



entradas



HUMMUS ZANZIBAR 5.500

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

HUMMUS ESSAOURA 5.500

Hummus de lentejas con especias marroquies. Servido con pita chips y hojas verdes.

BABAGANUSH 5.500

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

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 pakistani 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.

fondos vegetarianos

BUDDHA BOWL VEGANO – Nepal 11.500

Buddha Bowl con tofu, brotes, broccoli, pimentón rojo, hojas verdes, camote, quinoa, hummus de lentejas y salsa ponzu.

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.

FARMERS BOWL – Amercia 11.500

Bowl con queso de cabra, manzana verde, papa Camote, rucula, babaganush, semilla de zapallo, tomate cherry con salsa balsamica.

CURRY VEGETARIANO AL CURRY –Tailandia 12.500

Verduras salteadas al wok aderezadas al curry amarillo y leche de coco. Acompañado de arroz salvaje.

PAD THAI VEGETARIANO –Tailandia 12.500

Gran clásico de la gastronomía thailandesa : Stir fry de fideos de arroz con tofu, dientes de dragón, cebollín con crumble de maní, un ají guindilla y limón de pica.

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.

fondos

POKE BOWL DE ATUN –Hawái 12.500
Desde Hawai : Atún sellado, pepino, beterraga, zanahoria, palta, mix lechugas baby, ensalada de aaga wakame, arroz Zanzíbar 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 Thai.

NORDIC BOWL – Scandinavia 12.500
Bowl con salmón sellado, palta, quinoa, espinaca, limon sutil, tomate cherry, pita chips con salsa provençale de oregano y ajo.

TEPPANYAKI DE SALMON –Japón 14.500
Salmón marinado glaceado 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 ecuatorianos salteados al wok con verduras de la temporada, curry verde y leche de coco. Acompañado de arroz salvaje.

PAD THAI DE CAMARONES –Tailandia 14.500
Gran clásico de la gastronomía tailandesa : Stir fry de fideos de arroz con camarones ecuatorianos y tofu, dientes de dragón, cebollín con crumble de maní, un ají guindilla y limón de pica.

ATUN TERIYAKI –Japón 14.500
Atún marinado glaceado 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

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

café o té

CAFE	expresso	2.000
	cortado	2.500
CAFE TURCO	para 1	2.500
	para 2	4.000
TE MARROQUI	para 1	2.500
	para 2	4.000



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

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 NATURALES Y PULPA	3.500

BEBIDAS

AGUA PRISMA c/s GAS 500cc.	2.500
ACQUA PANNA 250cc.	2.800
PERRIER 330cc.	2.800
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 ipa	3.700

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

TEQUILA

PATRÓN XO Café	5.800
PATRÓN Orange	5.500
CAZADORES Blanco	4.800
CAZADORES Reposado	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