



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

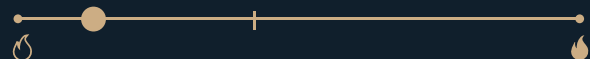
Pesca blanca con salsa de ajo y parmesano.

🔥 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 huancaína, ají amarillo y huevo.



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

🔥 Picante suave

🔥 Picante Intenso

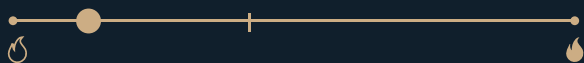
FUERTES



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 esparrágo 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.

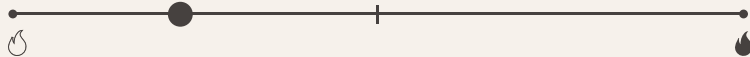
\$40.900



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

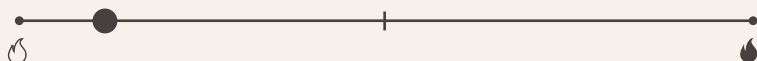
Nuestros precios no incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo.

Picante suave

Picante Intenso

 **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.



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

 Picante suave

 Picante Intenso

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

CEVICHE

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

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

🔥 Picante suave

💧 Picante Intenso

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

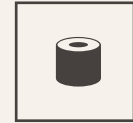
Salmón, atún, kani apanado y wakame con mayonesa japonesa, lechuga, zanahoria, teriyaki y ajonjolí.

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

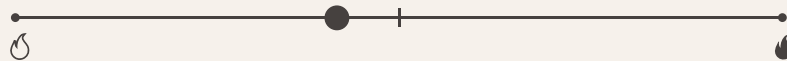
Roll apanado con palmitos, aguacate, queso philadelphia y *topping flameado de salmón, atún* y mayonesa japonesa.

● 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

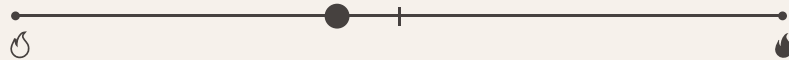


OCTOPUS

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

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

 Picante suave

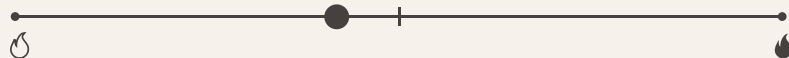
 Picante Intenso



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

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

Picante suave

Picante Intenso



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

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

 Picante suave

 Picante Intenso



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

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

Picante suave

Picante Intenso

NIGIRI

にぎり



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	

SASHIMI

刺身



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

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

 Picante suave

 Picante Intenso



ぎかに



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

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

SODA HATSU \$7.500

**PRODUCTOS
COCA COLA** \$7.500

JUGOS NATURALES EN AGUA \$9.900

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

JUGOS NATURALES EN LECHE \$10.900

Mango, fresa, piña, mora, maracuyá.

JUGOS ESPECIALES \$10.900

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

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

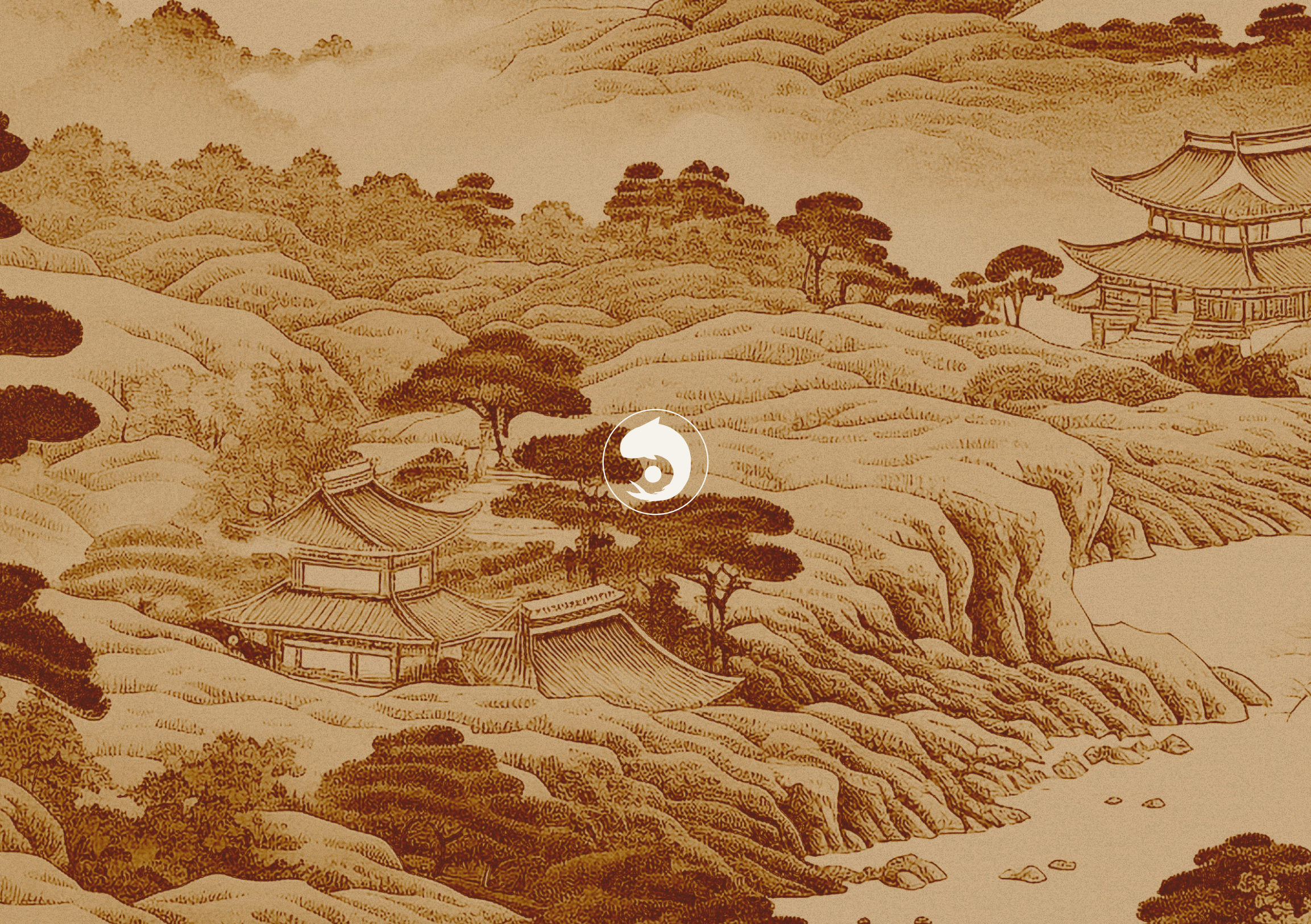
Relleno de queso philadelphia con corteza crujiente y dorada.

- 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	MANO NEGRA	\$13.900

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

GINTONICS

BEEFEATER

\$39.000

Pepino, láminas de coco deshidratado y Juniper Dry Tonic.

TANQUERAY TEN

\$53.000

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

BEEFEATER PINK

\$39.000

Fresas, naranja y Juniper Dry Tonic.

BOMBAY SAPPHIRE

\$39.000

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

MONKEY 47

\$53.000

Piña deshidratada, limón y Juniper Dry Tonic.

MOM

\$45.000

Arándanos deshidratados, hierbabuena, toronja y Juniper Dry Tonic.

TANQUERAY LONDON

\$39.000

Albahaca, limón en rodajas, piña deshidratada y Elder Flower 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

CÓCTELES

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

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

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

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

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	-	-
TARAPACA RESERVA CARMENERE	\$110.000	-	-
ASSEMBLAGE SANTA CAROLINA	\$110.000	-	-
JOEL GOTT PINOT NOIR	\$150.000	-	-
RAMÓN BILBAO CRIANZA TEMPRANILLO	\$115.000	-	-
RAMÓN BILBAO CRIANZA ORGÁNICO	\$130.000	-	-
RAMÓN BILBAO RESERVA	\$180.000	-	-

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

VINO TINTO

VINOS	BOTELLA	MEDIA	COPA
MARQUÉS DE RISCAL TEMPRANILLO	\$110.000	\$63.000	—
MARQUÉS DE RISCAL RESERVA	\$190.000	—	—
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 BLANCO, ROSADO, TINTO.	\$90.000
CHANDON BRUT	\$135.000
CHANDON ROSE	\$135.000

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

SANGRÍA

BLANCA**\$110.000**

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

TINTO DE VERANO**\$33.000**

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

ROSADA**\$110.000**

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

BLANCO DE VERANO**\$33.000**

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

TINTO**\$110.000**

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

ROSADO DE VERANO**\$33.000**

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

COPA DE SANGRÍA**\$32.000**

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

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
CHIVAS REGAL EXTRA 13 AÑOS	\$250.000	—	\$30.000

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

GINEBRA

GINEBRA	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
BEEFEATER	\$230.000	-	\$26.000
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 <i>Frambuesa, original, naranja, jengibre & rhubarb y quince.</i>	\$200.000	—	\$26.000

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, Azul, 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, indíquele a la persona que lo atiende ***si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele 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.



COCINA NIKKEI · SUSHI BAR

