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

KANIS APANADOS
Pechuga de cangrejo empanizado, relleno de queso crema, barbacoa y salsa de cebolín con semillas de ajonjolí
$ 15.300

SPRING ROLLS
Rollos de 3 unidades
Opción relleno de cangrejo o chicharrón de pollo, acompañado de salsa agridulce
$ 20.000

SUSHI JOE X 5 UND
Bocadillo de salmón relleno de queso crema, aguacate y cebolín finalizado con salsa de anguila
$ 20.500

ROLLS JOE X 5 UND
Rollos de camarón de origen chino, relleno de langostino, cebolín y cebolín acompañado de salsa de cebolín crema
$ 31.500

EDAMAME
Rollos a Fogó de vapor de origen chino, mantequilla de ajo, cebolín y cebolín finalizado con salsa de soya con jugo de pimienta y limón
$ 18.700

CEVICHE DE CAMARÓN
Camarón que se pica crudo y base de leche de tigre, un pietrito de zanahoria, trozos de plátano verde
$ 34.100

CALAMARES TEMPURA
Calamares rebozados en tempura, salsa de ajo y salsa de trufas acompañados de cebolín y ajonjolí
$ 28.000

SOPAS

RAMEN SHOYU
Fideos japoneses servidos en un caldo de pollo, cerdo y pollo, tomate, cebolín, zanahoria, ajo, champiñones, chicharrón de pollo y huevo, nori, ajonjolí, tofu, tomate, cebolín, cebolín y ajonjolí
$ 39.000

MISO CON POLLO
Consomé a base de miso shiro, pollo, zanahoria, ajo, tofu, cebolín y ajonjolí
$ 29.900

MISO CON VERDURAS
Consomé a base de miso shiro, champiñón, zanahoria, ajo, tofu, cebolín y ajonjolí
$ 20.600

MISO CON MARICOS
Consomé a base de miso, ajo verdurita, pepino, zanahoria, cebolín, tofu, cebolín, cebolín y ajonjolí
$ 35.200

WOK FUSION

CURRY AMARILLO
Base de yogurt natural con curry de especias dulces, maíz, calabaza, tigre al uno explosivo mezcla de vegetales, cebolla, ajo, tofu, champiñones de ostra y tomate
$ 39.900

CHICKEN TIKKA MASALA
Pollo en cubos marinados en yogurt, en una deliciosa salsa de garam masala, cebolla, ajo, tomate, crema de leche, cilantro y pimentón
$ 41.500

SHIOYAKI
Salmón, pulpo, camarón, acompañados de vegetales en wok (brócoli, brócoli, champiñón, pimiento, cebolla, zanahoria, cebolla, cebolla, cebolla)
$ 51.500

COSTILLAS BBQ
Costillas de 8 Lack Ribs cocinadas en baño especial de la casa acompañadas de papas rústicas y ensalada
$ 56.000

STIR FRY

NOTA: INVESTIRÓS STIR FRY NO CONTIENEN ARROZ NI PASTA

PANCETA
Pancetas caramelizadas en salsa de soya, ajo, cebolla, tomate, champiñón, champiñón y zanahoria
$ 38.000

TAKASHI STIR FRY
Salsa de tres salsas en aceite de ajonjolí tentaciones en estos tiempos con tofu de tofu, champiñón, tofu, tofu de ajo y tomate cortado
$ 41.000

TORY JERY
Pollo y zanahoria al curry salsa soya con jerahiyo, brócoli, champiñón, pimiento, pulpos, cebolla, cebolla, cebolla, cebolla, tomate en wok de tofu
$ 39.000

VEGANO STIR FRY
Vegetales salteados (mazorca baby, mango, tomate de soja, calabacín, pimentón, brócoli, champiñón, cebolla, cebolla, cebolla, cebolla, cebolla, cebolla, cebolla, cebolla, champiñón, champiñón, champiñón

SUSHI

NIVEL ADICTIVO

KANI MAKI
Rellena de kani, pepino, zanahoria y salsa de mayonesa.
$27.500 | US$ 15.400

FRIED QUINUA
Rellena de salmón, cremoso, queso crema, cebolla, cilantro y salsa de ajonjolí.
$28.000 | US$ 15.700

MADURO MAKI
Rellena de salmón, cremoso, queso crema, cebolla, cilantro y salsa de ajonjolí.
$28.000 | US$ 15.700

VEGETARIANO MAKI
Rellena de zanahoria, pepino, aguacate y salsa de mayonesa.
$19.000 | US$ 11.200

ALFANKO MAKI
Relleno de camarón, pulpito, queso crema, cebolla, cilantro y salsa de ajonjolí.
$29.400 | US$ 16.500

SAKE TEMPURA
Relleno de salmón, cremoso, queso crema, cebolla, cilantro y salsa de ajonjolí.
$29.400 | US$ 16.500

CRUST SAKE
Relleno de camarón, pulpito, queso crema, cebolla, cilantro y salsa de ajonjolí.
$28.800 | US$ 16.200

MATURE SHRIMP
Relleno de camarón, pulpito, queso crema, cebolla, cilantro y salsa de ajonjolí.
$28.000 | US$ 15.700

GREEN PEACE
Relleno de camarón, pulpito, queso crema, cebolla, cilantro y salsa de ajonjolí.
$25.200 | US$ 14.200

TEMPURA FRIO
Relleno de camarón, aguacate, queso crema, cebolla, cilantro y salsa de ajonjolí.
$29.400 | US$ 16.500

NIVEL AFICIONADO

CALIFORNIA MAKI
Relleno de camarón, aguacate y salsa de mayonesa.
$19.200 | US$ 10.800

PHILADELPHIA MAKI
Relleno de salmón, aguacate y salsa de mayonesa.
$19.800 | US$ 11.100

KANI TUNA
Relleno de salmón, aguacate y salsa de mayonesa.
$19.400 | US$ 10.900

SNAKE ROLL
Relleno de camarón, aguacate y salsa de mayonesa.
$19.400 | US$ 10.900

SHRIMP ROLL
Relleno de camarón, aguacate y salsa de mayonesa.
$23.100 | US$ 12.900

KADBI PULPO
Relleno de camarón, aguacate y salsa de mayonesa.
$19.800 | US$ 11.100

DAY MAKI
Relleno de camarón, aguacate y salsa de mayonesa.
$20.200 | US$ 11.400

TORIJO ROLL
Relleno de camarón, aguacate y salsa de mayonesa.
$19.400 | US$ 10.900

KADBI NARANJA
Relleno de camarón, aguacate y salsa de mayonesa.
$24.600 | US$ 13.800

SMOKED PALTA MAKI
Relleno de camarón, aguacate y salsa de mayonesa.
$20.200 | US$ 11.400

EBI MAKI
Relleno de camarón, aguacate y salsa de mayonesa.
$19.700 | US$ 11.000

SNOKED TACO
Relleno de camarón, aguacate y salsa de mayonesa.
$20.200 | US$ 11.400

NIVEL LEGENDARIO

ACEVICHADO MAKI
Relleno de camarón, aguacate y salsa de mayonesa.
$23.400 | US$ 13.100

SHIRAMITA ROLL
Relleno de camarón, aguacate y salsa de mayonesa.
$19.700 | US$ 11.000

UNAGUI SAKE
Relleno de camarón, aguacate y salsa de mayonesa.
$23.400 | US$ 13.100

VOLCANO MAKI
Relleno de camarón, aguacate y salsa de mayonesa.
$24.500 | US$ 13.700

SICE FREE MAKI
Relleno de camarón, aguacate y salsa de mayonesa.
$22.200 | US$ 12.400

CRAZY MAKI
Relleno de camarón, aguacate y salsa de mayonesa.
$23.000 | US$ 12.900

BAMBOO ROLL
Relleno de camarón, aguacate y salsa de mayonesa.
$25.300 | US$ 14.200

RAINBOW ROLL
Relleno de camarón, aguacate y salsa de mayonesa.
$25.400 | US$ 14.200

MEXICAN MAKI
Relleno de camarón, aguacate y salsa de mayonesa.
$20.800 | US$ 11.600

TUNA SPICY
$19.700 | US$ 11.000

TEMAKIS

Los temakis se elaboran envolviendo en forma de cono un alga marina. Para relleno se usa arroz como base y whole de varios ingredientes. Temaki en japonés significa "hecho a mano".

TEMAKI ATÚN SPICY
Atún, aguacate, pepino, zanahoria, cebolla, cilantro, con topping de mango.
$23.500

TEMAKI KARIOKA
Salmón, aguacate, pepino, cebolla, cilantro, con topping de ajonjolí y salsa de ajonjolí.
$23.500

TEMAKI ANGUILA
Anguila, aguacate, pepino, cebolla, cilantro, con topping de ajonjolí, pimienta negra y salsa anguila.
$25.750

TEMAKI ATÚN SPICY

TEMAKI ANGUILA

NIGIRIS

Nigiri es la variedad de sushi más consumida y popular en Japón. Se trata de una loncha de arroz que se sirve con wasabi y salsa de soja y que generalmente se usa un trozo de pescado. Su nombre completo en Nigiri-zushi "sushi".

SALMÓN | KANIKAMA | ANGUILA | ATÚN | GUNKAN SEAWEED

KANIKAMA	14.200
SALMÓN	17.500
SALMÓN FLAMEADO	17.300
ATÚN	17.250

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 tradicional comida en Japón. El nombre sashimi viene de sashi, que significa "perforar" y mi, que significa "cuerpo". Los platos de sashimi se pueden recomendar de que tipo es.

Sashimi **5 unidades** cada uno

SALMÓN	136.400
ATÚN	158.700
ANGUILA	133.000

BARCOS SUSHI

BARCO #1
Rellena de salmón, aguacate y salsa de mayonesa.
Rellena de camarón, aguacate y salsa de mayonesa.
Rellena de kani, aguacate y salsa de mayonesa.
$74.700

BARCO #2
Rellena de salmón, aguacate y salsa de mayonesa.
Rellena de camarón, aguacate y salsa de mayonesa.
$113.300

BARCO #3
Rellena de salmón, aguacate y salsa de mayonesa.
Rellena de camarón, aguacate y salsa de mayonesa.
Rellena de kani, aguacate y salsa de mayonesa.
$151.800

BARCO #4
Rellena de salmón, aguacate y salsa de mayonesa.
Rellena de camarón, aguacate y salsa de mayonesa.
Rellena de kani, aguacate y salsa de mayonesa.
$228.300

Tamaño de referencia, los barcos se sirven cada uno dependiendo la ubicación.

POSTRES

HELADO FRITO $13.300

FLAN DE COCO $12.000

NEW **BANOFEE CUPS** $13.300

BEBIDAS

TÉ
Hatsu Te (descaffeinado) 17.300 | 19.000
Chai caliente (sin azúcar) 15.000 | 17.000
Chai frío (sin azúcar) 16.000 | 17.700

JUGOS
En agua 17.000
En leche 18.000

AROMÁTICA
Con frutos deshidratados 15.000
Sobre $3.500

Pulcelos · Brisbrisa · CANADA DRY

GASEOSAS
Hatsu cola 15.500
Canada dry 16.000
Soda Brisbrisa 16.400
Coca Cola 16.000
Soda saborizada 17.500

LIMONADA
Natural 16.000
Mango biche 19.000
Fresa 19.000
Frutos rojos 19.000
Lase de mango 17.000

AGUA
Agua con gas 15.000
Agua Mitha 15.000

LICORES

CERVEZAS
Heineken 19.000
Tres cordilleras 17.700
Sol 18.000
Club Colombia 17.700
Corona 17.700
Heineken 3

CÓCTELES
Limonada de vino tinto 120.500
Limonada de vino blanco 120.500
Mojito 128.000
Ginger 43 127.000

VINOS

Copa de vino	114.000	
Vino blanco sauvignon blanc reservado concha y tara x 750ml	198.000	BOTELLA
Vino rosado reservado rose concha y tara x 750ml	198.000	
Vino cama sur tocornal merlot x 750ml	170.000	

PARA TENER EN CUENTA

PROPINA

Hay significativo desacuerdo, que enfrenta los consumidores que establecimiento de comercio suggiere a los consumidores una correspondencia de 10% del valor de la cuenta, en cualquier tipo de servicio, ya sea en restaurantes, bares, cafeterías, hoteles, entre otros establecimientos prestados. Actualmente de acuerdo a la ley, indiquen a la persona que le atiende si quiere que de no, esto sea incluido en la factura o indique el porcentaje que desea dar de propina.

En este establecimiento de comercio los clientes recogieron por concepto de propinas se destinan únicos y exclusivamente a incentivar el trabajo de los meseros.

En caso de que luego regresar económicamente en el caso de la propina contribuyeran con un cheque de deseo de propina de la propina. Aquí en Colombia, el 10% de propina es un porcentaje de propina para el mesero (aprox. gratuito nacional. 10 BUON 110 bien) para que indique su queja. También indicaría a los que no como costumbre dejaron excelentemente en el otorgo hasta del cómico - Guapo Metro de graphic"