

**ABRIMOS LAS  
PUERTAS DE  
OSAKI  
CALLE 109**

DESCUBRA CÓMO LLEGAR



# Osaki Osaki Osaki Osaki

**Artisan**  
CII 71 # 5 - 50

**Parque de la 93**  
Cra 11 A # 93 A - 46

**Calle 109**  
CII 109 # 18-36

**Calle 85**  
CII 85 # 12 - 47

**Usaquén**  
CII 118 # 6A - 05

**Calle 90**  
Cra 11 A # 89 - 10

**Chía**  
Km 2 vía Chía - Cajicá,  
Local 1-13

---

# Osaki

MENÚ

## MENÚ MEDIODÍA

---

### BEBIDAS

---

COCTELES

SANGRÍA

CERVEZAS

SODAS NATURALES, AGUAS Y GASEOSAS

EXTRACTOS FRESCOS

LIMONADAS INUSUALES Y TÉS

BEBIDAS CALIENTES

VINOS

LICORES

### BARRA DE SUSHI

---

BOCADOS

NIGIRIS

MAKIS

POKES

CRUDOS

ESPECIALES

### COCINA CALIENTE

---

ENTRADAS

ENSALADAS

SOPAS

DE LA PARRILLA Y LOS SARTENES

BOWL CALLEJERO

DEL WOK

CURRIES

PARA COMPARTIR

### POSTRES

---

# YA ABRIMOS OSAKI 109

Y SU MESA  
ESTA ESPERANDO

RESERVE YA AQUÍ



MENÚ  
MEDIODÍA

@OSAKIBOGOTA

Osaki

# MENÚ MEDIODÍA

## BENTO BOX #4

- Miso soup.
- Crispy wontons (2 unidades).
- Ceviche roll (3 bocados).
- Edamame.
- Mini poke citrus.
- Mini brownie Osaki.

Menú mediodía / \$71.300

Menú mediodía + Bebida no alcohólica

(limonada Bali o limonada Rangpur) / \$76.600

Menú mediodía + Club Colombia 330 ml / \$78.800

Menú mediodía + Copa de vino de la casa / \$83.200

*Menú disponible únicamente para consumo en el restaurante de lunes a viernes entre las 12:00 p.m. y 3:00 p.m. o hasta agotar existencias. No aplica festivos.*

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)





BEBIDAS

@OSAKIBOGOTA

Osaki

# BEBIDAS

COCTELES, SANGRÍAS, CERVEZAS, SODAS NATURALES,  
AGUAS, GASEOSAS, EXTRACTOS FRESCOS, LIMONADAS Y TÉS

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)



# YA ABRIMOS OSAKI 109

Y SU MESA  
ESTA ESPERANDO

RESERVE YA AQUÍ



# COCTELES

## LYCHEE SPRITZ

Lillet Rosé, St. Pelletier, prosecco, lychee, rosa damascena.  
/ \$43.000

## SAKE SPRITZ

Sake, manzana de agua, limón tahití, soda. / \$42.000

## GIN-ZILLA

Beefeater, Absolut, pepino, limón tahití, soda. / \$43.000

## MEZCAL CANTÓN

Del Maguey, viche, jengibre, limón, Angostura, cardamomo.  
/ \$43.000

## BICHERITA

Altos, viche, mango biche, limón, albahaca. / \$43.000

## MUMBAI MULE

Absolut, jengibre fresco, chai, limón mandarino, soda. / \$41.000

## SAKE NEGRONI

Sake, vermouth bianco, Luxardo Bitter Bianco, cáscara de limón mandarino. / \$46.000

## MANGO GIN

Beefeater macerado con mango, jengibre, limón. / \$45.000

## GIN TONIC OSAKI

Beefeater, agua de flor de jamaica y limón mandarino. / \$46.000

# SANGRÍA

800 ML  
/ \$112.000

400 ML  
/ \$60.000

## ROSADA

Vino rosado, Havana Club Añejo Especial, Lillet Rosé, fresa, ciruela y limón.

# CERVEZAS

Stella Artois / \$16.900

Corona / \$14.900

Corona Cero / \$13.900

Club Colombia / \$13.900

Club Colombia Trigo / \$13.900

BBC Cajicá Miel / \$14.900

STELLA ✦ ARTOIS

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)



# SODAS NATURALES, AGUAS Y GASEOSAS

## LYCHEE

Soda de lychee, rosa liana orgánica y cardamomo. / \$17.900

## FRESA CIRUELA

Soda de fresa, ciruela y limón. / \$15.700

## JENGIBRE CHAI

Soda de especias chai y jengibre fresco. / \$12.900

## AGUA CORELIA

Con Naranja & Gas. / \$14.900

Sin azúcar

## AGUA

Manantial con gas o sin gas. / \$8.500

## GASEOSAS

Coca-Cola Original o Zero. / \$9.500

## TÓNICA

/ \$9.500 - Fever Tree. / \$19.900

## SODA CORELIA

De Maracuyá & Flor de Jamaica. / \$15.900

Sin azúcar añadido

# EXTRACTOS FRESCOS

## DOS MELONES

Extracto de sandía y melón. / \$10.900

## MANGO BICHE Y ALBAHACA

Extracto de mango biche con albahaca. / \$10.900

## VERDE ZEN

Extracto de pepino, manzana y jengibre (sin endulzantes agregados). / \$14.900

## JUGO DE MANGO BICHE

/ \$10.000

## JUGO DE MANDARINA

/ \$12.600

# LIMONADAS INUSUALES Y TÉS

## LIMONADA BALI

Extracto de maracuyá, limón tahití, agua de jamaica. / \$10.900

## LIMONADA RANGPUR

Limón rangpur, hierbabuena y panela. / \$9.900

## LIMONADA DE COCO

/ \$14.900

## TÉ OSAKI

Té verde Bitaco, lychee y manzanilla con un toque de limón. / \$14.500

## TÉ ROSADO

Infusión de frutos rojos, manzana y canela con un toque de toronja. / \$13.600

## HAPPY KOMBUCHA

### TAMARIND MULE

Jengibre y tamarindo (160ml). / \$15.900

# BEBIDAS CALIENTES

## TÉS E INFUSIONES MUNAY

En agua / \$6.900 - En leche / \$7.500 - De almendras / \$9.900

Levitante: Té negro, lavanda y bergamoto.

Soñar Despierto: Té negro, chocolate, cáscara de naranja y especias.

Alivio Misterioso: Infusión de cidrón, lulo, jengibre y manzanilla.

Rooibos Melange: Infusión de rooibos, frutos rojos y especias.

## CAFÉS

Espresso sencillo / \$6.000

Americano / \$7.500

Espresso doble / \$7.500

Latte / \$8.500

Macchiato / \$7.500

Capuccino / \$8.500



# VINOS



## BURBUJAS

**Prosecco V8 Sior Sandro**  
Glera, Véneto - It

\$165.000

\$33.000

## SAKE

**Hana Kizakura Junmai Ginjo**  
Jpn (300 ml)

\$180.000

**Sake Momokawa Organic Junmai**  
Oregón - EE.UU.

\$329.000

\$47.000

## ROSADOS

**Luzón**  
Monastrell, Jumilla - Es

\$160.000

\$32.000

## BLANCOS

**Aveleda**  
Loureiro, Alvarinho, Vinho Verde - Pt

\$175.000

\$35.000

**Portillo**  
Sauvignon Blanc, Mendoza - Ar

\$160.000

\$32.000

**Monteleiva**  
Viura, Rioja - Es

\$155.000

\$31.000

**Morandé Terroir Wines**  
Semillon, Casablanca - Cl

\$140.000

**Nebla**  
Verdejo, Rueda - Es

\$115.000

**Baron Philippe Rothschild**  
Chardonnay, Pays d'Oc - Fr

\$155.000

\$31.000

**Luzón Organic**  
Airén, Jumilla - Es

\$120.000

**De Martino 347**  
Chardonnay, Casablanca - Cl

\$165.000

**Mara Martín**  
Godello, Valdeorras - Es

\$180.000

## TINTOS

**La Maldita**  
Garnacha, Cariñena, Rioja - Es

\$230.000

\$46.000

**La Posta**  
Red Blend, Mendoza - Ar

\$195.000

**Monteabellón 5 Meses**  
Tempranillo, Ribera del Duero - Es

\$175.000

\$35.000

**Callia**  
Malbec, San Juan - Ar

\$145.000

\$29.000

**Viña Otano**  
Tempranillo, Rioja - Es

\$145.000

**Portillo**  
Merlot, Mendoza - Ar

\$150.000

**Prólogos**  
Carmenère, Curicó - Cl

\$195.000

\$39.000

**Ánima**  
Bonarda, Mendoza - Ar

\$160.000

\$32.000



# LICORES

## GINEBRA

Monkey 47

Plymouth

Beefeater 24

Beefeater Pink

Beefeater

## TRAGO

\$80.000

\$48.000

\$54.000

\$46.000

\$39.000

## BOTELLA

\$557.000

\$459.000

\$524.000

\$447.000

\$383.000

1/2 \$214.000

## APERITIVOS & LICORES DULCES

Lillet Rosé

\$31.000

\$317.000

Lillet Blanc

\$31.000

\$317.000

Bailey's

\$31.000

\$295.000

Campari

\$35.000

\$360.000

Cointreau

\$33.000

\$317.000

Licor 43

\$35.000

\$360.000

## MEZCAL

Del Maguey Vida

\$49.000

\$502.000

Ojo de Tigre

\$46.000

\$480.000

## TEQUILA

Altos Reposado

\$49.000

\$470.000

Altos Plata

\$49.000

\$470.000

## VODKA

Absolut

\$34.000

\$328.000

1/2 \$164.000

Wyborowa

\$29.000

\$273.000

## AGUARDIENTE

Desquite Aguardiente

\$20.000

\$208.000

## RON / CAÑA

Havana Club Sel. de Maestros

\$55.000

\$535.000

Havana Club 7 Años

\$35.000

\$360.000

Havana Club Añejo Especial

\$32.000

\$305.000

Havana Club 3 Años

\$27.000

\$262.000

La Hechicera

\$55.000

\$535.000

Viche Monte Manglar

\$36.000

\$350.000

Viche Doña Sofi

\$29.000

\$295.000

## PISCO

Viñas de Oro

\$39.000

\$414.000

## WHISKY

### *Single Malt Scotch*

The Glenlivet 15 Años

\$70.000

\$688.000

The Glenlivet Caribbean Reserve

\$49.000

\$470.000

The Glenlivet 12 Años

\$51.000

\$492.000

The Glenlivet Founder's Reserve

\$46.000

\$447.000

### *Blended Scotch*

Chivas Regal 18 Años

\$81.000

\$797.000

Chivas Regal Mizunara

\$61.000

\$601.000

Chivas Regal Extra 13 Tequila Cask

\$48.000

\$459.000

Chivas Regal Extra 13

\$45.000

\$437.000

1/2 \$273.000

Chivas Regal 12 Años

\$40.000

\$393.000

### *American / Irish Whiskey*

Jameson

\$37.000

\$360.000

\*PROHÍBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.  
EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)





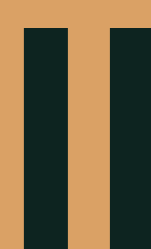
BARRA  
DE SUSHI

@OSAKIBOGOTA

Osaki

# BARRA DE SUSHI

BOCADOS, NIGIRIS, MAKIS,  
POKES, CRUDOS Y ESPECIALES



[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)

# YA ABRIMOS OSAKI 109

Y SU MESA  
ESTA ESPERANDO

RESERVE YA AQUÍ



# BOCADOS

## ONIGIRI

Atún del Pacífico o salmón según disponibilidad, relleno con mayo nikkei, coronado con cangrejo ahumado, acompañado de salsa bang-bang.

**1 pieza · Atún / \$20.800 · Salmón / \$23.000**

## CRISPY RICE

Nigiri crujiente de salmón o atún (según disponibilidad). Tartar de pesca fresca sobre una croqueta de arroz de sushi y mayo spicy.

**2 unidades / \$25.600 · Salmón / \$24.600**

## TACOS DE PESCA DEL DÍA

Tacos de nori crujiente rellenos de arroz de sushi, aguacate hass y tartar de pesca del día. **2 unidades / \$33.900 · Salmón / \$34.900**

## CRAB ROLL

Rollo relleno con kanikama y/o langostino, mayo spicy y aguacate. Envuelto en papel de soya y ponzu. **4 bocados**

**Kanikama / \$36.000 · Kanikama y langostino / \$44.300**

## FISH HAND ROLL

Relleno de tartar de pesca blanca con salsa cítrica nikkei, aceite de trufa, aguacate y quinua crocante. / **\$19.800**

# NIGIRIS

## EBI

Langostino hervido servido sobre arroz. **2 unidades / \$20.800**

## ANAGO

Anguila ahumada, servida sobre arroz. **2 unidades / \$27.100**

## SAKE

Lonjas de salmón sobre arroz de sushi. **2 unidades / \$21.800**

## PESCA DEL DÍA

Servida sobre arroz de sushi. **2 unidades / \$20.800**

## PESCA NIKKEI

Pescado blanco, salsa acevichada y furikake. **2 unidades / \$24.100**

## SALMÓN SAMBAIZU

Salmón sellado con salsa sambaizu. **2 unidades / \$26.500**

## LANGOSTINO KIMCHI

Langostino sellado con salsa de kimchi y parmesano.

**2 unidades / \$26.200**

## PALTA TATEMADA

Aguacate sellado al soplete, limón y salsa macha de maní y chipotle.

**2 unidades / \$17.000**



# MAKIS

## OSAKI BEEF

9 pzas / \$43.800

Cubierto en láminas de tataki de res, relleno de langostino, aguacate y cebolla tempura. Servido con salsa de chipotle.

## CEVICHE ROLL

9 pzas / \$45.600

Cubierto en tilapia, relleno de langostino tempura y aguacate. Bañado en salsa de limón y ají amarillo. Ligeramente picante.

## CRUNCHY

9 pzas / \$45.500 - 5 pzas / \$26.900

Anguila y palmito en salsa de soya y miel. Envuelto en zanahoria frita.

## CRISPY PHILADELPHIA

9 pzas / \$44.300

Relleno con salmón, queso crema, aguacate y mayonesa picante. Envuelto en tempura y panko de maíz.

## SINARI

9 pzas / \$46.000 - 5 pzas / \$25.900

Langostinos tempura, kanikama y aguacate envueltos en salmón asado. Bañados con salsa teriyaki.

## SPICY MAKI

9 pzas / \$41.800

Tartar de pesca del día y langostino furay, con salsa dinamita, crispy chile y aguacate.

## MAKI AL TIGRE

9 pzas / \$43.300

Langostino furay con flakes de maíz, aguacate, cebollín, bañado con emulsión acevichada, chiles encurtidos y salsa macha, cubierto en tilapia.

## SMOKED CRAB ROLL

9 pzas / \$43.300

Relleno de cangrejo ahumado, cebolla tempura y aguacate, cubierto con ajonjolí y espárragos. Acompañado de salsa bang-bang.

## MAJI ROLL

9 pzas / \$39.400

Cubierto de láminas de pesca del día y salmón, relleno de ensalada de kanikama, aguacate y espárragos. Acompañado de ponzu especial.

## NORI CROCANTE

9 pzas / \$47.200

Rollo crocante relleno de langostino al vapor y aguacate, coronado con tartar de salmón en salsa cítrica de ají amarillo trufada.

# POKES

## GUACAMOLE SALMÓN

Tataki de salmón servido sobre guacamole con jalapeño, cebolla, cilantro y limón. Servido con kale tempura y salsa teriyaki. / \$56.500

## CITRUS

Salmón o atún, aguacate, edamame, cebolla roja y cilantro, bañados en salsa de soya, jalapeño y limón. Servido sobre arroz de sushi con crocante de quinua y emulsión de jalapeños. **Salmón · Atún / \$54.000**

## KANI

Aguacate, ensalada de pepino en cubos, tomate cherry, zanahoria encurtida y edamame. Acompañado de tenkasu de ajonjolí. / \$47.100

## POKE DE CAMARONES

Camarones en mayonesa de chipotle, con ensalada de algas, aguacate y furikake, servido sobre arroz de sushi. / \$49.700

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)





# CRUDOS

## CEVICHE OSAKI

Pesca del día, aguacate tatemado, pepino japonés, rabanito encurtido, ralladura de limón y salsa ponzu. / **\$41.300** · **Salmón / \$43.300**

## TATAKI

Cortes finos sellados a alta temperatura, crema de aguacate, cebollas encurtidas y aceite de trufa.

**Salmón / \$46.700** · **Atún / \$43.600**

## TARTARE

Tartare de pesca del día en salsa nikkei, crema de aguacate y cebollas encurtidas. Servido con crocantes de arroz.

**/ \$44.400**

## SHIRASHI

Pescado fresco según disponibilidad servido sobre arroz de sushi, aguacate y gelatina tosazu. / **\$52.600**

## SASHIMI DE PESCA DEL DÍA

Cortes finos de pesca del día servidos sobre ensalada de katsura y algas, acompañados de ponzu cítrica. / **\$26.200**

## SASHIMI DE SALMÓN

Fresco, sobre katsura de zanahoria y rábano sandía. / **\$26.900**

## SASHIMI EBI

Langostino cocido, sobre katsura de zanahoria y rábano sandía. / **\$23.000**

## SASHIMI ESPECIAL

Salmón, pesca del día y langostinos, servidos sobre ensalada de katsura y algas, acompañados de ponzu cítrica. / **\$95.400**

# ESPECIALES

**36**

**\$58.600**

½ Ceviche Roll

½ Philadelphia

½ California Dinamita

**37**

**\$70.600**

½ Crunchy

½ California Dinamita

½ Philadelphia

**38**

**\$71.900**

½ Philadelphia

½ Spicy Maki

½ Smoked Crab Roll

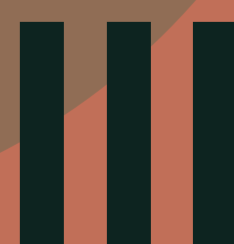
[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)





# COCINA CALIENTE

ENTRADAS, SOPAS, ENSALADAS, DEL WOK,  
CURRIES Y DE LA PARRILLA Y LOS SARTENES



[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)



# YA ABRIMOS OSAKI 109

Y SU MESA  
ESTA ESPERANDO

RESERVE YA AQUÍ



# ENTRADAS

## LANGOSTINOS FURAY (5 Unidades)

Langostinos furay acompañados de salsa de ciruela con chiles.  
/ \$43.300

## DIP DE HUEVO Y BERENJENA

Crema de huevo con togarashi, dip de berenjena asada con mantequilla de miso acompañado de pan chino al sartén. / \$26.600

## EDAMAME

Frijoles de soya en su vaina, cocidos al vapor. Servidos con sal marina y ajonjolí. / \$19.900

## EDAMAME AL WOK

Frijoles de soya en su vaina salteados al wok en caldo ramen y ostras.  
/ \$25.100

## GYOZA NIKU

Empanadas orientales cocidas al vapor. Rellenas de cerdo-pollo o solo pollo, shiitake, cebolla china, jengibre y zanahoria. Servidas con salsa de jengibre, soya y ajonjolí. **Cerdo-pollo · Pollo / \$29.700**

## CANASTA DE CAMARONES

Camarones tempura servidos con mayonesa de chipotle, cebolla japonesa y limón. / \$33.500

## HUMMUS DE EDAMAME

Con mango, marañón y chips de camote. / \$37.300

## CRISPY WONTON

Dumpling crujiente relleno de cerdo especies y cebolla china, acompañados de salsa de ciruela con chiles. / \$32.500

## ROLLITOS PRIMAVERA

Egg Rolls rellenos de vegetales frescos y albahaca, servidos en hojas de lechuga y hierbabuena. Con salsa de chile dulce. **4 bocados / \$27.000**

## ROLLOS SIAM

Rellenos de pollo, vegetales y albahaca Siam, servidos con salsa hot and sour. **5 unidades / \$28.100**

## ROLLOS DE VERANO

Vegetales frescos envueltos en hojas de papel de arroz. **2 unidades**  
**Langostinos / \$33.900 · Palmito / \$28.100 · Vegetarianos / \$24.800**

## ROLLOS DE LANGOSTINO CRUJIENTES

Envueltos en piel de spring roll, con salsa de pimienta y limón.  
**5 unidades / \$43.300**





# ENSALADAS

## LOMO THAI

Medallones de res marinado y asado, mezcla de lechugas, hierbabuena, tomates, cebolla y cohombro. Ligeramente picante, servido con salsa cítrica. / \$45.200

## ENSALADA DE ATÚN DOENJANG

Atún a la parrilla bañado en miel de doenjang y naranja. Con mix de lechugas asiáticas y crudites de zanahoria, rábano y remolacha baby. / \$43.300 · Con arroz de sushi / \$45.500

## QUINUA Y EDAMAME

Quinoa servida con edamame, mango, tomate cherry, aguacate y marañón. / \$41.200

## ENSALADA DE POLLO INASAL

Pollo inasal, con mix de lechugas asiáticas, papaya encurtida, tomate cherry, pepino europeo, hierbas aromáticas y brotes de soya. / \$41.200

## MARISCOS Y MANÍ

Camarones y calamares con lechugas asiáticas, tomate cherry, hierbas frescas, cebolla crujiente y salsa de maní. / \$47.900

# SOPAS

## BUN MOCK

Caldo de cerdo y pollo servido con albóndigas thai, fideos vermicelli, shiitake, hierbas aromáticas, brotes de soya, limón y ají de sriracha y macha. / \$37.100

## WONTON

Consomé sazonado con shiitakes, bok choy y aceite de ajonjolí. Servido con wontons de cerdo. / \$36.000

## MISO

Consomé a base de pasta de frijol de soya (miso) con algas marinas, cebolla, ajonjolí y tofu. / \$17.400

## AHUYAMA Y LECHE DE COCO

Consomé de vegetales aromatizado con galanga y hojas de limón kaffir, leche de coco y ahuyama asada. Servida con tofu fresco, tomates cherry y chips de wonton. / \$30.200

## SOPA PHO

Fideos de arroz servidos en caldo aromático a base de carne de res. Servido con láminas de lomo de res, hierbas frescas (albahaca thai, cilantro y hierbabuena), raíces chinas, limón y sriracha. / \$55.400

## RAMEN NOODLES

Fideos frescos servidos en caldo a base de miso aromatizado con cebolla, raíz china, shiitake y ajonjolí.

Pork belly / \$57.500 · Pollo / \$54.200

## RAMEN VEGETARIANA

Fideos frescos servidos en caldo a base de verduras y hongos, acompañada de cebolla china, shiitake salteado y tofu parrillado. / \$44.300



# DE LA PARRILLA Y LOS SARTENES

## COSTILLAS EN CAMELO DE MISO

De cerdo marinadas en especias, cocidas al horno y bañadas en caramelo de miso. Acompañadas de **Arroz Blanco / \$67.700** - **Vegetales al wok / \$69.600** - **Arroz frito / \$71.700**

## PESCADO A LA PARRILLA SOBRE MANGO

Con lechugas asiáticas, hierbas frescas, marañones y tomate con infusión de nampla, azúcar de palma y limón.

**Pesca fresca del día / \$58.600** - **Salmón / \$61.400**

## PESCADO AL VAPOR

Aromatizado con limonaria, hojas de limón kaffir y cilantro. Servido con ensalada de berenjena asada, tomate cherry, cebolla, nampla y zumo de limón. **Pesca fresca del día / \$58.600** - **Salmón / \$61.400**

## LOMO A LA PARRILLA

Medallones asados según término, servidos con salsa de curry rojo y leche de coco con tomates y espárragos. Servido con pan baguette y arroz al vapor. / **150gr \$62.400** - **300gr \$80.500**

# BOWL CALLEJERO

Base de arroz jazmín o fideos de arroz, servido con vegetales al wok o ensalada de papaya con encurtidos. Se termina con curry amarillo (vegano), curry rojo o verde.

/ Pollo inasal **\$45.000**

/ Albóndigas Thai de cerdo **\$47.000**

/ Res estilo satay **\$48.000**

/ Shitake al wok **\$43.000**

Todos los bowls se finalizan con hierbas frescas, cebolla frita y maní.

# DEL WOK

## ARROZ FRITO DE CANGREJO

Arroz frito con camarón y cangrejo ahumado. Servido con ensalada fresca de pepino, cebolla, chiles encurtidos y hierbabuena. / **\$59.800**

## CANTONÉS

Arroz salteado al wok con vegetales, jengibre, soya y ajonjolí.

**Vegetariano / \$31.700** - **Pollo / \$39.800** - **Camarón / \$48.800** -

**Camarón y pollo / \$47.800** - **Cerdo y camarón / \$47.600**

## KHAO PAD

Cerdo o pollo en pequeños trozos salteados al wok con jengibre y hierbas frescas. Servido sobre arroz al vapor crujiente, huevo pochado, encurtido de cohombro y salsa waiya. **Pollo** - **Cerdo / \$40.600**

## BIRIANI

Pollo, almendras, cebolla, plátano frito y mango tommy, mezclados con arroz aromatizado salteado al wok y servido con chutney de mango.

/ **\$46.500** - **Vegetariano / \$38.700**

## ARROZ TAILANDÉS

Camarones salteados al wok con arroz, tortilla de huevo, tomate y pasta de camarón. Con cerdo caramelizado y mango. / **\$47.700**

## PAD THAI

Fideos de arroz salteados al wok con maní, cilantro, omelette, raíces, salsa de tamarindo y nampla.

**Camarón y pollo / \$46.700** - **Camarón / \$50.900** - **Pollo / \$42.300** -

**Vegetales y tofu / \$40.700**

## POLLO KUNG PAO

Pollo crujiente con marañones, chiles secos y cebolla caramelizada.

Servido con soya y arroz al vapor. / **\$47.700**

## LOMO SALTADO

Trozos de lomo de res salteados al wok, mezclados con cebolla roja, tomate fresco, maíz tierno, cilantro, papa frita, limón y ajonjolí. Servido con huevo frito y arroz al vapor. / **\$56.100**

# CURRIES

## ROJO

Leche de coco y curry rojo con vegetales frescos salteados al wok, albahaca, limón y nampla. Servido con arroz al vapor y pan baguette.

**Camarón y calamar / \$61.400** - **Lomo / \$60.700** - **Pollo / \$54.200** -

**Tofu / \$50.000**

## AMARILLO

Leche de coco y curry amarillo con vegetales frescos salteados al wok, albahaca, limón y nampla. Servido con arroz al vapor y pan baguette.

**Camarón y calamar / \$61.400** - **Lomo / \$60.700** - **Pollo / \$54.200** -

**Tofu / \$50.000**

*Si tiene alguna alergia, restricción alimenticia o duda acerca de los ingredientes de nuestras preparaciones por favor hágaselo saber a su mesero.*



# PARA COMPARTIR

DISPONIBLES ÚNICAMENTE SOBRE PEDIDO CON  
2 DÍAS DE ANTICIPACIÓN. DISFRÚTELOS EN EL  
RESTAURANTE O A DOMICILIO.

## BARRA DE POKES

Para armar de acuerdo al gusto de cada invitado. Servido con los siguientes ingredientes: arroz de sushi, salmón, pesca del día, kanikama, edamame desgranado, ensalada de algas y mango, cebolla ocañera, chips de kale, aguacate, guacamole, mayonesa de jalapeño, teriyaki, ajonjolí picante, limón y togarashi.

**Para 8 personas. / \$660.000**

## BBQ COREANO

Bondiola de cerdo ahumada, servida con arroz de sushi para hacer tacos con cogollos de lechuga, kimchi de manzana, cole slaw, crispy chili, ssamjang, crema de sriracha, encurtidos, cebolla crispy y hierbas frescas.

**Para 6 a 8 personas. / \$695.000**

## DONBURI DE RES

Canilla de res con su salsa, servida con con arroz frito, mix de kimchi, aderezo de kimchi, crispy chili, zanahorias encurtidas, rábanos encurtidos, pepino europeo, vinagre de sushi, mayonesa japonesa, aguacate tatemado, dip de huevo, dip de berenjena y miso, pan chino, cebolla china, hierbabuena, cilantro y láminas de chiles frescos.

**Para 8 personas. / \$650.000**

## PATO LAQUEADO

Pato laqueado al estilo Osaki, servido sobre arroz de sushi para armar tacos con crepes mandarín, hierbas frescas, salsa hoisin, sambal, encurtidos, sriracha y cebolla crispy.

**Para 4 a 6 personas. / \$665.000**





# POSTRES

## PANNA COTTA DE YUZU

Con notas cítricas, servido frío con crocante de galleta. / \$25.500

## PIE DE COCO

Relleno de crema y coco. Servido con helado de vainilla. / \$26.500

## TRUFA DE CHOCOLATE

Trufa de chocolate semiamargo rellena de mousse de frutos rojos.  
/ \$26.500

## WONTONS RELLENOS

Rellenos de ricota y arequipe. Servidos con helado de vainilla y salsa de mora. / \$26.500

## BANANA TEMPURA

Con helado de vainilla y salsa de mora. / \$24.500

## CHEESECAKE DE MARACUYÁ

Sobre galleta y mezcla de frutos rojos. / \$23.500

## TORTA ÓPERA

Torta suave de chocolate artesanal con base crujiente, rellena con mousse de pistacho. / \$26.500

## BROWNIE OSAKI

Servido con banano y helado de vainilla. / \$27.500

*Este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina del 10% del valor de la cuenta antes de impuestos, porcentaje que podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted según la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta usted deberá indicar al mesero si quiere que dicho valor sea incluido o no en la factura, o señalar el valor que dará como propina.*

*En este establecimiento de comercio los recursos recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicio. En caso de presentarse algún inconveniente con el cobro de la propina, podrá radicar su queja en la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio 601 592 0400 o 018000910165, o en [contactenos@sic.gov.co](mailto:contactenos@sic.gov.co) cuyo asunto debe ser "Queja cobro de propina".*

*En cumplimiento de la normatividad vigente sobre factura electrónica, nos permitimos recordar que el deber de expedirla se ejecuta con la entrega de la misma, de manera física o electrónica, siempre que esta comprenda todas las operaciones en que consistió la venta de bienes y/o servicios a nuestro cargo.*

