

CARTA DE VINOS

TINTOS	COPA	1/2 BOTELLA	BOTELLA	BLANCOS	COPA	1/2 BOTELLA	BOTELLA
Barón Phillipe de Rothschild, Merlot Undurraga Reserva, Cabernet Sauvignon Ugalde Tempranillo Garnacha Sibaris, Carmenere Marqués de Riscal Reserva, Rioja Riscal, Tempranillo - Syrah	\$26.000	\$125.000 \$75.000	\$140.000 \$160.000 \$140.000 \$210.000 \$250.000 \$145.000	Barón Philippe de Rothschild, Sauvignon Blanc Amalaya Torrontes Riesling Marqués de Riscal Rueda, Verdejo Ugalde Blanco Verdejo Viera	\$26.000	\$75.000	\$140.000 \$140.000 \$140.000 \$140.000

ROSADOS	COPA	1/2 BOTELLA	BOTELLA	ESPUMOSO	COPA	1/2 BOTELLA	BOTELLA	
Portillo, Rosé	\$30.000		\$135.000	María Codorníu Sur Brut			\$135.000	
Ugalde Rosé			\$140.000	JARRA DE SANGRÍA			\$110.000	

KANPAI

¡Salud!

WHISKY JAPONÉS

	TRAGO (45ML)	BOTELLA
wai Blended	\$39.500	\$590.000
wai Tradition	\$45.500	\$650.000
wai Cosmos (Malt Selection)	\$66.000	\$990.000
The Tottori (Blended Whisky)	\$39.500	\$590.000
The Kurayoshi (Pure Malt)	\$66.000	\$990.000
The Kurayoshi (Pure Malt 12")	\$147.000	\$2.200.000

SAKES

	JARRA	BOTELLA
Momokawa Nigori	\$52.000	\$250.000
Momokawa Diamond	\$48.000	\$235.000
Kizakura Hana (Junmai Ginjo)		\$245.000
Kizakura Hana (Junmai Ginjo)300ml		\$130.000
Kizakura "S" (Junmai Daiginjo)		\$230.000
Kizakura Nigori		\$250.000
G Joy (Junmai Ginjo Genshu)		\$220.000
G Joy (Junmai Ginjo Genshu)300ml		\$374.000





TRAGO (45ML) BOTELLA \$29.900 \$215.000 Eight Shochu

SOJU

TRAGO (45ML) BOTELLA JINRO CHAMISUL **\$10.500 \$65.000**

\$28.900 SOJU BOMB





INFORMACIÓN ALERGIAS:

Tenga en cuenta que en nuestra cocina utlizamos ingredientes considerados alérgenos tales como: soya, maní, nueces, mariscos, pescados, huevos, harina de trigo, ajonjolí, lacteos y apio. Si usted tiene alguna restricción o alergía alimentaria, por favor comuníque lo al realizar su pedido y haremos

*Prohíbase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. Ley 124 de 1994. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986.

ADVERTENCIA 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 la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíque el valor que quiere dar como propina. En caso de que tenga aigún inconveniente con el cobro de la propina, comunique con la línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja a los teléfonos: En Bogotá 6513240, para el resto del pais línea gratuitanacional: 018000-910165.

PARA COMPARTIR

"Aquí se comparte, lo mío es tuyo"

MISO SOUP

\$15.900

Sopa tradicional japonesa con tofú, wakame y negi.



CHILI GYOZAS (3 Und.)

\$21.000

De lomo al vapor al estilo nipón con aceite infusionado en chiles rojos, quinoa, negi y soya.

CHAR SIU GYOZAS (3 Und.) Bondiola de cerdo, especias, katsuobushi y dip de aguacate.

\$24.000



GYOZAS VEGGIE (5 Und.)

Champiñones, colchinas, mirin y especias en salsa de miso, cilantro y maníi.

\$27.500

HARUNIKU

\$22.000

Rollitos primavera crocantes, rellenos de brisket de res y vegetales, acompañados de salsa chile dulce.

SPRING ROLL

\$20.000

Rollitos vietnamitas, rellenos de pollo y vegetales.

EBI FURAI (3 Und.)

Langostinos en tempura, acompañados de spicy mayo.

\$29.900



CHILAQUILES

\$33.500

Totopos con pollo a la parrilla en korean sauce y queso mozzarella.

cocina tradicional. Al tener procesos de preparación distintos y estaciones independientes, los platos de una mesa pueden entregarse en tiempos diferentes para garantizar la máxima calidad en cada



EDAMAME SHIOYAKI

Nuestro menú combina tres estilos culinarios: sushi, teppanyaki y

\$15.500

Salteados al wok, cristales de sal y togarashi.



KINJO CORN

\$23.900

Elote a la brasa, cubierto de queso cotija y spicy mayo.

LOMO ABURI

\$36.900

Lomo de res sellado a la parrilla al estilo japonés con salsa ponzu y queso grana padano.

NORI FRIES

\$19.900

Papas fritas de la casa con furikake, trufa, queso grana padano y spicy mayo.

KOREAN TACO

\$25.500

Lomo bulgogi en wonton crocante, kimchi y dip de aguacate.

TACO NIKKEI

\$29.400

Tacos de calamar, pulpo y camarón en leche de tigre, aguacate, chalaca y spicy mayo.

FUJI AGE

\$30.900

Pollo y camarón en tempura, chili dulce o spicy

CAMARÓN \$32.900



NIVEL DE PICANTE (BAJO)

VEGETARIANO

*Plato con ingredientes frescos





BAOS

Panecillos típicos de taiwan preparados al vapor rellenos de:



BURGER

\$17.500

Bife de paleta, vegetales encurtidos y spicy mayo



PORKBELLY

\$16.500

Suave y crocante panceta de cerdo, vegetales encurtidos, maní pop y salsa



PULPO

\$20.500

Vegetales encurtidos, cilantro y ajonjolí





VEGGIE

\$14.900

Champiñones marinados, zanahoria y pepino europeo encurtidos, quinoa pop y spicy mayo

KINJO LAB



JAPANESE KANI SALAD

\$37.500

Tradicional ensalada japonesa con kanikama, masago, yuzu kosho, kiuri, tobiko, aguacate y mango.



CRISPY BITE (5 Bocados)

Tartar de pescado, spicy mayo, quinoa y masago sobre shari crispy.

Salmón: \$37.900 Atún: \$36.900 Nikkei: \$35.900



CRISPY BITE SAMPLER

\$38.900

Tartar de atún, aguacate, salmón, krab y nikkei en spicy mayo, quinoa, masago sobre arroz de sushi crispy.



\$46.500

Atún y palmitos de cangrejo, spicy mayo, furikake, nori, edamame, quínoa, mango y aguacate sobre arroz

POKE SALMON KANI

\$46.900





TUNA TATAKI

\$34.900

Atún fresco del pací Co sellado a la robata, yuzu-ponzu y germinados.



CRUNCHY TACOS (2 Bocados)

Salmón: **\$27.900** Atún: **\$27.500**



SUSHI PIZZA

\$37.900

Atún o salmón, yuzu, aceite de trufa negra, ajonjolí, spicy mayo sobre una tortilla crujiente.

USUZUKURI

\$40.500

Salmón en finas láminas, ponzu de maracuya, aguacate y curry de ajies.

YUKHOE (Korean steak tartare)

\$45.900

Foie gras, yema de huevo curada.



Porkbelly, cogollos europeos, kimchi y

A la parrilla en salsa anticuchera y

shari (Para armar tacos).

NIVEL DE PICANTE (BAJO)

W VEGETARIANO

*Por favor especifique el nivel de picante que desea

ROBATAYAKI

KAKUNI SAMBAP \$35.900

IKA MARUYAKI

\$34.900

Calamar T&T a la parrilla en yuzu.

PULPO CHIFERO \$39.900

SHINZO

y maní.

chimichurri thai.

\$25.900

Cogollos asados, queso grana padano

\$31.900

ISHIYAKI Lomo de res al carbón sobre nuestro hot rock.

*Plato con ingredientes frescos



ADVERTENCIA 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 Al momento de solicitar la cuenta, indiquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina. En caso de que tenga algún inconveniente con el cob de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja a los teléfonos: En Bogotá 6513240, para el resto del país línea gratuitanacional: 018000-910165.

SUSHIBAR



NIGIRI-SASHIMI Nigiri Sashimi \$26.900 Tuna foie gras \$21.900 \$25.900 Tuna tataki \$25,900 \$21.900 Sake belly \$21.500 \$25.900 Salmón Unagi kabayaki (anguila) \$26.900 \$38.000 \$21.900 Ebi shirai (langostino acevichado) \$22.800 Gyu kosho (lomo de res) \$22.500 Ebi karai (langostino, queso grana)

TRUFFLE SALMÓM SASHIMI

Salmón fresco, trufa negra y tosazu.

OMAKASE (6 Bocados) \$79.000

Selección de nigiris por nuestro sushi chef.

MORIAWASE (Variedades)

Selección de sashimi por nuestro sushi chef.





NIVEL DE PICANTE (BAJO)

*Por favor especifique el nivel de picante que desea

🔞 VEGETARIANO

\$48,900

\$109.700

de picante que desea *Plato con ingredientes frescos

Nuestro menú combina tres estilos culinarios: sushi, teppanyaki y cocina tradicional. Al tener procesos de preparación distintos y estaciones independientes, los platos de una mesa pueden entregarse en tiempos diferentes para garantizar la máxima calidad en cada preparación.

MAKIMONO

KABUKI ROLL

\$44.900

Langostino tempura, kanikama y spicy mayo cubierto de atún, aguacate, salsa de miso y caviar negro.

B

IALAPEÑO TORCH

\$42.900

Langostino, kanikama, queso crema, cubierta de aguacate, mango y jalapeño aburi.

KUMAMOTO

Rollo de kanikama, pepino europeo, mango cubierto de salmón fresco y tajin.

Medio: **\$28.500** Completo: **\$44.900**

B

THE OSO MAKI (6 Bocados)

\$48.900

kanikama, queso philadelphia, tartar de salmón, yuzu kosho, hilos crocantes y spicy mayo.

PHILADELPHIA ROLL

Salmón y queso crema cubierto de ajonjolí.

Medio: **\$24.900** Completo: **\$37.500**

0

SHITAKE MAKI

\$38.500

Shitake, edamame rostizado, aguacate, brócoli y queso philadelphia.

STREET ROLL

\$45.900

Langostino tempura, aguacate, cubierto de salmón aburi, mayonesa japonesa y salsa de anguila.

UMI

\$50.900

Anguila, langostino, cubierta de salmón, salsa de anguila y spicy mayo.





MAKIMONO



ACEVICHADO ROLL

Langostino tempura, aguacate, cubierto de pescado blanco aburi, salsa acevichada y quinoa.

Medio: \$28.500 Completo: \$45.900

AVOCADO (8 Bocados)

\$50.900

Atún, Salmón y Kanikama, cubierto de aguacate y ponzu de trufa. (Riceless).



MEXICAN ROLL

Langostino tempura, aguacate y queso crema cubierto de atún, salsa shiracha y dip de aguacate. *Medio:* \$28.500 *Completo:* \$43.900

TOBIKO ROLL

Langostino tempura y kanikama, cubierto de mango

y Tobiko.

Medio: \$28.500 Completo: \$43.900



SURF & TURF

Langostino tempura, aguacate y queso crema, cubierto de lomo aburí, trufa y topping de spicy mayo.

Medio: \$30.500 Completo: \$49.900



MANEKI NEKO

Pescado fresco tempura, aguacate, ajonjolí cubierto de tartar de atún, salmón y tobiko.

Medio: \$28.500 Completo: \$44.900

CABELLO DE ÁNGEL

\$45,900

Pescado blanco tempura y kanikama aburi.

ABURI EEL

\$54.900

Langostino, esparrago, cubierto de anguila kabayaki y virutas de foie gras

MAMENORI (8 BOCADOS)



YAMAMOTO

\$48.900

Rollo de kanikama, shari, spicy mayo envuelto en soy paper y coronado con camarón tempura.

AKA MAKI

\$47.900

Rollo de kanikama, trufa envuelto en soy paper, salmón aburi y tobiko.

MAKI MISOYAKI

\$46.900

Tartar de atún, pepino, soy paper, cubierta de aguacate, salmón en miso.

KRAB ROLL (Butter krab) 5 BOCADOS \$40.900

Rollo de kanikama, shari, spicy mayo, envuelto en soy paper, servido en mantequilla de la casa.



*Por favor especifique el nivel de picante que desea *Medio rollo 5 bocados `



INFORMACIÓN ALERGIAS:

Tenga en cuenta que en nuestra cocina utlizamos ingredientes considerados alérgenos tales como: soya, maní, nueces, mariscos, pescados, huevos, harina de trigo, ajonjolí, lacteos y apio. Si usted tiene alguna restricción o alergía alimentaria, por favor comuníque lo al realizar su pedido y haremos lo posible para atender su solicitud.

ADVERTENCIA 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 la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníque con la línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja a los teléfonos: En Bogotá 6513240, para el resto del país linea gratuitanacional: 018000-910165.



UDON BATAYAKI

\$50.500

Pasta udon en salsa batayaki, hongos y lomo de res a la parrilla en salsa Teriyaki.



SOPA DEL PESCADOR

Con vegetales, tomates tatemados, curry massaman y lemongrass.

\$47.500



SALTADO JAPO STYLE

\$47.500

Lomo de res salteado al wok en salsa sillao con nori fries y arroz al vapor.



UDON DE MARISQUERÍA

\$57.900

Langostinos, calamares, pulpo, mejillones en salsa batayaki, nori y shichimi.

SCALLOPS

\$68.500

PLATOS DE KINJO

"Tributo a la sencillez pero con mucho sabor"



BIBIMBAP

\$52.900

Plato típico coreano, presentado en un bowl de piedra volcánica con lomo bulgogi, shari, vegetales, huevo y Gochujang.



\$44.900

SHIFUDO RICE

\$52.900

Langostinos, calamares, mejillones y pulpo salteados al wok con arroz aromatizado y vegetales, aceite de ajonjolí y salsa de ostras.

EMPERADOR

\$46.500

Arroz salteado al wok con pollo, char siu, langostinos, bok choy, calabacín y negi.

Nuestro menú combina tres estilos culinarios: sushi, teppanyaki y cocina tradicional. Al tener procesos de preparación distintos y estaciones independientes, los platos de una mesa pueden entregarse en tiempos diferentes para garantizar la máxima calidad en cada

TEPPANYAKI

"Utilizamos huevos que provienen de gallinas libres de jaulas"

SALMÓN DE KINJO

\$56.900

Salmón fresco a la plancha en salsa teriyaki, arroz yakimeshi y vegetales a la plancha.

TEPPANYAKI OBRERO

\$49.500

Lomo y pollo en salsa teriyaki, arroz yakimeshi y vegetales a la plancha.

TEPPANYAKI DISTRITO

\$54.900

Arroz yakimeshi y vegetales a la plancha.

MENÚ DE NIÑOS

120g de Lomo marinado en salsa teriyaki y arroz yakimeshi..

\$34.900

Pollo

\$30.900





*Plato con ingredientes frescos



CORTES IMPORTADOS ANGUS BEEF

"Todos nuestros cortes son finalizados con togarashi y cristales de sal"

NEW YORK ANGUS (350 gr)

350g en salsa shogayaki, acompañados de nori

fries y vegetales asados.

\$108.500

PICANHA (180 gr)

Corte angus en mantequilla y togarashi.

Entraña Angus, acompañada de nori fries.

\$50.900

KOREAN BULGOGI RIBS (350 gr)

\$66.500

HARAMI (250 gr)

\$110.500

Costillas de cerdo importadas en marinado coreano, terminadas en salsa bulgogi y acompañadas de nori fries.

GANADERÍA REGENERATIVA NACIONAL

"Carnes maduradas en seco"

PORTERHOUSE (600-700 gr) Acompañado de nori fries y corn cheese. \$144.900

COWBOY (600-700 gr)

Acompañado de nori fries y corn cheese.

\$144.500

ADVERTENCIA 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 la valoración del servicio prestado Al momento de solicitar la cuenta, indiquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja a los teléfonos: En Bogotá 6513240, para el resto del país línea gratuitanacional: 018000-910165.



^{*}Prohíbase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. Ley 124 de 1994. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986.



INFORMACIÓN ALERGIAS:

Tenga en cuenta que en nuestra cocina utlizamos ingredientes considerados alérgenos tales como: soya, maní, nueces, mariscos, pescados, huevos, harina de trigo, ajonjolí, lacteos y apio. Si usted tiene alguna restricción o alergía alimentaria, por favor comuníque lo al realizar su pedido y haremos lo posible para atender su solicitud.

COCTELES

MARGARITA

\$35.900

Tequila 100% agave (Reposado), Triple sec y zumo de limón.

MEZCALITA

\$37.900

Mezcal, triple sec, zumo de limón, escarchado

en sal de gusano.

NEGRONI MEZCAL

\$35.900

Mezcal, vermouth, campari y twist de naranja.

MOJITO MEZCAL

\$35.900

Mezcal, elixir de fresas, menjunje de hierbabuena y top de soda.

GIN & TONIC

\$36.900

Tanqueray Rangpur, infusión de cidrón, frutos rojos, botánicos y agua tónica nacional.

DARUMA TIKI

\$37.900

Mezcal y falernum de la casa. Elaborado a partir de viche, limón amargo de angostura y ahumado con cerrín de barrica de roble americano.

PASSION SOUR

\$35.900

Pisco, jarabe de maracuya, limón y amargo de angostura.

ANCESTRAL

\$33.900

Viche, limón, tepache y triangulo de piña, fresa con sal rosada del himalaya

APEROL SPRITZ

Aperol, vino espumoso, soda y naranja.

\$35.900

SHOCHU MULE

Shochu, vodka, yuzu y ginger beer.

\$37.900

JADE KISS

\$39.900

Ginebra, soho, sake y lychees.

CLOVER CLUB

\$36.900

Ginebra sour mix y frambuesas.

DISARONNO FIZZ

\$35.900

Licor de albaricoque, sour mix y soda.

VINO DE VERANO

\$31.900

TOTTORI MURASAKI

\$39.900

Whisky japonés, jengibre y sour mix.

LYCHEE MARTINI Vodka, soho y lychees.

\$34.900

\$34.900

Mezcal, vodka, licor de café y espresso.

ESPRESSO MARTINI

VINO CALIENTE Calma tu sed.

\$31.900

*Prohíbase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. Ley 124 de 1994. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986.



INFORMACIÓN ALERGIAS:

Tenga en cuenta que en nuestra cocina utlizamos ingredientes considerados alérgenos tales como: soya, maní, nueces, mariscos, pescados, huevos, harina de trigo, ajonjolí, lacteos y apio. Si usted tiene alguna restricción o alergía alimentaria, por favor comuníque lo al realizar su pedido y haremos lo posible para atender su solicitud.



CERVEZAS

CORONA (México) \$13.900 \$12.900 **CLUB COLOMBIA** \$15.900 STELLA ARTOIS (Bélgica) SINGHA (Tailandia) \$18.500 \$18.500 ASAHI (Japón) SAPPORO (Japón) \$22.500

CALMA TU SED

LIMONADA DE JENGIBRE \$12.500 \$12.900 GINGER BEER \$13.900 \$8.900 LIMONADA CEREZADA TÓNICA LIMONADA DE COCO \$13.900 \$8.900 SODA JUGOS: \$13.500 AGUA SAN PELLEGRINO \$17.500 Guayaba agria, corozo,tamarindo o gulupa. \$17.500 AGUA PANNA \$8.900 COCA-COLA AGUA MANANTIAL \$9.500 \$8.900 GINGER SODAS SABORIZADAS \$18.900 Lychees, maracuyá o frutos rojos.

MOCKTAIL

Cóctel sin alcohol. Uva, Piña Colada o Mojito

\$24.900

POSTRES

BANANA TEMPURA \$19.900 TORTA DE CHOCOLATE \$27.500 Bananos tempura acompañados Acompañada de helado de jengibre de helado de jengibre. o limonaria. **DULCE PECADO** \$20.900 **OISHI RICE** \$20.900 Arroz de leche con cardamomo. Galletas de oreo rellenas de arequipe en tempura acompañadas de helado de jengibre o limonaria. AKA CHEESECAKE \$22.900 \$27.500 **ICHIGO** Frutos rojos. Roll de crema de avellanas y cacao, fresas, banano y crema chantillí. **BOLA DE HELADO** \$8.900



INFUSIÓN AROMATICA \$5.500



