



DUMPLINGS CAMARÓN



DUMPLINGS VACUNO



ALITAS DE POLLO



EDAMAME



DUMPLINGS CERDO



## DUMPLINGS Y APERITIVOS

### **CAMARON (150 grs) | \$7.500**

Dumplings rellenos en base a camarón, acompañados en salsa chile dulce naranja.

### **CERDO (150 grs) | \$7.000**

Dumplings rellenos en base a cerdo, acompañados de salsa teriyaki.

### **VACUNO (150 grs) | \$7.500**

Dumplings rellenos en base a punta picana, acompañados de salsa Rayu (spicy suave)

### **VERDURAS (150 grs) | \$7.500**

Dumplings rellenos en base a zanahoria, repollo, papa y cebolla, acompañados de salsa de sésamo con miso y salsa de betarraga.

### **ALITAS DE POLLO ESTILO ASIÁTICO (6 uds) | \$6.800**

Con salsa bbq estilo asiático

### **EDAMAME | \$6.200**

Vainas de soja con sésamo tostado y sal del Himalaya, acompañado con salsa agridulce.

### **OPCION SPICY (suave, medio o intenso) | \$700**

### **OPCION EXTRA DUMPLING (por unidad) | \$1400**



SHOYU



TONKOTSU



MISO



VEGETARIANO



TONKOTSU ESPECIAL



## RAMEN

### SHOYU | \$9.900

Pollo, huevo, menma, narutomaki, jengibre y cebollín. Caldo en base a cerdo y pollo

### TONKOTSU | \$9.900

Cerdo, huevo, menma, cebollín, aceite de ajo negro y narutomaki. Caldo en base a cerdo y pollo.

### MISO | \$9.900

Punta picana, huevo, cebollín, choclo y brotes de soja. Caldo en base a cerdo y pollo.

### VEGETARIANO | \$9.900

Hongos paris, portobello y ostra o shiitake, huevo, tomate, menma, choclo brotes de soja, berenjena y cebollín. Caldo en base a verduras. Opción Vegana sin huevo

### TONKOTSU ESPECIAL | \$12.900

Triple cerdo (pierna braseada, panceta asada, chashu deshilachado y confitado), huevo, menma, cebollín, aceite de ajo negro y narutomaki. Caldo en base a cerdo y pollo.

## EXTRAS

### OPCION SPICY (suave, medio o intenso) | \$700

HUEVO | \$1.500

NARUTOMAKI O MENMA | \$1.200

CARNE, CAMARÓN, SETAS O EXTRA VEGETALES | \$2.500

NOODLES | \$2.500

CARNE ESPECIAL | \$3.600

CALDO | \$3.800

CHOCLO, CEBOLLÍN O BROTES | \$700

SALSA EXTRA O SPICY APARTE | \$700



# KANSUI



NOODLES DE CAMARON

## NOODLES

### NOODLES DE CAMARON | \$9.300

Pescado del día, camarón y cebollín con salsa teriyaki.



MAZEMEN DE SETAS Y PIMIENTOS

### MAZEMEN SETAS Y PIMIENTOS |

**\$9.300** 

Hongos parís, portobello y ostra o shiitake, sésamo, cebollín, pimientos rojos y verdes, con salsa de hongos.



TANTANMEN

### TANTANMEN | \$9.300

Punta picana deshilachada, huevo y sésamo con salsa Rayu (spicy suave)

## EXTRAS

### OPCION SPICY (suave, medio o intenso) | \$700

HUEVO | \$1.500

NARUTOMAKI O MENMA | \$1.200

CARNE, CAMARÓN, SETAS O EXTRA VEGETALES | \$2.500

NOODLES | \$2.500

CARNE ESPECIAL | \$3.600

CALDO | \$3.800

CHOCLO, CEBOLLÍN O BROTES | \$700

SALSA EXTRA O SPICY APARTE | \$700





**KANSUI**



**CHEESECAKE JAPONÉS**

## **POSTRE**

**CHEESECAKE JAPONÉS DE YUZU Y CREMA DE LIMÓN | \$4.700**



**TIRAMIZU MATCHA**

**TIRAMIZU MATCHA | \$4.100**



**SAKE GIN SOUR**



<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, espumante, ginger ale.	\$5.500
<b>GIN CON GIN</b> Gin Pajarillo, ginger ale, con un toque de limón y jengibre	\$6.500
<b>VERMOUTH (blanco o rosado)</b> Yzaguirre, naranja y hierbas de estación	\$5.500
<b>PISCO SOUR</b> Alto de Carmen	\$4.000
<b>ALTO DEL CARMEN CON GASEOSA</b> Alto del Carmen, gaseosa a elección	\$4.500
<b>COPA DE VINO TINTO</b> Carmenere, Cabernet Sauvignon (sujeto a disponibilidad)	\$4.000
<b>COPA DE VINO BLANCO</b> Chardonnay, S. Blanc (sujeto a disponibilidad)	\$4.000
<b>COPA DE ESPUMANTE</b> Brut	\$3.500



 kansuichile

Américo Vespucio Norte 14, Las Condes

+56966074699



<b>SAKE GIN SOUR</b> Sake, Gin Pajarillo y limón	\$5.000
<b>K MULE</b> Vodka Condor, Vermouth Luther, Té Lvchalongjing, Yuzu y limón	\$7.900
<b>UZUMAKI</b> Jim Beam, Fireball, Licor de Durazno, Ruibarbo y Tomillo.	\$8.500
<b>HINATA</b> Vodka Absolut Watermelon, Syrup Violeta, Cassis, Capri Spirits y Espumante.	\$8.500
<b>NEZUKO</b> Jim Beam, Almibar de té, Pera y Betarraga.	\$7.500
<b>GON</b> Ron Blanco, Melon tuna, Chirimoya, Pepino, Limón, Miel de Palma, azucar flor y Hierba Buena.	\$7.500



 kansuichile

Américo Vespucio Norte 14, Las Condes

+56966074699



CERVEZA ATRAPANIEBLA Scotish Ale 5°	\$4.500
CERVEZA BUNDOR Imperial Stout 11°, Kali IPA 6,5°, Elfa Blonde Ale 4,5°	\$5.000
CERVEZA CUELLO NEGRO Ambar 5,8°, Stout 8°	\$4.500
CERVEZA DEYAMIL Ambar 5,6°, Imperial 8,5°, Irish Red Ale 4,5°	\$4.000
QUIMERA Lager 5°	\$3.500
CERVEZA LA BESTIA French Saison 8,2°	\$4.500
CERVEZA ROYAL Lager 5°	\$3.200



 kansuichile

Américo Vespucio Norte 14, Las Condes

+56966074699



<b>LA JOYA</b> Gran Reserva; Carmenere, Cabernet Sauvignon	\$16.000
<b>7 COLORES</b> Gran Reserva; Carmenere, Cabernet Sauvignon	\$15.000
<b>CHATEAU LOS BOLDOS</b> Gran Reserva; Chardonnay, Sauvignon Blanc	\$15.700
<b>LUIS FELIPE EDWARDS</b> Reserva; Chardonnay, Sauvignon Blanc	\$15.200
<b>FEDERICO DE ALVEAR</b> Espumante; Extra Brut	\$14.000



 kansuichile

Américo Vespucio Norte 14, Las Condes

+56966074699



AGUA MINERAL Con gas, Sin Gas	\$2.200
LIMONADA Natural, Menta Jengibre	\$2.700
JUGO NATURAL Consultar opciones	\$2.700
BEBIDAS GASEOSAS Consultar opciones	\$2.200
CAFÉ EXPRESSO	\$1.900
CAFÉ EXPRESSO DOBLE	\$2.900



 kansuichile

Américo Vespucio Norte 14, Las Condes

+56966074699