



Kohai



# Sopas



**Sopa Miso** \$ 6.000  
Miso, camarón, cebollín y champiñón

**Miso Almejas** \$ 6.500  
Miso, almejas, cebollín y pimentón

**Sopa Udon** \$ 6.500  
Fideos de arroz, verduras y pollo

**Sopa Kohai** \$ 7.000  
Salmón, camarón y verduras



# Gyoza

Empanaditas Orientales  
Fritas o al Vapor

5  
Unidades



Pollo

\$ 4.700



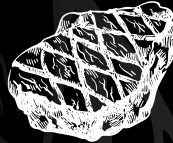
Salmón

\$ 5.500



Verduras

\$ 4.700



Cerdo

\$ 5.000



Pulpo

\$ 6.000



Jaiba

\$ 6.000

# Platos Calientes

Tempura y Furay = Apanados



**Tempura Ebi (6 unidades)** \$ 9.000  
Camarones ecuatorianos fritos en batido tempura

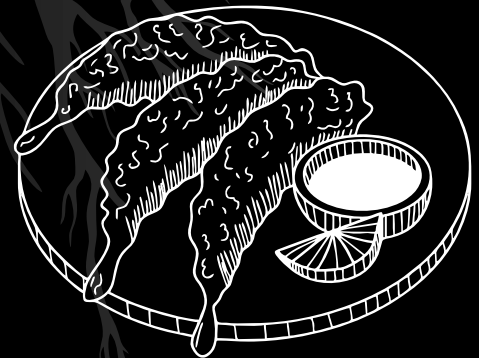
**Ebi Furay (6 unidades)** \$ 9.000  
Camarones ecuatorianos apanados con panko

**Ebi Chidzu (6 unidades)** \$ 9.500  
Camarones ecuatorianos apanados con queso

**Yasay Tempura (12 unidades)** \$ 8.500  
Verduras fritas en batido tempura

**Koroke (5 unidades)** \$ 5.500  
Albóndigas de salmón apanadas

**Salmonchini Crostamenes (Plato de Autor)** \$ 15.000  
Salmón sellado a la plancha, con crema al ajillo  
Acompañado de ensalada de la casa o guarnición



# Platos Tradicionales

## Pollo Teriyaki

Bastones de pollo, servidos en salsa teriyaki \$ 7.000

## Yakisoba

Fideos integrales, verduras y pollo, salteados en salsa de ostras

\$ 8.500

## Yakimeshi

Arroz salteado con verduras y salmón

\$ 6.500

## Gohan \*

Arroz blanco con palta y sésamo

\$ 5.500

Agrega a tu Gohan \*

### Proteína



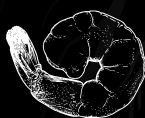
Pollo

\$ 3.500



Salmón

\$ 3.500



Camarón

\$ 3.500



Loco

\$ 4.500



Pulpo

\$ 4.500



Centolla

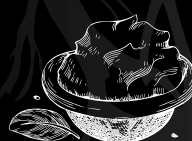
\$ 4.500

### Otros



Vegetales

\$ 3.000



Queso Crema

\$ 3.000



## Brochetas <sup>3</sup> Unidades

### Yakitori

Brochetas de pollo en salsa teriyaki

\$ 8.500

### Yakisake

Brochetas de salmón en salsa teriyaki

\$ 10.000

### Yakiebi

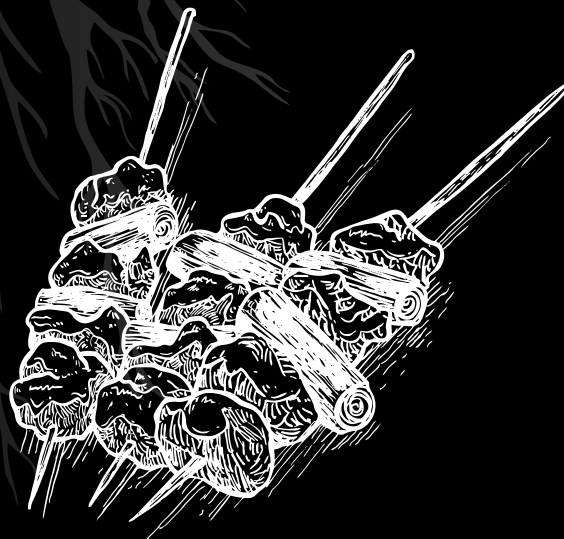
Brochetas de camarón en salsa teriyaki

\$ 9.500

### Yakimix

Brochetas mixtas en salsa teriyaki

\$ 9.800



# Sashimi

*Salmón Kyu* **9** Cortes \$ 10.000

*Salmón Ju Hachi* **18** Cortes \$ 19.000

*Pulpo Kyu* **9** Cortes \$ 12.000

*Pulpo Ju Hachi* **18** Cortes \$ 20.000

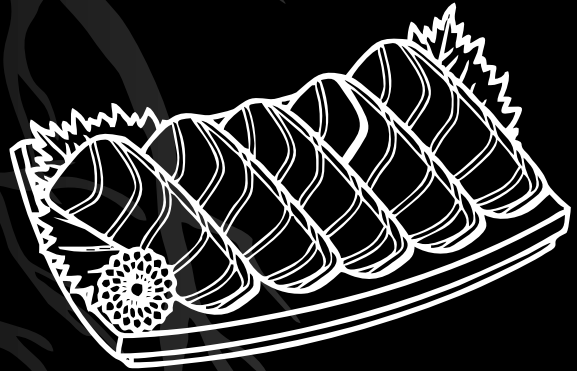
*Loco Kyu* **9** Cortes \$ 13.000

*Loco Ju Hachi* **18** Cortes \$ 22.000

*Mixto Kyu* **9** Cortes \$ 13.000  
*Loco, pulpo y salmón*

*Mixto Ju Hachi* **18** Cortes \$ 22.000  
*Loco, pulpo y salmón*

*Usuzukuri* \$ 12.000  
*Cortes de carpaccio mixtos, con cebollín y salsa ponzu*



## Ceviche Kohai

*Ceviche mixto de camarón, pulpo, salmón y verduras, macerado al estilo kohai*

\$ 15.000



## Ceviche Calbuco

*Ceviche de salmón con verduras, en crema sakana kohai*

\$ 17.000



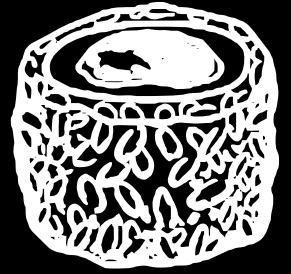
*Ganador del Premio,  
Mejor Ceviche  
de la Provincia  
de Llanquihue 2017*

# Rolls envueltos en Sesamo o Masago

Invente su Roll en Sesamo	\$ 6.500
Invente su Roll en Masago	\$ 7.000
Invente su Roll en Sesamo Premium	\$ 7.900
Invente su Roll en Masago Premium	\$ 8.500

8  
Bocados

3  
Ingredientes  
a Elección



# Rolls envueltos en Palta o Salmón

Avocado Roll <i>salmón y palta</i>	\$ 7.000
Avocado Cheese Roll <i>salmón, queso crema y cebollín</i>	\$ 7.500
Ebi Roll <i>Camarón y palta</i>	\$ 7.000
Ebi Cheese Roll <i>Camarón, queso crema y palta</i>	\$ 7.500
Camarón Tempura Roll <i>Camarón tempura, queso crema y cebollín</i>	\$ 7.500
Crazy Merken Roll <i>Loco, queso crema y merken</i>	\$ 8.900
Invente su Roll en Palta o Salmón	\$ 8.000
Invente su Roll en Palta o Salmón Premium	\$ 8.900

9 3  
Bocados Ingredientes  
a Elección



## Ingredientes a Elección



Salmón



Camarón



Pollo



Palta



Queso Crema



Cebollín



Choclo



Champiñon



Palmito



Alcachofa



Papas Hilo



Pimentón Rojo



Pepino

## Ingredientes Premium



Loco



Pulpo



Centolla

# Rolls Vegetarianos

\* Consultar por Alternativas Veganas

**California Palmito**  
Palmito, champiñón y queso crema

\$ 6.800

**Veget Roll**  
Palmito, choclo, champiñón y queso crema, envuelto en palta

\$ 7.000

**Veget Tempura**  
Choclo, queso crema, cebollín y pimiento, fruto en batido tempura

\$ 7.200

**Veget Furay**  
Choclo, queso crema, cebollín y pimiento, apanado en panko

\$ 7.200

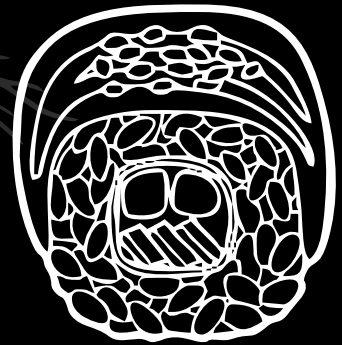
**Invente su Roll Vegetariano**

\$ 7.500

9  
Bocados

4

Ingredientes  
a Elección



# Rolls Fritos

**Tempura**  
Salmón, queso crema y cebollín envuelto en nori, fruto en batido tempura

\$ 8.400

**Edu Tempura**  
Salmón, queso crema y camarón envuelto en nori, fruto en batido tempura

\$ 8.500

**Sake Furay**  
Salmón, camarón y queso crema envuelto en salmón apanado

\$ 8.000

**Tempura Tako Spicy**  
Salsa de pulpo spicy envuelto en nori, fruto en batido tempura

\$ 8.900

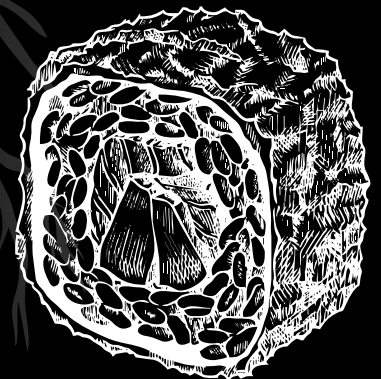
**Invente su Tempura o Apanado**

\$ 8.500

**Invente su Tempura o Apanado Premium**

\$ 9.000

9 3  
Bocados Ingredientes  
a Elección



## Ingredientes a Elección



Salmón



Camarón



Pollo



Palta



Queso Crema



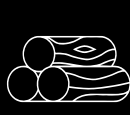
Cebollín



Choclo



Champiñón



Palmito



Alcachofa



Papas Hilo



Pimentón Rojo



Pepino

## Ingredientes Premium



Loco



Pulpo



Centolla

# Rolls de la Casa y Fusión

9  
Bocados



<b>Seda Roll</b> <i>Salmón, camarón y queso crema envuelto en placa de arroz</i>	\$ 7.000
<b>Choclo Roll</b> <i>Salmón, camarón y palta envuelto en queso crema, choclo y cebollín</i>	\$ 7.200
<b>Tako Spicy</b> <i>Queso crema, camarón apanado y cebollín, envuelto en salsa de pulpo spícy</i>	\$ 8.500
<b>Seta Roll</b> <i>Camarón, champiñón y palta, envuelto en queso crema y nuez</i>	\$ 7.500
<b>Nikkei Kemuri</b> <i>Salmón, queso crema y papas hilo, envuelto en palta y ceviche de sakana ahumado</i>	\$ 8.900
<b>Nikkei Tartar</b> <i>Salmón, queso crema y papas hilo, envuelto en salmón y tartar de salmón</i>	\$ 8.900
<b>Nikkei Atichoku</b> <i>Pescado ahumado, queso crema, limón y cebollín, envuelto en palta y alcachofas en aceite</i>	\$ 8.900
<b>Nikkei Kollof</b> <i>Loco, queso y palta, envuelto en salmón y pebre de cochayuyo</i>	\$ 9.000
<b>Nikkei Yaku Unagi</b> <i>Anguila acaramelada y palta, envuelto en queso crema sopleteado, con toques de cebollín caramelizado</i>	\$ 10.500
<b>Nikkei Yaku Pollo</b> <i>Pollo agri dulce y palta, envuelto en queso crema sopleteado, con toques de cebollín caramelizado</i>	\$ 8.900
<b>Nikkei Ajillo</b> <i>Camarón, queso crema y cebollín, Apanado y cubierto con crema al ajillo de pulpo y camarón</i>	\$ 14.500
<b>Invente su Roll en Queso Crema</b> <b>3</b> Ingredientes a Elección	\$ 9.000
<b>Roll sin Arroz</b> <b>4</b> Ingredientes a Elección	\$ 9.500

## Ingredientes a Elección



Salmón



Camarón



Pollo



Palta



Queso Crema



Cebollín



Choclo



Champiñón



Palmito



Alcachofa



Papas Hilo



Pimentón Rojo



Pepino



# Hosomaki

*Hosomaki Sake Salmón*

\$ 4.600

*Hosomaki Ebi Camarón*

\$ 4.600

*Hosomaki Centolla Centolla*

\$ 5.600

*Hosomaki Loco Locos*

\$ 6.000

*Invente su Hosomaki*

\$ 4.800

*Invente su Hosomaki Premium*

\$ 6.200

8  
Bocados



# Nigiri

*Nigiri Ebi camarón*

\$ 4.500

*Nigiri Sake Salmón*

\$ 4.500

*Nigiri Tako Pulpo*

\$ 5.000

*Nigiri Gunkan*

\$ 5.900

*Nigiri Pejerrey Pejerrey*

\$ 5.500

*Nigiri Saketrufa*

\$ 5.000

2  
Unidades



# Temaki

*Cono Tradicional Japonés*

*Temaki Sake*

\$ 4.500

*Salmón, pepino y palta*

*Temaki Ebi*

\$ 4.500

*Camarón, queso crema, pepino y palta*

*Temaki Tartar*

\$ 5.500

*Relleno con tartar de salmón*

1  
Unidad





# Menu de Niños

## Camarones Salteados

Porción de camarones salteados con mantequilla

\$ 8.000

## Brochetas de Pollo Apanadas

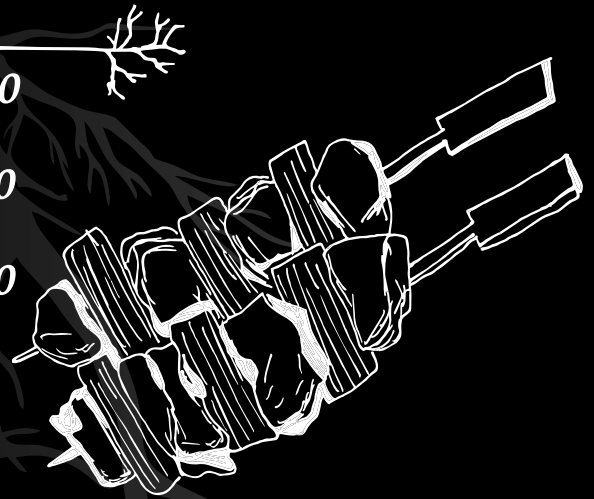
3 brochetas acompañadas de papas fritas caseras

\$ 7.900

## Brochetas de Salchichas

3 brochetas acompañadas de papas fritas caseras

\$ 7.000



# Menu

## Menu Kiñe 18 Bocados

Avocado roll envuelto en palta  
Hosomaki ebi  
Nigiri sake

\$ 14.000

## Menu Epu 32 Bocados

California sake cheese envuelto en sesamo  
California ebi cheese envuelto en sesamo  
Edu roll envuelto en palta  
Hosomaki ebi

\$ 22.500

## Menu Kula 40 Bocados

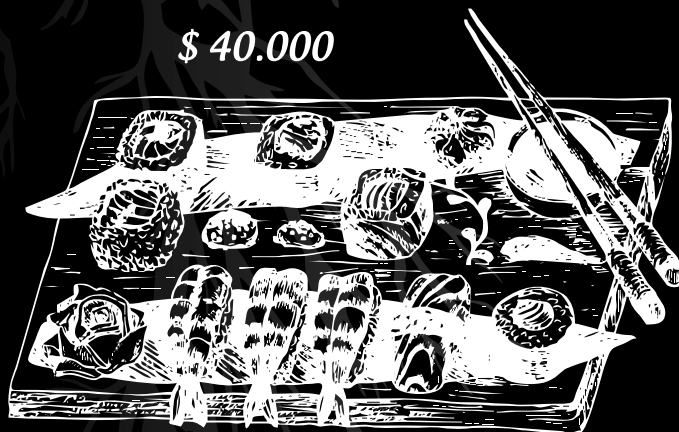
California sake cheese envuelto en sesamo  
California ebi cheese envuelto en masago o ciboulette  
Kinoko roll envuelto en salmón  
Edu roll envuelto en palta  
Hosomaki sake

\$ 29.000

## Menu Meli 58 Bocados

Gyoza de verduras  
Sashimi kyu mixto ( 9 cortes )  
Chocto roll  
Ebi cheese tempura  
Ebi cheese roll envuelto en palta  
California sake envuelto en sesamo  
Hosomaki ebi  
2 nigiri

\$ 40.000



# Postres

## Sweet Roll

Roll envuelto en masita de chocolate relleno con frutas de la estación

\$ 6.200

## Helado Tempura

Helado de vainilla envuelto en biscocho tempurizado  
Acompañado de salsas

\$ 6.200

## Helado de Nitrogeno

Helado preparado en tu mesa con nitrogeno liquido

\$ 13.000

## Postre de la Casa

Preguntar la disponibilidad

\$ 6.900



# Bebestibles

<i>Bebidas</i>	\$ 2.500
<i>Aguas</i>	\$ 2.200
<i>Jugos naturales de pulpas</i>	\$ 4.500
<i>Jugos 100% naturales sin azucar</i>	\$ 5.000
<i>Limonadas.</i>	\$ 4.500
<i>Limonadas Sabores</i>	\$ 4.800
<i>Café Maquina</i>	\$ 2.500
<i>Tetera de Té</i>	\$ 2.500



# Cervezas

<i>Shop Artesanal</i>	\$ 5.500
<i>Cervezas 500 cc</i>	\$ 5.500
<i>Cervezas 330 cc</i>	\$ 4.000

*Chelada (Limón y sal)*  
\$ 1.500

*Michelada (Aji, sal, salsa inglesa y limon)*  
\$ 1.800



# Coctelería

<i>Pisco Sour</i>	\$ 4.500
<i>Sour de la Casa</i>	\$ 5.500
<i>Sour Sabores</i>	\$ 5.000
<i>Amaretto Sour</i>	\$ 5.000
<i>Mojito Cubano</i>	\$ 5.000
<i>Mojito Sabores</i>	\$ 5.500
<i>Tequila Margarita</i>	\$ 5.500
<i>Jaegermeister</i>	\$ 5.500
<i>Whisky</i>	\$ 6.000
<i>Whisky 12 Años</i>	\$ 8.500
<i>Ramazzotti Spritz</i>	\$ 6.500
<i>Aperol Spritz</i>	\$ 6.500
<i>Gin Tonic</i>	\$ 7.000
<i>Clavo Oxidado</i>	\$ 7.500
<i>Pisco Sour Cathedral</i>	\$ 8.000



# Vinos

<i>Copa Reserva</i>	\$ 4.500
<i>Botella Reserva</i>	\$ 14.500
<i>Vino Gran Reserva</i>	\$ 22.000

*Consultar por otros vinos*

