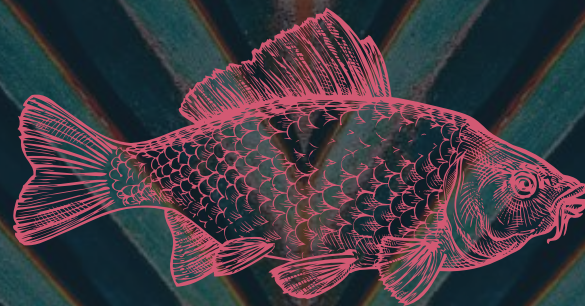
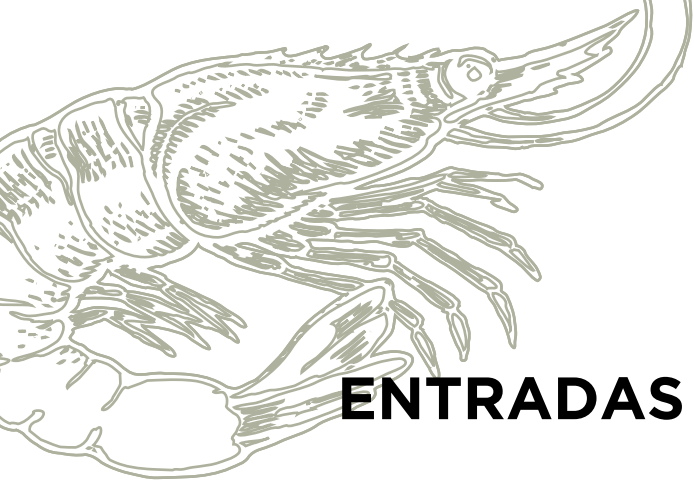


MENU

COCINA NIKKEI-SUSHI BAR





ENTRADAS

BAO ACEVICHADO: *Picante*

Pan japonés al vapor con camarón, mango, cilantro, cebolla, maíz cancha y mayonesa de togarachi.
\$23.900

BAO DE CERDO GLASEADO:

Pan japonés al vapor con panceta en salsa de flor de jamaica, cebolla crispy y lechuga.
\$18.900

BAO DE POLLO CRISPY:

Pan japonés al vapor con pollo crispy en salsa agri dulce de mandarina, tomillo, cebollín y ajonjolí.
\$21.900

WASABI EBI: *Picante*

Camarones apanados sobre una cama de kale de limón con mayonesa de wasabi y trufa negra.
\$27.900

SUGERENCIAS DEL CHEF

SUSHI

OSAKA ROLL:

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

Roll: \$34.900

IKA ROLL:

Roll relleno de calamar apanado, espárrago, aguacate y queso philadelphia con topping de queso crema, tocineta y salsa De vino tinto.

Roll: \$27.900

Medio Roll: \$15.900

BEJITARIAN ROLL:

Roll Relleno De Champiñon Salteado, Aros De Cebolla Apanados, Queso Philadelphia Y Aguacate. Acompañado De Salsa Soya Con Trufa Negra.

Roll: 18.500

Medio Roll: 11.500

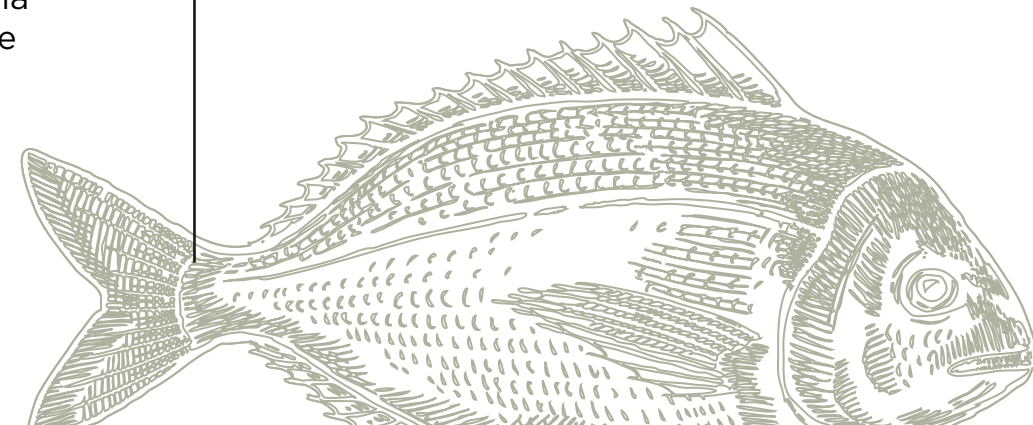
FUERTES

ARROZ NORTEÑO

Arroz al estilo peruano en base de cilantro, albahaca y aceite de trufa con solomito de res, camarón y anillos de calamar apanados, cebolla y almendras.
\$43.900

PANCETA GLASEADA

Panceta glaseada en teriyaki de mandarina sobre una cama de puré de papa con queso parmesano, perejil y romero.
\$38.900



BEBIDAS

LIMONADA DE CANELA

\$8.900

LIMONADA DE JENGIBRE

\$8.900

JUGO DE MORA Y HIERBABUENA

\$8.900

SODA DE COCO

\$8.900

SODA DE ARANDANOS

\$8.900

D' VERANO (2-3 COPAS)

BLANCO DE VERANO

Vino Blanco, Manzanilla, Aloe de coco, manzana verde, uvas verdes, mango y albahaca.

\$27.900

TINTO DE VERANO

Vino Tinto, Moras y Flor de Jamaica, Naranja, manzana roja, fresas y canela.

\$22.900

ROSADO DE VERANO

Vino Rosado, Jugo de arándanos, canela, lychees, fresas, manzana y arándanos.}

\$28.900

SUGERENCIAS DEL BAR

COCTELES SIN ALCOHOL

LEMONGRASS MOCKTAIL

Juniper Lemongrass Sparkling, pimienta rosada, lychee y limón.

\$17.900

PAINAPPU MOCKTAIL

Juniper Coconut Sparkling, piña y limón.

\$15.900

GIN & TONICS & COCKTAILS

TANQUERAY TEN

Tonica de preferencia, cáscara de limón y hielos de arándanos.

\$39.900

BEEFEATER PINK

Juniper Dry Tonic. Fresas y naranja.

\$32.900

MONKEY 47

Juniper Dry Tonic, limón y piña deshidratada.

\$49.900

FIFTY POUNDS

Juniper Elderflower Tonic, cáscara de naranja y sandía.

\$42.900

WAIN

Vino tinto, vodka, almíbar de hierba-buena, tónica, limón y sandía.

\$25.900

KIOTO

Yzaguirre rosso, naranja, vodka, reducción de vino tinto y almíbar zakani.

\$22.900

VINOS

VINO BLANCO ALMA MORA

Chardonnay de Finca las Moras. Argentina

\$79.900

VINO ROSADO ALMA MORA

Rosado de Syrah de Finca Las Moras. Argentina

\$79.900

VINO COUSIÑO MACUL ROSSE

Cabernet Sauvignon.

Valle del maipo. Chile

\$69.900

CERVEZAS

CERVEZA DELIRIUM

Cerveza Belga, Triple Ale Oscura.

\$24.900

CERVEZA ERDINGER

Cerveza Alemana de trigo.

Weißbier (cerveza blanca)

\$24.900

POSTRES

KUKI

Galleta rellena de milo o lucky charms acompañada de helado.

\$15.900

MUSU

Mousse de Caramelo salado y arándanos con chocolate al 60%, lychees y crocante de almendras con jengibre.

\$17.900



ENTRADAS

Edamames

Frijoles de soya cocidos al vapor.
Sal Marina \$12.500
Spicy (Picante) \$14.500

Palmitos Limón

Palmitos de cangrejo
marinados al limón.
\$15.500

Kani Cream

Palmitos apanados rellenos de
queso crema sobre ensalada
Zakani.
\$18.500

Zakani Kani

Palmitos de cangrejo envueltos en
papel de arroz rellenos con queso
cheddar.
\$20.500

Wakamekani

Ensalada japonesa con wakame,
salsa de palmito, salmón crunch,
aguacate, quinua y salsa de
chili dulce.
\$29.500



Tartar de Atún

Finos cortes de atún marinados
con salsa de ostras, soya, teriyaki,
aguacate, quinua, arroz de sushi y
tostones de gyoza.
\$26.500

Tartar de Salmón

Finos cortes de salmón marinados
en lychees, ají limo, mango, aguacate
y cilantro sobre una cama de arroz
de sushi crocante.
\$26.900

Bocado de Rey

Rollitos de salmón, anguila, queso
philadelphia y aguacate.
\$31.500



Jalea Zakani

Picada para compartir con
camaron, pescado y calamares
apanados acompañados con
salsa de chile dulce, salsa
blanca al estilo zakani y
cascos de papa.
\$35.900

Zakani Ebi

Langostinos al panko cubiertos en
salsa de chile dulce, vinagreta al
estilo japonés y quinua crocante
sobre una cama de vermicelli.
\$33.500



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

ENTRADAS

Kani Dinamita *Nuevo*

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

\$22.900

Tuna Bowl *Nuevo*

Base de arroz de sushi con atún crispy, palmito apanado, lechuga, aguacate y ajonjolí. Acompañado de salsa Zakani crunch y salsa sour.

\$28.900

Takoso *Nuevo*

Tacos de gyoza crocante rellenos de la Proteína de tu elección (Pollo, Solomito o Salmón) salteados en aceite de trufa negra, albahaca y limón finalizados con almendra en rodajas.

Pollo: \$25.900

Solomito: \$34.500

Salmón: \$39.900

Zakani Tako *Nuevo*

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

\$59.900



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

CEVICHES

Shinsen

Trozos de pescado blanco, maíz cancha, aguacate, pimentón, mango, cebolla y cilantro marinado en leche de tigre y ají amarillo.
\$23.900

Fushigui (picante)

Trozos de pescado blanco, palmito y camarón acompañados de maíz cancha, cebolla, cilantro y quinua marinado en leche de tigre y ají limo.
\$29.900

Pulpo Parmesano

Finas lonjas de pulpo tako japonés, parmesano, maíz cancha, cebolla y cilantro marinado en leche de tigre.
\$46.900

Ceviche caliente *Nuevo*

Camarón, pescado y anillos de calamar marinados en leche de tigre con ají amarillo, ajo y jerez.
\$35.900

Ceviche de Atún *Nuevo*

Pesca blanca y Atún marinados en leche de tigre con maíz cancha, cebolla, cilantro, aguacate y crocante de gyoza.
\$28.900

TIRADITOS

Atún

Finas lonjas de atún marinado en leche de tigre y salsa kani.
\$28.900

Salmón

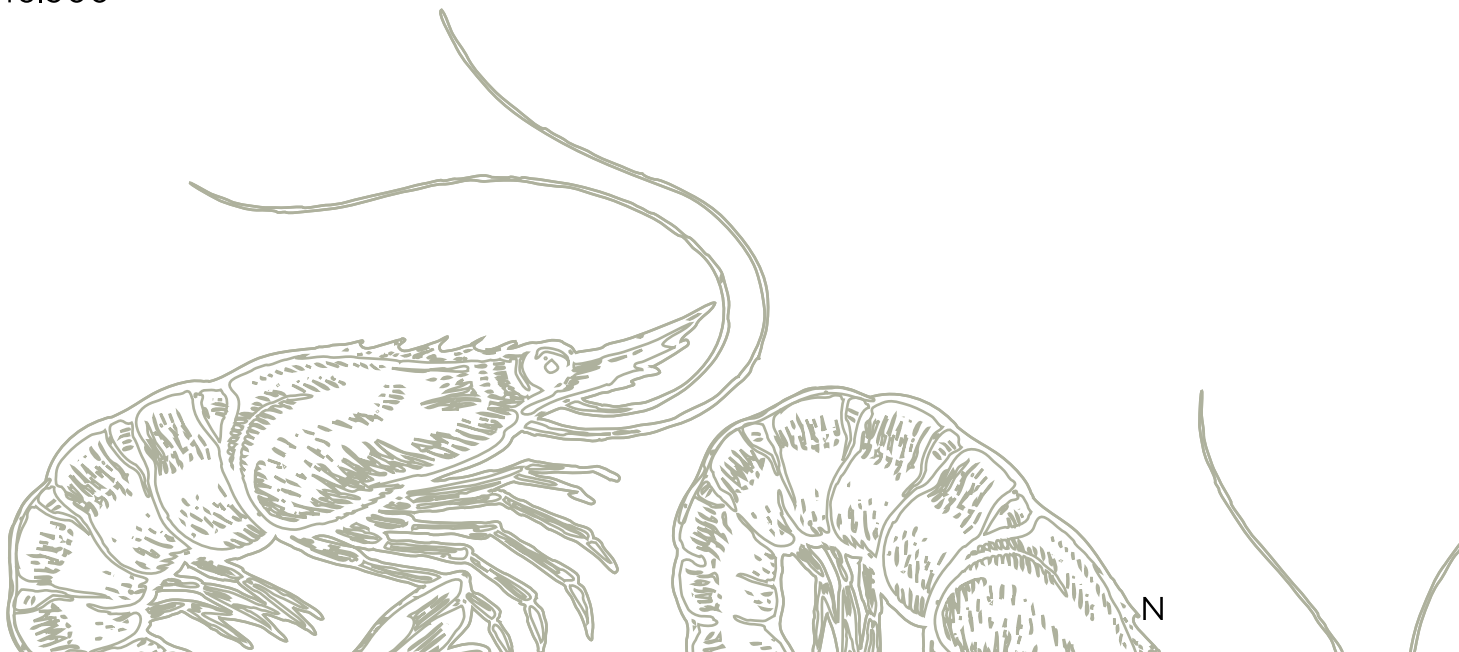
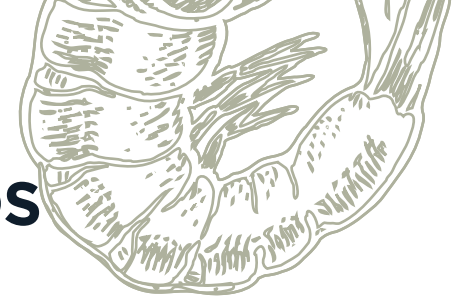
Finas lonjas de salmón con salsa de palmito marinado en leche de tigre.
\$27.900

Pesca Blanca

Finas lonjas de pescado blanco, en leche de tigre, ají amarillo, quinua crocante y lychees.
\$23.900

Pulpo

Finas Lonjas de pulpo tako japonés marinadas en salsa Zakani, tocineta, queso parmesano, cilantro y tostones de gyoza.
\$36.900





SOPAS

Sopa Ramen Tierra

Pollo, res, cerdo, huevo
vegetales y pasta ramen.
\$34.900

Sopa Ramen Mar

Camarón, palmito, pescado,
vegetales y pasta ramen.
\$38.900

Sopa de Mariscos

Pescado, camarón, langostino,
scallops y palmitos de cangrejo en
leche de coco y salsa de ostras.
\$48.900

Sopa Ramen Especial

Variedad de verduras, panceta
de cerdo, alga nori y huevo.
\$32.900

ENSALADAS

Zakani Caesar

Pollo salteado, lechuga, queso
parmesano y crotones acompañados
de salsa de la casa.
\$26.900

Sushi Salad

Salmón, atún, kani apanado y
wakame en mayonesa japonesa con
lechuga, zanahoria, teriyaki y ajonjolí.
\$29.900



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

SUSHI ESPECIALES

Acevichado

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

Rollo entero: \$28,900

Medio rollo: \$16.900

Zakani Crunch

Roll apanado con palmito, aguacate, queso Philadelphia y topping flameado de salmón, atún y mayonesa japonesa.

Rollo entero: \$28.900

Medio rollo: \$16.500

Samurái (Picante)

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

Rollo entero: \$34.900

Medio rollo: \$19.500

Crab

Salmón, kani, maguro, aguacate y queso philadelphia.

Rollo entero: \$37.900

Medio rollo: \$20.900

Zakani Deluxe

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

Rollo entero: \$34,900

Medio rollo: \$19.900

Zakani Explosión

Langostino tempura, anguila, aguacate, queso philadelphia y salsa kani.

Rollo entero: \$37.900

Medio rollo: \$20.900

Octopus (Picante)

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

Rollo entero: \$40.900

Medio Rollo: \$23.900

Edo

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

Rollo entero: \$31.900

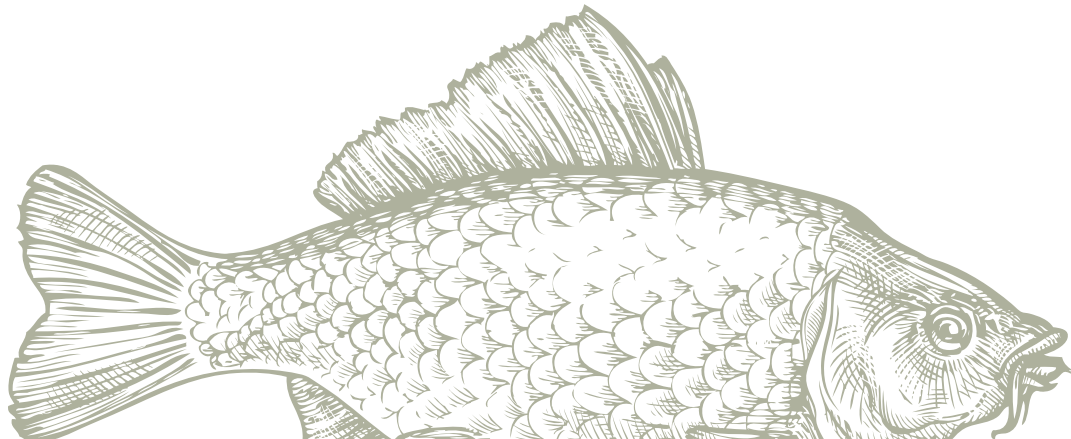
Medio rollo: \$17.900

Thanos

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

Rollo entero: \$38.500

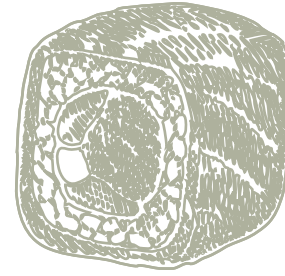
Medio rollo: \$21.500



COCINA NIKKEI-SUSHI BAR

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

SUSHI ESPECIALES



Geisha

Salmón crunch, masago, queso philadelphia, madurito, aguacate, ajonjolí y teriyaki

Rollo entero: \$32.900

Medio rollo: \$18.900

Gohan

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

Rollo entero: \$34,900

Medio rollo: \$19.500

Seiki

Salmón, aguacate y queso philadelphia forrado en madurito apanado

Rollo entero: \$27,900

Medio rollo: \$16.500

Komodo

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

Rollo entero: \$32,900

Medio rollo: \$18.500

Tawa

Atún, queso Philadelphia, mango y ajonjolí negro acompañado de una torre de camarones tempura glaseados en chile dulce.

Rollo entero: \$31,900

Medio rollo: \$17.900

Butter Crab

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

Rollo entero: \$28,500

Tanoshi (picante)

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

Rollo entero: \$32,900

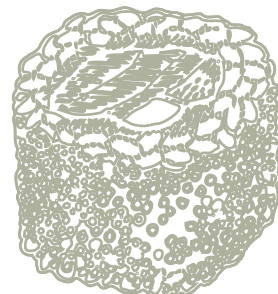
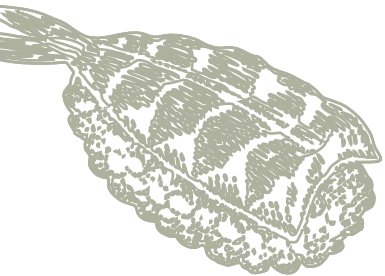
Medio rollo: \$18.900

Veggie Roll

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

Rollo entero: \$18.500

Medio rollo: \$11.500



COCINA NIKKEI-SUSHI BAR

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

SUSHI ESPECIALES



Niniku Roll *Nuevo*

Roll relleno de langostino en panko, aguacate y queso Philadelphia. Forrado en mantequilla de parmesano flameada y salsa de ajos picantes.

Rollo entero: \$32.900

Medio rollo: \$17.900

Otosan Roll *Nuevo*

Roll relleno de atún apanado, lechuga, aguacate y queso Philadelphia. Cubierto en salsa sour cream y salsa Blanca con palmito y ajonjolí.

Rollo entero: \$30.900

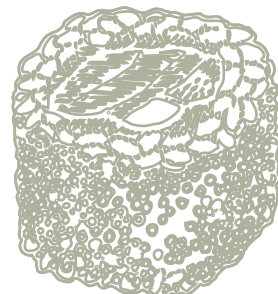
Medio rollo: \$17.500

Koko Roll *Nuevo*

Roll relleno de Maduro, queso Philadelphia, izumidai en panko y aguacate. Forrado en salsa dulce de coco.

Rollo entero: \$26.900

Medio rollo: \$15.500



Niji Roll *Nuevo*

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

Rollo entero: \$32.900

Medio rollo: \$17.900

Kaji Tataki *Nuevo*

Roll relleno de piel de salmón crocante, aguacate y queso Philadelphia. Forrado en atún tataki con lychee y masago.

Rollo entero: \$36.900

Medio rollo: \$21.900

Amai *Nuevo*

Roll relleno de Izumidai en panko, aguacate y queso Philadelphia. Forrado en salmón flameado y salsa de mayonesa dulce.

Rollo entero: \$32.900

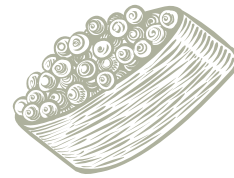
Medio rollo: \$17.900



COCINA NIKKEI-SUSHI BAR

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

SUSHI TRADICIONALES



Rainbow

Salmón, atún, anguila, palmito y aguacate.

Rollo entero: \$35.900

Medio rollo: \$20.500

Spicy Tuna (Picante)

Atún, aguacate y salsa spicy.

Rollo entero: \$32.900

Medio rollo: \$18.500

Dinamita (Picante)

Langostinos tempura, palmito, aguacate y salsa de palmito.

Rollo entero: \$33.900

Medio rollo: \$18.900

Philadelphia

Salmón, aguacate y queso philadelphia.

Rollo entero: \$29.900

Medio rollo: \$16.900

California

Palmito, masago, aguacate y ajonjolí.

Rollo entero: \$26.900

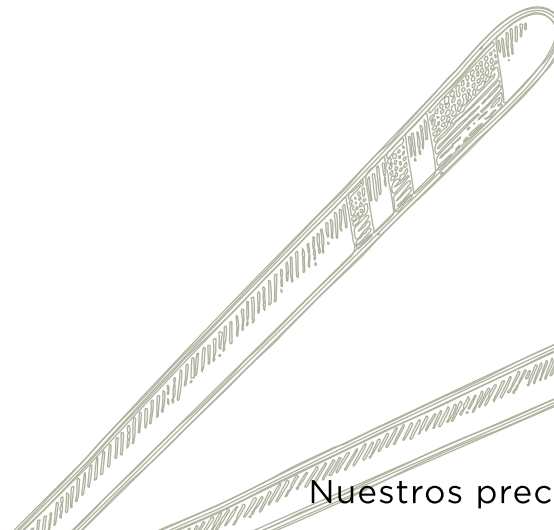
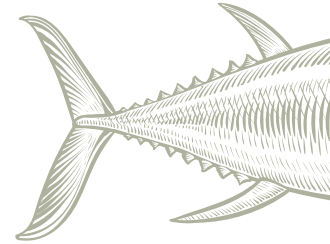
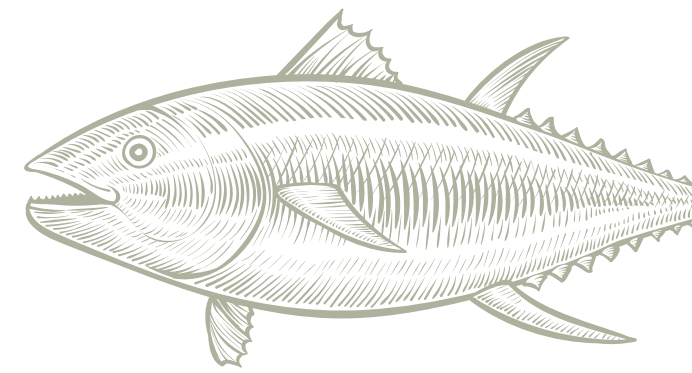
Medio rollo: \$15.500

Ebi Tempura

Langostinos tempura, aguacate, queso philadelphia y ajonjoli

Rollo entero: \$25.900

Medio rollo: \$14.900



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



NIGIRI

SASHIMI

Tako
Pulpo
importado
\$22.900

Sake
Salmón
\$12.900

Kani
Palmito
\$14.900

Masago
Caviar de
Cangrejo
\$16.900

Maguro
Atún
\$12.900

Unagui
Anguila
\$17.900

Ebi
Langostino
\$16.900

Mixto
Dos
Variedades
\$35.900

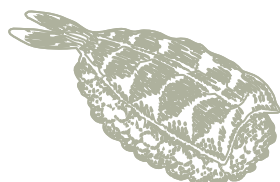
Maguro
Atún
\$28.900

Unagui
Anguila
\$34.900

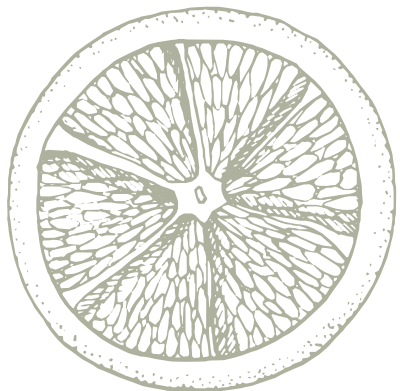
Wakame
Ensalada de
algas
\$13.900

Sake
Salmón
\$24.900

Tako
\$49.900



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



TEPPANYAKI

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

Yakimeshi: Arroz frito con jamón, alverja, zanahoria, huevo, puerro 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.
\$49.900

Teppan Tierra

Cerdo en salsa de naranja, pollo en salsa katsu y solomito en salsa teriyaki y ajonjolí.
\$39.900

Teppan Mar

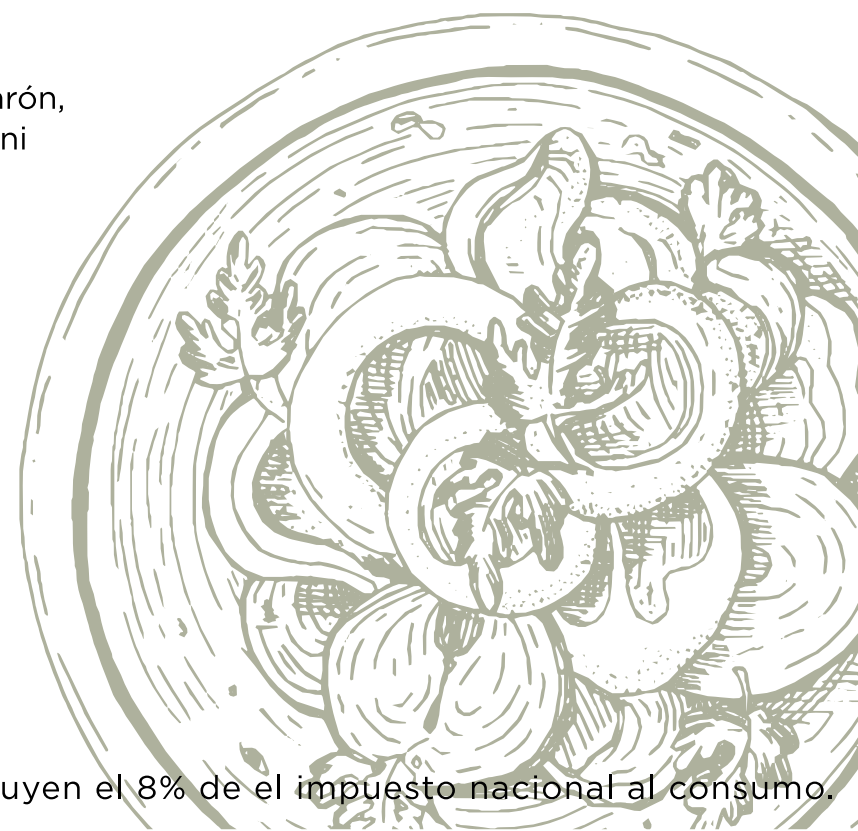
Salmón con teriyaki y limón, camarones con salsa especial de la casa y langostinos en salsa niniko.
\$63.900

Teppan Zakani Mixto (Para Dos Personas)

Camarones en salsa especial de la casa, salmón con limón y teriyaki, solomito con teriyaki y ajonjolí.
\$109.900

Teppan Zakani Especial (Para Dos Personas)

Langostinos, salmón, camarón, calamar, con cebolla, zucchini y arroz yakimeshi en salsa especial de la casa.
\$115.900



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

WOK

Pasta Ramen Mar

Pasta acompañada de camarón, langostino, scallops, tilapia y vegetales en salsa niniko.
\$42.900

Frutos del Mar

Langostinos, scallops, camarón y pescado blanco con variedad de vegetales en salsa de leche de coco y salsa de ostras.
\$49.900

Pollo Hokaido

Pollo salteado con variedad de verduras gourmet en salsa de leche de coco, salsa de ostras y jerez.
\$28.900

Pasta Ramen Tierra

Pasta acompañada de pollo, res, cerdo y vegetales en salsa teriyaki.
\$29.900

Pasta Ramen Vegetariana

Variedad de verduras salteadas con aceite de ajonjolí, salsa soya y raíz china.
\$20.900

ARROZ

Inka

Arroz clásico peruano con salmón, camarón, pollo, cebollín, raíz china, salsa de ostras y aceite de ajonjolí.
\$34.900

Thai

Arroz con solomito, cerdo, pollo, pimentón y raíz china
\$28.900

Yakimeshi Mixto

Pollo y cerdo acompañado de arroz yakimeshi en salsa de la casa en base de soya y jengibre.
\$28.900

Vegetariano

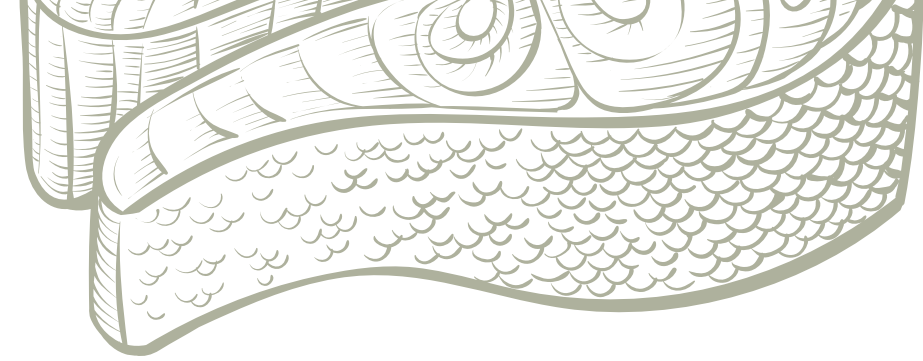
Arroz con zanahoria, brócoli, raíz china, pimentón y aceite de ajonjolí.
\$20.900

Arroz cremoso de ají Limo *Nuevo*

Arroz cremoso en base de ají limo y leche de coco, acompañado de pollo y lomo salteado al estilo peruano.
\$39.900

Arroz cremoso de ají amarillo *Nuevo*

Arroz cremoso en base de ají amarillo con zanahoria, brócoli, puerro caramelizado, acompañado de pescado y camarón fresco finalizado con anillos de calamar apanados y langostinos.
\$44.900



CARNES Y PESCADOS

Lomo Saltado

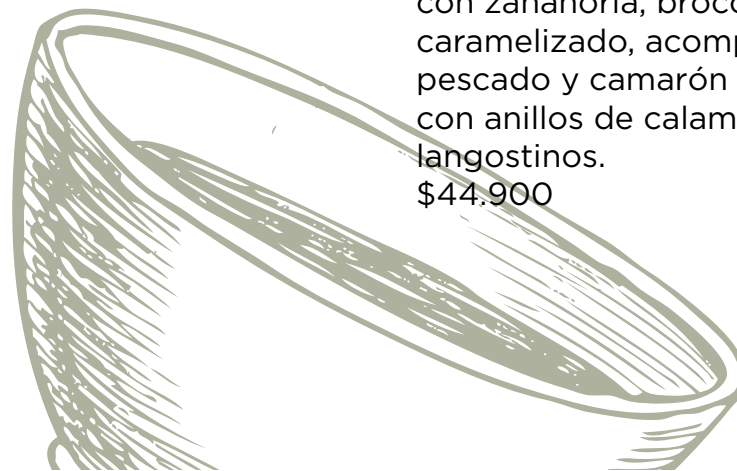
250 gramos de Solomito salteado con tomate y cebolla al vino, ají limo y salsa de ostras. Acompañado de arroz blanco y papas a la francesa.
\$39.900

Salmon a la plancha

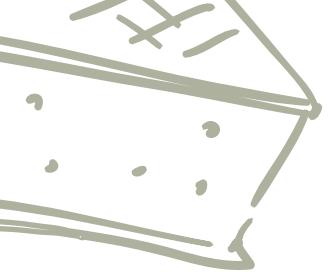
Acompañado de verduras salteadas.
\$41.900

Atún Sellado

Finas lonjas de Atún selladas en aceite de ajonjolí acompañado con salsa ponzu y ensalada de lechuga, palmitos y cebolla en leche de tigre.
\$38.900



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



BEBIDAS

Agua sin gas
\$4.500

Agua con gas
\$4.500

Soda Bretaña
\$4.500

Te Hatsu
\$7.500

Gaseosa
Productos Coca-cola
\$4.500

Jugos Naturales en agua
\$6.500

Jugos Naturales en leche
\$7.500

Jugos especiales
Piña hierbabuena, limonada de coco, fresa albahaca, limonada de hierbabuena, limonada de lychees.
\$8.900

Sodas Saborizadas
Maracuyá, Hierbabuena y Lychee.
Sandía, Frambuesa, Kiwi y Marshmellow.
\$8.900

Sodas Hatsu *Nuevo*
Uva romero, Sandía
Albahaca, Frambuesa
rosas.
\$6.900

Sendai (Coctel sin alcohol)

Ginger beer, Te de Carambolo, Limón y Hierbabuena finalizado con un michelado de sal de cítricos.
\$15.900

Tokio (Coctel sin alcohol)

Moras y flor de Jamaica hierbabuena, coco y Elder Flower Tonic.
\$15.900

Buku (Coctel sin alcohol) *Nuevo*

Almíbar de lychee, jugo de arándanos, naranja, limón y un toque secreto al estilo Zakani.
\$13.900

Natsu (Coctel sin alcohol) *Nuevo*

Cerveza de jengibre sin alcohol, zumo de maracuya, limón, mermelada de agraz y un dulce especial al estilo Zakani.
\$15.900

POSTRES

Chocoflan
\$13.900

Sushi Brownie

Rolls de Brownie de arequipe y maní o chocolate blanco y almendras.
\$13.900

Blondie *Nuevo*

Brownie de chocolate, almendras, nueces y chocolate blanco bañado en arequipe.
\$15.900

Volcán De Chocolate
\$15.900

Nuestros precios incluyen el 8% de el 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 concepto de propina se destinan 100% entre los trabajadores y colaboradores del área de servicio y cocina.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina , comuníquese con la Línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender la inquietudes sobre el tema: 6 51 32 40 o la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5 92 04 00 en Bogotá o para el resto del país la línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.

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

GRACIAS POR TU VISITA, TE ESPERAMOS PRONTO.

The logo for Zakani is a stylized, handwritten-style script of the word "Zakani" in black ink. The letters are fluid and connected, with a prominent 'Z' and 'i'.

COCINA NIKKEI · SUSHI BAR



CENTRO COMERCIAL CERRITOS DEL MAR
CERRITOS PEREIRA LOCAL 12 Y 13
300 307 97 22 · (6) 313 0047



@ZAKANIRESTAURANTE

