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 empanizados, relleno de queso crema, barbacoa y salsa de cebolín con semillas de ajonjolí
119.500

SPRING ROLL
Rollo de 3 unidades
Relleno de cerdo, relleno de cangrejo, relleno de verduras, salsa de ajonjolí y salsa de anguila
134.750

NEW SUSHI JOE X 5 UND
Bocaditos de salmón relleno de queso crema, con queso cremoso y salsa de cebolín flameada
118.700

ROLLS JOE
Rollo de 8 unidades
Relleno de cangrejo de origen chino, relleno de langostino camarón y cebollín acompañado con salsa de cebolín
138.300

EDAMAME
Vaculas o Fríjol de soya al vapor con chiva, mantequilla de ajonjolí, cebolín y sal marina. Vaculas o Fríjol de soya al vapor con jugo de pomelo con el sabor de la chiva
118.700

CEVICHE DE CAMARÓN
Camarón ligeramente cocido y base de leche de tigre, con plátano de Guayaquil, cebolín de plátano y cerdo
171.000

CALAMARES TEMPURA
Calamares rebozados en tempura, con salsa de ajonjolí y frutas de pomelo y mandarina, en salsa de cebolín
134.200

SOPAS

RAMEN SHOYU
Fideos japoneses servidos en un caldo de pollo, con cerdo, huevo, tofu, cebolín y ajonjolí
136.500

MISO CON POLLO
Caldo de pollo, con cebolín, ajonjolí y tofu
129.900

MISO CON MARISCOS
Caldo de miso, algas wakame, pasta de miso, camarón, calamar y cebolín
135.300

MISO CON VERDURAS
Caldo de miso, algas wakame, pasta de miso, zanahoria y cebolín
120.400

WOK FUSION

CURRY AMARILLO
Base de yogurt natural con curry de especias dulces, maíz, zanahoria, ligeramente picante, acompañado de arroz blanco y ajonjolí
134.300

CHICKEN TIKKA MASALA
Pollo en cubos marinados en yogurt, en una deliciosa salsa de garam masala, cebolla, tomate, ajo, jengibre, crema de leche, cilantro y pimentón
137.600

SHIOYAKI
Salmón, camarón, pulpo, acompañados de espárragos al wok, brócoli, tofu, zanahoria, champiñón, pimentón, cebolín y ajonjolí
149.000

COSTILLAS BBQ
Costillas de 1 kilo 2 unidades en salsa especial de la casa, acompañadas de papas fritas y ensalada
145.900

STIR FRY

NOTA: INVERTIRS STIR FRY NO CONTIENEN ARROZ NI PASTA

PANCETA CRUJIENTE
Pancetas caramelizadas en salsa de ostras, con brócoli, champiñón, cebolín, zanahoria y zanahoria
134.100

TAKASHI STIR FRY
Salsa de ostras, con brócoli, champiñón, cebolín, zanahoria y zanahoria
138.600

TORY STIR FRY
Salsa de ostras, con brócoli, champiñón, pimentón, cebolín, zanahoria y zanahoria
135.750

VEGANO STIR FRY
Vegetales salteados (mazorca baby, mango, brócoli de soja, coliflor, pimentón, brócoli, champiñón, zanahoria, cebolín, zanahoria, cebolín, cucharada de cucharadas, tofu y leche de soya, con cebolín y zanahoria
134.750

WOK MESHI

LOMO MESHI
Salsa de ostras, con brócoli, champiñón, cebolín, zanahoria, cebolín, zanahoria, cebolín, zanahoria, cebolín, zanahoria y arroz al wok
134.100

ARROZ THAI
Arroz salteado (habichuelas con cerdo, zanahoria, brócoli, champiñón, de vegetales (pimentón, brócoli, mango, cebolín, habichuelas, cebolín) al wok
130.800

ARROZ CHAUFA
Arroz salteado (habichuelas con camarones, pollo, pimiento de mangos, tomate, zanahoria, cebolín, cebolín)
132.800

K'MESHI
Arroz salteado al wok con variedad de mangos y vegetales, Europeizado, camarón, calamar y pulpito crocante, pollo, cebolín, cebolín y zanahoria
142.350

WOK NOODLES

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

YAKI NOODLES
Lomo de res marinado, con brócoli, champiñón, cebolín, pimentón, cebolín, zanahoria, cebolín y cebolín
134.400

K'NOODLES
Camarón, calamar y pulpito salteados al wok con cebolín, champiñón, cebolín, zanahoria y zanahoria, cebolín y zanahoria, cebolín y zanahoria, con tabaiera, leche de coco y ajonjolí, con cebolín y zanahoria
147.900

TALLARINES A LA TAILANDESA
Tallarines de arroz salteados al wok con cebolín, champiñón, cebolín, cebolín, zanahoria, cebolín, cebolín, pimentón, apio, vinagreta, cebolín, cebolín, cebolín y cebolín
137.300

TORY-EBY NOODLES
Pollo y combinado al curry, salteados con cebolín, zanahoria, brócoli, champiñón, cebolín, cebolín y cebolín, con tabaiera y en leche de coco
137.300

VEGANO NOODLES
Vegetales salteados al wok (mazorca baby, mango, brócoli de soja, coliflor, pimentón, brócoli, champiñón, zanahoria, cebolín, cebolín, cebolín, cebolín y cebolín, con tabaiera y en leche de coco, cebolín y zanahoria, cebolín y zanahoria y cebolín y zanahoria
137.300

POKE BOWLS

POKE TAKASHI
Salmón marinado con camarones, edamame, pepino, aguacate, palmito en salsa dinamita, sukiyamas, maíz, cebolín, zanahoria, salsa anna de wasabi
131.750

NEW POKE NEPTUNO
Base de arroz blanco de ajonjolí, cebolín, salsa de la casa marinadas con pulpo, camarón, calamar, con hongos en vinagreta y ajonjolí
134.500

POKE TAKA
Base de arroz blanco, camarones apanados, edamame, mango, fríjol crocante, cebolín, zanahoria, palmito, cebolín, zanahoria, cebolín y cebolín
133.150

NEW POKE KERMIT
Salmón marinado con camarones, mango, edamame, aguacate, palmito en salsa dinamita, sukiyamas, maíz, cebolín, zanahoria, salsa anna de wasabi, cebolín, cebolín y cebolín
134.000

POKE VEGIE
Base con edamame, seaweed, mango, aguacate, brócoli, tofu, cebolín, cebolín, cebolín y cebolín, con tabaiera y en leche de coco y ajonjolí
121.850

TOKUSEI

SUSHI SANDWICH
Sushi en forma de sándwich relleno de salmón, pulpito y aguacate
134.100

TORRE DE CHIPIRONES
Tentacal arroz de sushi con tabiko, camarón, pulpito, aguacate, palmito, cebolín, zanahoria, cebolín y cebolín y mayonesa sweet chili
134.750

SUPREMO DE KANIS
Tentacal de sushi con tabiko, camarón, pulpito, aguacate, palmito, cebolín, zanahoria, cebolín y cebolín y cebolín y

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"