



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.



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

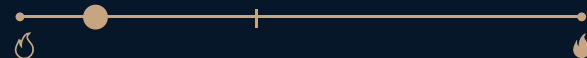
Finas lonjas de salmón
fresco marinado en salsa de
ajonjolí, yuzu y soya.

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

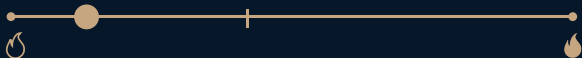
FUERTES



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 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

Frijoles de soya *cocidos al vapor.*

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

WAKAMEKANT

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

\$39.900

JALEA ZAKANT

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

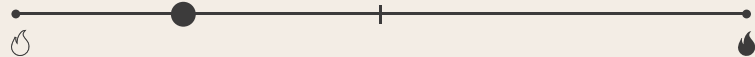
\$40.900



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

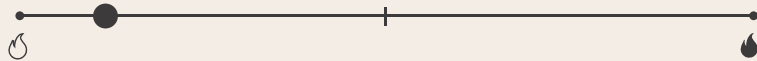
TAKOSO DE PULPO

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**\$81.900**

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

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

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

KANI EBI

\$37.900

Pan japonés al vapor con largostino 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.

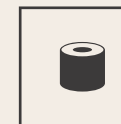
SUSHI SALAD**\$41.900**

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

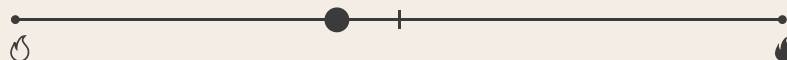


SAMURAI

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

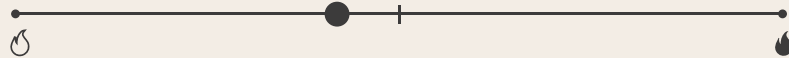


OCTOPUS

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 phitadelphia 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.**

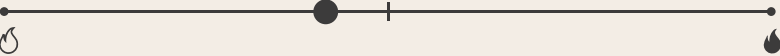
● ROLLO COMPLETO:\$43.900



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

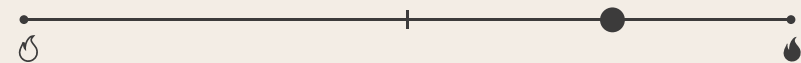
Nuestros precios no incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo.

 Picante suave

 Picante Intenso

ARROCES

INKA	\$49.900	THAI	\$43.900
Arroz clásico peruano con salmón, camarón, pollo, cebollín, raíz china, huevo, salsa de ostras y aceite de ajonjolí.		Arroz con solomito, cerdo, pollo, huevo, pimentón y raíz china.	
 VEGETARIANO	\$29.900	ARROZ CREMOSO DE AJÍ AMARILLO	\$60.900
Arroz con zanahoria, brócoli, huevo, raíz china, pimentón y aceite de ajonjolí.		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 ACEVICHADO	\$54.900
Arroz cremoso en base de ají Limo y leche de coco, acompañado de pollo y lomo salteados al estilo peruano.		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.

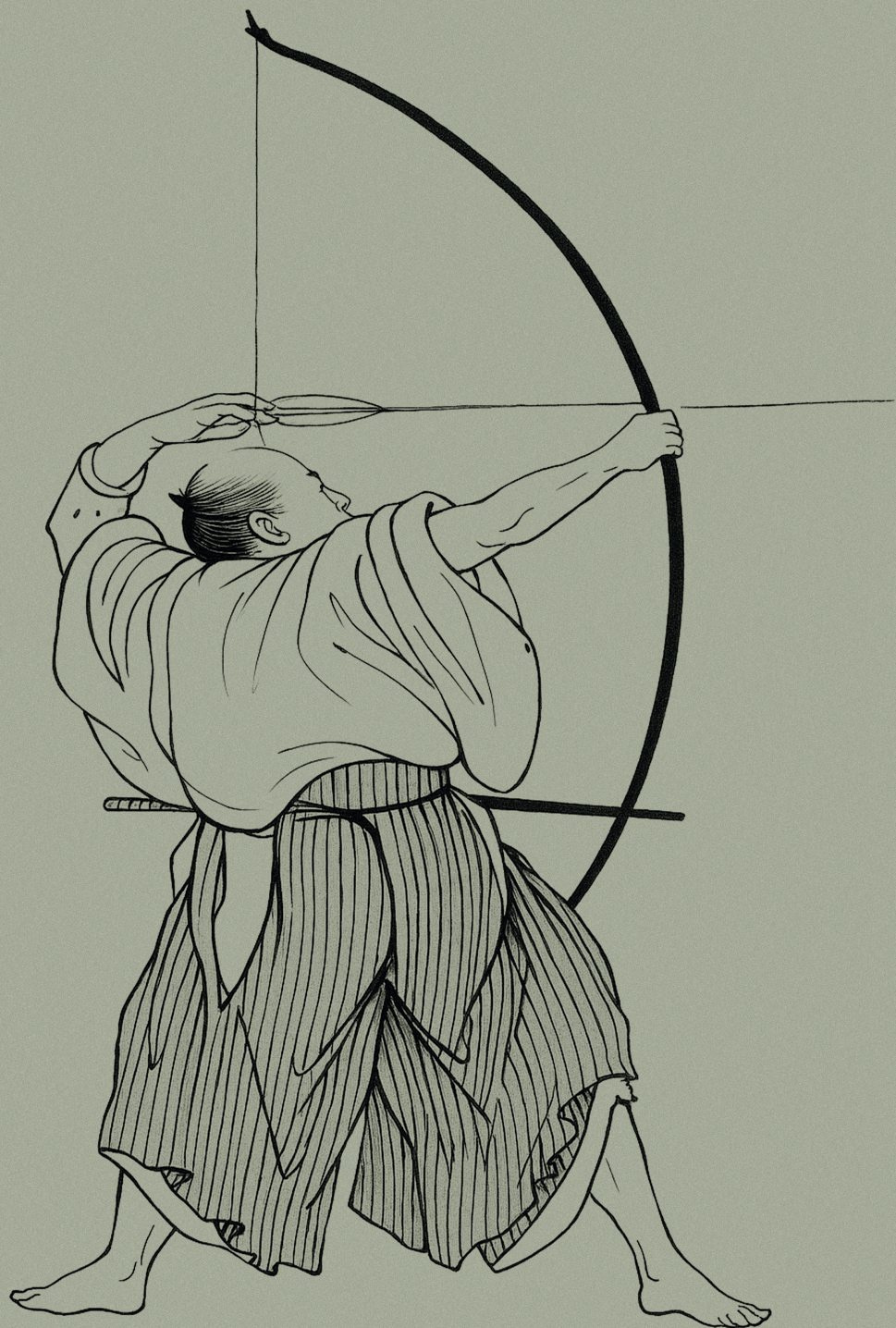
*Acompañado de salsa ponzu

\$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

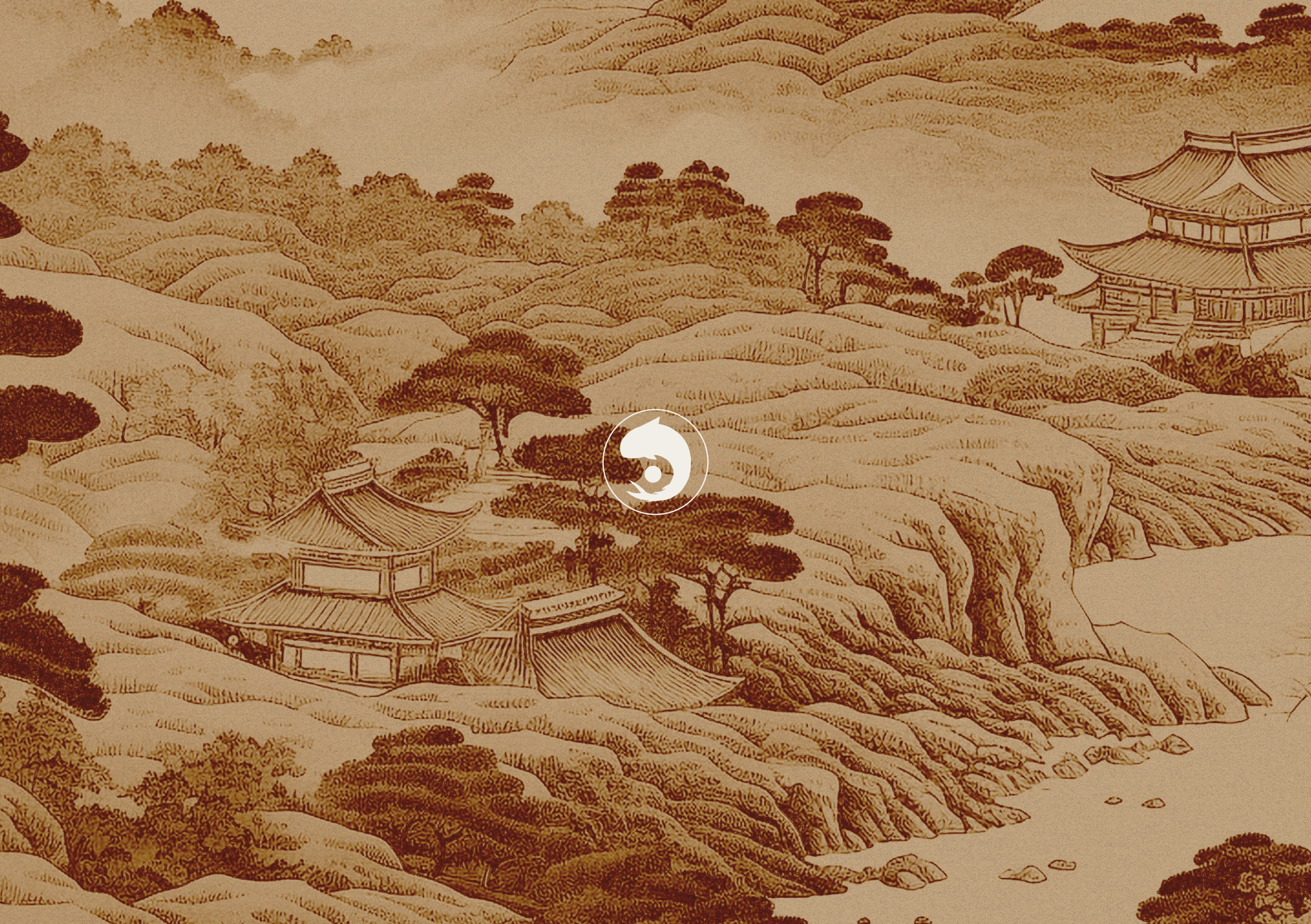
Relleno de queso philadelphia con corteza crujiente y dorada.

- ADICIÓN SALSA DE FRUTOS ROJOS: \$4.500

DIGESTIVOS

AMARETTO DISARONNO	\$27.000
BAILEYS	\$17.000
COINTREAU	\$27.000
RON ZACAPA 23 AÑOS	\$42.000

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

Fresas, naranja y *Juniper Dry Tonic*.

\$45.000

TANQUERAY RANGPUR

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

\$47.000

MONKEY 47

Piña deshidratada, limón y *Juniper Dry Tonic*.

\$65.000

TANQUERAY TEN

Hielo de arándanos, *cáscara de Limón y tónica de preferencia*.

\$59.000

TANQUERAY LONDON

Albahaca, Limón en rodajas, piña deshidratada y *Elder Flower Tonic*.

\$45.000

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

GINTONICS

BOMBAY SAPPHIRE

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

\$45.000**MOM**

Arándanos deshidratados, hierbabuena,
toronja y *Juniper Dry Tonic*.

\$52.000**THE LONDON 1**

Fresa macerada, frutos rojos y *Juniper
Elder Flower Tonic*.

\$59.000**HENDRICK'S**

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

\$52.000**BULLDOG**

Cascos de mandarina, Lychee, rornero y
Juniper Elder Flower Tonic.

\$49.000**FIFTY POUNDS**

Sandía, cáscara de naranja y *Juniper
Elder Flower Tonic*.

\$59.000

CANELAZO <i>Vino tinto caliente, borde de copa en azúcar y canela, naranja y astilla de canela.</i>	\$30.000	
MOJITO ZAKANI <i>Ron blanco, Limón, hierbabuena macerada y soda de piña.</i>	\$28.000	
TOMMY'S MARGARITA <i>Tequila, miel de agave y Limón.</i>	\$28.000	
TOKYO MARGARITA <i>Tequila, sake, miel de agave, limón y Tajín.</i>	\$32.000	
LYCHEE MARTINI <i>Vodka, Licor de Lychee, almíbar de lychee y fruta de lychee.</i>	\$38.000	

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

OLD FASHIONED <i>Bulleit bourbon, almibar, cold brew, soda y cáscara de naranja.</i>	\$40.000	
SAKE SOUR <i>Sake, limón, clara de huevo y syrup de manzanilla.</i>	\$30.000	
SAKE MULE <i>Sake, vodka, Juniper Ginger Beer, Limón y naranja.</i>	\$39.000	
COCONUT MOSCOW MULE <i>Vodka, ron de coco, hierbabuena, coco deshidratado y Juniper Ginger Beer.</i>	\$40.000	
MEZCAL MULE <i>Mezcal, zumo de limón, almibar y ginger beer. Escarchado con sal de cítricos y togarashi.</i>	\$48.000	
MOSCOW MULE TRADICIONAL <i>Vodka, almíbar, zumo de limón y Ginger Beer.</i>	\$40.000	

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

PISCO SOUR*Almíbar, Pisco, limón y clara de huevo.***\$34.000****PANDA***Ginebra Tanqueray, sake, Licor de lychee, mermelada de durazno, té blanco y manzanilla.***\$40.000****KOI***Vodka, sake, fresas, flor de Jamaica, lemon grey tea y soda de piña.***\$34.000****TAKO***Ron, vino blanco y maracuyá de hierbas.***\$26.000****GEISHA***Ginebra, reducción de moras y flor de Jamaica, aloe de coco y Juniper Elderflower Tonic.***\$36.000****NINJA***Tequila reposado, mermelada de agraz, hierbabuena, vino tinto y Juniper Ginger Beer.***\$36.000****LIMONADA DE VINO***Tinto, rosado, blanco.***\$30.000****APEROL SPRITZ***Aperol, lambrusco blanco y naranja deshidratada.***\$38.000**

VINO TINTO

VINOS	BOTELLA	MEDIA	COPA
VINO DE LA CASA	—	—	\$27.000
ENATE TEMPRANILLO CABERNET SAUVIGNON	\$190.000	—	—
ENTRECÔTE MERLOT—CABERNET—SYRAH	\$150.000	—	—
RAMÓN BILBAO CRIANZA TEMPRANILLO	\$150.000	—	—
RAMÓN BILBAO CRIANZA ORGÁNICO	\$160.000	—	—
RAMÓN BILBAO RESERVA TEMPRANILLO	\$230.000	—	—
MARQUÉS DE RISCAL TEMPRANILLO	\$140.000	\$80.000	—
MARQUÉS DE RISCAL RESERVA TEMPRANILLO	\$230.000	—	—
Nuestros precios no incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo.			

VINO TINTO

VINOS	BOTELLA	MEDIA	COPA
B&G RESERVA PINOT NOIR	\$125.000	—	—
NORTON MALBEC DOC	\$140.000	—	—
MORANDE PIONERO CARMENERE	\$110.000	—	—
MORANDE PIONERO MERLOT	\$110.000	—	—
MONTES MERLOT	\$170.000	—	—
MONTES CABERNET SAUVIGNON	\$170.000	—	—
PROTOS RIBERA DUERO ROBLE TEMPRANILLO	\$160.000	—	—

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

VINO BLANCO

VINOS	BOTELLA	MEDIA	COPA
VINO DE LA CASA	—	—	\$27.000
RAMÓN BILBAO VERDEJO	\$150.000	—	—
RAMÓN BILBAO VERDEJO ORGÁNICO	\$160.000	—	—
MAR DE FRADES ALBARIÑO	\$210.000	—	—
ENATE CHARDONNAY	\$190.000	—	—
ALMA MORA CHARDONNAY	\$140.000	—	—
NORTON COLECCIÓN TORRONTES	\$110.000	—	—
PROTOS VERDEJO	\$150.000	—	—
B&G RESERVA SAUVIGNON BLANC	\$120.000	—	—
MORANDE PIONERO CHARDONNAY	\$110.000	—	—
MARTIN CODAX ALBARIÑO	\$190.000	\$120.000	—
MONTES SAUVIGNON BLANC	\$170.000	—	—
MARQUES DE RISCAL RUEDA VERDEJO	\$150.000	\$90.000	—

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

VINO ROSADO

VINOS	BOTELLA	MEDIA	COPA
VINO DE LA CASA	—	—	\$27.000
RAMÓN BILBAO GARNACHA	\$150.000	—	—
ALMA MORA SYRAH	\$140.000	—	—
COUSIÑO MACUL GRIS CABERNET SAUVIGNON	\$130.000	—	—
MARQUÉS RISCAL ROSADO TEMPRANILLO—GARNACHA	\$140.000	—	—
AIRE DE PROTOS TEMPRANILLO —GARNACHA—VERDEJO—VIURA	\$150.000	—	—
MONTES CHERUB SYRAH—GRENACHE	\$200.000	—	—
B&G PARTAGER GARNACHA—SYRAH—CINSAULT	\$110.000	—	—

ESPUMOSO

LAMBRUSCO	\$120.000
BLANCO, ROSADO, TINTO.	
CHANDON BRUT	\$170.000
CHANDON ROSE	\$170.000

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

SANGRÍA

BLANCA

\$120.000

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

TINTO DE VERANO

\$42.000

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

ROSADA

\$120.000

Lambrusco rosado, ginebra, fresa, lychee, arandanos y mezcla zakani.

BLANCO DE VERANO

\$42.000

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

TINTO

\$120.000

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

ROSADO DE VERANO

\$42.000

Wahes, arandanos *mezcla zakani*.

COPA DE SANGRÍA

\$32.000

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

LICORES

VODKA	BOTELLA	MEDIA	COPA
ABSOLUT	\$180.000	\$130.000	\$20.000
SMIRNOFF	\$180.000	\$130.000	\$20.000
CÎROC	\$320.000	—	\$34.000

WHISKY	BOTELLA	MEDIA	COPA
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$250.000	\$180.000	\$27.000
OLD PARR 12 AÑOS	\$270.000	\$200.000	\$29.000
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$280.000	\$200.000	\$30.000
BUCHANAN'S MASTER	\$320.000	—	\$34.000
BUCHANAN'S 18 AÑOS	\$550.000	—	\$57.000
BUCHANAN'S TWO SOULS	\$320.000	—	\$34.000
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$300.000	\$210.000	\$32.000
BULLEIT BOURBON	\$280.000	—	\$30.000
THE SINGLETON	\$280.000	—	\$30.000
BAILEYS	\$150.000	—	\$17.000

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

GINEBRA

GINEBRA	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
BEEFEATER PINK	\$300.000	—	\$32.000
MONKEY 47	\$420.000	—	\$52.000
TANQUERAY TEN	\$370.000	—	\$39.000
TANQUERAY RANGPUR	\$290.000	—	\$32.000
TANQUERAY LONDON	\$270.000	—	\$30.000
BOMBAY SAPPHIRE	\$290.000	—	\$32.000

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

GINEBRA

GINEBRA	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
MOM	\$340.000	—	\$36.000
BULLDOG	\$340.000	—	\$36.000
THE LONDON 1	\$370.000	—	\$39.000
FIFTY POUNDS	\$400.000	—	\$42.000
HENDRICK'S	\$390.000	—	\$42.000

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

TEQUILA Y MEZCAL

TEQUILA Y MEZCAL	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
DON JULIO 70	\$540.000	–	\$56.000
DON JULIO AÑEJO RESERVA	\$450.000	–	\$50.000
DON JULIO REPOSADO	\$400.000	–	\$42.000
DON JULIO BLANCO	\$350.000	–	\$36.000
PATRÓN AÑEJO	\$490.000	–	\$52.000
PATRÓN REPOSADO	\$450.000	–	\$50.000
PATRÓN BLANCO	\$380.000	–	\$40.000
MAESTRO DOBEL	\$450.000	–	\$50.000
GRAN CENTENARIO AÑEJO	\$290.000	–	\$32.000
GRAN CENTENARIO REPOSADO	\$190.000	–	\$25.000
MEZCAL 400 CONEJOS	\$350.000	–	\$36.000

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

SAKE	BOTELLA	TRAGO (150 ML)
	\$150.000	\$45.000

RON	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
VIEJO DE CALDAS 3 AÑOS	\$120.000	\$90.000	\$15.000
VIEJO DE CALDAS 8 AÑOS	\$160.000	\$110.000	\$18.000
MEDELLÍN 3 AÑOS	\$120.000	\$90.000	\$15.000
MEDELLÍN 8 AÑOS	\$160.000	\$110.000	\$18.000
ZACAPA AMBAR	\$240.000	—	\$26.000
ZACAPA 23 AÑOS	\$400.000	—	\$42.000

AGUARDIENTE	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
ANTIOQUEÑO Rojo, Azul, Verde.	\$100.000	\$70.000	\$12.000

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

