

ENTRADAS

Rollos de Papel de Arroz Rellenos de lechuga, mango y camarón.	\$34.700
Spring Rolls Rellenos de pollo, carne y vegetales.	\$35.600
Tempura Tasting Degustación de pequeños bocados: gyosas, spring rolls, langostinos y vegetales tempura con variedad de salsas.	\$63.400
Tataki de Atún Lomo de atún sellado, en finas láminas.	\$35.500
Gyozas Mixtas Empanadillas rellenas de carne, vegetales, pollo y camarón.	\$35.200
Edamame Semillas de soja al vapor.	\$28.300
Nori Taco Alga Nori tempura, con atún, spicy mayo, arroz de sushi y vegetales encurtidos.	\$34.200

SATAY

2 brochetas de su elección a la parrilla:	
· Pollo marinado y albahaca	\$33.700
· Res ahumada	\$37.100
· Pescado blanco y ponzu	\$41.700
· Cerdo, jengibre y cilantro	\$33.100

BAOS

Pollo Picante Con trozos de pollo crocante, mayonesa de sriracha, encurtidos y lechuga.	\$33.700
Lomo de Res En salsa de soya y jengibre, rábano y vegetales salteados.	\$40.000
Pernil de Cerdo Al wok en salsa agri dulce, cebolla encurtida, zanahoria crocante y lechuga.	\$31.200
Vegetales En tempura, aromatizados con ajo, jengibre y cebolla encurtida.	\$23.000

MAKI ROLLS

Califorinia Palmito, pepino, aguacate, masago y ajonjolí.	5 un. \$19.200 9 un. \$32.700
Philadelphia Salmón, queso crema y ajonjolí.	5 un. \$20.200 9 un. \$35.900
Ojo de Tigre Salmón, atún, palmito, aguacate, masago y ajonjolí.	5 un. \$22.600 9 un. \$35.900
Acevichado Vegetales tempura, aguacate, pulpo, camarón y tilapia estilo ceviche.	5 un. \$25.600 9 un. \$43.200
Passion Roll Tilapia tempura, aguacate y salsa agri dulce de maracuyá	5 un. \$19.300 9 un. \$36.500
Sake Roll Salmón, aguacate y cubierta de plátano.	5 un. \$21.900 9 un. \$35.200
Spicy Tuna Aguacate, pepino, cubierto de atún picante.	5 un. \$25.800 9 un. \$40.200
Ebi Tempura Langostino tempura, aguacate, ajonjolí.	5 un. \$25.000 9 un. \$41.900
Duo Roll Langostino tempura, queso crema, cubierta de salmón y crispy de tempura.	5 un. \$29.300 9 un. \$39.100
Philadelphia Tempura Salmón, queso crema y cubierta crocante	5 un. \$22.800 9 un. \$36.100

SOPAS

Ramen de Panceta de Cerdo Clásica sopa a base cerdo aromatizada con ajo, jengibre y soya	\$35.000
Gyosa Ramen Sopa a base de fideos, gyosas y huevo	\$34.600
Miso Caldo especiado acompañado de tofu, bok choi y champiñones.	\$30.800
Pho Sustancioso caldo de carne acompañado de fideos, vegetales y lomo de res	\$34.200

DOMBURI

Cuencos a base de arroz aromatizado con limonaria, vegetales, repollo encurtido y la proteína de su elección.

· Pollo	\$36.200
· Res	\$51.000
· Cerdo	\$36.200
· Vegetariano	\$34.900

PAD THAI

Fideos de arroz salteados al wok con vegetales, huevo y maní, bañados en salsa tradicional tailandesa de tamarindo

· Camarón	\$52.000
· Pollo	\$44.000
· Mixto	\$46.300

TEPPANYAKI

Arroz a la plancha acompañado de vegetales y tortilla de huevo.

· Pollo	\$34.800
· Lomo de Res	\$46.600
· Mixto	\$49.400

PORCIONES

Arroz	\$4.200	Camarones	\$17.200
Huevo	\$2.800	Langostinos	\$16.400
Pollo	\$13.600	Vegetales	\$3.000
Lomo (Res)	\$26.500		

COCTELES KIN

Kinnoahana	\$53.400
Sake, Lychees, limón y burbujas. Floral, delicado y luminoso.	
Kinniwa	\$30.600
Gin, pepino, limonaria y limón. Verde, fresco y profundamente refrescante.	
Kintsugi	\$41.300
Sake, jengibre, limón y burbujas. Equilibrio ácido, energía y ligereza.	

COCTELES CLASICOS

John Collins	\$30.200
Gin, limón y soda. Clásico, seco y refrescante.	
Lychee Martini	\$49.700
Vodka, Soho y lychees. Aromático, sedoso y elegante.	
Paloma	\$40.500
Tequila, soda de toronja y limón. Cítrico, vibrante y directo.	
Daiquirí	\$30.600
Ron blanco y limón. Puro, fresco y sin artificios.	
Manhattan	\$57.300
Rye whiskey, vermut y angostura. Intenso, profundo y atemporal.	
Mimosa	\$22.600
Naranja y espumoso. Clásica y luminosa.	
Penicillin	\$36.200
Whisky, jengibre, miel y limón. Reconfortante y profundo.	

SIN ALCOHOL

Hanakei	\$14.600
Fresa, lychee, limón y burbujas. Frutal, suave y refrescante.	
Aoi	\$14.600
Pepino, limonaria, limón y burbujas. Herbal, limpio y ligero	
Hikari	\$14.600
Jengibre, limón y tónica. Vivo, cítrico y estimulante.	

BEBIDAS FRIAS

Gaseosa	\$11.800
Agua con Gas	\$11.800
Agua sin Gas	\$11.800
Jugo Natural	\$11.800
Jugo de Mandarina	\$15.300
Limonada Natural	\$11.800
Limonada de Coco	\$13.500
Limonada de Hierbabuena	\$13.500
Limonada Cerezada	\$13.500

BEBIDAS CALIENTES

Espresso	\$5.900
Espresso Doble	\$7.700
Macchiato	\$7.600
Latte	\$8.800
Capuccino	\$9.400
Americano	\$7.600
Chocolate Caliente	\$8.800
Aromática	\$7.600
Té Caliente	\$9.400
Té Chai	\$9.400

Aviso de alérgenos: Nuestros platos pueden contener o estar en contacto con ingredientes que causan alergias o intolerancias alimentarias, como gluten, lácteos, huevo, soya, frutos secos, maní, pescado, mariscos y otros. Si presenta alguna alergia o restricción alimentaria, por favor infórmelo a nuestro equipo antes de realizar su pedido

Propinas: Informamos a nuestros clientes que este restaurante sugiere una propina voluntaria del 10% sobre el valor total de la cuenta. Esta propina puede ser aceptada, modificada o rechazada según su apreciación del servicio recibido. Al solicitar su cuenta, por favor informe al mesero si desea incluir el porcentaje sugerido, un valor diferente o no incluir propina. En este establecimiento, el valor total de las propinas se distribuye entre el personal de servicio y cocina. Si tiene alguna inquietud relacionada con el proceso de propina, puede comunicarse con la Superintendencia de Industria y Comercio a los siguientes números: Bogotá: (601) 651 3240 Resto del país (línea gratuita): 01 8000 910 165

Impuestos: Todos los precios incluyen los impuestos aplicables y están expresados en pesos colombianos (COP).

Aviso Legal: Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad. – Ley 124 de 1994.