



# entradas

## HUMMUS ZANZIBAR 5.500

Hummus del Medio Oriente: El tradicional puré de garbanzos con tahini. Servido con pita chips.

## HUMMUS ESSAOUIRA 5.500

Hummus de lentejas con especias marroquies. Servido con pita chips.

## BABAGANUSH 5.500

Puré de berenjena y garbanzos, típica de la cocina árabe. Servido con pita chips.

## BERENJENAS ZALOOK 6.500

Un típico dip de Marruecos hecho a base de berenjenas ahumadas con pita chips.

## MEZZE PLATE 9.500

Plato con hummus zanzibar, berenjenas zalook, hummus essaouira, falafel, pita chips y salsa yogurt.

## NEMS DE VIETNAM 6.500

Rollitos de hojas de arroz fritos con ave, calamar y camarón, envueltos en lechuga y menta, servidos con salsa Nam Prik.

## SATAY DE AVE 6.500

Filetitos de pollo marinados en soya, curcuma y especias, servidos con una salsa satay de maní.

## EMPANADAS LAMU 6.500

Empanadas hechas de harina de arroz y leche de coco rellenas con ave y aromatizadas con cúrcuma, jengibre y limón. Servidas con una salsa de maní.

## KEBABS DE CORDERO 7.500

Receta pakistaní de carne de cordero con menta fresca y salsa tarator.

## TRILOGIA ZANZIBAR 10.500

Empanadas Lamu, Satay de ave y Kebabs de cordero con sus salsas y hojas verdes.

## BUDDHA BOWL VEGANO – Nepal 11.500

Buddha Bowl con Tofu, Brotes, Broccoli, Pimentón Rojo, Hojas Verdes, Camote, Quinoa, Hummus de lentejas y salsa ponzu.

## POKE BOWL DE ATUN – Hawái 12.500

Desde Hawai : Atún Sellado, Pepino, Beterraga, Zanahoria, Palta, Mix lechugas baby, Ensalada de Aaga wakame, Arroz Zanzibar y sesamo con salsa acevichada.

## THAÏ BOWL – Tailandia 12.500

Bowl con Pollo grillado, Brotes, Arroz Salvaje, Espinaca, Cilantro, Zanahoria, Pimentón Rojo, Mani con Salsa Thaï.

## MEDITARRENEAN BOWL – Medio Oriente 11.500

Bowl con Falafel, Hummus de garbanzos, Couscous, Mix de hojas baby, Queso de Cabra, Tomate cherry, Aceitunas verdes, Pita Chips con Salsa Tzatziki.


## NORDIC BOWL – Scandinavia 12.500

Bowl con Salmón Sellado, Palta, Quinoa, Espinaca, Limon Sutil, tomate cherry, pita chips con salsa Provençal de oregano y ajo.

## FARMERS BOWL – Amercia 11.500

Bowl con Queso de Cabra, Manzana Verde, Papa Camote, Rucula, Babaganush, Semilla de Zapallo, Tomate Cherry con Salsa Balsamica.

# fondos

**MOUSSAKA VEGETARIANA CON FETA—Grecia**  12.500  
Todos los perfumes del mediterráneo en un plato vegetariano. Berenjenas confitadas con tomates pomodoros y albahaca, gratinadas con queso feta y servidos con ensalada de hierbas frescas y queso Grana Padano.

**CURRY VEGETARIANO AL CURRY ROJO —Tailandia**  12.500  
Verduras salteadas al wok aderezadas al curry amarillo y leche de coco. Acompañado de arroz salvaje.

**TEPPANYAKI DE SALMON —Japón** 14.500  
Salmón marinado glaseado al teriyaki y ahumado, servido al estilo Teppanyaki con verduras crocantes y sésamo. Acompañado de arroz salvaje.

**CURRY VERDE DE CAMARONES —Tailandia** 14.500  
Camarones equatorianos salteados al wok con verduras de la temporada, curry verde y leche de coco. Acompañado de arroz salvaje.

**ATUN TERIYAKI —Japón** 14.500  
Atún marinado glaseado al teriyaki con verduras crocantes y sésamo. Acompañado con nuestro arroz salvaje.

**TAGINE DE POLLO BERBERE—Marruecos** 13.500  
Los aromas del norte de Africa. Pollo adobados en salsa Chermoula, limones confitados y aceitunas verdes. Acompañado de couscous.

**TEPPANYAKI DE FILETE ANGUS —Japón** 14.500  
Láminas de filete de angus a la plancha servidas al estilo Teppanyaki con verduras crocantes, sésamo y soya. Acompañado de arroz salvaje.

**CURRY DE AVE Y CAMARONES —Tailandia** 13.500  
Camarones y filetitos de ave salteados al wok con verduras de la temporada, curry amarillo y leche de coco. Acompañado de arroz salvaje.

**TAGINE DE KEFTA EN POMODORO—Marruecos** 13.500  
Gran clásico del desierto del Sahara : Albóndigas de res preparadas con menta, jengibre y comino servido en pomodoro, huevos de codorníz, acompañado con couscous.

**CURRY PAKISTANI DE WAGYU —Pakistán** 14.500  
Cortes de wagyu guisados lentamente con papas nativas en curry con leche de coco, especias masala, hojas de albahaca y menta con salsa de yogurt. Acompañado de arroz salvaje.

**TAGINE DE CORDERO —Marruecos** 14.500  
Un clásico marroquí: Cordero asado lentamente con ciruelas confitadas, damascos, sesamo y almendras tostadas. Acompañado con couscous.



# postres

<b>MOUSSE DE CHOCOLATE CLÁSICO</b>	4.500
Mousse de chocolate belga con almendras tostadas.	
<b>BROWNIE ZANZIBAR</b>	4.500
El postre emblemático de nuestro chef : servido tibio con caramelo salado y viene acompañado de helado de vainilla.	
<b>QUINDIM DE COCO</b>	4.500
Dulce de coco brasileiro servido con brunoise de mango.	
<b>TARTE-TATIN DE MANZANAS</b>	4.500
Tartaleta de manzana caramelizada y helado de vainilla.	
<b>TARTELETA DE MARACUYA</b>	4.500
Tartaleta horneada en masa brisée con cremoso de maracuyá.	

# café o té

<b>CAFE</b>	expresso	2.000
	cortado	2.500
<b>CAFE TURCO</b>	para 1	2.500
	para 2	4.000
<b>TE MARROQUI</b>	para 1	2.500
	para 2	4.000



M E R D E

# vinos

## por copa

### **CABERNET SAUVIGNON**

**ERRAZURIZ**  
Max Reserva—Aconcagua 5.200

### **CARMÉNÈRE**

**VON SIEBENTHAL**  
Gran Rva—Aconcagua 5.600

### **MALBEC**

**DOÑA PAULA**  
Estate—Uco, Mendoza 4.400

### **MERLOT**

**SANTA EMA** Gran Reserva—Maipo 4.500

### **PINOT NOIR**

**MONTSECANO**  
Refugio Orgánico—Casablanca 4.900

### **SAUVIGNON BLANC**

**LEYDA** Reserva—Leyda 4.200

### **CHARDONNAY**

**LEYDA**  
Fallaris Hill Single Vineyard—Leyda 4.900

### **ENSAMBLAJE**

**FLAHERTY** (SY, CS, TEM)—Aconcagua 5.400

### **SYRAH**

**VILLARD** Expression Reserva—Casab. 5.100

### **ESPUMOSO**

**MARTINI** Prosecco D.O.C. —Italia 4.000

## espumosos

**MARTINI** Prosecco DOC—Italia 15.800

**MARTINI** Rose—Italia 17.000

**AMARANTA** Brut—Chile 15.200

**VALDIVIESO** Limited Brut—Chile 15.500

**VILARNAU** Brut Reserva—España 17.500

**UNDURRAGA** Extra Brut—Chile 18.700

**SANTA DIGNA** Estelado Rose—Chile 19.800

**RICCADONNA** Brut—Italia 21.900

## blancos

### **SAUVIGNON BLANC**

**ERRÁZURIZ** Max Reserva—Aconcagua 20.800

**MATETIC** Corralillo—San Antonio 18.100

**LEYDA** Reserva—Leyda 16.200

**SAN PEDRO** Castillo de Molina—Elqui 17.400

**VERAMONTE** Reserva—Casablanca 17.900

**CASAS DEL BOSQUE** Rva—Casablanca 18.100

**GARCÉS SILVA** Amayna Inox—Leyda 22.300

**ARBOLEDA**—Aconcagua Costa 25.000

### **CHARDONNAY**

**LEYDA** Single Viney., Fallaris Hill—Leyda 17.800

**DE MARTINO** 347 Reserva—Limarí 17.700

**VERAMONTE** Reserva—Casablanca 17.900

**MONTSECANO** La Leonie—Casablanca 20.800

**MONTES ALPHA**—Casablanca 23.100

## tintos

### **CABERNET SAUVIGNON**

**ERRÁZURIZ** Max Reserva—Aconcagua 20.800

**SAN PEDRO** Castillo de Molina—Rapel 17.400

**TABALI** Pedregoso Gran Rva—Maipo 18.900

**DE MARTINO** Legado—Maipo 19.900

**KOYLE** Cuvee Los Lingues S. V.—Colch. 20.300

**TORO DE PIEDRA** Gran Reserva—Colch. 20.400

**UNDURRAGA** TH—Maipo 21.300

**SAN PEDRO** Selected Vineyard—Maipo 22.900

**MONTES ALPHA**—Colchagua 23.100

**VERAMONTE** Primus—Maipo 25.000

**PEREZ CRUZ** Limited Ed.—Maipo Andes 25.800

**LAPOSTOLLE** Cuvée Alexandre—Apalta 27.700

### **MERLOT**

**SANTA EMA** Gran Reserva—Maipo 16.900

**SANTA RITA** Medalla Real—Maipo 15.300

**CALITERRA** Reserva—Colchagua 15.900

**TABALI**—Maipo 18.900

### **CARMÉNÈRE**

**VON SIEBENTHAL** Gran Rva—Aconca. 22.400

**TORO DE PIEDRA** Gran Reserva—Maule 20.400

**SAN PEDRO** Castillo de Molina—Maule 17.400

**CASAS DEL BOSQUE** Reserva—Rapel 18.100

**TARAPACÁ** Gran Reserva—Maipo 19.000

**SANTA CRUZ** Chamán G. R.—Colchagua 19.800

**DE MARTINO** Legado Gran Rva—Maipo 19.900

**UNDURRAGA** T.H.—Peumo 21.300

**ERRÁZURIZ** Max Reserva—Aconcagua 22.100

**SAN PEDRO** 1865 Single Viney.—Maule 22.900

**MONTES ALPHA**—Colchagua 23.100

**KOYLE** Royale—Alto Colchagua 25.000

**PEREZ CRUZ** Limited Ed.—Maipo Andes 25.800



### **MALBEC**

**DOÑA PAULA** Estate—Uco, Mendoza 17.400

**FINCA LA CELIA** Elite—Mendoza 24.200

### **SYRAH**

**VILLARD** Expression Reserva—Casabl. 20.100

**LEYDA** Single Vineyard Canelo—Leyda 17.800

—Aconcagua

**TABALI** Pedregoso Gran Reserva—Limarí 18.900

### **PINOT NOIR**

**MONTSECANO** Refugio Orgánico—Casab. 19.600

**LEYDA** Reserva—Leyda 16.200

**CASA MARIN** Cartagena—San Antonio 20.700

**MATETIC** Corralillo—San Antonio 22.700

**VERAMONTE** Ritual—Casablanca 23.300

**MONTSECANO** Bio Dinámico—Casabl. 25.700

### **ENSAMBLAJES**

**VON SIEBENTHAL** Parcela 7 G. R. 22.400

(CS, CF, PV, ME)—Aconcagua

**FLAHERTY**—Aconcagua 21.600

(SY, CS, TEM)

**REFUGIO** Orgánico—Casablanca Costa 19.500

(PINOT/MALBEC)

**LAPOSTOLLE** Red Blend—Rapel 22.300

(SY, CA, ME, CS)

**VERAMONTE** Primus Blend—Colchagua 25.000

(CS, ME, CA, PV, CF)

**GOYAM** Gran Reserva—Colchagua 27.300

(SY, CS, CA)

**ALTAÏR** Sideral—Cachapoal 29.000

(CS, CF, CA, SY, PV)

WWW.ZANZIBAR.CL

ZANZIBAR.CL

ZANZIBARCHILE



# cocktails

## DESDE ZANZIBAR

<u>ZANZIBAR</u> Absolut Blue, menta fresca, limón de pica.	5.400
<u>ZANZIBAR "DARK"</u> Absolut Kurant, Oley Smokey Blackberry, moras y albahaca.	6.800
<u>MOSCOW MULE</u> Absolut Blue, Ginger Beer Thomas Henry, limón.	6.500
<u>BUBBLE RED</u> Martini Prosecco DOC, licor de sandía, albahaca, limón de pica.	6.100
<u>PEPINO FRESH</u> Absolut Blue, pepino, manzana verde, limón.	5.600
<u>DELIRIUM</u> Bombay Sapphire, jugo de maracuyá, miel y Martini Prosecco DOC.	5.600
<u>PLACER AFRODISIACO</u> Bacardi Carta Blanca, cardamomo, frutos del bosque, albahaca	5.600
<u>LARIOS ROSE MARTINI</u> Gin Larios Rose, wild hubiscus, Syrup rozas y Martini Prosecco DOC.	5.900
<u>MOJITO ROYAL</u> Bacardi Carta Blanca, menta fresca y Martini Prosecco DOC.	5.600
<u>CAIPIRIÑA PASSION</u> Ron Bacardi añejo, limón de pica, maracuyá y azúcar rubia.	5.200

## PISCO SOUR

<u>CLÁSICO</u> Alto del Carmen 35° y Sour Mix.	5.200
<u>PERUANO</u> Tabernero, clara de huevo, angostura y limón de pica.	5.900
<u>PERFECT SOUR</u> Alto del Carmen 40° Transparentado, Grand Marnier y sour mix.	6.800

## COCKTAILS SIN ALCOHOL

<u>STRAWBERRY GREEN</u> Frutillas maceradas con albahaca, ginger/ale y toque pimienta.	3.500
<u>ZANZIBAR MANGO</u> Menta fresca, pulpa de mango y té verde.	3.500

## JUGOS

LIMONADA	3.200
LIMONADA ZANZIBAR	3.500
JUGOS Prensados y Pulpa	3.500

## BEBIDAS

AGUA PRISMA c/s GAS 500cc.	2.500
ACQUA PANNA 250cc.	2.800
ACQUA PANNA 750cc.	4.800
PERRIER 330cc.	2.800
PERRIER 750cc.	4.800
RED BULL tradicional y sugar free	3.000
PEPSI normal, light y zero	2.800
TÓNICA PREMIUM 1724	2.800
THOMAS HENRY	
Tónica y ginger beer	3.800

## PREMIUM & INTERNATIONAL

HEINEKEN SCHOP 500cc	4.800
HEINEKEN 330cc	3.800
SOL	3.800
ROYAL GUARD Scotch Ale	3.700
ROYAL GUARD ipa	3.700
COORS Original	3.900

## CERVEZAS NACIONALES

CRISTAL Lager	3.100
---------------	-------

## ESPECIALIDAD

KUNSTMANN Torobayo	4.500
KUNSTMANN Bock	4.500
AUSTRAL Lager	4.500
AUSTRAL Calafate	4.500
BLUE MOON	4.500
IMPERIAL	4.500
SZOT Rubia al vapor	4.500

## CERV. SIN ALCOHOL

HEINEKEN 0,0	3.700
KUNSTMANN Alkohol Frei	3.900

## SPRITZ

APEROL	5.900
ST-GERMAIN	6.400
LIVENZA	5.500
RAMAZZOTTI	5.900

## GIN (c/Tónica 1724)

BOMBAY SAPPHIRE	5.000
STAR OF BOMBAY	7.300
MOMBASA	6.600
HENDRICK'S	7.400
BEEFEATER Pink	5.700
MARE	7.700
LARIOS ROSE	5.400
UPGRADE TÓNICA THOMAS HENRY	2.000

## RON

BACARDI Reserva 8y	5.400
BACARDI Gran Reserva 10y	6.500
HAVANA CLUB 7y	5.800
SANTA TERESA 1796	7.400

## VODKA

ABSOLUT Original	5.100
ABSOLUT Raspberri	5.200
ABSOLUT Elyx	6.600
GREY GOOSE	6.000
GREY GOOSE Flavors	6.300
GREY GOOSE VX	12.400

## PISCO

ALTO DEL CARMEN 35°	4.500
ALTO DEL CARMEN 40°	5.200
SAGRADO CORAZÓN 35° Esp	4.800
KAPPA	6.900

## TEQUILA

PATRÓN XO Café	5.800
PATRÓN Orange	5.500
CAZADORES Blanco	4.800
CAZADORES Reposado	4.800
JOSÉ CUERVO Silver	4.800
JOSÉ CUERVO Reposado	4.800
HERRADURA Reposado	5.900

## WHISKY

BALLANTINE'S Finest 6y	4.900
DEWAR'S 12y	5.400
JAMESON 6y	5.400
JIM BEAM Black	5.800
JAMESON Caskmates	5.800
JACK DANIEL'S Old N°7	5.800
JACK DANIEL'S Honey	5.800
JACK DANIEL'S Fire	5.800
CHIVAS REGAL 12y	6.000
JHONNIE WALKER BL 12y	6.300
GLENFIDDICH 12y	6.500
MAKER'S MARK	6.900
JD GENTLEMAN JACK	7.100
THE GLENLIVET 15y	7.400
CHIVAS REGAL XV	7.800
CHIVAS REGAL 18y	8.600

## LICORES

JÄGERMEISTER	4.300
BAILEYS	4.500
AMARULA	4.500
FERNET 1882	4.500
FRANGELICO	4.600
MENTA MARIE BRIZARD	4.700
AMARETTO DI SACHIRA	4.900
TIO PEPE JEREZ	4.900
OSBORNE TWANY OPORTO	4.900
CYNAR	4.900
LIMONCELLO LUXARDO	5.100
CAMPARI	5.200
SAMBUCA GALLIANO	5.500
DRAMBUIE	5.500
COINTREAU	5.900
GRAND MARNIER	6.300
COGNAC REMY MARTIN VSOP	8.900