

COCCINA

nikkei

SASHIMI MORIAWASE



PARA BEBER

COCA COLA 350cc	\$2.200
SPRITE 350cc	\$2.200
COCA COLA ZERO 350cc	\$2.200
SPRITE ZERO 350cc	\$2.200
FANTA 350cc	\$2.200
AGUA SIN GAS 350cc	\$2.100
AGUA CON GAS 350cc	\$2.100

ICED TEA TRADICIONAL	\$3.800
Té negro, limón y hielo frappé. Endulzado con miel.	
BOOMBERRY ICED TEA	\$4.500
Té Oolong, explosión de berries, maracuyá y hielo frappé. Endulzado con miel.	

SIMPLES	\$3.600
Frutilla - Piña - Melón	
ESPECIALES	\$3.800
Maracuyá - Mango - Chirimoya - Frambuesa	
MIXTOS	\$4.200
Frutilla - Melón - Piña Mango - Frutilla - Coco Chirimoya - Mango - Plátano Arándano - Frutilla - Mora - Frambuesa Mango - Maracuyá - Piña	

TRADICIONAL	\$3.800
SABORES	\$4.500
Menta - Jengibre Mango - Coco Menta - Frutilla Piña - Jengibre	

VIRGIN ISLAND	\$4.900
Mezcla frozen con frutilla, piña, maracuyá y chirimoya con crema de coco.	
MIRAFLORES	\$4.500
Don's Mix (jugo de pomelo y canela), arándanos, agua tónica y hielo.	
MOJITO VIRGEN SABORES	\$4.900
Pregunta por sabores disponibles. <i>Todos con soda y hielo.</i>	

ICED TEAS

JUGOS

LIMONADAS

MOCKTAILS



Imagen: Boomberry Iced Tea



Imagen: Yaki Ebi

APPETIZERS

A
P
P
E
T
I
Z
E
R
S

YAKI EBI	NUEVO		\$8.900
Jugosos camarones y espárragos ahumados en salsa parrillera al ají amarillo.			
CHICKEN YAKITORI		5x	\$7.900
Clásicas brochetas de pollo maceradas en salsa nikkei.			
MENCHI KATSU	NUEVO		\$8.900
Clásicas croquetas japonesas de res empanizadas en panko. Servidas sobre una fresca ensalada japonesa y acompañadas de una salsa ponzu cítrica.			
CRISPY YASAI	NUEVO		\$8.900
Mix de espárragos, zanahorias, champiñones, berenjenas y pimientos, rebozados en tempura y espolvoreados con furikake. Acompañados de una cremosa tártara de wasabi (picante suave).			
CRISPY MIX	NUEVA RECETA		\$9.200
Nueva receta de tempura japonesa con mix de camarón furai, pescado tempura, espárragos y pimentón. Incluye salsa acevichada y tártara wasabi.			
GYOZAS			
Incluye salsa unagui		3x	5x
Pollo.....	\$3.200	-	\$5.100
Camarón•Jaiba.....	\$4.700	-	\$7.200
Veganas🌱.....	\$3.600	-	\$5.800
Champiñón y queso crema.....	\$3.800	-	\$5.700
GYOZAS NIKKEI		5x	\$8.500
Relleno de jaiba y camarón con salsa a lo macho acompañado de cubos de palta flameada.			
NIGIRIS		2x	\$3.500
• Salmón acevichado		6x	\$8.900
• Camarón carretillero			
• Pulpo al olivo			
• Palta🌱			
• Zanahoria🌱	NUEVO		
• Berenjena🌱	NUEVO		



VEGANO



VEGETARIANO



PICANTE

ENTRADAS FRÍAS

SASHIMI MORIAWASE NUEVO \$24.900

Tabla selección del chef con frutos del mar en finas láminas de sashimi, con wasabi, encurtidos japoneses y palta. Acompañado de acevichada de rocoto ahumado y ají amarillo.

TIRADITO TEKUSUCHA NUEVO \$11.900

Delicioso tiradito con base de kitogarashi sobre salmón tataki ligeramente sellado. Se acompaña con un cremoso puré de palta, choclo, mix de quinua, cebolla crocante y furikake de salmón.

CEVICHE MISO

Ceviche con leche de tigre nikkei, camarón furai, palta asada, camote, choclo peruano y cebolla morada.

- Reineta..... \$12.900
- Salmón..... \$13.900

CEVICHE CLÁSICO

Ceviche con leche de tigre tradicional, cebolla morada, camote y choclo peruano.

- Reineta..... \$11.900
- Salmón..... \$12.900

SASHAM \$10.900

Mix de sashimis de pulpo, camarón y salmón con palta y salsa acevichada. Opción fría o caliente.

ENTRADAS FRÍAS



Imagen: Tiradito Tekusucha



Imagen: Yasai Ramen

COCINA NIKKEI

BAO NIKKEI NUEVO **\$9.900**
Pan bao relleno con cerdo acaramelado, acompañado de hilos de camote crocante y una fresca ensalada japonesa.

RIBU AMAI **\$12.500**
Costillar de cerdo glaseado en salsa de mandarinas orientales, acompañado de puré camote y almendras tostadas.

RAMEN
Delicioso y aromático caldo con fideos ramen, huevo encurtido, cebollín, champiñones y proteína a elección.
Cerdo..... **\$11.500**
Pollo..... **\$10.900**

YASAI RAMEN 🌱 NUEVO **\$9.500**
Base de misoshiru, pasta ramen, champiñones y huevo encurtido, kombu y cebollín acompañado con tofu marinado.

F
U
S
I
Ó
N

P
E
R
U
A
N
A
-
J
A
P
O
N
E
S
A

TORI NIKKEI **\$10.500**
Filete de pollo furai con salsa oriental agridulce, acompañado de arroz blanco y verduras salteadas.

KAM LÚ WANTÁN **\$11.900**
Trozos de pollo furai con verduras salteadas, wantán de pollo y salsa tamarindo con arroz chaufa.

LOMO SALTADO NIKKEI **\$13.900**
Trozos de filete de res flambeados al wok con cebolla morada y pimentón, acompañado de papas fritas y arroz.

LOMO JAPONÉS **\$12.900**
Carne mongoliana estilo Nikkei acompañada de arroz y papas doradas.

NIKU A LO MACHO **\$14.900**
Flat iron con salsa a lo macho acompañado de arroz y papas doradas.

SALMÓN EN SALSA CHUPE MISO **\$13.900**
Con palta asada y gyozas de camarón acompañado de papas doradas.

PULPO A LA ROBATA **\$14.900**
Pulpo a la parrilla con verduras tempura y palta asada acompañado de papas doradas.

PESCADO TEMPURA
Filete de pescado a elección tempurizado (opción panko) con papas fritas y ensalada mixta.
Reineta..... **\$11.900**
Salmón..... **\$12.900**

PAD THAI NIKKEI **\$11.900**
Fideos de arroz, camarones, pollo y verduras salteadas con salsa a base de leche de coco y curry.

YAKISOBA HUANCAÍNA
Fideos de trigo a la huancaína con proteína a elección.
Pollo Saltado..... **\$11.900**
Lomo Saltado..... **\$13.900**
Mar y Tierra..... **\$14.900**

LOMO MAR & TIERRA **\$14.900**
Lomo, camarón, pulpo, calamar y champiñones salteados al wok acompañados de papas gajo y arroz.

BOWLS

ELIGE BASE DE ARROZ O LECHUGA HIDROPÓNICA

YASAI BOWL

\$7.900

Palta Furai, camote, cebolla morada, choclo peruano, ceviche de champiñones, y salsa acevichada vegana.

CRISPY CÉSAR

\$8.900

Pollo crispy, palta, queso crema, hilos de wantán frito y salsa césar.

RAINBOWL

\$9.900

Camarón, salmón, queso crema, palta y cebollín.

GREEN EBI

\$9.500

Camarón furai, palta, queso crema y cebollín con salsa acevichada de cilantro.

ACEVICHADO

\$11.900

Ceviche de pescado, choclo, palta, cebolla morada, canchita y camote con salsa acevichada al ají amarillo.

NIKKEI BOWL

\$10.900

Salmón, camarón furai, palta y cebollín con salsa tiradito.

CLÁSICO

Queso crema, palta, cebollín y proteína a elección.

Pollo.....\$7.900

Camarón.....\$7.900

Salmón.....\$8.900

Champiñón tempura .....\$7.900

WOKS

ANTICUCHERO

\$9.900

Arroz chaufa, lomo anticuchero, papas doradas, choclo salteado, chalaca y toques de huancaína.

CARRETILLERO

\$11.900

Arroz marino con chicharrón de calamar y ceviche de pescado.



VEGANO



VEGETARIANO



PICANTE

B
O
W
L
S

W
O
K
S

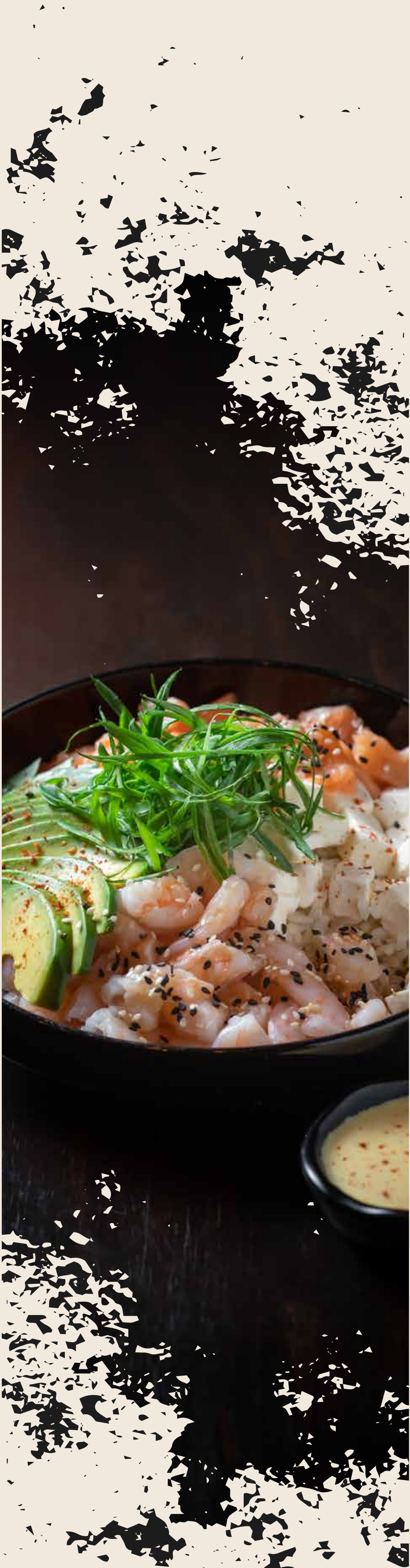


Imagen: Rainbowl



ROLLS CLÁSICOS

ENVUELTOS EN SÉSAMO O CIBOULETTE

CALIFORNIA TERI	\$6.800
Relleno de pollo furai, palta y queso crema.	

EBI MAKI	\$6.800
Relleno de camarón furai, palta y queso crema.	

ENVUELTO EN SALMÓN

EBISAKE FURAI	\$7.900
Relleno de camarón furai, palta, queso crema y cebollín.	

ENVUELTOS EN PALTA

AVOKAI	\$8.900
Salmón, camarón y pulpo.	

AVOCADO TORI	\$7.800
Relleno de pollo teriyaki, queso crema y cebollín.	

AVOCADO EBI	7.800
Relleno de camarón, queso crema y cebollín.	

NIKKEI ROLLS

ELIGE ENTRE SALSA DE SOYA O UNAGUI

ANTICUCHERO ROLL NUEVO	\$8.900
Envoltura de filete de res flameada con relleno de camote furai, palta y cebolla crocante. Acompañado de salsa anticuchera, huancaína, chalaquita y choclo crocante.	
SUPREMO NUEVO	\$9.900
Exquisito arroz con pigmentación morada, envuelto en una plaqueta de queso y atún fresco. Relleno con una mezcla de pulpo, camarón furai, ciboulette y rocoto confitado.	
NORTEÑO	\$8.200
Envuelto en arroz norteño al panko, relleno de pollo teriyaki, queso crema y pimentón caramelizado, con topping de huancaína y chalaquita.	
ASALTADO	\$9.500
Envuelto en palta o panko, relleno de queso crema, cebollín, pimentón con un topping de lomo saltado y papas hilo.	
VIRREY	\$8.900
Envuelto en palta, relleno de camarón, salmón y cebollín con salsa de chupe de camarón.	
CARRETILLERO	\$9.200
Envuelto en salmón, relleno de camarón al panko, palta y cebolla crocante con salsa acevichada al ají amarillo.	
ACEVICHADO	\$9.900
Envuelto en panko, relleno de palta, camote y queso crema con topping de ceviche de salmón e hilos de camote.	
AMAZONA	\$9.900
Envuelto en plátano maduro relleno de mechada, queso crema, palta y salsa acevichada de cilantro.	

NIKKEI ROLLS



Imagen: Anticuchero Roll



V
E
G
G
I
E

N
I
K
K
E
I

VEGGIE ROLLS

VEGANO VEGETARIANO

RAINBOW VEGGIE NUEVO	\$7.200
Roll sin arroz, envuelto en queso crema con láminas de zanahoria encurtida y ciboulette, relleno de berenjena furai, palta, champiñón cocido y ciboulette.	
TROPICAL VEGAN NUEVO	\$7.500
Envuelto en nori al tempura, relleno de arroz nikkei con tinte de beterraga, rocoto confitado, almendras tostadas, ciboulette y zanahoria cocida. Acompañado de salsa mayo spicy.	
GUACAMOLE ROLL NUEVO	\$7.900
Envuelto en tempura morada con tinte de beterraga, relleno de zucchini en tempura, pimentón y cebollín con topping de guacamole y papas hilo.	
ACEVICHADO VEGAN	\$8.900
Envuelto en palta, relleno de queso crema vegano, cebolla crocante y camote con topping de ceviche de champiñón e hilos de camote.	
PACHAMAMA	\$7.900
Envuelto en sésamo tostado, relleno de queso crema vegano, champiñón furai y palta, con salsa macho-champiñón.	
COCONUT	\$7.900
Envuelto en palta, relleno de champiñón furai, queso crema vegano y almendras tostadas, con salsa Coco-Unagui.	
FUKUOKA ROLL	\$7.600
Envuelto en panko, relleno de queso crema, palta y palmito, con salsa de maracuyá nikkei.	
DELI VEGGIE	\$7.900
Envuelto en panko, relleno de palta, almendras tostadas y pimentón caramelizado con topping de mousse de queso crema.	
TAMARINDO VEGGIE	\$6.300
Envuelto en queso crema, relleno de palta furai, champiñón y pimentón, con salsa tamarindo.	

MITO ROLLS

ELIGE ENTRE SALSA DE SOYA O UNAGUI

SHAKI ROLL NUEVO	\$9.900
Envuelto en queso crema al panko, relleno con cebolla crocante, salmón y palta más salsa acevichada.	
HOTTOMANGO ROLL NUEVO	\$8.400
Envuelto en mix de quinua, relleno de pollo laqueado, pimentón y palta cremosa. Con un topping de salsa hottomango (una combinación dulce y picante de mango y especias).	
SAKE POP NUEVO	\$8.400
Envuelto en queso crema, relleno de salmón furai, palta y cebollín con topping de quinua pop.	
POP & ROLL	\$8.700
Envuelto en queso crema, relleno de pollo teriyaki, palta y cebolla crocante con topping de quinoa pop.	
SAKE SPICY 	\$9.400
Envuelto en palta, relleno de acevichado spicy, queso crema y cebollín con mayo Sriracha.	
CARPACCIO ROLL	\$8.900
Envuelto en salmón, relleno de camarón furai, palta y queso crema con salsa parmesana y alcaparras.	
TARTAR ROLL	\$9.900
Envuelto en palta, relleno de queso crema, cebolla crocante y pimentón con topping de tartar de salmón y salsa acevichada.	
SAN ROLL	\$9.400
Envuelto en queso crema y almendra, relleno de camarón furai, pimentón caramelizado y palta con salsa de maracuyá nikkei.	



Imagen: Hottomango Roll



HOT ROLLS

APANADO EN PANKO O TEMPURA

ELIGE ENTRE SALSA DE SOYA O UNAGUI

- TEMPURA ROLL** NUEVO

\$9.200

Envuelto en nori y arroz con pigmentación morada, relleno de pollo teriyaki, pimentón y queso crema. Con topping de tártara de wasabi.
- TORI FURAI**

\$7.500

Relleno de pollo furai, palta y queso crema.
- FURAI CHAMP**

\$8.100

Relleno de camarón furai, champiñón y queso crema.
- TROPICANA**

\$8.700

Relleno de camarón furai, palta y queso crema con salsa de maracuyá nikkei.
- SAKE FURAI** 

\$9.200

Envoltura salmón furai relleno de camarón, queso crema, palta y cebollín.
- APASIONADO**

\$8.500

Envuelto en panko, relleno de salmón, queso crema y palta con salsa de maracuyá Nikkei.

 VEGANO  VEGETARIANO  PICANTE

SIN ARROZ

ELIGE ENTRE SALSA DE SOYA O UNAGUI

AVOCADO FURAI NUEVO **\$9.200**

Envuelto en palta furai, relleno de camarón cocido, queso crema, ciboulette y salmón fresco.

MAR & TIERRA 2.0 NUEVA RECETA **\$9.900**

Envuelto en carne flameada, relleno de camarón cocido, palta cremosa, ciboulette y champiñón salteado. Con un topping de reducción de salsa mar y tierra.

KAI 2.0 NUEVA RECETA **\$10.200**

Envuelto en palta fresca, relleno de salmón, camarón cocido y masago. Con un topping de tártar de pulpo y un toque de wasabi.

TIRADITO ROLL **\$11.200**

Envoltura de tres capas: Salmón, queso crema y palta, relleno de camarón furai acompañado de leche de tigre.

KAWHITE **\$9.500**

Envuelto en queso crema, relleno de camarón, salmón y palta.

RAINBOW **\$9.900**

Envuelto en palta y salmón, relleno de salmón, camarón, queso crema y cebollín.

DELUX **\$10.200**

Envuelto en salmón furai, relleno de camarón, pulpo, palta y queso crema.

BIG HANDROLLS

ELIGE ENTRE SALSA DE SOYA O UNAGUI

ACEVICHADO **\$10.900**

Envuelto en panko, relleno de salmón, palta, camote e hilos de wantán con salsa acevichada.

POLLO TERIYAKI **\$9.500**

Envuelto en panko, relleno pollo teriyaki, queso crema, pimentón y cebollín con salsa unagui.

CAMARÓN **\$10.500**

Envuelto en panko, relleno de camarón, palta, cebolla crocante, pepino y cebollín con acevichada de cilantro.

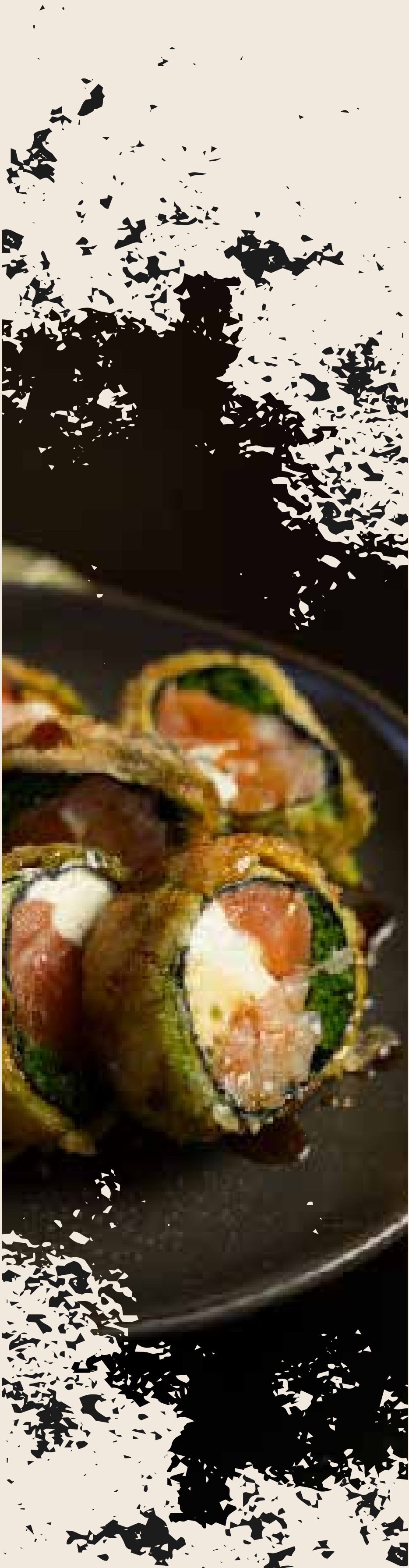


Imagen: Avocado furai

TABLAS

TABLA VEGAN 24  **NUEVO** Para 2 **\$18.500**

2 Gyozas de verdura
2 Nigiris de palta
4 Verduras tempura
1 **Guacamole Roll:** Envuelto en tempura morada con tinte de beterraga, relleno de zucchini en tempura, pimentón y cebollín con topping de guacamole y papas hilo.
1 **Acevichado Vegan:** Envuelto en palta, relleno de queso crema vegano, cebolla crocante y camote con topping de ceviche de champiñón e hilos de camote.

TABLA VEGGIE 24  **NUEVO** Para 2 **\$20.900**

2 Gyozas de verdura
2 Nigiris de palta
4 Verduras tempura
1 **Rainbow Veggie:** Roll sin arroz, envuelto en queso crema con láminas de zanahoria encurtida y ciboulette, relleno de berenjena furai, palta, champiñón cocido y ciboulette.
1 **Fukuoka Roll:** Envuelto en panko, relleno de queso crema, palta y palmito, con salsa de maracuyá nikkei.

TABLA EXPRESS 24 Para 2 **\$21.500**

2 Nigiris de salmón
2 Gyozas de pollo
4 Karokes salmón-queso crema
1 **Avocado Tori:** Envuelto en palta, relleno de pollo teriyaki, queso crema y cebollín.
1 **Ebi Maki:** Envuelto en sésamo relleno de camarón furai, palta y queso crema.

TABLA HOT 24 Para 2 **\$22.500**

4 Gyozas de pollo
4 Karokes salmón-queso crema
1 **Tori Furai:** Envuelto en panko, relleno de pollo furai, palta y queso crema.
1 **Furai Champ:** Envuelto en panko, relleno de camarón furai, champiñón y queso crema.

TABLA MITO 24 Para 2 **\$22.500**

2 Nigiris de salmón
2 Gyozas de pollo
4 Karokes salmón-queso crema
1 **Pop & Roll:** Envuelto en queso crema, relleno pollo teriyaki, palta y cebolla crocante con topping de quinoa pop.
1 **Apasionado Roll:** Envuelto en panko, relleno de salmón, queso crema y palta con salsa de maracuyá Nikkei.

TABLA NIKKEI 24 Para 2 **\$25.500**

2 Nigiris salmón acevichados
2 gyozas de pollo
4 karokes salmón-queso crema
1 **Norteño Roll:** Envuelto en arroz norteño al panko, relleno de pollo teriyaki, queso crema y pimentón caramelizado, con topping de huancaína y chalaquita.
1 **Roll Acevichado:** Envuelto en panko, relleno de palta, camote y queso crema con topping de ceviche de salmón e hilos de camote.

 **VEGANO**  **VEGETARIANO**  **PICANTE**

TABLA VEGAN 36 **NUEVO** Para 3 \$25.500

- 4 Gyozas de verdura
- 4 Nigiris de palta
- 4 Verduras tempura
- 1 Tropical Vegan: Envuelto en nori al tempura, relleno de arroz nikkei con tinte de beterraga, rocoto confitado, almendras tostadas, ciboulette y zanahoria cocida. Acompañado de salsa mayo spicy.
- 1 Guacamole Roll: Envuelto en tempura morada con tinte de beterraga, relleno de zucchini en tempura, pimentón y cebollín con topping de guacamole y papas hilo.
- 1 Acevichado Vegan: Envuelto en palta, relleno de queso crema vegano, cebolla crocante y camote con topping de ceviche de champiñón e hilos de camote.

TABLA VEGGIE 36 **NUEVO** Para 3 \$26.500

- 4 Gyozas de verdura
- 4 Nigiris de palta
- 4 Verduras tempura
- 1 Rainbow Veggie: Roll sin arroz, envuelto en queso crema con láminas de zanahoria encurtida y ciboulette, relleno de berenjena furai, palta, champiñón cocido y ciboulette.
- 1 Tamarindo Veggie: Envuelto en queso crema, relleno de palta furai, champiñón y pimentón, con salsa tamarindo.
- 1 Fukuoka Roll: Envuelto en panko, relleno de queso crema, palta y palmito, con salsa de maracuyá nikkei.

TABLA EXPRESS 33 Para 3 \$27.900

- 3 Nigiris de salmón
- 3 Gyozas de pollo
- 3 Karokes salmón-queso crema
- 1 Avocado Tori: Envuelto en palta, relleno de pollo teriyaki, queso crema y cebollín.
- 1 Ebi Maki: Envuelto en sésamo, relleno de camarón furai, palta y queso crema.
- 1 Sake Maki: Envuelto en panko, relleno de salmón, queso crema y cebollín.

TABLA HOT 36 Para 3 \$31.900

- 6 Gyozas de pollo
- 6 Karokes salmón-queso crema
- 1 Tori Furai: Envuelto en panko, relleno de pollo furai, palta y queso crema.
- 1 Furai Champ: Envuelto en panko, relleno de camarón furai, champiñón y queso crema.
- 1 Sake Furai: Envuelto en salmón furai, relleno de camarón, palta y cebollín.

TABLA MITO 36 Para 3 \$35.500

- 4 Nigiris de salmón
- 4 Gyozas de pollo
- 4 Karokes salmón-queso crema
- 1 Pop & Roll: Envuelto en queso crema, relleno pollo teriyaki, palta y cebolla crocante con topping de quinoa pop.
- 1 Apasionado Roll: Envuelto en panko, relleno de salmón, queso crema y palta con salsa de maracuyá Nikkei.
- 1 Carpaccio Roll: Envuelto en salmón, relleno de camarón furai, palta y queso crema con salsa parmesana y alcaparras.

TABLA NIKKEI 36 Para 3 \$37.500

- 4 Nigiris salmón acevichado
- 4 Gyozas de pollo
- 4 Karokes salmón-queso crema
- 1 Norteño Roll: Envuelto en arroz norteco al panko, relleno de pollo teriyaki, queso crema y pimentón caramelizado, con topping de huancaína y chalaquita.
- 1 Roll Acevichado: Envuelto en panko, relleno de palta, camote y queso crema con topping de ceviche de salmón e hilos de camote.
- 1 Virrey: Envuelto en palta, relleno de camarón, salmón y cebollín con salsa de chupe de camarón.

T
A
B
L
A
S



Imagen: Tabla Veggie 36



VEGANO



VEGETARIANO



PICANTE