



Osaki

Artisan

Cll 71 # 5 - 50

Calle 85

Cll 85 # 12 - 47

Calle 90

Cra 11 A # 89 - 10

Parque de la 93

Cra 11 A # 93 A - 46

Usaquén

Cll 118 # 6A - 05

Chía

Km 2 vía Chía - Cajicá,
Local 1-13

¿NECESITA FACTURA ELECTRÓNICA?

POR FAVOR SOLICITE A SU MESERO EL
FORMATO DE DATOS PARA SU EMISIÓN
AL MOMENTO DE PEDIR SU CUENTA.

UNA VEZ SE GENERA LA FACTURA
NO SERÁ POSIBLE REALIZAR CAMBIOS.



Osaki

MENÚ

MENÚ MEDIODÍA

NUEVO

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

COCINA CALIENTE

ENTRADAS

ENSALADAS

SOPAS

DE LA PARRILLA Y LOS SARTENES

DEL WOK

PARA COMPARTIR

POSTRES



MENÚ MEDIODÍA

BENTO BOX #1

- Miso soup.
- Smoked crab roll (3 bocados).
- Ensalada de algas, aguacate y edamame.
- Langostinos furay (2 unidades).
- Arroz cantonés de pollo.
- Mini brownie Osaki.

Menú mediodía / \$64.900

Menú mediodía + Bebida no alcohólica

(limonada Bali o limonada Rangpur) / \$70.000

Menú mediodía + Club Colombia 330 ml / \$72.000

Menú mediodía + Copa de vino de la casa / \$76.000

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

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





COCTELES

LYCHEE SPRITZ

Lillet Rosé, St. Germain, prosecco, lychee, rosa damascena.
/ \$40.000

SAKE SPRITZ

Sake, manzana de agua, limón tahití, soda. / \$38.000

GIN-ZILLA

Beefeater, Absolut, pepino, limón tahití, soda. / \$39.000

MEZCAL CANTÓN

Del Maguey, viche, jengibre, limón, Angostura, cardamomo.
/ \$39.000

BICHERITA

Altos, viche, mango biche, limón, albahaca. / \$39.000

MUMBAI MULE

Absolut, jengibre fresco, chai, limón mandarino, soda. / \$38.000

SAKE NEGRONI

Sake, vermouth bianco, Luxardo Bitter Bianco, cáscara de limón mandarino. / \$42.000

MANGO GIN

Beefeater macerado con mango, jengibre, limón. / \$42.000

GIN TONIC OSAKI

Beefeater, agua de flor de jamaica y limón mandarino. / \$43.000

SANGRÍA

800 ML
/ \$105.000

400 ML
/ \$54.000

ROSADA

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

CERVEZAS

Stella Artois / \$14.900

Corona / \$13.900

Corona Cero / \$13.900

Club Colombia / \$13.900

Club Colombia Trigo/ \$13.900

BBC Cajicá Miel / \$13.900

STELLA ✦ ARTOIS



SODAS NATURALES, AGUAS Y GASEOSAS

LYCHEE

Soda de lychee, rosa liana
orgánica y cardamomo. / \$16.900

FRESA CIRUELA

Soda de fresa, ciruela y limón.
/ \$13.900

JENGIBRE CHAI

Soda de especias chai y jengibre
fresco. / \$10.900

AGUA CORELIA

Con Naranja & Gas. / \$12.900

Sin azúcar

AGUA

Manantial con gas o sin gas.
/ \$7.900

GASEOSAS

Coca-Cola. / \$8.900

TÓNICA

/ \$8.900 • Fever Tree. / \$19.900

SODA CORELIA

De Maracuyá & Flor de Jamaica.
/ \$13.900

Sin azúcar añadido

EXTRACTOS FRESCOS

DOS MELONES

Extracto de sandía y melón.
/ \$8.900

MANGO BICHE Y ALBAHACA

Extracto de mango biche con
albahaca. / \$8.900

VERDE ZEN

Extracto de pepino, manzana y
jengibre (sin endulzantes
agregados). / \$12.900

LIMONADAS INUSUALES Y TÉS

LIMONADA BALI

Extracto de maracuyá, limón
tahití, agua de jamaica. / \$9.400

LIMONADA RANGPUR

Limón rangpur, hierbabuena y
panela. / \$9.400

TÉ OSAKI

Té verde Bitaco, lychee y
manzanilla con un toque de limón.
/ \$13.900

TÉ ROSADO

Infusión de frutos rojos, manzana y
canela con un toque de toronja.
/ \$12.900

HAPPY KOMBUCHA TAMARIND MULE

Jengibre y tamarindo (160ml).
/ \$13.900

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 / \$7.000

Espresso doble / \$7.000

Latte / \$8.000

Macchiato / \$7.000

Capuccino / \$8.000



VINOS



BURBUJAS

Prosecco V8 Sior Sandro
Glera, Véneto - It

\$145.000\$29.000

SAKE

Hana Kizakura Junmai Ginjo
Jpn (300 ml)
Sake Momokawa Organic Junmai
Oregón - EE.UU.

\$165.000\$55.000
\$329.000\$141.000\$47.000

ROSADOS

Viñas del Vero
Pinot Noir, Somontano - Es

\$135.000\$81.000\$27.000

BLANCOS

Mara Martín
Godello, Galicia - Es
Mr Wildman
Chardonnay, Casablanca - Cl
Salentein Portillo
Sauvignon Blanc, Mendoza - Ar
Ochoa Uva Dobe
Viogner, Navarra - Es
Zonin,
Pinot Grigio, Friuli Aquileia - It
Dr Loosen
Riesling, Mosela - De
Marquez de Vizhoja
Albariño, Rias Baixas - Es

\$179.000
\$155.000\$93.000\$31.000
\$159.000\$96.000\$32.000
\$150.000\$90.000\$30.000
\$145.000\$87.000\$29.000
\$249.000
\$165.000\$99.000\$33.000

TINTOS

Luzon
Garnacha Tintorera, Jumilla - Es
Callia
Malbec, San Juan - Ar
Prólogos Reserva
Carmenere Lontue - Cl
Di Giovanna
Gerbino, Syrah, Merlot, Sicilia - It
Morande Estate Reserva
Pinot Noir - Cl
Arzuaga “La Planta”
Tempranillo Ribera del Duero - Es
Emiliana Novas
Syrah Mourvedre, Cachapoal - Cl
Legado Muñoz
Tempranillo, Castilla la Mancha - Es

\$155.000\$93.000\$31.000
\$139.000\$84.000\$28.000
\$185.000\$111.000\$37.000
\$175.000
\$159.000\$96.000\$32.000
\$230.000
\$182.000
\$135.000\$81.000\$27.000





LICORES

GINEBRA	TRAGO	BOTELLA
Monkey 47	\$71.000	\$525.000
Plymouth	\$42.000	\$433.000
Beefeater 24	\$48.000	\$494.000
Beefeater Pink	\$41.000	\$422.000
Beefeater	\$35.000	\$361.000
		1/2 \$214.000
APERITIVOS & LICORES DULCES		
Lillet Rosé	\$29.000	\$299.000
Lillet Blanc	\$29.000	\$299.000
Bailey’s	\$29.000	\$278.000
Campari	\$33.000	\$340.000
Cointreau	\$31.000	\$299.000
Licor 43	\$33.000	\$340.000
MEZCAL		
Del Maguey Vida	\$43.000	\$474.000
Ojo de Tigre	\$41.000	\$453.000
TEQUILA		
Altos Reposado	\$43.000	\$443.000
Altos Plata	\$43.000	\$443.000
VODKA		
Absolut	\$30.000	\$309.000
		1/2 \$161.000
Wyborowa	\$25.000	\$258.000
AGUARDIENTE		
Desquite Aguardiente	\$19.000	\$196.000
RON / CAÑA		
Havana Club Sel. de Maestros	\$49.000	\$505.000
Havana Club 7 Años	\$31.000	\$340.000
Havana Club Añejo Especial	\$28.000	\$288.000
Havana Club 3 Años	\$24.000	\$247.000
La Hechicera	\$49.000	\$505.000
Viche Monte Manglar	\$34.000	\$330.000
Viche Doña Sofi	\$27.000	\$278.000
PISCO		
Viñas de Oro	\$37.000	\$391.000
WHISKY		
Single Malt Scotch		
The Glenlivet 15 Años	\$62.000	\$649.000
The Glenlivet Caribbean Reserve	\$43.000	\$443.000
The Glenlivet 12 Años	\$45.000	\$464.000
The Glenlivet Founder’s Reserve	\$41.000	\$422.000
Blended Scotch		
Chivas Regal 18 Años	\$72.000	\$752.000
Chivas Regal Mizunara	\$55.000	\$567.000
Chivas Regal Extra 13 Tequila Cask	\$42.000	\$433.000
Chivas Regal Extra 13	\$40.000	\$412.000
		1/2 \$235.000
Chivas Regal 12 Años	\$36.000	\$371.000
American / Irish Whiskey		
Jameson	\$33.000	\$340.000

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





BARRA DE SUSHI

BOCADOS, NIGIRIS, MAKIS,
POKES Y CRUDOS





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 / \$18.900 · Salmón / \$20.900

FISH HAND ROLL

Relleno de tartar de pesca blanca con salsa cítrica nikkei, aceite de trufa, aguacate y quinua crocante. **1 unidad / \$17.900**

TOSTADA BANG-BANG

Tostada de nori crujiente, pesca del día con salsa bang-bang, rábano encurtido, kiuri, jalapeño y cangrejo ahumado. **2 unidades / \$29.500**

TACOS DE PESCA DEL DÍA

Tacos de nori crujiente rellenos de arroz de sushi, aguacate hass y tartar de pesca del día. **2 unidades / \$29.500**

CRAB ROLL

Rollo relleno con kanikama y/o langostino, mayo spicy y aguacate.

Envuelto en papel de soya y ponzu. **4 bocados**

Kanikama / \$32.500 · Kanikama y langostino / \$40.500

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 / \$21.500

NIGIRIS

PESCA NIKKEI

Pescado blanco, salsa acevichada y furikake. **2 unidades / \$21.900**

SALMÓN SAMBAIZU

Salmón sellado con salsa sambaizu. **2 unidades / \$23.900**

LANGOSTINO KIMCHI

Langostino sellado con salsa de kimchi y parmesano.

2 unidades / \$23.900

PALTA TATEMADA

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

2 unidades / \$15.900





MAKIS

BATAYAKI ROLL

Pesca blanca al soplete con mantequilla batayaki, relleno de langostino furay, kani dinamita y aguacate, acompañado de mayo acevichada. / **\$38.000**

MAKI AL TIGRE

Langostino furay con flakes de maíz, aguacate, cebollín, bañado con emulsión acevichada, chiles encurtidos y salsa macha, cubierto en tilapia. / **\$39.500**

SMOKED CRAB ROLL

Relleno de cangrejo ahumado, cebolla tempura y aguacate, cubierto con ajonjolí y espárragos. Acompañado de salsa bang-bang. / **\$39.500**

MAJI ROLL

Cubierto de láminas de pesca del día y salmón, relleno de ensalada de kanikama, aguacate y espárragos. Acompañado de ponzu especial. / **\$36.000**

NORI CROCANTE

Rollo crocante relleno de langostino al vapor y aguacate, coronado con tartar de salmón en salsa cítrica de ají amarillo trufada. / **\$43.000**

CEVICHE ROLL

Cubierto en tilapia, relleno de langostino tempura y aguacate. Bañado en salsa de limón y ají amarillo. Ligeramente picante. / **\$41.500**

CRISPY PHILADELPHIA

Relleno con salmón, queso crema, aguacate y mayonesa picante. Envuelto en tempura y panko de maíz. / **\$39.500**

SPICY MAKI

Tartar de pesca del día y langostino furay, con salsa dinamita, crispy chile y aguacate. / **\$38.000**

VEGAN ROLL

Relleno de aguacate, tofu braseado, mix de encurtidos, pepino japonés y tomates deshidratados. Envuelto en quinua crocante y togarashi. Acompañado de ponzu trufada. / **\$25.500**

SHIITAKE ROLL

Rollo de hongos salteados, pepino japonés y espárragos envueltos en alga nori. Servido con crema de aguacate e hilos crocantes de camote. / **\$26.900**

KAYTO

Langostino al vapor, mayo kimchi, cangrejo ahumado, aguacate, pepino europeo y semillas de ajonjolí. / **\$38.500**





POKES

GUACAMOLE SALMÓN

Tataki de salmón servido sobre guacamole con jalapeño, cebolla, cilantro y limón. Servido con kale tempura y salsa teriyaki. / **\$52.500**

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 / \$50.500**

KANI

Aguacate, ensalada de pepino en cubos, tomate cherry y zanahoria encurtida y edamame. Acompañado de tenkasu de ajonjolí. / **\$43.500**

POKE DE CAMARONES

Camarones en mayonesa de chipotle, con ensalada de algas, aguacate y furikake, servido sobre arroz de sushi. / **\$46.000**

CRUDOS

CEVICHE OSAKI

Pesca del día, aguacate tatemado, pepino japonés, rabanito encurtido, rayadura de limón y salsa ponzu. / **\$37.500 · Salmón \$39.500**

TATAKI

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

Salmón / \$42.500 · Atún / \$40.000

TARTARE

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

/ \$40.500

SASHIMI DE PESCA DEL DÍA

Cortes finos de pesca del día servidos sobre ensalada de katsura y algas, acompañados de ponzu cítrica. / **\$23.900**

SASHIMI DE SALMÓN

Fresco, sobre katsura de zanahoria y rábano sandia. / **\$24.500**

SASHIMI ESPECIAL

Salmón, pesca del día y langostinos, servidos sobre ensalada de katsura y algas, acompañados de ponzu cítrica. / **\$87.000**

SHIRASHI

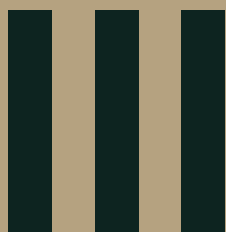
Pescado fresco (según disponibilidad) servidos sobre arroz de sushi, aguacate y gelatina tosazu. / **\$47.900**





COCINA CALIENTE

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





ENTRADAS

LANGOSTINOS FURAY (5 Unidades)

Langostinos furay acompañados de salsa de ciruela con chiles.
/ \$39.500

DIP DE HUEVO Y BERENJENA

Crema de huevo con togarashi, dip de berenjena asada con mantequilla de miso acompañado de pan chino al sartén. / \$24.000

ALITAS DE POLLO KFC

(Korean Fried Chicken)

Alitas fritas acompañadas de miel de gochugaru y encurtidos. / \$34.500

EDAMAME AL WOK

Frijoles de soya en su vaina, salteados al wok en caldo de ramen.
/ \$22.900

EDAMAME

Frijoles de soya en su vaina, cocidos al vapor. Servidos con sal marina y ajonjolí. / \$17.900

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 / \$26.900**

CRISPY WONTON

Dumpling crujiente relleno de cerdo especies y cebolla china, acompañados de salsa de ciruela con chiles. / \$28.500

BAHN MI DE CERDO

Cerdo ahumado, mayo sriracha, encurtido de zanahoria y rábano, cebolla crispy y hierbas frescas. / \$30.900

HUMMUS DE EDAMAME

Con mango, marañón y chips de camote. / \$34.000

ROLLOS SIAM

Rellenos de pollo, vegetales y albahaca Siam, servidos con salsa hot and sour. **5 unidades / \$24.500**

ROLLOS DE LANGOSTINO CRUJIENTES

Envueltos en piel de spring roll con salsa de pimienta y limón.
5 unidades / \$40.500

ROLLITOS PRIMAVERA

Egg Rolls rellenos de vegetales frescos y albahaca, servidos en hojas de lechuga y hierbabuena. Con salsa de chile dulce. **4 bocados / \$24.500**

ENSALADAS

ENSALADA DE POLLO INASAL

Pollo inasal, con mix de lechugas asiáticas, papaya encurtida, tomate cherry, pepino europeo, hierbas aromáticas y brotes de soya. / \$37.500

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.
/ \$39.500 · Con arroz de sushi / \$41.500

LOMO THAI

Medallones de res marinado y asado, mezcla de lechugas, hierbabuena, tomates, cebolla y cohombro. Ligeramente picante, servido con salsa cítrica. / \$41.500

QUINUA Y EDAMAME

Quinua servida con edamame, mango, tomate cherry, aguacate y marañón. / \$37.500

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. / \$33.500

MISO

Consomé a base de pasta de frijol de soya (miso) con algas marinas, cebolla, ajonjolí y tofu. / \$15.900

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. / \$26.900

WONTON

Consomé sazonado con shiitakes, bok choy y aceite de ajonjolí. Servido con wontons de cerdo. / \$32.500

RAMEN NOODLES

Fideos frescos servidos en caldo a base de miso aromatizado con cebolla, raíz china, shiitake y ajonjolí.
Lomo / \$57.900 · Pork belly / \$52.500 · Pollo / \$49.500

RAMEN VEGETARIANA

Fideos frescos servidos en caldo a base de verduras y hongos, acompañada de cebolla china, shiitake salteado y tofu parrillado.
/ \$40.500

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. / \$50.500

VER ACOMPAÑAMIENTOS

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL





DE LA PARRILLA Y LOS SARTENES

CALDERETA THAI DE PESCADO

Pesca fresca del día con mejillones, mango rostizado y champiñon parís. Acompañada de arroz al vapor. / **\$53.500**

BOWL CALLEJERO COREANO

Con base de gohan, bondiola ahumada, kimchi de manzana, hierbas y coleslaw. / **\$46.000**

BOWL CALLEJERO DE POLLO

Con base de arroz al vapor, pollo, verduras salteadas y curry verde. / **\$42.900**

COSTILLA DE RES CHU HOU

Bo Ssam de costilla ahumada cocida por 24 horas, acompañada de cogollos, encurtidos y mayo ponja. **Para compartir / \$100.500**

KIMCHI RICE

Arroz cocido al sartén, cocido con aderezo rojo, acompañado de bife paletero, huevo frito y picadillo fresco. / **\$51.500**

POLLITO KAI MU

Rostizado al carbón con marinada satay, servido con **Ensalada fresca / \$39.500** · **Papas kimchi / \$44.000** · **Arroz Chaufa / \$42.900**

BEEF PALETERO

Corte de res al carbón con marinada roja, chimichurri thai, servido con **Ensalada fresca / \$51.900** · **Papas kimchi / \$56.500** · **Arroz Chaufa / \$54.900**

SHIFUDO RAMEN

Camarones salteados sobre fideos con salsa cremosa de mariscos, bok choy asado y tomates reventados. / **\$54.900**

DEL WOK

ARROZ FRITO DE CANGREJO

Arroz frito con camarón y cangrejo ahumado. Servido con ensalada fresca de pepino, cebolla, chiles encurtidos y hierbabuena. / **\$56.000**

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. **Cerdo · Pollo / \$38.000**

PAD THAI

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

Camarón y pollo / \$42.500 · **Camarón / \$46.500** · **Pollo / \$38.500** · **Vegetales y tofu / \$37.500**

POLLO KUNG PAO

Pollo crujiente con marañones, chiles secos y cebolla caramelizada. Servido con soya y arroz al vapor. / **\$43.500**

ARROZ TAILANDÉS

Camarones salteados al wok con arroz, tortilla de huevo, tomate y pasta de camarón. Con cerdo caramelizado y mango. / **\$43.500**

BIRIANI

Pollo, almendras, cebolla, plátano frito y mango tommy, mezclados con arroz aromatizado salteado al wok y servido con chutney de mango. / **\$42.500** · **Vegetariano / \$36.000**

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 y arroz al vapor. / **\$51.500**

CURRY 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 / \$56.900** · **Lomo / \$56.900** · **Pollo / \$49.500** · **Tofu / \$46.000**

ACOMPÑAMIENTOS

PAPAS KIMCHI · **CHAUFA** · **ENSALADA THAI**
/ \$16.900 **/ \$13.900** **/ \$17.500**

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. / \$640.000

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. / \$650.000

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. / \$630.000





POSTRES

MERENGUE OSAKI

Merenguitos con té matcha, frutas, crema de arequipe y helado de vainilla. / **\$25.500**

CREMA VOLTEADA

De coco con granita de maracuyá. / **\$20.900**

CHOCOLATE CREMOSO

Brownie Osaki con cremoso de chocolate, salsa inglesa de té chai y bananito caramelizado. / **\$25.500**

TAIYAKI RELLENO

De nutella, helado de vainilla, butterscotch de miso y nueces. / **\$19.500**

COPA DE HELADO DEL DÍA / \$12.500

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 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.

