja.	\$38.000	
SAKE SOUR Sake, limón, clara de huevo y syrup de manzanilla.	\$27.000	
SAKE MULE Sake, vodka, Juniper Ginger Beer, limón y naranja.	\$37.000	
COCONUT MOSCOW MULE Vodka, ron de coco, hierbabuena, coco deshidratado y Juniper Ginger Beer.	\$38.000	
MEZCAL MULE Mezcal, zumo de limón, almíbar y ginger beer. Escarchado con sal de cítricos y togarashi.	\$46.000	
MOSCOW MULE TRADICIONAL Vodka, almíbar, zumo de limón y Ginger Beer.	\$38.000	

PISCO SOUR

Almíbar, Pisco, limón y clara de huevo.

\$32.000**PANDA**

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

\$38.000**KOI**

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

\$32.000**TAKO**

Ron, vino blanco y maracuyá de hierbas.

\$24.000**GEISHA**

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

\$34.000**NINJA**

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

\$34.000**LIMONADA DE VINO**

Tinto, rosado, blanco.

\$30.000**APEROL SPRITZ**

Aperol, lambrusco blanco y naranja deshidratada.

\$36.000

VINO TINTO

VINOS	BOTELLA	MEDIA	COPA
VINO DE LA CASA	—	—	\$22.000
ENATE TEMPRANILLO CABERNET SAUVIGNON	\$160.000	—	—
ENTRECÔTE	\$120.000	—	—
RAMÓN BILBAO CRIANZA TEMPRANILLO	\$115.000	—	—
RAMÓN BILBAO CRIANZA ORGÁNICO	\$130.000	—	—
RAMÓN BILBAO RESERVA	\$180.000	—	—
MARQUÉS DE RISCAL TEMPRANILLO	\$110.000	\$63.000	—
MARQUÉS DE RISCAL RESERVA	\$190.000	—	—

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

VINO TINTO

VINOS	BOTELLA	MEDIA	COPA
B&G RESERVA PINOT NOIR	\$95.000	—	—
NORTON MALBEC DOC	\$110.000	—	—
MORANDE PIONERO CARMENERE	\$90.000	—	—
MORANDE PIONERO MERLOT	\$90.000	—	—
MONTES MERLOT	\$130.000	—	—
MONTES CABERNET SAUVIGNON	\$130.000	—	—
PROTOS RIBERA DUERO ROBLE	\$130.000	—	—
Nuestros precios no incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo.			

VINO BLANCO

VINOS	BOTELLA	MEDIA	COPA
VINO DE LA CASA	—	—	\$22.000
RAMÓN BILBAO VERDEJO	\$120.000	—	—
RAMÓN BILBAO VERDEJO ORGÁNICO	\$130.000	—	—
MAR DE FRADES	\$170.000	—	—
ENATE CHARDONNAY	\$160.000	—	—
ALMA MORA CHARDONNAY	\$110.000	—	—
NORTON COLECCIÓN TORRONTES	\$90.000	—	—
PROTOS VERDEJO	\$120.000	—	—
B&G RESERVA SAUVIGNON BLANC	\$90.000	—	—
MORANDE PIONERO CHARDONNAY	\$90.000	—	—
MARTIN CODAX	\$160.000	\$90.000	—
MONTES SAUVIGNON BLANC	\$130.000	—	—
MARQUÉS DE RISCAL RUEDA	\$120.000	\$73.000	—

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

VINO ROSADO

VINOS	BOTELLA	MEDIA	COPA
VINO DE LA CASA	—	—	\$22.000
RAMÓN BILBAO	\$115.000	—	—
ALMA MORA SYRAH	\$110.000	—	—
COUSIÑO MACUL GRIS	\$100.000	—	—
MARQUÉS RISCAL	\$110.000	—	—
AIRE DE PROTOS	\$120.000	—	—
MONTES CHERUB	\$160.000	—	—
B&G PARTAGER	\$80.000	—	—

ESPUMOSO

LAMBRUSCO	\$90.000
BLANCO, ROSADO, TINTO.	
CHANDON BRUT	\$135.000
CHANDON ROSE	\$135.000

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

SANGRÍA

BLANCA <i>Lambrusco blanco, vodka, frutas verdes, romero y mezcla zakani.</i>	\$110.000	TINTO DE VERANO <i>Vino tinto, vodka, fresas, manazana roja, naranja deshidratada y mezcla Zakani.</i>	\$33.000
ROSADA <i>Lambrusco rosado, ginebra, fresa, lychee, arándanos y mezcla zakani.</i>	\$110.000	BLANCO DE VERANO <i>Vino blanco, manzana verde, uvas verdes, mango y mezcla zakani.</i>	\$33.000
TINTO <i>Lambrusco tinto, vodka, infusión de moras y flor de jamaica, naranja y mezcla zakani.</i>	\$110.000	ROSADO DE VERANO <i>Vino rosado, fresas, lychees, arándanos y mezcla zakani.</i>	\$33.000
COPA DE SANGRÍA			\$32.000

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

LICORES

VODKA	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
ABSOLUT	\$150.000	\$100.000	\$18.000
SMIRNOFF	\$130.000	\$90.000	\$16.000
CÎROC	\$220.000	—	\$27.000

WHISKY	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$200.000	\$130.000	\$22.000
OLD PARR 12 AÑOS	\$200.000	\$130.000	\$22.000
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$220.000	\$140.000	\$24.000
BUCHANAN'S MASTER	\$240.000	—	\$28.000
BUCHANAN'S 18 AÑOS	\$430.000	—	\$42.000
BUCHANAN'S TWO SOULS	\$230.000	—	\$28.000
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$250.000	\$160.000	\$29.000
BULLEIT BOURBON	\$220.000	—	\$27.000
THE SINGLETON	\$220.000	—	\$27.000
BAILEYS	\$130.000	—	\$15.000

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

GINEBRA

GINEBRA	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
BEEFEATER PINK	\$230.000	—	\$26.000
MONKEY 47	\$310.000	—	\$43.000
TANQUERAY TEN	\$300.000	—	\$33.000
TANQUERAY RANGPUR	\$220.000	—	\$28.000
TANQUERAY LONDON	\$200.000	—	\$26.000
BOMBAY SAPPHIRE	\$200.000	—	\$26.000

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

GINEBRA

GINEBRA	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
MOM	\$270.000	—	\$28.000
BULLDOG	\$230.000	—	\$28.000
THE LONDON 1	\$300.000	—	\$32.000
FIFTY POUNDS	\$300.000	—	\$33.000
HENDRICK'S	\$280.000	—	\$32.000
WHITLEY NEILL	\$200.000	—	\$26.000
Frambuesa, original, naranja, jengibre & rhubarb y quince.			

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

TEQUILA Y MEZCAL

TEQUILA Y MEZCAL	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
DON JULIO 70	\$440.000	—	\$45.000
DON JULIO AÑEJO RESERVA	\$360.000	—	\$39.000
DON JULIO REPOSADO	\$320.000	—	\$35.000
DON JULIO BLANCO	\$290.000	—	\$32.000
PATRÓN AÑEJO	\$360.000	—	\$39.000
PATRÓN REPOSADO	\$320.000	—	\$35.000
PATRÓN BLANCO	\$290.000	—	\$32.000
MAESTRO DOBEL	\$360.000	—	\$39.000
GRAN CENTENARIO AÑEJO	\$210.000	—	\$27.000
GRAN CENTENARIO REPOSADO	\$160.000	—	\$21.000
MEZCAL 400 CONEJOS	\$270.000	—	\$35.000

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

SAKE

BOTELLA
\$130.000

TRAGO (150ML)
\$30.000

RON	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
VIEJO DE CALDAS 3 AÑOS	\$100.000	\$70.000	\$11.000
VIEJO DE CALDAS 8 AÑOS	\$130.000	\$80.000	\$14.000
MEDELLÍN 3 AÑOS	\$100.000	\$70.000	\$11.000
MEDELLÍN 8 AÑOS	\$130.000	\$80.000	\$14.000
ZACAPA AMBAR	\$190.000	—	\$22.000
ZACAPA 23 AÑOS	\$320.000	—	\$37.000

AGUARDIENTE	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
ANTIOQUEÑO <i>Rojo, Azúl, Verde.</i>	\$80.000	\$50.000	\$9.000

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

