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
Rollos de primavera

Rollos de primavera rellenos de verduras salteadas, acompañados de salsa agridulce y salsa de soja.
$ 11.400

KANIS APANADOS
Huevas de langosta empanizadas, relleno de queso crema, balsámico y cebollín, servidos con salsa de soja.
$ 21.000

NEW SUSHI JOE X 5 UND
Bocadillo de salmón rellenos de crema de queso, con queso cremoso y cubierto de tempura.
$ 23.500

ROLLS EBY
Rollos de langosta.
$ 34.900

EDAMAME
Rollos a Fogó de vapor con chiva, mantequilla de ajo y cebollín, acompañados de salsa de soja, semillas de sésamo, cebollín y toping de salsa de soja, ajo, jengibre, tomate, cebolla, limón, chiva y cebollín.
$ 19.900

CEVICHE DE CAMARÓN
Camarón que se pica crudo y base de leche de tiger, ají, pimiento de Jamaica y sacos de plátano verde.
$ 37.900

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

SOPAS

RAMEN SHOYU
Fideos japoneses servidos en un caldo de pollo, cerdo y soja, con tomate de ciruelas, cebollín, chuhmeki, a toping, nori en tiras, tomate, cebolla, limón, chiva y cebollín.
$ 42.900

Ramen de Cerdo
Fideos japoneses servidos en un caldo de cerdo, con tomate de ciruelas, cebollín, chuhmeki, a toping, nori en tiras, tomate, cebolla, limón, chiva y cebollín.
$ 46.900

MISO CON POLLO
Consomé a base de miso shiro, pollo, cebollín, sésamo, sagu marinado y tofu.
$ 33.900

MISO CON MARISCOS
Consomé a base de miso, algo wakame, pasar semisaldi, cebollín, sésamo, sagu marinado y tofu.
$ 38.900

MISO CON VERDURAS
Consomé a base de miso shiro, algas wakame, pasar semisaldi, cebollín, sésamo, sagu marinado y tofu.
$ 22.900

WOK FUSION

CURRY AMARILLO
Base de yogurt natural con curry de especias dulces, maíz, calabaza, tigre al uno especiales mezcla de especias, cebollín, ají, cilantro, acompañados de arroz blanco.
$ 43.900

CHICKEN TIKKA MASALA
Pollo en cubos marinados en yogurt, en una deliciosa salsa de garam masala, con tomate, cebolla, ajo, jengibre, cilantro, acompañados de arroz blanco y pan naan.
$ 47.900

SHIOYAKI
Salmón, camarón, pulpo, acompañados de angelina y wakame, brócoli, bebé, espárrago, champiñón, pimiento, cebolla, acompañados de arroz blanco.
$ 56.000

COSTILLAS BBQ
Costillas de cerdo a la brasa, acompañadas de una deliciosa salsa especial de la casa acompañadas de papas fritas y ensalada.
$ 61.000

STIR FRY

NOTA: INVESTIRÓS STIR FRY NO CONTIENEN ARROZ NI PASTA

PANCETA
$ 41.900
Pancetas caramelizadas en salsa de soja, ajo, cebolla, tomate, hongos, brócoli, champiñón y zanahoria.
$ 41.900

TAKASHI STIR FRY
Salsmo de res salteado en aceite de ajonjolí tentaciones de estos tiempos con tortilla de huevo, cebolla, ajo, tomate, brócoli, champiñón y zanahoria.
$ 45.000

TORY EBY STIR FRY
Pollo y camarón al curry salteados con zanahoria, brócoli, champiñón, pimiento, cebolla, ajo, tomate, cilantro, acompañados de arroz blanco.
$ 42.900

VEGANO STIR FRY
Vegetales salteados (mazorca baby, hongos, tomate de soja, calabacín, pimentón, brócoli, champiñón, cebolla, ajo, tomate, cilantro, acompañados de arroz blanco.
$ 27.900

WOK MESHI

LOMO MESHI
Salsmo de res mollejuda con bachelor, alhondiga, cebolla, ajo, tomate, brócoli, champiñón, cebolla, cilantro, acompañados y arroz al wok.
$ 41.900

ARROZ CHAUFA
Arroz salteado con camarón, pollo, pimiento de Jamaica, cebolla, ajo, tomate, cilantro, acompañados de arroz blanco.
$ 41.900

ARROZ THAI
Arroz salteado mulenderdes con cerdo y camarón, acompañados de vegetales (zanahoria, brócoli, champiñón, pimiento, cebolla, ajo, tomate, cilantro, hoja de lima, hojas de albahaca y arroz al wok.
$ 39.900

K'MESHI
Arroz salteado al wok con verduras (mazorca baby, hongos, tomate de soja, calabacín, pimentón, brócoli, champiñón, cebolla, ajo, tomate, cilantro, acompañados de arroz blanco.
$ 51.500

WOK NOODLES

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

YAKI NOODLES
Lomo de res mollejuda, con bachelor, alhondiga, cebolla, ajo, tomate, hongos, champiñón, pimiento, cebolla, cilantro, acompañados de arroz blanco.
$ 41.900

K'NOODLES
Salsmo de res mollejuda con bachelor, alhondiga, cebolla, ajo, tomate, brócoli, champiñón, cebolla, cilantro, acompañados de arroz blanco.
$ 51.500

TALLARINES A LA TAILANDESA
Tallarines salteados con camarón, pollo, pimiento de Jamaica, cebolla, ajo, tomate, cilantro, acompañados de arroz blanco.
$ 45.000

TORY EBY NOODLES
Pollo y camarón al curry, salteados con cebolla, pimiento, brócoli, hongos, champiñón, cebolla, ajo, tomate, cilantro, acompañados de arroz blanco.
$ 48.900

VEGANO NOODLES
Vegetales salteados al wok (mazorca baby, hongos, tomate de soja, calabacín, pimentón, brócoli, champiñón, cebolla, ajo, tomate, cilantro, acompañados de arroz blanco.
$ 30.000

POKE BOWLS

POKE TAKASHI
Salmón marinado con camarones, vegetales, aguacate, pepino, palmito en salsa dinamita, edamame, maní, cebolla morada, algas arroz de sushi.
$ 42.900

NEW POKE NEPTUNO
Base de arroz de sushi con algas, ají, salsa de la casa mezcladas con pulpo, camarón, pepino, tigre de langosta, aguacate y aguacate.
$ 49.900

NEW POKE KEMOS
Salmón marinado con camarones, vegetales, aguacate, pepino, palmito en salsa dinamita, edamame, maní, cebolla morada, algas arroz de sushi.
$ 42.500

POKE VEGIE
Base con edamame, seaweed, mango, aguacate, tomate, tortilla, zanahoria, cebolla morada, pepino, palmito, edamame, maní con hongos, cebolla, ajo, tomate y aceite de ajonjolí.
$ 29.500

TOKUSEI

SUSHI SANDWICH
Sushi en forma de sándwich relleno de salmón, aguacate y aguacate.
$ 37.500

TORRE DE CAIRO
Tentación arroz de sushi con salmón, camarón, aguacate, pepino, aguacate, tempura, cebolla, cilantro, cebolla, ají, cilantro y mayonesa sweet chili.
$ 31.000

SUPREMO DE KANIS
Tentación arroz de sushi con salmón, camarón, aguacate, pepino, aguacate, tempura, cebolla, cilantro, cebolla, ají, cilantro y mayonesa sweet chili.
$ 35.000

SUPREMO DE CAMARÓN
Tentación arroz de sushi con salmón, camarón, aguacate, pepino, aguacate, tempura, cebolla, cilantro, cebolla, ají, cilantro y mayonesa sweet chili.
$ 41.900

NEW SUSHI PERRO
Fulcimate encurvado en pastas, relleno de tempura, camarón, aguacate, pepino, aguacate, tempura, cebolla, aguacate, tortilla, wasabi, mayonesa sweet chili.
$ 41.900

NEW SUSHI PERRO ÉBI
Fulcimate encurvado en pastas, relleno de tempura, camarón, aguacate, pepino, aguacate, tempura, cebolla, aguacate, tortilla, wasabi, mayonesa sweet chili.
$ 41.900

SUSHI

NIVEL ADICTIVO

KANI MAKI
Rellena de kani, pepino, zanahoria y aguacate, bañado en salsa de ajonjolí.
$ 10.500 $ 12.000 $ 15.500

FRIZO QUINOA
Rellena de camarón empanizado, kani, pepino, zanahoria y aguacate, bañado en salsa de ajonjolí.
$ 19.900 $ 21.900 $ 23.900

MADURO MAKI
Rellena de camarón empanizado, kani, pepino, zanahoria y aguacate.
$ 10.500 $ 12.500 $ 15.500

VEGETARIANO MAKI
Rellena de aguacate, pepino, zanahoria y aguacate.
$ 9.500 $ 11.500

ALFANKO MAKI
Relleno de camarón, pepino, queso crema y aguacate, bañado en salsa de ajonjolí y salsa de anguila.
$ 19.500 $ 21.500 $ 23.500

SAKE TEMPURA
Relleno de salmón, pepino, queso crema y aguacate, bañado en salsa de ajonjolí y salsa de anguila.
$ 19.900 $ 21.900 $ 23.900

CRUST SAKE
Relleno de camarón empanizado, kani, pepino, zanahoria y aguacate, bañado en salsa de ajonjolí y salsa de anguila.
$ 19.900 $ 21.900 $ 23.900

MATURE SHRIMP
Relleno de camarón empanizado, kani, pepino, zanahoria y aguacate, bañado en salsa de ajonjolí y salsa de anguila.
$ 20.900 $ 21.900

GREEN PEACE
Relleno de camarón empanizado, kani, pepino, zanahoria y aguacate, bañado en salsa de ajonjolí y salsa de anguila.
$ 27.900 $ 29.900

TEMPURA FRIO
Relleno de salmón, aguacate, queso crema y aguacate, bañado en salsa de ajonjolí y salsa de anguila.
$ 32.500 $ 35.500

NIVEL AFICIONADO

CALIFORNIA MAKI
Relleno de kani, pepino, zanahoria y aguacate.
$ 9.500 $ 11.500 $ 13.500

PHILADELPHIA MAKI
Relleno de salmón, pepino, zanahoria y aguacate.
$ 19.900 $ 21.900 $ 23.900

KANI TUNA
Relleno de atún, pepino, zanahoria y aguacate.
$ 19.900 $ 21.900 $ 23.900

KAORI PULPO
Relleno de pulpo, pepino, zanahoria y aguacate, bañado en salsa de ajonjolí y salsa de anguila.
$ 19.900 $ 21.900 $ 23.900

SNAKE ROLL
Relleno de salmón empanizado, pepino, zanahoria y aguacate, bañado en salsa de ajonjolí y salsa de anguila.
$ 19.900 $ 21.900 $ 23.900

SHRIMP ROLL
Relleno de camarón empanizado, pepino, zanahoria y aguacate, bañado en salsa de ajonjolí y salsa de anguila.
$ 19.900 $ 21.900 $ 23.900

DAY MAKI
Relleno de camarón empanizado, kani, pepino, zanahoria y aguacate, bañado en salsa de ajonjolí y salsa de anguila.
$ 19.900 $ 21.900 $ 23.900

TORNO ROLL
Relleno de camarón empanizado, kani, pepino, zanahoria y aguacate, bañado en salsa de ajonjolí y salsa de anguila.
$ 19.900 $ 21.900 $ 23.900

KAORI NARANJA
Relleno de salmón empanizado, pepino, zanahoria y aguacate, bañado en salsa de ajonjolí y salsa de anguila.
$ 19.900 $ 21.900 $ 23.900

SMOKED PALTA MAKI
Relleno de salmón ahumado, pepino, zanahoria y aguacate.
$ 19.900 $ 21.900 $ 23.900

EBI MAKI
Relleno de camarón empanizado, pepino, zanahoria y aguacate, bañado en salsa de ajonjolí y salsa de anguila.
$ 19.900 $ 21.900 $ 23.900

SMOKED TASCO
Relleno de salmón ahumado, pepino, zanahoria y aguacate, bañado en salsa de ajonjolí y salsa de anguila.
$ 19.900 $ 21.900 $ 23.900

NIVEL LEGENDARIO

ACEVICHADO MAKI
Relleno de camarón empanizado, kani, pepino, zanahoria y aguacate, bañado en salsa de ajonjolí y salsa de anguila.
$ 19.900 $ 21.900 $ 23.900

SHIRAHITA ROLL
Relleno de salmón, pepino, zanahoria y aguacate.
$ 19.900 $ 21.900 $ 23.900

UNAGUI SAKE
Relleno de salmón empanizado, pepino, zanahoria y aguacate, bañado en salsa de ajonjolí y salsa de anguila.
$ 19.900 $ 21.900 $ 23.900

VOLCANO MAKI
Relleno de camarón empanizado, kani, pepino, zanahoria y aguacate, bañado en salsa de ajonjolí y salsa de anguila.
$ 17.500 $ 21.500

SICE FREE MAKI
Relleno de camarón empanizado, kani, pepino, zanahoria y aguacate, bañado en salsa de ajonjolí y salsa de anguila.
$ 19.900 $ 21.900 $ 23.900

CRAZY MAKI
Relleno de camarón empanizado, kani, pepino, zanahoria y aguacate, bañado en salsa de ajonjolí y salsa de anguila.
$ 19.900 $ 21.900 $ 23.900

RAINBOW ROLL
Relleno de camarón empanizado, kani, pepino, zanahoria y aguacate, bañado en salsa de ajonjolí y salsa de anguila.
$ 19.900 $ 21.900 $ 23.900

BAMBOO ROLL
Relleno de camarón empanizado, kani, pepino, zanahoria y aguacate, bañado en salsa de ajonjolí y salsa de anguila.
$ 19.900 $ 21.900 $ 23.900

HOR DE TORE
Relleno de camarón empanizado, kani, pepino, zanahoria y aguacate, bañado en salsa de ajonjolí y salsa de anguila.
$ 19.900 $ 21.900 $ 23.900

MEXICAN MAKI
Relleno de camarón, pepino, zanahoria y aguacate, bañado en salsa de ajonjolí y salsa de anguila.
$ 19.900 $ 21.900 $ 23.900

TUNA SPICY
Relleno de atún, pepino, zanahoria y aguacate, bañado en salsa de ajonjolí y salsa de anguila.
$ 19.900 $ 21.900 $ 23.900

TEMAKIS

Los temakis se elaboran envolviendo en forma de cono un alga nori. Para referirse a temakis y que sea cómo generalmente se refiere a varios ingredientes. Temaki en japonés significa "hecho a mano".

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

TEMAKI KARIOKA
Salmón, aguacate, queso crema, cebolla de verdeo, tobiko, sriracha y salsa de ajonjolí.
$ 29.200

TEMAKI ANGUILA
Anguila, aguacate, queso crema, cebolla de verdeo, tobiko, ajonjolí y salsa de anguila.
$ 29.200

TEMAKI ATÚN SPICY

TEMAKI ANGUILA

NIGIRIS

Nigiri es la variedad de sushi más consumida y popular en Japón. Se trata de una losa de arroz que se sirve de forma ovalada y que se suele generalmente con trozo de pescado. Su nombre completo en Nigiri-zushi "sushi".

KANIKAMA	$ 4.750
SALMÓN	$ 6.100
SALMÓN FLAMEADO	$ 6.500
ATÚN	$ 6.200
ANGUILA	$ 6.800
GUNKAN MASAGO	$ 6.100
GUNKAN SEAMEID	$ 7.450

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, para no de la comida china con salsa soja.
El nombre sashimi viene de sashi, que significa "perforar" o "apuñalar" y mi, que significa "carne" o "cuerpo". Por lo tanto, el nombre significaría "cuerpo perforado" o "cuerpo apuñalado" de manera que se pudiera reconocer de que tipo se trata.

Sashimis **5 unidades** cada uno

SALMÓN	$ 29.850
ATÚN	$ 31.100
ANGUILA	$ 37.300

BARCOS SUSHI

BARCO #1
Rellena de salmón empanizado, kani, pepino, zanahoria y aguacate, bañado en salsa de ajonjolí y salsa de anguila.
$ 56.700

BARCO #2
Rellena de camarón empanizado, kani, pepino, zanahoria y aguacate, bañado en salsa de ajonjolí y salsa de anguila.
$ 106.000

BAÑOS #1
Rellena de salmón empanizado, kani, pepino, zanahoria y aguacate, bañado en salsa de ajonjolí y salsa de anguila.
$ 113.000

BARCO #4
Rellena de camarón empanizado, kani, pepino, zanahoria y aguacate, bañado en salsa de ajonjolí y salsa de anguila.
$ 106.000

Tamaño de referencia, las barcas de sushi varían dependiendo de ejecución.

POSTRES

HELADO FRITO
$ 15.250

FLAN DE COCO
$ 13.550

NEW **BANOFEE CUPS**
$ 14.000

BEBIDAS

TÉ

Hatsu Te (Manzana, Durazno)	$ 3.500 / $ 10.000
Chai caliente (sin azúcar)	$ 6.000
	$ 22.000
Chai frío (sin azúcar)	$ 7.000 / $ 24.750

AROMÁTICA

Con frutos deshidratados	$ 8.200
Sobre	$ 5.100

JUGOS

En agua	$ 10.000
En leche	$ 13.000
Maracuma	$ 5.500

Pepsi · Pepsi Zero · Mirinda · CANADA DRY

GASEOSAS

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

LIMONADA

Natural	$ 8.100
Mango biche	$ 10.200
Coco	$ 10.200
Frutas rojas	$ 11.200
Lase de mango	$ 14.100

AGUA

Agua con gas	$ 7.500
Agua Mitsu	$ 8.000

LICORES

CERVEZAS

Heineken	$ 12.000
Heineken 0.0	$ 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

		BOTELLA
Copa de vino	$ 22.000	
Vino blanco sauvignon blanc reservado concha y lora x 750ml		$ 160.000
Vino rosado reservado rose concha y lora x 750ml		$ 130.000
Vino cama sur tocornal merlot x 750ml		$ 110.000

PARA TENER EN CUENTA
PROPINA
Nos sentimos muy felices que el mundo nos conozca como un establecimiento de comercio rugiero y los consumidores uno corresponsable de ESTA ser vista de la cuenta, al cual podría ser aceptada, pero no es obligatoria. Es decir, que el valor de la propina es voluntario y depende, finalmente, de la decisión de cada cliente, indiquen o la pueden no ofrecer o quien que dicho valor sea incluido en el factura o indique el valor de la propina en el momento de la cuenta.
En este establecimiento de comercio los ítems recogidos por concepto de propina se destinan únicos y exclusivamente a incentivar el trabajo de los meseros y demás personal de servicio.
En caso de que haya ningún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con el área de atención al consumidor de la Superintendencia de Industria y Comercio, a la línea gratuita para el resto del país: gratuito nacional: 01 8000 915065 para que indique su queja. También puede ir a la sede ubicada en la carrera cincuenta diecinueve cero cero cero (5919000) de Bogotá D.C. Cómo.