KO NI CHI WA

@takashi_sushiwok @takashimzl7

"MAS QUE UN RESTAURANTE ,
UN ESTILO AL COMER"

Se trata de un restaurante cuya cocina esta basada en el recetario tradicional japonés, con sabores adaptados a los gustos del publico manizaleño, además de platos exclusivos de creación propia.

En Takashi cada plato tiene su sabor especial, su personalidad, pruebas un plato y luego otro y compruebas que no se parecen en nada, los sabores, texturas y aromas que marcan la esencia de lo que es Takashi.

El estilo de comer en Takashi esta basado en la variedad de productos asiaticos que logran encontrar en nuestra carta, como los noodles, los currys que son de origen Hindu, pakistan etc.

Con ambiente Familiar, una decoracion sobria, a la vez elegante y sutil, donde la carta se adapta a los gustos mas diversos ofreciendo platos para todo los publicos.

TIPS

Aquí encontrarás algunos tips y datos para tener en cuenta antes de elegir tu plato .

NIVEL DE PICANTE

Cuando veas alguno de estos chiles en el producto que deseas ten en cuenta los siguientes niveles de picante.

Bajo Medio Alto

VEGGIE

Cuando veas las hojitas verdes significa que el plato es vegetariano o vegano, lee la descripción del plato antes de tomar una desición.

RECUERDA

Si presentas alguna alergia a algún alimento, mencionaselo al mesero antes de elegir tu plato así él lo tendrá en cuenta y te ayudará a elegir un plato ideal para ti.

(Algunos de nuestros platos contienen maní, frutos secos, lactosa, mariscos, etc.)

ENTRADAS

SPRING ROLLS
EBI
Rollitos de 3 unidades con vegetales salteados de verdura crujiente y camarones, acompañados de salsa agridulce.
$ 29.400

SUSHI JOE X 5 UND
Bocadillo de salmón rellenos de queso crema, cubiertos de salmón ahumado y acompañados de salsa agridulce.
$ 23.200

KANIS APANADOS
Pechuga de cangrejo empanizados, relleno de queso crema, barbacoa y cebollín, acompañados de salsa de agave.
$ 21.000

ROLLS EBI
Rollos de camarones de origen chino, relleno de langostino camarón y cebollín, acompañado de salsa de coco.
$ 34.900

EDAMAME
Rollos a Fogó de vegetales chino, mantecoso en salsa cremosa y acompañado de salsa de coco y sopa de miso, acompañado de sésamo con hojas porotos.
$ 19.900

CEVICHE DE CAMARÓN
Camarón que se cocina rápido con jugo de leche de tigre, con pimiento de langostino y leche de plátano verde.
$ 37.900

CALAMARES TEMPURA
Calamares rebozados en tempura, con salsa de ají y limón, acompañados de salsa agridulce.
$ 30.900

SOPAS

RAMEN SHOYU
Fideos japoneses servidos en un caldo de pollo, con cerdo, huevo, tomate de cerezas, cebollín, ahumados, y topping, nori en tonas dulces, brotes de soja, hongos y cebollín.
$ 42.900

Ramen de Cury
Fideos de trigo, cerdo, huevo, tomate de cerezas, cebollín, ahumados y topping, nori en tonas dulces, brotes de soja, hongos y cebollín.
$ 46.900

MISO CON POLLO
Contenido a base de miso shiro, pollo, ahumado, sagu, mucha y cebollín.
$ 33.900

MISO CON MARICOS
Contenido a base de miso, algo wakame, jalea ahumada, sagu, mucha, ahumado, calamar y cebollín.
$ 38.900

MISO CON VERDURAS
Contenido a base de miso shiro, algas wakame, jalea ahumada, sagu, mucha y cebollín.
$ 22.900

WOK FUSION

CURRY AMARILLO
Base de yogurt natural con curry de especias dulces, muy cremoso, ligeramente picante, acompañado de vegetales salteados y acompañados de arroz basmati.
$ 43.900

CHICKEN TIKKA MASALA
Pollo en cubos marinados en yogurt, en una deliciosa salsa de garam masala, con especias, tomate, cebolla, ajo, jengibre, cilantro, pimienta, cúrcuma y pimentón.
$ 47.900

SHIOYAKI
Salmón a la plancha con acompañados de angelino, vegetales salteados, brócoli, batatas, champiñón, pimiento, cebolla morada y cebollín.
$ 56.000

COSTILLAS BBQ
Costillas de 1 kilo cocinadas en baja temperatura de la casa acompañadas de salsa barbacoa y ensalada.
$ 61.000

STIR FRY

NOTA: INVESTIRÓS STIR FRY NO CONTIENEN ARROZ NI PASTA

PANCETA
Pancetas caramelizadas en salsa de soja, con vegetales, hongos, hongos de ostra, brócoli, tomate de cerezas, champiñón y zanahoria.
$ 41.900

TAKASHI STIR FRY
Salsmo de res salteado en aceite de ajonjolí, sentimiento en estilo teriyaki con tortilla de huevo, cebolla, pimiento, brócoli de soja y tomate cerezas.
$ 45.000

TORY STIR FRY
Pollo y camarón al curry salteado con zanahoria, brócoli, champiñón, pimiento, pulpa, cebolla morada y cebollín, acompañado de arroz basmati.
$ 42.900

VEGANO STIR FRY
Vegetales salteados (mazorca baby, mango, tomate de soja, coliflor, pimentón, brócoli, champiñón, cebolla morada y cebollín, acompañado de cucinadas de champiñones, tofu y leche de soja, acompañado con ahahaca ajoli.
$ 27.900

WOK MESHI

LOMO MESHI
Salsmo de res molida,cebolla con bachelita ahumada, pimiento, cebolla, tomate, cebolla, zanahoria, cebolla, cebolla, cebolla, champiñón y arroz al wok.
$ 41.900

ARROZ CHAUFA
Arroz salteado con camarón, pollo, pimiento de angelino, tomate cerezas y cebollín.
$ 41.900

ARROZ THAI
Arroz salteado con camarón, pollo, pimiento, cebolla, tomate cerezas y cebollín, acompañado de vegetales (cebolla, champiñón, pimiento, cebolla, tomate cerezas y cebollín, acompañado de wok.
$ 39.900

K'MESHI
Arroz salteado al wok con vegetales (mazorca, pimiento, Europeanos, camarón, calamar y pollo) cremoso, cebolla, champiñón, pimiento, tomate, cilantro y zanahoria.
$ 51.500

WOK NOODLES

NOTA: PASTA DE ARROZ
(SIN TRIGO, SIN LECHE)

TALLARINES A LA TAILANDESA
Tallarines de arroz salteados con camarón, pollo, pimiento, cebolla, tomate, cebolla, pimentón, apio, cebolla, cebolla, cebolla

SUSHI

NIVEL ADICTIVO

KANI MAKI
Relleno de kani, pepino, aguacate y cubierta de salmón ahumado.
$10 | $ 16.000 | $18 | $ 28.000

FRIZO QUINOA
Relleno de camarón, pepino, aloe y cubierta de salmón ahumado y ceviche de camarón.
$10 | $ 21.900 | $ 16.900

MADURO MAKI
Relleno de camarón, pepino, aguacate y cubierta de salmón ahumado y ceviche de camarón.
$10 | $ 21.500 | $ 18.900

VEGETARIANO MAKI
Variedad de verduras encurtidas con ajonjolí, pepino, aguacate y cubierta de hojas de nori.
$10 | $ 16.500 | $ 14.500

ALFANKO MAKI
Relleno de camarón, pulpo, queso crema, aguacate y cubierta de salmón ahumado y ceviche de camarón.
$10 | $ 19.500 | $ 18.500

SAKE TEMPURA
Relleno de salmón, queso crema, aguacate y cubierta de salmón ahumado y ceviche de camarón.
$10 | $ 21.000 | $ 18.200

CRUST SAKE
Relleno de camarón, pepino, aguacate y cubierta de salmón ahumado y ceviche de camarón.
$10 | $ 19.000 | $ 18.000

MATURE SHRIMP
Relleno de camarón, pepino, aguacate y cubierta de salmón ahumado y ceviche de camarón.
$10 | $ 20.000 | $ 17.500

GREEN PEACE
Relleno de camarón, pepino, aguacate y cubierta de salmón ahumado y ceviche de camarón.
$10 | $ 27.900 | $ 19.500

TEMPURA FRIO
Relleno de salmón, aguacate, queso crema y cubierta de salmón ahumado y ceviche de camarón.
$10 | $ 32.500 | $ 16.000

NIVEL AFICIONADO

CALIFORNIA MAKI
$10 | $ 13.500 | $ 18.000

PHILADELPHIA MAKI
Relleno de salmón, queso crema, aguacate y cubierta de salmón ahumado.
$10 | $ 19.900 | $ 19.900

KANI TUNA
Relleno de kani, aguacate y cubierta de atún.
$10 | $ 19.900 | $ 19.900

SNAKE ROLL
Relleno de camarón, aguacate y cubierta de salmón ahumado y ceviche de camarón.
$10 | $ 16.500 | $ 19.500

SHRIMP ROLL
Relleno de camarón, aguacate y cubierta de salmón ahumado y ceviche de camarón.
$10 | $ 16.400 | $ 21.900

KADOI PULPO
Relleno de pulpo, pepino, aguacate y cubierta de salmón ahumado y ceviche de camarón.
$10 | $ 16.500 | $ 21.900

DAY MAKI
Relleno de camarón, pepino, aguacate y cubierta de salmón ahumado y ceviche de camarón.
$10 | $ 19.500 | $ 19.900

TORNO ROLL
Relleno de camarón, aguacate y cubierta de salmón ahumado y ceviche de camarón.
$10 | $ 19.900 | $ 18.900

KADOI NARANJA
Relleno de camarón, pepino, aguacate y cubierta de salmón ahumado y ceviche de camarón.
$10 | $ 16.500 | $ 19.900

SMOKED PALTA MAKI
Relleno de camarón, pepino, aguacate y cubierta de salmón ahumado y ceviche de camarón.
$10 | $ 19.500 | $ 19.500

EBI MAKI
Relleno de camarón, pepino, aguacate y cubierta de salmón ahumado y ceviche de camarón.
$10 | $ 21.900 | $ 19.500

SNOKED TACO
Relleno de camarón, pepino, aguacate y cubierta de salmón ahumado y ceviche de camarón.
$10 | $ 19.700 | $ 18.500

NIVEL LEGENDARIO

ACEVICHADO MAKI
Relleno de camarón, pepino, aguacate y cubierta de salmón ahumado y ceviche de camarón.
$10 | $ 18.700 | $ 19.900

SHIRAMITA ROLL
Relleno de camarón, pepino, aguacate y cubierta de salmón ahumado y ceviche de camarón.
$10 | $ 19.700 | $ 21.000

UNAGUI SAKE
Relleno de camarón, pepino, aguacate y cubierta de salmón ahumado y ceviche de camarón.
$10 | $ 19.900 | $ 19.900

VOLCANO MAKI
Relleno de camarón, pepino, aguacate y cubierta de salmón ahumado y ceviche de camarón.
$10 | $ 17.000 | $ 21.000

RICE FREE MAKI
Relleno de camarón, pepino, aguacate y cubierta de salmón ahumado y ceviche de camarón.
$10 | $ 19.900

CRAZY MAKI
Relleno de camarón, pepino, aguacate y cubierta de salmón ahumado y ceviche de camarón.
$10 | $ 19.500 | $ 19.000

RAINBOW ROLL
Relleno de camarón, pepino, aguacate y cubierta de salmón ahumado y ceviche de camarón.
$10 | $ 19.500

BAMBOO ROLL
Relleno de camarón, pepino, aguacate y cubierta de salmón ahumado y ceviche de camarón.
$10 | $ 19.500 | $ 21.000

HOJA DE TUBE
Relleno de camarón, pepino, aguacate y cubierta de salmón ahumado y ceviche de camarón.
$10 | $ 19.900 | $ 19.900

MEXICAN MAKI
Relleno de camarón, pepino, aguacate y cubierta de salmón ahumado y ceviche de camarón.
$10 | $ 19.900 | $ 19.500

TUNA SPICY
Relleno de camarón, pepino, aguacate y cubierta de salmón ahumado y ceviche de camarón.
$10 | $ 19.900 | $ 19.500

TEMAKIS

Los temakis se elaboran envolviendo en forma de cono un alga nori. Para referirse a ellos como tacos y whole sushi varios ingredientes. Temaki en japonés significa "hecho a mano".

TEMAKI ATÚN SPICY
Atún picante, pepino, aguacate, cebolla, tobiko, sriracha, con topping de mango.
$ 29.200

TEMAKI KARIOKA
Camarón, pepino, aguacate, cubierta de salmón ahumado y ceviche de camarón.
$ 26.100

TEMAKI ANGULLA
Pulpo, queso crema, aguacate, cubierta de salmón ahumado, de langosta, pimentón y kani tuna.
$ 29.100

TEMAKI ATÚN SPICY

TEMAKI ANGULLA

NIGIRIS

Nigiri es la variedad de sushi más consumida y popular en Japón. Se trata de una losa de arroz que se forma con las manos y que se utiliza generalmente como base para el trozo de pescado. Su nombre compuesto en Nigiri-zushi "sushi".

KANIKAMA	$ 4.900
SALMÓN	$ 8.000
SALMÓN FLAMEADO	$ 5.000
ATÚN	$ 8.500
ANGULLA	$ 8.500
GUNKAN MASAGO	$ 6.500
GUNKAN SEAMEID	$ 7.500

El precio de los Nigiris es por **UNIDAD**

SASHIMI

El sashimi es un plato de origen japonés compuesto por pescados crudos o mariscos, finamente cortados, pero no de la misma forma que el sushi o el sashimi en sashiyoshi.
El nombre sashimi viene de sashi, que significa "perforar" y mi, que significa "cuerpo" o "carne". Por lo tanto, el nombre sashimi se puede traducir como "cuerpo perforado".

Sashimis **5 unidades** cada uno

SALMÓN	$ 29.000
ATÚN	$ 33.000
ANGULLA	$ 36.500

BARCOS SUSHI

BARCO #1
Salmón, aguacate, pepino, cubierta de salmón ahumado y ceviche de camarón.
$ 34.500

BARCO #2
Salmón, aguacate, pepino, cubierta de salmón ahumado y ceviche de camarón.
$ 36.500

BARCO #3
Salmón, aguacate, pepino, cubierta de salmón ahumado y ceviche de camarón.
$ 36.500

BARCO #4
Salmón, aguacate, pepino, cubierta de salmón ahumado y ceviche de camarón.
$ 36.500

Tempura de vehemba, los barcos se cuentan dependiendo la ejecución.

POSTRES

HELADO FRITO
$ 14.900

FLAN DE COCO
$ 13.000

NEW BANOFEE CUPS
$ 14.900

BEBIDAS

TÉ

Hatsu Te (Manzana)	$ 3.500 / $ 10.000
Chá caliente (Hoja de menta)	$ 8.000
Chá frío (Hoja de menta)	$ 12.000 / $ 7.000 / $ 18.700

AROMÁTICA

Con frutos deshidratados	$ 8.200
Sobre	$ 5.100

JUGOS

En agua	$ 10.000
En leche	$ 11.300

Pepsi | Pepsi Zero | Postobón | CANADA DRY

GASEOSAS

Hatsu cacao	$ 7.500
Canada dry	$ 7.500
Soda Brasilia	$ 7.900
Coca Cola	$ 7.900
Soda saborizada	$ 9.000

LIMONADA

Natural	$ 8.000
Mango biche	$ 11.000
Coco	$ 11.000
Frutos rojos	$ 11.000
Lase de mango	$ 13.900

AGUA

Agua con gas	$ 7.500
Agua Mala	$ 8.000

LICORES

CERVEZAS

Heineken	$ 12.000
Tres cordilleras	$ 12.000
Sol	$ 12.000
Club Colombia	$ 12.000
Corona	$ 12.000
Heineken 3	

CÓCTELES

Limonada de vino tinto	$ 27.100
Limonada de vino blanco	$ 27.100
Mojito	$ 33.900
Ginger 43	$ 32.700

VINOS

Copa de vino	$ 18.000	
		BOTELLA
Vino blanco sauvignon blanc reservado concha y tora x 750ml	$ 160.000	
Vino rosado reservado rose concha y tora x 750ml	$ 130.000	
Vino como sur tocornal merlot x 750ml	$ 90.000	

PARA TENER EN CUENTA

PROPINA

Los establecimientos de comercio, que atienden los consumidores que establecimiento de comercio suggiere a los consumidores una correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado libremente por el consumidor, de acuerdo con sus preferencias. Al momento de solicitar la cuenta, indique si la prefiere que la cobren o quiere que lo sirva, esto se incluye en el factura o indique si prefiere que se cobre en efectivo.
El sitio establecimiento de comercio los dinero recogidos por concepto de propina se destinan únicos y exclusivamente a incentivar el trabajo de los meseros.
En caso de que haya inconformidad con el cobro de la propina, comuníquese con el área de atención al consumidor de la establecimiento de comercio o con la línea de atención al consumidor para el tema tarifas gratuito nacional 01 8000 915065 para que indique su queja. También puede ir a la sede en cada establecimiento de comercio enviándoles un email a: buzón de sugerencias: "Quejas cobro de propina"