




NIKKEI FOOD •

KAZUMI

SUSHI BAR •

Calle 4G CRA 81a 45 local 123
Mall la plaza. Loma de los Bernal
Teléfono: 5376678
Celular: 302 450 3922

 kazumi_med

 **ENTRADAS****CAUSA PERUANA**

Tradicional preparación peruana a base de papa criolla bañada en salsa de mayonesa, acompañada de aguacate, cebolla, pimentón, cilantro y limón.

CAMARÓN \$ 22.500

POLLO \$ 21.500

SOPA DE MARISCOS \$ 20.000

Sopa de Mariscos (Palmitos, camarones, y calamar) con raíces chinas, un toque delicado de curry, crema de leche y crujiente puerro.

ATÚN ABRAZADO \$ 19.500

Deliciosos bocados de atún sellado en ajonjolí, acompañado de salsa ponzu sobre una cama de pepino katzura.

CALAMARES REBOZADOS \$ 18.000

Crujientes calamares y aros de cebolla apanados, acompañados con una deliciosa salsa de la casa.

PALMITOS CREMOSOS \$ 18.000

Palmitos apanados rellenos de queso crema, bañados en salsa teriyaki de la casa y ajonjolí.

BASTONES DE TILAPIA \$ 17.000


Crocantes bocados de tilapia, queso crema y aguacate con una deliciosa salsa de mostaza dulce y teriyaki de la casa.

CROQUETAS DE SALMÓN \$ 17.000

5 bocados de arroz de sushi crocante, envuelto en salmón fresco acompañado de una salsa dulce caliente.

CAMARONES KIORI \$ 16.000

Camarones tempura en una cama de crujientes vegetales cubiertos con una salsa suavemente picante.

 **PLATOS FUERTES**

FILETE DE ATÚN \$ 39.500

Filete de atún sellado en ajonjolí sobre una cama de vegetales saltados al wok.

FILETE DE SALMÓN \$ 38.500

Filete de salmón sellado en una cama de vegetales al wok.

ENROLLADO DE MARISCOS \$ 37.000

Burrito acevichado con kani, camarón, calamar y tilapia marinado en leche de tigre, queso crema y mix de cebollas.

ARROZ DEL MAR \$ 33.500

Una fina mezcla de arroz arrosotado con pulpo, calamar, camarón en crema de leche, leche de coco, pimentón, cebolla y parmesano.

ARROZ VERDE \$ 33.500

Arroz en salsa de cilantro con mariscos, queso parmesano, arveja y cebolla tipo pluma con un toque cítrico de nuestra leche de tigre.

LOMO SALTADO \$ 31.000

Trozos de solomito salteado al vino con cebollas, tomate, cilantro y salsa soya acompañado de papas a la francesa y arroz blanco.

ARROZ KAZUMI \$ 30.000

Arroz con deliciosos trozos de pollo, solomito y camarones, acompañado de champiñones y cortes rústicos de vegetales salteados al wok, con salsa de soya.

KANI BOWL \$ 29.500

Disfruta de una mezcla de arroz en aceite de cilantro con kani crocante y kani al limón acompañado de repollo morado, pepino y trozos de aguacate. Ordénalo con salmón o camarones.

ARROZ CHAUFA \$ 28.500

Arroz con una deliciosa combinación de pollo y camarones salteados en salsa de soya con pimentón, cebolla, raíz china, finos trozos de tortilla y un toque de cilantro y ajonjolí.

ARROZ AL CURRY \$ 27.500

Arroz cremoso mezclado con finos trozos de pollo al curry, madurito, cebolla salteada con nueces y un toque de cilantro y pimienta.

ARROZ VEGETARIANO \$ 24.000

Delicioso arroz con una mezcla de vegetales salteados y champiñones en salsa de soya y ajonjolí.

SOPA RAMEN \$ 22.000

Sopa tradicional japonesa con caldo de pollo y fideos, acompañada de cañón de cerdo, queso de soya, huevo cocido y un toque de cilantro.

ROLLS - SUSHI

- SUMMER ROLL** \$ 35.500
Kanikama, anguila, atún, tilapia y aguacate cubierto en salmón con ajonjolí.
- ★ **MEDITERANEAN ROLL** ★ \$ 35.000
Auténtica mezcla mediterránea en un rollo con palmito de cangrejo, tilapia y aguacate, cubierto con fresca lechuga romana y una salsa a base de pulpo, tomate, crema de leche y aceite de ajonjolí.
- CHRISTMAS ROLL** \$ 34.500
Kanikama, aguacate, queso crema, cubierto de atún.
- KAZUMI ROLL** \$ 34.500
Roll con tilapia, pulpo y salmón cubierto con atún en salsa de jengibre.
- REMON ROLL** \$ 33.000
Roll de kani, aguacate y queso crema, cubierto de atún en una suave salsa de ajo. Tope de cebolla tempura, aromatizada en ralladura de limón.
- PRIETO (Nuevo)** \$ 33.000
Roll de kani, calamar apanado, aguacate, queso crema y un tope de salsa de la casa.
- HARU ROLL (Nuevo)** \$ 33.000
En su interior, salmón, kani, aguacate, queso crema y zanahoria. Tope de salsa de la casa y nueces.
- OJO DE TIGRE** \$ 31.000
Kani, atún, salmón, caviar, aguacate y ajonjolí.
- ACEVICHADO** \$ 31.000
Tilapia, langostino, kani, cebolla, queso crema, aguacate, lechuga y leche de tigre.
- TEMPURA** \$ 31.000
Salmón, anguila, palmito de cangrejo, aguacate y queso crema.
- LIVING ROLL (APANADO)** \$ 31.000
Palmito de cangrejo, salmón, queso crema y langostino precocido.
- KIOTO** \$ 31.000
Roll relleno de salmón, tilapia, aguacate y queso crema con tope de camarones apanados en salsa de mostaza dulce y ajonjolí.
- AMBROSIA ROLL (APANADO)** \$ 30.500
Roll relleno de palmito apanado, piel de salmón crocante, aguacate y queso crema; terminado con un tope de palmito de cangrejo, mayonesa y un toque agrídulce.
- LIMA ROLL** \$ 30.500
Roll de calamar apanado, aguacate, queso crema con tope de salsa acevichada de camarones al mejor estilo nikkei.

- PIURA** \$ 30.500
Langostino, palmito de cangrejo, queso crema, y aguacate, cubierto con madurito y ajonjolí.
- NIKKEI ROLL** \$ 30.000
Auténtica Fusión Nikkei representada en un roll bañado en salsa de causa y en su interior tilapia, kanikama, cebolla, lechuga, aguacate y queso crema.
- KANI ROLL (Nuevo)** \$ 30.000
En su interior kanikama con dip de cilantro y masago, tilapia ahumada, aguacate y un tope de salsa de la casa.
- PACIFIC ROLL (Nuevo)** \$ 28.000
Roll de camarón apanado, platanito maduro, aguacate y dip de cilantro, con un tope de salsa de la casa.
- PHILADELPHIA** \$ 26.400
Salmón, queso crema cubierto de aguacate y ajonjolí.
- CALIFORNIA** \$ 24.000
Kanikama, pepino, aguacate, ajonjolí y un toque de caviar.
- VEGGIE** \$ 22.000
Pepino, aguacate, zanahoria, queso crema, cebolla puerro cubierto de madurito y ajonjolí.

CEVICHES

- CEVICHE HUANCAINA** \$ 25.000
Camarones y cubos de Tilapia marinados en leche de tigre con cebolla roja y cilantro acompañado de crocantes platanos. (levemente picante).
- CEVICHE TRADICIONAL** \$ 25.500
Tilapia, pulpo y camarón marinados en una deliciosa leche de tigre acompañado de aguacate, maíz tierno, cebolla, cilantro y crocantes plátanos.
- CEVICHE PRIMAVERA** \$ 25.500
Tilapia, pulpo y camarón marinados en crema de leche y leche de tigre, con cebolla, queso parmesano y cilantro. Acompañado de crocantes platanitos.
- CEVICHE DE CAMARONES** \$ 22.000
Camarones marinados en leche de tigre con cebolla roja, cilantro y maicitos acompañado de crocantes plátanos.
- CEVICHE DE PESCADO** \$ 21.000
Tilapia marinada en leche de tigre con cebolla roja, cilantro y maicitos acompañado de crocantes plátanos.



RECOMENDADOS PARA COMPARTIR

PIQUEO KAZUMI \$ 78.000

Deliciosa combinación para compartir de ceviche de camarones, causa de pollo, palmitos cremosos, sushi california y sushi philadelphia

PIQUEO ESPECIAL \$ 62.000

Deliciosa combinación para compartir de ceviche tradicional, palmitos cremosos, anillos de calamar y cebolla y medio roll philadelphia.

MENU INFANTIL

NUGGETS DE POLLO \$ 20.000

Nuggets de pollo con papitas, jugo y juguete.

POSTRES

COMBINADO DE MARACUYÁ \$ 8.000

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$ 8.000

BEBIDAS

JARRA DE SANGRIA \$ 62.000

Vino tinto, rosado o blanco.

PISCO SOUR \$ 19.000

COPAS \$ 14.000

Tinto de Verano o Vino.

VINOS

Vino tinto Malbec las moras. \$ 63.500

Vino blanco Chardonnay las moras. \$ 63.500

Vino rosado las moras. \$ 63.500

CERVEZA

Corona. \$ 7.500

Club Colombia, Dorada, Negra y Roja. \$ 5.500

Aguila Light, Cero y Original. \$ 5.000

Michelada. \$ 1.800

LIMONADAS \$ 7.900

Maracuyá, Natural, Coco, Hierbabuena.

JUGOS \$ 7.000

Mango Mora / Uva Isabella Lychees / Mandarina / Fresa Mandarina / Fresa / Piña Hierbabuena / Mango.

SODAS \$ 7.900

Maracuyá - Jengibre.

Sandía - pepino.

Manzana verde con hierbabuena.

Lychee.

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Te HATSU. \$ 7.200

Fuze TE. \$ 4.800

Gaseosa Coca Cola. \$ 3.600

Café. \$ 2.900

Aromática. \$ 2.900

Agua Brisa con gas y sin gas. \$ 2.900