

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.	\$32.900
Pollo acompañados con salsa a base de miel.	\$15.900
Vegetales acompañados con salsa soya.	\$15.900
Tofu acompañados con salsa a base de miel.	\$15.900
Calamares Apanados acompañados de mayo sriracha.	\$35.900
Pulpo a la Parrilla con chips de papa nativa y mayonesa.	\$37.900

Gyozas *Empanadas orientales selladas y cocidas al vapor.*

Lomo de Res	\$24.900
Pollo	\$23.900
Shiitake y Tofu	\$23.900
Mixtas	\$26.900
Miso Shiru	\$13.900
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	\$45.900
Atún fresco con aguachile de chipotle y maracuyá, aguacate y maíz cancha.	

Pescado	\$44.900
Pescado fresco (según disponibilidad) con leche de tigre y maíz cancha.	

Camarón	\$27.900
Camarón cocido y marinado con salsa de tomate, tomate cherry, pimentón y tabasco.	

E
n
t
r
a
d
a
s

C
e
v
i
c
h
e
s

C
r
u
d
o
s

Tiradito de pescado blanco \$32.900

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

Carpaccio de salmón \$37.900

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

Tiradito Veggie \$19.900

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

Poke bowl \$44.900

Atún, salmón o mixto

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

California roll \$36.900

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

Philadelphia roll \$33.900

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

Salmón skin roll \$31.900

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

California eel \$47.900

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

Dragon roll \$38.900

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

Acevichado roll \$40.900

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 \$37.900

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

S
u
s
h
i



Ojo de tigre \$38.900

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

Crispy Phily \$34.900

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

Rocket roll \$36.900

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 \$46.900

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

Guacamole roll \$36.900

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 \$39.900

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

Sakana maki \$37.900

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) \$31.900

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

Veggie rainbow \$26.900

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

Passion roll \$25.900

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

Veggie tempura roll \$25.900

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

S
a
s
h
i
m
i

Cortes de pescado fresco del Pacífico colombiano.

Salmón (Importado). \$29.900

Atún \$26.900

Pescado blanco \$26.900

Pequeña pieza de arroz cubierta con pescado.

Salmón (Importado). \$8.900

Atún \$8.700

Pescado blanco \$8.700

Anguila (Importada). \$10.600

3 piezas (Variedad). \$23.900

6 piezas (Variedad). \$40.900

3 vegetales Con variedad según disponibilidad (aguacate, plátano, shiitake, espárrago). \$14.900

Arroz con mariscos \$46.500

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 \$38.000

Con pollo y langostino \$41.900

Con lomo de res y langostino \$51.900

Arroz Natto veggie \$33.900

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

Arroz yakimeshi \$39.900

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

Lomo saltado \$41.900

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

Pollo saltado \$35.900

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

F
u
e
r
t
e
s



Katsu Curry \$41.900

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 \$40.900

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

Ramen de pollo \$38.900

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

Miso ramen vegetariana \$37.900

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

Tofu agridulce \$30.900

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

Con pollo \$33.900**Tallarín saltado**

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

Con pollo \$32.900**Con lomo de res** \$39.900**De mar (camarón, calamar, pescado y pulpo)** \$45.000**Pescado a la parrilla** \$57.900

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

Postres**Cheesecake** \$15.900**Torta de chocolate, con salsa de mora y arequipe** \$17.900**Creme brule** \$15.900

Bebidas**Limonada de coco frappé** \$14.900**Limonada de cereza** \$8.500**Limonada de miel de caña** \$8.100**Limonada natural** \$7.800**Jugo de temporada en agua o leche** \$9.500**Soda de Frutos rojos** \$10.900**Soda de Lychees** \$12.900**Soda de maracuyá** \$11.900**Agua con gas 300ml** \$7.500**Agua manantial 500ml** \$8.000**Ginger / Soda** \$7.500**Coca-cola** \$7.000**Café americano** \$6.900**Café Latte** \$7.900

Capuccino	\$8.000
Machiato	\$6.900
Espresso sencillo	\$5.900
Espresso doble	\$7.000
Infusión de frutas	\$7.500
Infusión de jengibre y miel	\$6.500
Te verde	\$7.900
Te matcha en agua	\$10.900
Te matcha en leche	\$11.900

Cocteles

Pisco citrus	\$40.900
Pisco puro quebranta, licor de naranja, almíbar, zumo de limón y mango en polvo.	
Nihon negroni	\$40.900
Shochu de papa (destilado japonés a base de arroz), vermut, bitter y hoja de romero.	

Cerveza

Pola del pub – Witbier	\$16.900
Pola del pub –Apa	\$16.900
Club colombia dorada	\$11.900

Sake

Momokawa diamond	90 ml	\$28.900	750 ml	\$180.000
Momokawa diamond			300 ml	\$105.000
Ozeki dry	90 ml	\$14.900	750 ml	\$96.000

Vino

Tinto

12 E Mezzo, Primitivo – Italia		\$145.000
Les grains, Syrah – Francia	\$26.900	\$118.000
Sequeira, Blend – Douro, Portugal		\$175.000

Blanco

Piedra negra – pinot gris – Argentina	\$9.700	\$135.000
Les grains, Viognier – Francia	\$28.000	\$130.000
Les grains, Chardonnay – Francia	\$28.000	\$130.000
Costa del mulino – pecorino – italia	\$27.000	\$124.000
Trame D´oro, Blend – Italia	\$22.000	\$96.000
San Michele, Garganega – Italia		\$140.000
Sequeira, Blend – Douro, Portugal		\$185.000

Rosado

Palm, Cinsault y garnacha – Francia		\$124.000
Colinas de Lisboa, Castelao y Cabernet sauvignon	\$21.000	\$90.000

Espumoso

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