

M
e
n
ú



inkkei

En Inkkei
manejamos alérgenos:
Pescado, mariscos, nueces,
mostaza, huevo, soya y lácteos.
Si usted tiene alguna alergia,
por favor, háganoslo saber.

Todos nuestros precios
incluyen impuestos.

Tempuras *Apanado al estilo japonés.*

Langostino (5 Unidades) acompañados de salsa soya.	\$31.500
Pollo acompañados con salsa a base de miel.	\$14.900
Vegetales acompañados con salsa soya.	\$14.900
Tofu acompañados con salsa a base de miel.	\$13.900
Calamares Apanados acompañados de mayo sriracha.	\$33.400
Pulpo a la Parrilla con chips de papa nativa y mayonesa.	\$36.900

Gyozas *Empanadas orientales selladas y cocidas al vapor.*

Lomo de Res	\$23.900
Pollo	\$22.000
Shiitake y Tofu	\$22.000
Mixtas	\$24.900
Miso Shiru	\$12.500
Edamame Al vapor con sal marina y pimienta.	\$15.900

Croquetas de Pescado

Sobre lechuga Kale crocante y Sour cream de base	\$39.900
--	-----------------

Atún	\$44.900
Atún fresco con aguachile de chipotle y maracuyá, aguacate y maíz cancha.	
Pescado	\$43.900
Pescado fresco (según disponibilidad) con leche de tigre y maíz cancha.	
Camarón	\$26.900
Camarón cocido y marinado con salsa de tomate, tomate cherry, pimentón y tabasco.	

C
r
u
d
o
s

Tiradito de pescado blanco \$30.500

Cortes de pescado fresco del Pacífico (según disponibilidad), con leche de tigre cremosa, aguacate y maíz cancha.

Carpaccio de salmón \$36.900

Salmón ligeramente parrillado, soya, aceite de oliva, salsa de chile chipotle, cebolla y cilantro con pasta de frijol crocante.

Tiradito Veggie \$21.900

Laminas de remolacha horneada, con marañón caramelizado, germinados de cilantro, mayonesa de miso y Sour cream de base.

Poke bowl \$43.900

Atún, salmón o mixto

Cama de arroz de sushi con pescado marinado en mayonesa, aguacate, mango y edamame acompañado de salsa poke.

California roll \$35.900

Relleno con kanikama, pepino y aguacate; cubierto con ajonjolí.

Philadelphia roll \$32.900

Clásico relleno de salmón y queso crema; cubierto con ajonjolí.

Salmón skin roll \$30.900

Relleno con queso crema, pepino, aguacate y piel de salmón crocante; cubierto con ajonjolí y salsa teriyaki.

California eel \$47.000

Relleno de kanikama con mayonesa artesanal, pepino y aguacate; cubierto con anguila, ajonjolí y salsa teriyaki.

Dragon roll \$37.900

Relleno con langostino en tempura, queso crema, pepino y kanikama; cubierto con aguacate, ajonjolí, mayo sriracha, panko y masago.

Acevichado roll \$39.900

Relleno con langostino empanizado y aguacate; cubierto con pescado blanco (según disponibilidad), salsa acevichada y cebolla.

Beef roll \$41.900

Relleno con langostino empanizado y aguacate; cubierto con carpaccio de lomo a la parrilla y chimichurri.

Salmón bomb roll \$36.900

Relleno con aguacate y mango; cubierto con ajonjolí negro, tartare de salmón picante y cebollín.

S
u
s
h
i



Ojo de tigre

\$37.900

Relleno con un rollo de salmón, atún y kanikama en tempura ligeramente frito, aguacate y masago; cubierto con ajonjolí.

Crispy Phily

\$33.900

Relleno con queso crema, salmón y aguacate; ligeramente frito en panko.

Rocket roll

\$35.900

Relleno con plátano maduro y aguacate; rebozado en tempura con una mezcla de kanikama, camarón y cebollín de topping.

Spicy tuna roll

\$38.900

Relleno con pepino, mostaza y aguacate; cubierto con ajonjolí blanco, tartar de atún con teriyaki coreana picante y zanahoria crunch de topping.

Sake Maguro maki

\$45.000

Relleno con tartare de atún y mayo wasabi, pepino y aguacate; cubierto con salmón, cilantro, limón y salsa de soya.

Guacamole roll

\$35.900

Relleno con tartare de pescado blanco o atún (según disponibilidad) y pepino; cubierto con quinua, puré de aguacate, cebolla encurtida y cilantro de topping.

Rainbow roll

\$38.900

Relleno con kanikama y mayonesa artesanal; cubierto con variedad de pescados y aguacate.

Sakana maki

\$36.900

Relleno con variedad de pescados frescos, espárragos y arroz aromatizado, con yuzu kosho (pure fermentado de ralladura de cítricos, ligeramente picante) de topping.

Tako maki (6 bocados)

\$30.900

Relleno con tartar de pulpo y pepino, cubierto con aguacate, cilantro y un punto de mayonesa picante.

Veggie rainbow

\$26.000

Relleno con tofu, zucchini parrillado, tomate seco y espárrago; cubierto con pimentón morrón marinado, aguacate, zucchini parrillado y plátano maduro.

Passion roll

\$25.000

Relleno con manzana en panko, queso crema, plátano maduro y jengibre; cubierto con mango, salsa de maracuyá y ajonjolí.

Veggie tempura roll

\$24.900

Relleno con vegetales en tempura; cubierto con aguacate, quinua y teriyaki.

Sashimi

Cortes de pescado fresco del Pacífico colombiano.

Salmón (Importado).	\$26.900
Atún	\$24.000
Pescado blanco	\$24.000

Nigiri

Pequeña pieza de arroz cubierta con pescado.

Salmón (Importado).	\$8.500
Atún	\$7.900
Pescado blanco	\$7.900
Anguila (Importada).	\$9.900
3 piezas (Variedad).	\$22.900
6 piezas (Variedad).	\$38.900
3 setas (Vegan) , con variedad de setas según disponibilidad.	\$19.000

Fuertes

Arroz con mariscos \$43.900

Arroz cremoso al wok con camarón, calamar, pescado y pulpo, vegetales, leche de coco, salsa pomodoro y un toque de picante.

Arroz Natto

Arroz al wok salteado con huevo, espárrago, champiñón, maíz dulce y ajonjolí.

Con pollo	\$35.900
Con pollo y langostino	\$39.900
Con lomo de res y langostino	\$49.900

Arroz Natto veggie \$30.900

Arroz al wok salteado con tofu, huevo, espárrago, champiñón, maíz dulce y ajonjolí.

Arroz yakimeshi \$36.900

Arroz al wok salteado con vegetales, huevo y panceta de cerdo, finalizado con cebollín y semillas de ajonjolí.

Lomo saltado \$39.900

Salteado al wok con lomo fino de res, cebolla morada, tomate, aguacate y papa nativa; acompañado de arroz blanco.

Pollo saltado \$32.900

Salteado al wok con pechuga de pollo, cebolla morada, tomate, aguacate y papa nativa; acompañado de arroz blanco.



Katsu Curry \$40.900

Curry Amarillo al estilo de la casa, acompañado de arroz jazmín y crujiente pollo en katsu (empanizado). Advertencia: contiene productos derivados de mariscos, no apto para alérgicos.

Ramen Bogotana \$38.900

Fideo de trigo hechos en casa, caldo mixto de cerdo y pollo, panceta de cerdo, lechuga y huevo.

Ramen de pollo \$37.900

Fideos de trigo hechos en casa, caldo mixto de cerdo y pollo, churrasco de pollo, lechuga y huevo.

Miso ramen vegetariana \$35.900

Fideos de trigo hechos en casa, miso shiru, tofu ahumado, shiitake, lechuga y huevo.

Tofu agridulce \$29.900

Salteado al wok de tofu frito, cebolla, tomate, zucchini, piña y pimentón; acompañado de arroz blanco.

Con pollo \$32.900**Tallarín saltado**

Fideos de trigo salteados con tomate, cebolla, ají amarillo y cebollín.

Con pollo \$31.900**Con lomo de res** \$38.900**De mar** (camarón, calamar, pescado y pulpo) \$44.000**Pescado a la parrilla** \$57.000

Pescado a la parrilla sobre papa nativa; acompañado con ensalada de la casa.

Postres**Cheesecake** \$14.900**Torta de chocolate, con salsa de mora y arequipe** \$16.900**Creme brule** \$14.800

Bebidas**Limonada de coco frappé** \$13.900**Limonada de cereza** \$8.000**Limonada de miel de caña** \$7.900**Limonada natural** \$7.000**Jugo de temporada en agua o leche** \$9.400**Soda de Frutos rojos** \$10.900**Soda de Lychees** \$11.900**Soda de maracuyá** \$11.900**Agua con y sin gas** \$5.900**Soda** \$4.600**Ginger** \$4.900**Coca-cola** \$6.900**Café americano** \$6.900**Café Latte** \$7.600

Capuccino	\$7.900
Machiatto	\$7.000
Espresso sencillo	\$5.900
Espresso doble	\$6.900
Infusión de frutas	\$6.500
Infusión de jengibre y miel	\$6.500
Te verde	\$7.900
Te matcha en agua	\$10.000
Te matcha en leche	\$11.000

Cocteles

Pisco citrus	\$39.000
Pisco puro quebranta, licor de naranja, almíbar, zumo de limón y mango en polvo.	
Nihon negroni	\$40.000
Shochu de papa (destilado japonés a base de arroz), vermut, bitter y hoja de romero.	

Cerveza

Pola del pub – Witbier	\$14.900
Pola del pub –Apa	\$14.900
Club colombia dorada	\$11.900

Sake

Momokawa diamond	90 ml	\$26.000	750 ml	\$188.000
Momokawa diamond			300 ml	\$111.000
Ozeki dry	90 ml	\$12.900	750 ml	\$94.000

Vino

Tinto

Passi di luce, Merlot – Italia	\$23.000	\$97.000
12 E Mezzo, Primitivo – Italia	\$30.000	\$144.000
Les grains, Syrah – Francia	\$26.000	\$114.000
Sequeira, Blend – Douro, Portugal		\$225.000

Blanco

Les grains, Viogner – Francia	\$28.000	\$130.000
Les grains, Chardonnay – Francia	\$27.000	\$118.000
Territoriali, Pinot grigio – Italia	\$27.000	\$119.000
Trame D'oro, Blend – Italia	\$22.000	\$96.000
San Michele, Garganega – Italia	\$30.000	\$140.000
Sequeira, Blend – Douro, Portugal		\$230.000

Rosado

Palm, Cinsault y garnacha – Francia	\$27.000	\$124.000
Colinas de Lisboa, Castelao y	\$22.000	\$96.000
Cabernet's – Portugal		

Espumoso

Prosecco extra dry-v8, Glera – Italia	\$25.000	\$110.000
---------------------------------------	----------	-----------



inkkei

Cll. 57 No. 4-06
Bogotá D.C. - Colombia
📞 302 861 3803
📷 [inkkei.co](#)
[www.inkkei.co](#)