



M

E

N

Ú

Zakani

COCINA NIKKEI • SUSHI BAR



¿REQUIERES FACTURA ELECTRÓNICA?

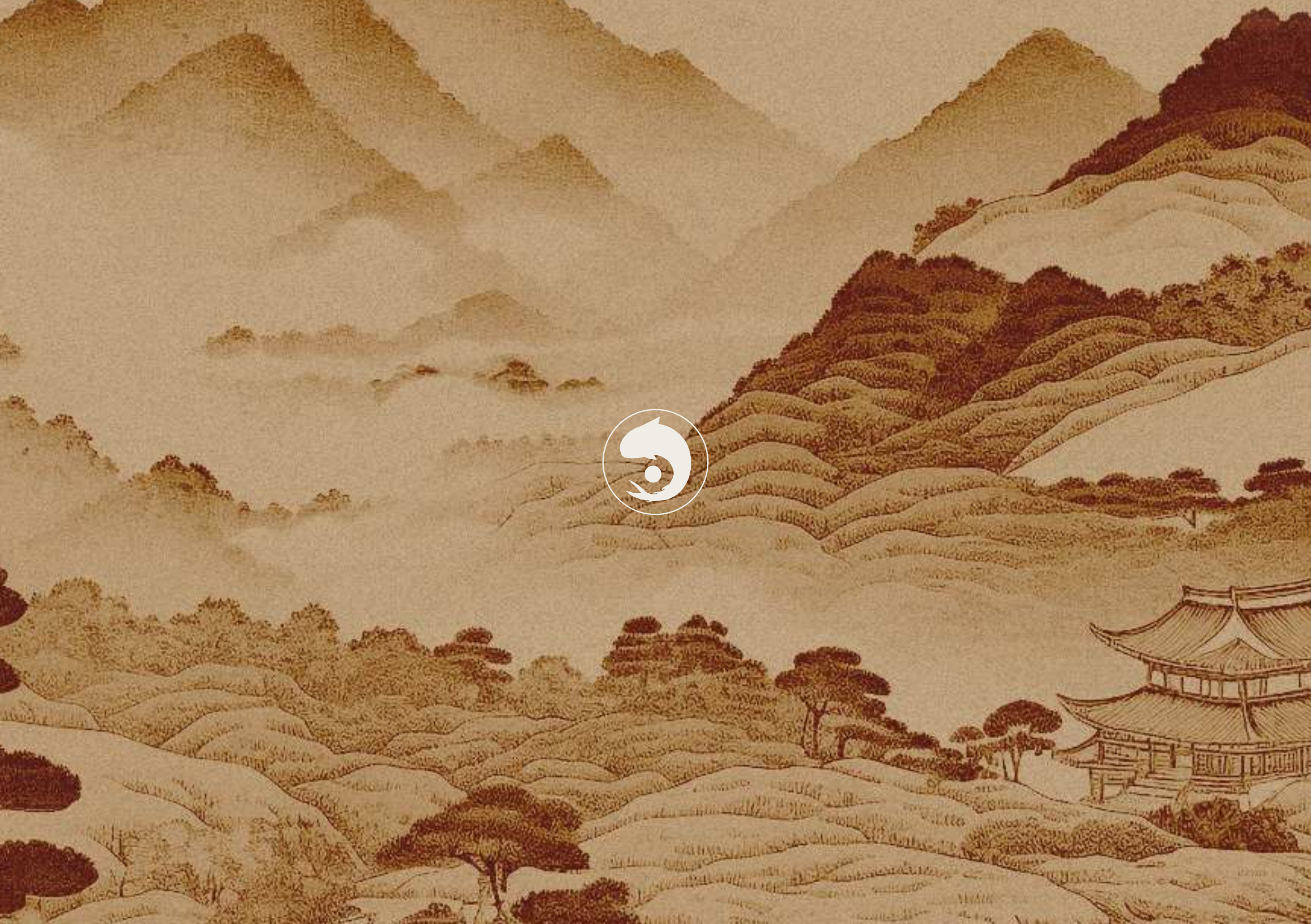
En caso de requerir factura electrónica
Debes solicitarla **al momento de pedir la cuenta.**
Después de solicitada *la cuenta está no podrá ser generada.*

MUCHAS GRACIAS

Nuestros precios incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo.



COCINA NIKKEI • SUSHI BAR



SUGERENCIAS DEL CHEF

ENTRADAS

TIRADITO YUZU HAMACHI \$80.000

Finas lonjas de hamachi
marinado en yuzu y jalapeño.

NIGIRI HAMACHI \$40.000

Hamachi con mantequilla
clarificada al fuego.

TIRADITO YUZU SALMÓN \$60.000

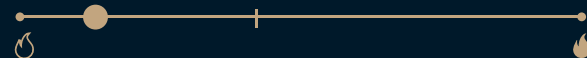
Finas lonjas de salmón
fresco marinado en salsa de
ajonjolí, yuzu y soya.

NIGIRI NINIKU PARMESANO \$22.000

Pesca blanca con salsa
de ajo y parmesano.

🔥 CEVICHE FUJI \$55.000

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



Nuestros precios incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo.

🔥 Picante suave

🔥 Picante Intenso

FUERTES

TAKO ROLL

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

• ROLLO COMPLETO:\$54.000 • MEDIO ROLLO:\$31.000

TUNA TARTAR ROLL

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

• ROLLO COMPLETO:\$51.000 • MEDIO ROLLO:\$30.000

🔥 ARROZ DE CUZCO \$59.000

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



PASTA RAMEN MIXTA \$62.000

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

BAR

SHOGA Y MEZCAL \$48.000

Mezcal 400 conejos, piña y jengibre.

SUIKA \$35.000

Aguardiente, syrup de sandía y limón macerado.

OTUSAN \$52.000

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

ENTRADAS

EDAMAMES

Frijoles de soya *cocidos al vapor.*

• SAL MARINA:\$22.000

• 🌶️ SPICY:\$25.000

PALMITOS LIMÓN

Palmitos de cangrejo *marinados al limón.*

\$22.000

KANI CREAM

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

\$35.000

BOCADO DE REY

Rollitos de salmón, anguila, queso philadelphia y aguacate.

\$45.000

TARTAR DE ATÚN

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

\$40.000

TARTAR DE SALMÓN

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

\$42.000

WAKAMEKANI

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

\$44.000

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.

\$56.000

ZAKANI EBI

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

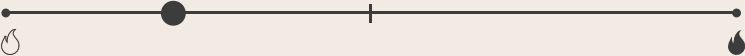
\$53.000



KANI DINAMITA

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

\$37.000



WASABI EBI

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

\$43.000

TAKOSO

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

• POLLO: \$41.000	• SOLOMITO: \$53.000
• SALMÓN: \$57.000	

GYOZAS BUTTA

Gyozas al vapor rellenas de cerdo, acompañadas de salsa ponzu.

\$29.000

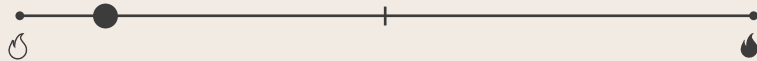
TAKOSO DE PULPO

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

\$57.000

**BOCADO DE REINA****\$36.000**

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

**CHICHARRÓN
DE SALMÓN****\$39.000**

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

ZAKANI TAKO**\$95.000**

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

SHIBUYA ROLLS**\$46.000**

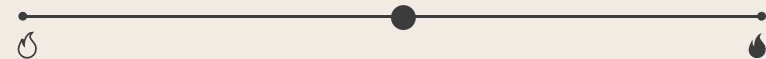
Rollitos crujientes de salmón,
aguacate y queso crema.
Cubiertos con salsa de palmito,
teriyaki y ajonjolí.

**LANGOSTINOS
HIROSHIMA****\$53.000**

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

**CAMARONES TSURAI****\$47.000**

Camarones apanados bañados en salsa
ligeramente **picante**.



BAOS



ACEVICHADO

\$35.000

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



PANCETA

\$35.000

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

POLLO CRISPY

\$35.000

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

KANI EBI

\$43.000

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

TIRADITOS



ATÚN

\$45.000

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

SALMÓN

\$45.000

Finas lonjas de salmón marinado en leche de tigre y salsa de palmito.

TAKO

\$60.000

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



CEVICHES

SHINSEN

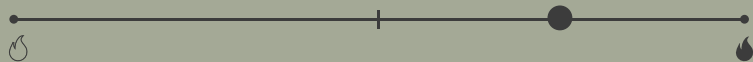
Trozos de pescado blanco, maíz cancha, aguacate, pimentón, mango, cebolla y *cilantro* marinados en *leche de tigre* y *ají amarillo*.

\$42.000

🔥 FUSHIGUI

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

\$47.000



CEVICHE CALIENTE

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

\$55.000

CEVICHE DE ATÚN

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

\$47.000

PULPO PARMESANO

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

\$65.000

ス
ー
プ

SOPAS

SOPA RAMEN TIERRA

\$55.000

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

SOPA RAMEN MAR

\$60.000

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

SOPA RAMEN ESPECIAL

\$53.000

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

SOPA DE MARISCOS

\$79.000

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

サ
ラ
ダ

ENSALADAS

ZAKANI CAESAR

\$44.000

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

SUSHI SALAD

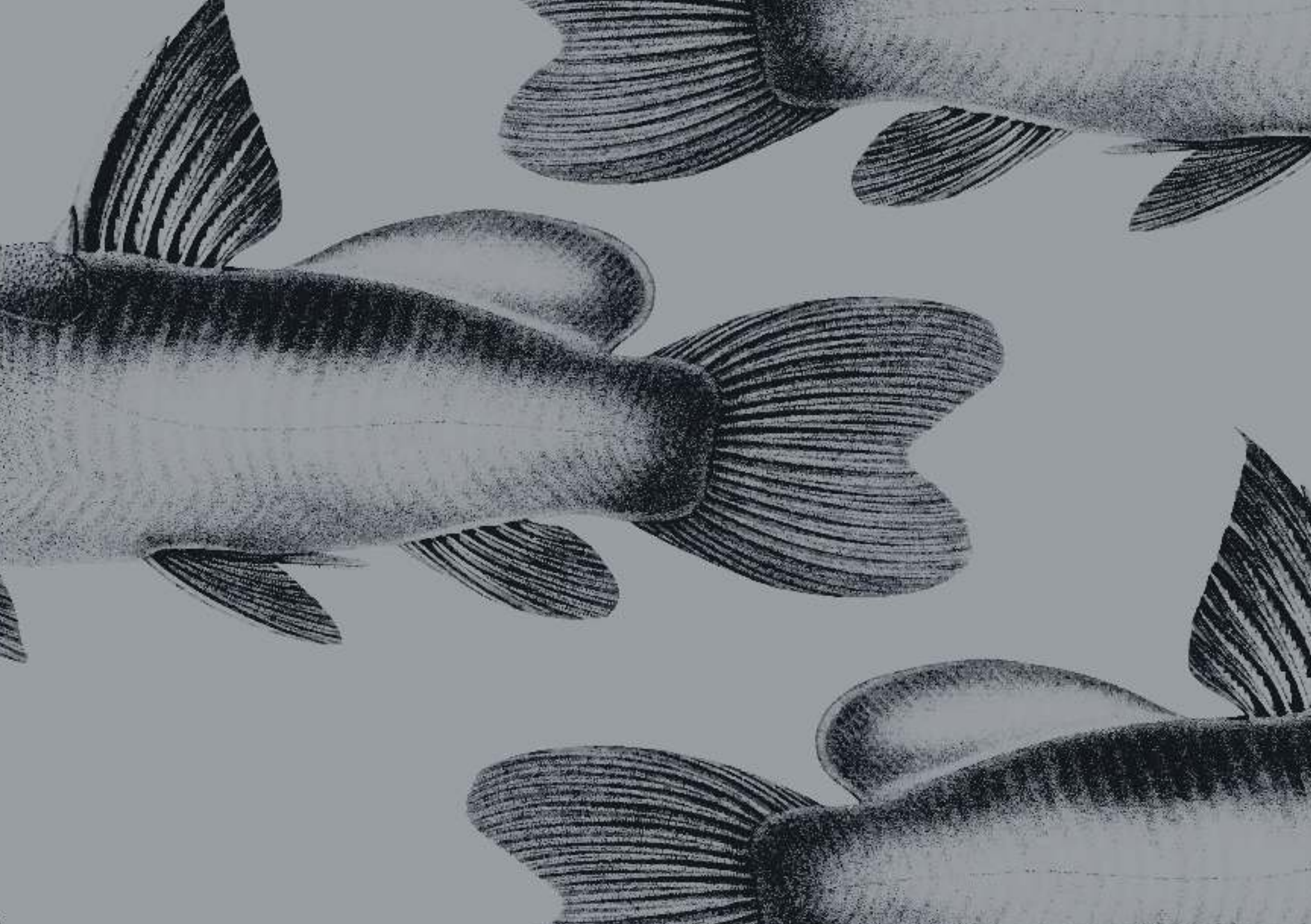
\$46.000

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

Nuestros precios 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 togarashi.

● ROLLO COMPLETO:\$45.000

● MEDIO ROLLO:\$28.000

ZAKANI CRUNCH

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

● ROLLO COMPLETO:\$48.000

● MEDIO ROLLO:\$29.000

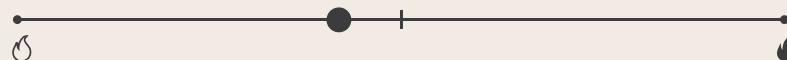


SAMURAI

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

● ROLLO COMPLETO:\$49.000

● MEDIO ROLLO:\$30.000



CRAB

Salmón, kani, maguro, aguacate y queso philadelphia.

● ROLLO COMPLETO:\$57.000

● MEDIO ROLLO:\$33.000

ZAKANI DELUXE

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

● ROLLO COMPLETO:\$52.000

● MEDIO ROLLO:\$31.000

ZAKANI EXPLOSION

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

● ROLLO COMPLETO:\$49.000

● MEDIO ROLLO:\$30.000

EDO

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

● ROLLO COMPLETO:\$49.000

● MEDIO ROLLO:\$30.000

Nuestros precios incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo.

Picante suave

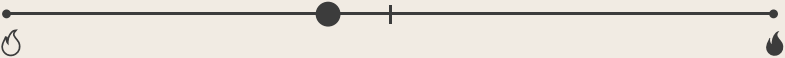
Picante Intenso



OCTOPUS

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

● ROLLO COMPLETO:\$58.000	● MEDIO ROLLO:\$34.000
---------------------------	------------------------



THANOS

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

● ROLLO COMPLETO:\$58.000	● MEDIO ROLLO:\$34.000
---------------------------	------------------------

GEISHA

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

● ROLLO COMPLETO:\$44.000	● MEDIO ROLLO:\$27.000
---------------------------	------------------------

GOHAN

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

● ROLLO COMPLETO:\$52.000	● MEDIO ROLLO:\$31.000
---------------------------	------------------------

SEIKI

Salmón, aguacate y queso philadelphia forrado en madurito apanado.

● ROLLO COMPLETO:\$44.000	● MEDIO ROLLO:\$27.000
---------------------------	------------------------

KOMODO

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

● ROLLO COMPLETO:\$48.000	● MEDIO ROLLO:\$29.000
---------------------------	------------------------

BUTTER CRAB

Palmito, queso crema y ajonjolí envuelto en papel de arroz. *Acompañado de mantequilla clarificada.*

● ROLLO COMPLETO:\$46.000

BUTTER CRAB TRUFADO

Palmito, queso crema de trufa y ajonjolí, envuelto en papel de arroz. *Acompañado de mantequilla clarificada de trufa.*

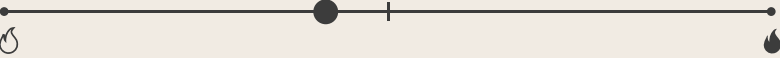
● ROLLO COMPLETO:\$51.000



TANOSHI

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

● ROLLO COMPLETO:\$51.000	● MEDIO ROLLO:\$30.000
---------------------------	------------------------



VEGGIE ROLL

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

● ROLLO COMPLETO:\$31.000	● MEDIO ROLLO:\$21.000
● ADICIÓN DE TOFU :\$16.000	



BEJITARIAN

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

● ROLLO COMPLETO:\$34.000	● MEDIO ROLLO:\$23.000
● ADICIÓN DE TOFU :\$16.000	

TAWA

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

● ROLLO COMPLETO:\$51.000	● MEDIO ROLLO:\$30.000
---------------------------	------------------------

KOKO

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

● ROLLO COMPLETO:\$40.000	● MEDIO ROLLO:\$25.000
---------------------------	------------------------

NIJI

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

● ROLLO COMPLETO:\$48.000	● MEDIO ROLLO:\$29.000
---------------------------	------------------------

AMAI

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

● ROLLO COMPLETO:\$49.000	● MEDIO ROLLO:\$30.000
---------------------------	------------------------

OSAKA

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

● ROLLO COMPLETO:\$52.000



IKA

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

● ROLLO COMPLETO:\$40.000	● MEDIO ROLLO:\$25.000
---------------------------	------------------------

EBI VOLCANO

Roll relleno de langostino apanado, aguacate y queso philadelphia, cubierto con una salsa de wakame, palmito, queso crema de *trufa y sriracha.*

● ROLLO COMPLETO:\$52.000	● MEDIO ROLLO:\$31.000
---------------------------	------------------------

NINIKU

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

● ROLLO COMPLETO:\$46.000	● MEDIO ROLLO:\$28.000
---------------------------	------------------------

OKINAWA

Roll en papel de arroz con tinta de calamar, salmón fresco, queso crema de trufa, *kani apanado y salsa agridulce.*

● ROLLO COMPLETO:\$49.000

KATANA

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

● ROLLO COMPLETO:\$52.000	● MEDIO ROLLO:\$31.000
---------------------------	------------------------

KYOTO

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

● ROLLO COMPLETO:\$46.000	● MEDIO ROLLO:\$28.000
---------------------------	------------------------



PHILADELPHIA

Salmón, aguacate y queso philadelphia.

● ROLLO COMPLETO:\$46.000	● MEDIO ROLLO:\$28.000
---------------------------	------------------------

CALIFORNIA

Palmito, masago, aguacate y ajonjolí.

● ROLLO COMPLETO:\$44.000	● MEDIO ROLLO:\$27.000
---------------------------	------------------------

EBI TEMPURA

Langostinos tempura, aguacate, queso philadelphia y ajonjolí.

● ROLLO COMPLETO:\$40.000	● MEDIO ROLLO:\$25.000
---------------------------	------------------------

RAINBOW

Salmón, atún, anguila, palmito y aguacate.

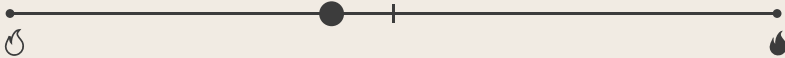
● ROLLO COMPLETO:\$54.000	● MEDIO ROLLO:\$31.000
---------------------------	------------------------



SPICY TUNA

Atún, aguacate y salsa spicy.

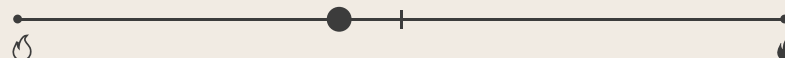
● ROLLO COMPLETO:\$44.000	● MEDIO ROLLO:\$27.000
---------------------------	------------------------



DINAMITA

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

● ROLLO COMPLETO:\$48.000	● MEDIO ROLLO:\$29.000
---------------------------	------------------------



Nuestros precios incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo.

Picante suave

Picante Intenso

にぎり

NIGIRI



TAKO Pulpo \$34.000	MASAGO Caviar de pescado \$36.000
SAKE Salmón \$21.000	MAGURO Atún \$25.000
KANI Palmito \$21.000	UNAGUI Anguila \$30.000
EBI Langostino \$24.000	

刺身

SASHIMI



MIXTO Dos variedades \$60.000	WAKAME Ensalada de algas \$25.000
MAGURO Atún \$49.000	SAKE Salmón \$45.000
UNAGUI Anguila \$46.000	TAKO Pulpo \$65.000

Nuestros precios 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 ajonjolí y pollo en salsa katsu.*

\$74.000

TEPPAN TIERRA

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

\$64.000

TEPPAN MAR

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

\$84.000

TEPPAN ZAKANI MIXTO (PARA DOS PERSONAS)

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

\$165.000

TEPPAN ZAKANI ESPECIAL (PARA DOS PERSONAS)

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

\$175.000

Nuestros precios incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo.

 Picante suave

 Picante Intenso

ARROCES

INKA

\$56.000

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



VEGETARIANO

\$35.000

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

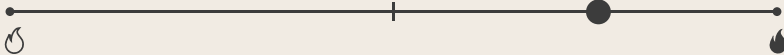
• ADICIÓN DE TOFU :\$16.000



ARROZ CREMOSO DE AJÍ LIMO

\$67.000

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



THAI

\$49.000

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

ARROZ CREMOSO DE AJÍ AMARILLO

\$69.000

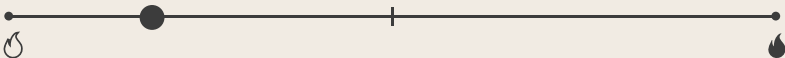
Arroz cremoso en base de ají amarillo con zanahoria y brócoli. Finalizado con pescado fresco, langostino, anillos de calamar apanados y puerro caramelizado.



ARROZ ACEVICHADO

\$61.000

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



Nuestros precios incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo.

Picante suave

Picante Intenso

WOK

PASTA RAMEN MAR**\$79.000**

Acompañada de camarón, langostinos, tilapia y vegetales en salsa niniko.

FRUTOS DEL MAR**\$79.000**

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

*Acompañado con arroz blanco

POLLO HOKKAIDO**\$59.000**

Pollo salteado con variedad de verduras en leche de coco, salsa de ostras y vino blanco.

*Acompañado con arroz blanco

PASTA RAMEN TIERRA**\$65.000**

Acompañada de pollo, res, cerdo y vegetales en salsa teriyaki.

**PASTA RAMEN VEGETARIANA****\$39.000**

Variedad de verduras salteadas con aceite de ajonjolí y salsa de soya.

*Adición de Tofu: \$16.000

Nuestros precios 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.

\$79.000

SALMÓN A LA PLANCHA

Acompañado de verduras salteadas.

\$73.000

ATÚN SELLADO

120 gr de atún tataki con ensalada de lechuga, palmito de cangrejo, cebolla y leche de tigre.

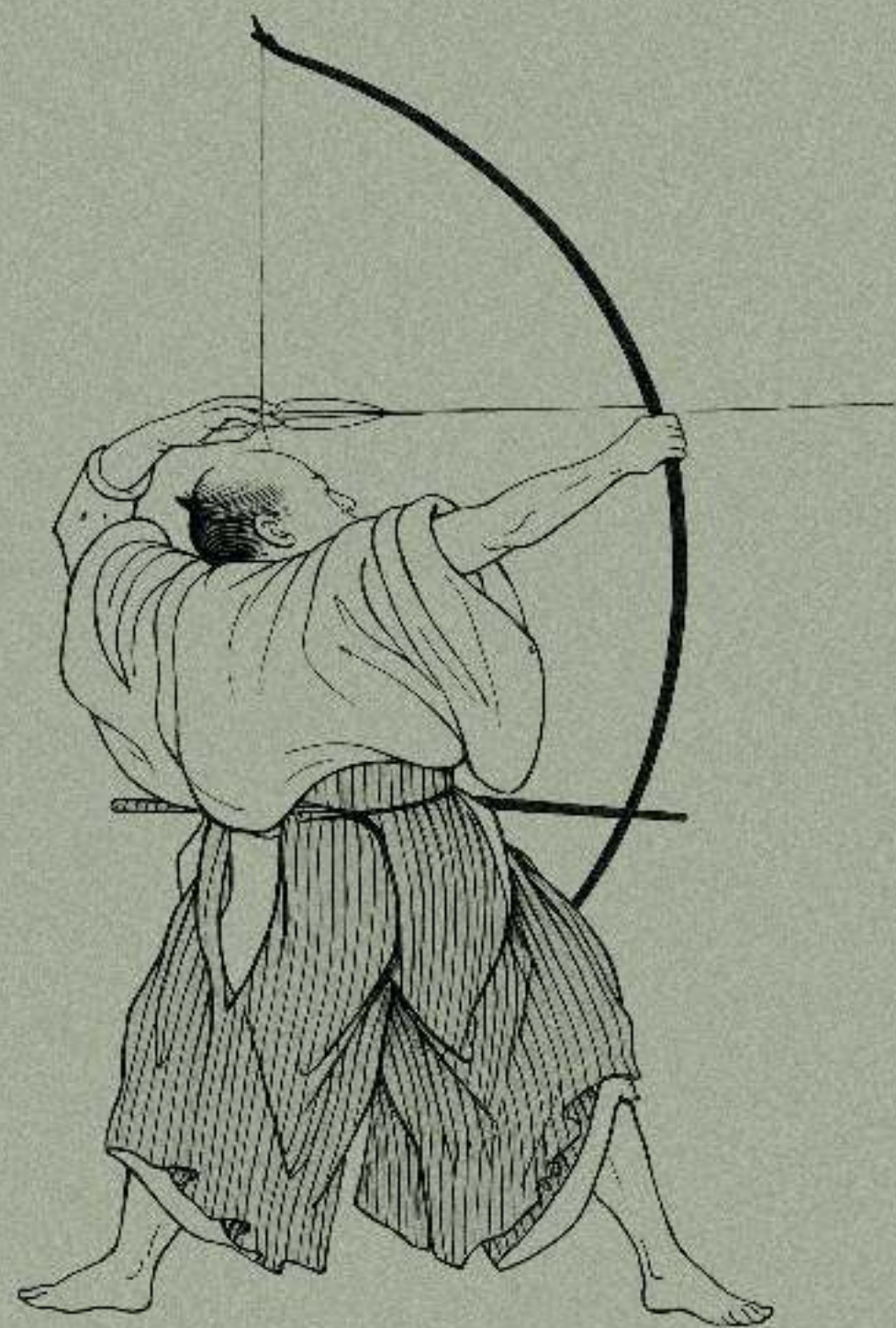
*Acompañado de salsa ponzu

\$49.000

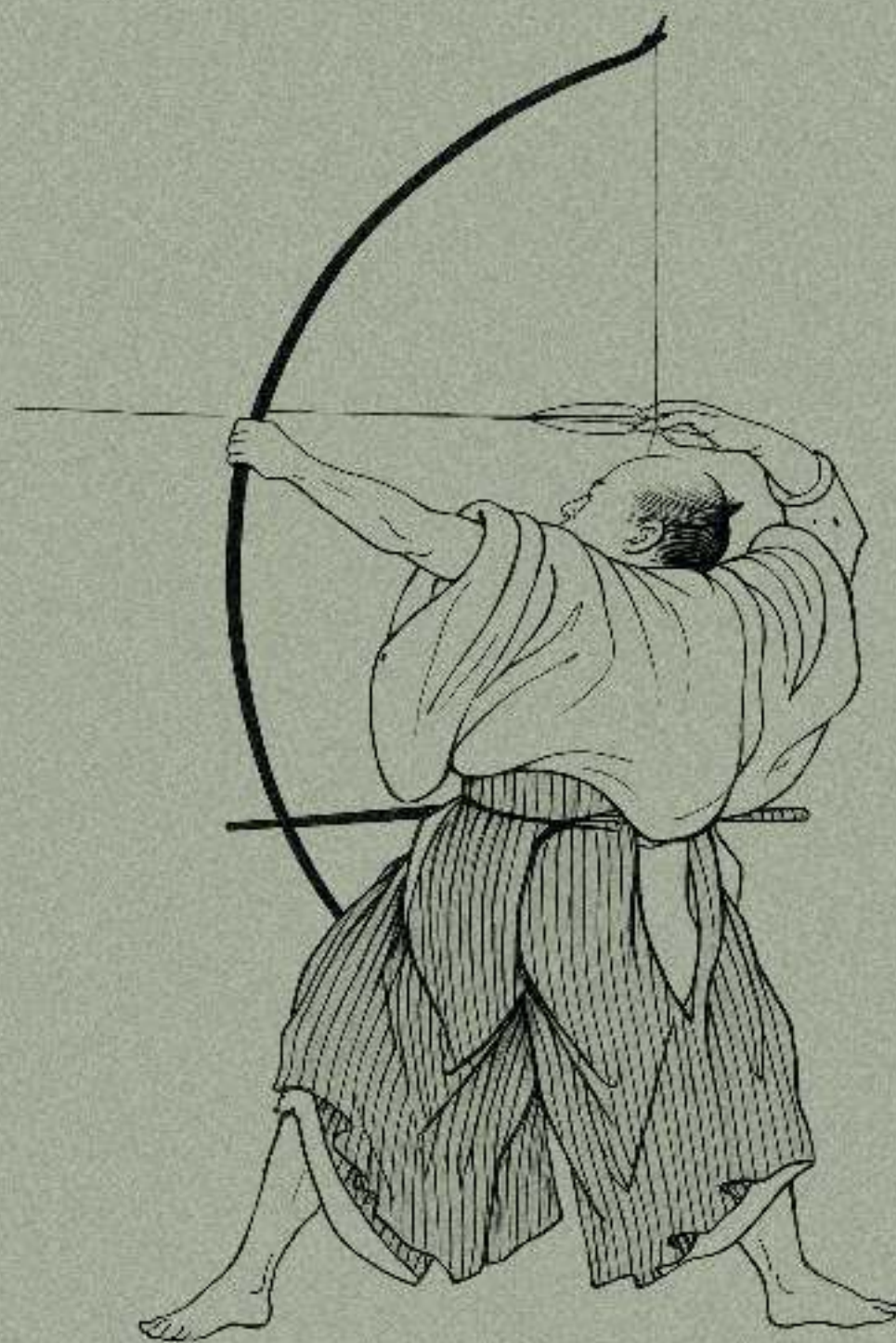
SALMÓN SOBRE CREMOSO DE CURRY

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

\$76.000



ざかに



BEBIDAS

AGUA SAN PELLEGRINO 1LT	\$27.500	PRODUCTOS COCA COLA	\$8.500
AGUA SIN GAS	\$8.500	JUGOS NATURALES EN AGUA \$11.500	
AGUA CON GAS	\$8.500		<i>Mango, fresa, limonada, piña, mora, maracuyá y tamarindo.</i>
BRETAÑA	\$8.500	JUGOS NATURALES EN LECHE \$12.500	
TÉ HATSU	\$9.500		<i>Mango, fresa, piña, mora, maracuyá.</i>
SODAS SABORIZADAS	\$12.500	JUGOS ESPECIALES	\$12.500
<i>Sandía, hierbabuena, tamarindo, maracuyá, lychee y hierbabuena, coco, kiwi, arándanos, lychee, frambuesa.</i>			<i>Piña hierbabuena, mora hierbabuena, fresa albahaca, limonada de hierbabuena, limonada de coco, limonada de jengibre, limonada de lychees, limonada de tamarindo.</i>
SODA HATSU	\$8.500		

Nuestros precios incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo.

MOCKTAILS

LEMONGRASS**\$26.000**

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

PAINAPPU**\$23.000**

*Juniper coconut sparkling, piña
y limón.*

SENDAI**\$26.000**

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

TOKYO**\$26.000**

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

BUKU**\$19.000**

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

NATSU**\$26.000**

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

PINK TONIC**\$23.000**

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

Nuestros precios incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo.

POSTRES

CHEESECAKE DE LOTUS

\$33.000

Cremoso cheesecake horneado sobre una base de galleta Lotus Biscoff, cubierto con crema de Lotus y galleta triturada.

TORTA VASCA

\$35.000

Interior cremoso y superficie con caramelo de miso que le aporta un sabor profundo e irresistible.

SKILLET COOKIE

\$31.000

Galleta con chips de chocolate, horneada al momento en sartén de hierro. Crujiente por fuera, suave por dentro, **acompañada de helado de vainilla.**

VOLCÁN DE CHOCOLATE

\$31.000

Torta de chocolate rellena de chocolate caliente, acompañada de helado de vainilla.

DIGESTIVOS

AMARETTO DISARONNO	\$30.000
BAILEYS	\$20.000
COINTREAU	\$30.000
RON ZACAPA 23 AÑOS	\$46.000

Nuestros precios incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo.



CERVEZAS

ÁGUILA LIGHT	\$9.500	STELLA ARTOIS	\$12.500
CLUB COLOMBIA <i>Negra, Dorada, Roja.</i>	\$9.500	DELIRIUM	\$35.500
BBC	\$12.500	ERDINGER	\$27.500
JUNIPER GINGER BEER <i>(sin alcohol)</i>	\$15.500	HEINEKEN	\$12.500
CORONA	\$12.500	REFAJO ZAKANI	\$26.500
CORONA CERO	\$12.500	<i>Club Colombia Dorada, Vodka, Sake, soda de piña y flor de jamaica.</i>	
TRES CORDILLERAS	\$12.500	TSINGTAO	\$21.500
		ASAHI	\$17.500

Nuestros precios incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo.

GINTONICS

BEEFEATER

Pepino y coco deshidratado.

\$49.000

BEEFEATER PINK

Fresas y naranja.

\$49.000

MONKEY 47

Piña deshidratada y limón.

\$75.000

TANQUERAY RANGPUR

Láminas de jengibre rosado, hojas de laurel y naranja.

\$53.000

TANQUERAY TEN

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

\$65.000

TANQUERAY LONDON

Albahaca, limón en rodajas y piña deshidratada.

\$49.000

GINTONICS

BOMBAY SAPPHIRE

Romero fresco, cáscara de naranja y pimienta rosada.

\$49.000

MOM

Arándanos deshidratados, hierbabuena y toronja.

\$57.000

THE LONDON 1

Fresa macerada y frutos rojos.

\$65.000

HENDRICK'S

Pepino y cáscara de limón.

\$65.000

BULLDOG

Cascos de mandarina, lychee y romero.

\$53.000

FIFTY POUNDS

Sandía y cáscara de naranja.

\$65.000

CANELAZO

Vino tinto caliente con naranja y canela, michelado con azúcar – canela.

\$35.000**MOJITO ZAKANI**

Ron blanco, limón, hierbabuena macerada y soda de piña.

\$31.000**TOMMY'S MARGARITA**

Tequila, miel de agave y Limón.

\$31.000**TOKYO MARGARITA**

Tequila, sake, miel de agave, limón y tajín.

\$35.000**LYCHEE MARTINI**

Vodka y licor de lychee, almíbar de lychee y fruta de lychee.

\$45.000

	OLD FASHIONED <i>Bulleit bourbon, almibar, cold brew, soda y cáscara de naranja.</i>	\$45.000
	SAKE SOUR <i>Sake, limón, clara de huevo y syrup de manzanilla.</i>	\$35.000
	SAKE MULE <i>Sake, vodka, ginger beer, limón y naranja.</i>	\$45.000
	COCONUT MOSCOW MULE <i>Vodka, ron de coco, hierbabuena, coco deshidratado y ginger beer.</i>	\$45.000
	MEZCAL MULE <i>Mezcal, limón, almibar y ginger beer.</i> Escarchado con sal de cítricos y togarashi.	\$52.000
	MOSCOW MULE TRADICIONAL <i>Vodka, almíbar, limón y ginger beer.</i>	\$45.000

PISCO SOUR*Pisco, almíbar, limón y clara de huevo.***\$38.000****PANDA***Ginebra Tanqueray, sake, licor de lychee, mermelada de durazno, té blanco y manzanilla.***\$45.000****KOI***Vodka, sake, fresas, flor de jamaica, lemon grey tea y soda de piña.***\$38.000****TAKO***Ron, vino blanco y maracuyá de hierbas.***\$35.000****GEISHA***Ginebra, reducción de moras y flor de jamaica, aloe de coco y tónica.***\$45.000****NINJA***Tequila reposado, mermelada de agraz, hierbabuena, vino tinto y ginger beer.***\$45.000****LIMONADA DE VINO***Tinto, rosado, blanco.***\$33.000****APEROL SPRITZ***Aperol, lambrusco blanco y naranja deshidratada.***\$45.000**

VINO TINTO

	BOTELLA	MEDIA	COPA
VINO DE LA CASA	—	—	\$30.000
ENATE TEMPRANILLO CABERNET SAUVIGNON	\$210.000	—	—
ENTRECÔTE MERLOT—CABERNET—SYRAH	\$170.000	—	—
RAMÓN BILBAO CRIANZA TEMPRANILLO	\$170.000	—	—
RAMÓN BILBAO CRIANZA ORGÁNICO	\$180.000	—	—
RAMÓN BILBAO RESERVA TEMPRANILLO	\$250.000	—	—
MARQUÉS DE RISCAL TEMPRANILLO	\$160.000	\$90.000	—

Nuestros precios incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo.

VINO TINTO

	BOTELLA	MEDIA	COPA
NORTON MALBEC DOC	\$160.000	—	—
CALVET SAINT EMILION MERLOT	\$180.000	—	—
TARAPACA RESERVA CARMENERE	\$160.000	—	—
MARQUES DE MURRIETA GRAN RESERVA TEMPRANILLO—GRACIANO—MAZUELO—GARNACHA	\$550.000	—	—
MARQUÉS DE RISCAL RESERVA TEMPRANILLO	\$250.000	—	—
B&G RESERVA PINOT NOIR	\$140.000	—	—

Nuestros precios incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo.

VINO BLANCO

	BOTELLA	MEDIA	COPA
VINO DE LA CASA	—	—	\$30.000
RAMÓN BILBAO VERDEJO	\$170.000	—	—
RAMÓN BILBAO VERDEJO ORGÁNICO	\$180.000	—	—
MAR DE FRADES ALBARIÑO	\$240.000	—	—
ENATE CHARDONNAY	\$220.000	—	—
ALMA MORA CHARDONNAY	\$160.000	—	—
NORTON COLECCIÓN TORRONTES	\$120.000	—	—
B&G RESERVA SAUVIGNON BLANC	\$130.000	—	—
MARTIN CODAX ALBARIÑO	\$220.000	\$130.000	—
MARQUES DE RISCAL RUEDA VERDEJO	\$170.000	\$100.000	—

Nuestros precios incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo.

VINO ROSADO

	BOTELLA	MEDIA	COPA
VINO DE LA CASA	—	—	\$30.000
RAMÓN BILBAO GARNACHA	\$170.000	—	—
ALMA MORA SYRAH	\$160.000	—	—
COUSIÑO MACUL GRIS CABERNET SAUVIGNON	\$140.000	—	—
MARQUÉS DE RISCAL ROSADO TEMPRANILLO—GARNACHA	\$160.000	—	—
AIRE DE PROTOS TEMPRANILLO —GARNACHA—VERDEJO—VIURA	\$170.000	—	—

CHAMPAÑAS Y ESPUMOSOS

LAMBRUSCO BLANCO, ROSADO, TINTO.	\$130.000
CHANDON BRUT	\$190.000
CHANDON ROSE	\$190.000
CHAMPAÑA VEUVE CLICQUOT BRUT	\$890.000

Nuestros precios incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo.

SANGRÍA

BLANCA <i>Lambrusco blanco</i> , vodka, frutas verdes, romero y mezcla zakani.	\$130.000	TINTO DE VERANO <i>Vino tinto</i> , fresas, manzana roja, naranja deshidratada y <i>mezcla Zakani</i> .	\$45.000
ROSADA <i>Lambrusco rosado</i> , ginebra, fresa, lychee, arandanos y mezcla zakani.	\$130.000	BLANCO DE VERANO <i>Vino blanco</i> , manzana verde, uvas verdes, mango y <i>mezcla Zakani</i> .	\$45.000
TINTO <i>Lambrusco tinto</i> , vodka, infusión de moras y flor de jamaica, naranja y mezcla zakani.	\$130.000	ROSADO DE VERANO <i>Vino rosado</i> , fresas, lychees, arándanos y <i>mezcla Zakani</i> .	\$45.000
COPA DE SANGRÍA			\$35.000

Nuestros precios incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo.

LICORES

VODKA	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
ABSOLUT	\$195.000	\$140.000	\$22.000
SMIRNOFF	\$195.000	\$140.000	\$22.000
CÎROC	\$350.000	–	\$37.000

WHISKY	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$280.000	\$195.000	\$30.000
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$320.000	\$220.000	\$35.000
BUCHANAN'S MASTER	\$360.000	–	\$38.000
BUCHANAN'S 18 AÑOS	\$630.000	–	\$65.000
BUCHANAN'S TWO SOULS	\$350.000	–	\$37.000
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$300.000	\$210.000	\$32.000
BULLEIT BOURBON	\$310.000	–	\$33.000
THE SINGLETON	\$310.000	–	\$33.000
BAILEYS	\$170.000	–	\$20.000
GLENMORANGIE 18 AÑOS	\$1.350.000	–	\$140.000
MACALLAN DOUBLE CASK 15 AÑOS	\$1.330.000	–	\$138.000

Nuestros precios incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo.

GINEBRA

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
BEEFEATER	\$300.000	—	\$32.000
BEEFEATER PINK	\$330.000	—	\$35.000
MONKEY 47	\$470.000	—	\$60.000
TANQUERAY TEN	\$420.000	—	\$44.000
TANQUERAY RANGPUR	\$320.000	—	\$34.000
TANQUERAY LONDON	\$300.000	—	\$32.000
BOMBAY SAPPHIRE	\$320.000	—	\$34.000

Nuestros precios incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo.

GINEBRA

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
MOM	\$370.000	—	\$39.000
BULLDOG	\$370.000	—	\$39.000
THE LONDON 1	\$400.000	—	\$42.000
FIFTY POUNDS	\$440.000	—	\$46.000
HENDRICK'S	\$430.000	—	\$45.000

Nuestros precios incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo.

TEQUILA Y MEZCAL

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
DON JULIO 70	\$620.000	–	\$64.000
DON JULIO AÑEJO RESERVA	\$500.000	–	\$52.000
DON JULIO REPOSADO	\$450.000	–	\$47.000
DON JULIO BLANCO	\$400.000	–	\$42.000
PATRÓN AÑEJO	\$550.000	–	\$57.000
PATRÓN REPOSADO	\$500.000	–	\$52.000
PATRÓN BLANCO	\$450.000	–	\$47.000
MAESTRO DOBEL	\$500.000	–	\$52.000
GRAN CENTENARIO AÑEJO	\$320.000	–	\$34.000
GRAN CENTENARIO REPOSADO	\$220.000	–	\$24.000
MEZCAL 400 CONEJOS	\$400.000	–	\$42.000
JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA	\$1.100.000	–	\$130.000

Nuestros precios incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo.

SAKE	BOTELLA	TRAGO (150 ML)
	\$170.000	\$49.000

RON	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
VIEJO DE CALDAS 8 AÑOS	\$180.000	\$120.000	\$20.000
MEDELLÍN 8 AÑOS	\$180.000	\$120.000	\$20.000
ZACAPA AMBAR	\$260.000	—	\$28.000
ZACAPA 23 AÑOS	\$440.000	—	\$46.000

AGUARDIENTE	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
ANTIOQUEÑO Rojo, Azúl, Verde.	\$110.000	\$80.000	\$13.000

Nuestros precios 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 incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo.

GRACIAS POR TU VISITA, TE ESPERAMOS PRONTO.

Zakani
COCINA NIKKEI • SUSHI BAR

