Menú

1

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.

Entradas

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

Ceviches

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.

Fuertes

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

Sushi

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.

Sashimi

Cortes de pescado fresco del Pacífico colombiano.

Salmón (Importado). $29.900

Atún $26.900

Pescado blanco $26.900

Nigiri

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, esparrago). $14.900

Fuertes

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.

→

Crudos

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.

Sushi

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.

→

Capuccino	$8.000
Machiatto	$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	$28.000	$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 souvignon	$21.000	$90.000

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