

PIQUEOS

Asian Coffee Wings	23
Alitas ahumadas y empanizadas con sala BBQ de café. Acompañada de fideo fan si frito y piña flameada.	
Ebi Furai	25
Langostinos empanizados en panko acompañados con salsa passion	
Dragon Balls	25
Crujientes bolas de langostino empanizado acompañadas de salsa de ajo.	
Gyozas Kaiyo	25
Rellenas de langostino y cerdo acompañadas de pachikay-mayo	
Siu Mai	23
Relleno de cerdo y langostinos al vapor acompañado con salsa ponzu	
Spring Rolls	23
Rellenos de pollo ahumado y verduras salteadas, acompañadas con guacamole nikkei.	

SUSHI Y NIGIRIS

Nigiri Yakuza	25
Atun en salsa oriental flameada, coronado con chalaquita	
Nigiri Kamikaze	25
Salmon con salsa Kaiyo flameado	
Nigiri Batayaki	25
Conchas abanico con mantequilla batayaki	
Sashimi de Salmón o Atun	28
Cuatro cortes del pescado a elección.	
Gunkan TNT	20
Conchas de abanico en salsa de acevichada y chalaquita	
Gunkan de Pulpo	20
Pulpo en salsa kaiyo nikkei	
Gunkan de Salmon	20
Salmón en salsa kaiyo nikkei	
Onigiri del Dia	15
Bola de arroz rellena con el pescado y salsa del día.	

PLATOS DE FONDO

Ramen de Cerdo	35
Clásica sopa fideos ramen con caldo de varias horas, chanco, huevo y láminas de nori.	
Ramen de Pollo	35
Clásica sopa fideos ramen con caldo de varias horas, piernas de pollo ahumado, huevo y láminas de nori.	
Yakimeshi de Cerdo	35
Arroz salteado al wok con verduras y trozos de cerdo ahumado con tortilla de huevo y trozo de palta	
Yakimeshi de Pollo	25
Arroz salteado al wok con verduras y trozos de pollo salteado con tortilla de huevo y trozo de palta	
Chicken Katsu	35
Pechuga de pollo apanada con panko, servida con arroz de sushi y ensalada con con vinagreta acevichada.	

MAKIS ESPECIALES

½ Tabla 19 / 1 Tabla 38

Maui Roll

Relleno de palta, queso crema y langostino furai. Cubierto con atun, y kanikama con mayo spicy, quinua pop y cebollita china.

Dragon King Roll

Relleno de langostino furai, queso crema y quinua pop. Cubierto de palta y salsa de langostino kaiyo.

Purple Samurai Roll

Relleno de pesca del día furai, queso crema, montado de pulpo al olivo y alcaparras.

Tako-Maki

Relleno de langostino y palta. Cubierto con pulpo y langostino al chimichurri. Punto de guasacaca

Kanni Spicy

Roll relleno de palta y langostino furai, cubierto por salsa de pulpa de cangrejo picante flameada.

Tartar

Roll relleno de palta y langostino furai, cubierto por tartar de pesca del día en salsa de tiradito y chalaquita nikkei.

CLASICOS

½ Tabla 18 / 1 Tabla 34

Acevichado

Roll relleno de langostino furai, palta, cubierto con pescado y salsa acevichada.

Cliff Roll

Roll relleno de palta y queso crema, cubierto de kanikama y ajonjolí

Palteado

Roll relleno de langostino furai y queso crema, cubierto de palta y tare, punto de sal y limón.

Katsuo Tartar

Roll relleno de bonito, kiuri. Nori por fuera con notas de furikake.

Deep Furai Roll

Roll relleno de palta, queso crema y salmon. Apanado y frito, acompañado con salsa anguila.

Vegan Maki

Roll relleno de holantao, frejol chino, zanahoria y palta en salsa parrillera. Ajonjoli.

Salmon&Lime

Roll relleno de langostino furai y queso crema, cubierto de salmon, láminas de limón y salsa taré.

Batayaki

Roll relleno de palta y langostino furai, cubierto de conchas abanico y mantequilla batayaki flameada.

Fuji

Roll con nori crocante, relleno de queso crema, palta y kanikama. Coronado con salsa fuji y anguila.

Grilled Cheese

Relleno de palta y langostino furai, cubierto con queso crema, chimichurri y salsa anguila sopleteados.

The Passion

Relleno de langostino furai y queso crema, cubierto de salmón, wantán chips y salsa maracuyá passion.

Yakitori

Relleno de palta y langostino furai, cubierto de pesca del día y salsa anticuchera nikkei, coronado con chalaquita.

Kaiyo Maki

Relleno de tempura de cebolla china, palta y queso crema. Cubierto con tartar de langostinos en salsa kaiyo flameada.

Cócteles Kaiyo

Kill Bill	28
Vodka sour, cítricos, y esencia de gengibre.	
Andean Buddha	28
Ron, chica morada, zumo de naranja y ginger ale.	
Geisha Punch	32
Gin tonic, frutos rojos y notas cítricas.	
Lychee Mule	32
Sake, ginger beer, limon, Lychee.	
Darin	32
Gin, blue curacao, leche de coco y notas cítricas	
Harakiri	35
Blackberry vodka, sake, lychee y limon	
Okinawa Dreams	35
Vodka, crema de coco, naranja y piña picante. Servido en Tiki Panda.	
Lotus Tea Gin	22
Te de jazmin, pitahaya, arandanos, y gin de frutos rojos	
Lychee Mule	32
Vodka, ginger beer y limón	
Tokio Mule	35
Sake, ginger beer, y limón	

Sake

Sake Junmai 250ml	30
Hanna Fuji Apple 375ml	70
Takara Junmai 300ml	70

Clásicos

Tinto de verano	30
Margarita	28
Negroni	35
Pisco Sour	30
Clásico/Hierba Luisa/Maracuyá/Mango/Fresa	
Chilcano	25
Clásico/Hierba Luisa/Maracuyá/Mango/Fresa	
Capitán	30
Cuba Libre	30
Moscow Mule	30

Biru

Pilsen	14
Stella Artois	16
Oveja Negra	19

Sin Alcohol

Limonada Kaiyo	12
Limonada Frozen	10
Limonada Clásica	8
Lychee Juice	16
Lottus Tea	16
Gaseosas	6
Agua Mineral	5