

MENÚ OMAKASE – おまかせ - \$128.000

Menú para una persona – one person menu

Entradas 前菜 Appetizers	Galleta de pez blanco y camarón cubierta con Arare 蒸し海老、白身魚のしんじょあられ Steamed Whitefish and Shrimp cake covered with Arare Croqueta Témpera de yuca con cerdo confitado y Shitake con salsa de soya, anís y ajonjolí ユカ芋の豚肉づめ天ぷら ごまだれ Yuca Tempura Croquette with simmered pork and Shitake, soy sauce, anís sauce and sesame sauce Jaiba gratinada con leche de soya 蟹の甲羅豆乳グラタン Jaiba au gratin with Soy Milk
Sashimi お造り Sashimi	Sashimi, 3 variedades con salsa de soya transparente destilada 本日のお造り 3種盛り 透明なお醤油で Sashimi, 3 kind of fish with distilled clear soy sauce
Plato principal 主菜 Main Dish	Magret de pato marinado con miso a la parrilla y polenta crocante con queso 鴨の味噌漬け焼き ポレンタチーズ煎餅 Grilled Duck Magret marinated with Miso and Crispy Polenta with cheese
Helado 箸休め	Helado de Zanahoria 人参のアイスクリーム Carrot Ice Cream
Sushi Nigiri 創作握り寿司 Nigiri Sushi	Atún con mermelada de jengibre y Hojicha, Hamachi con pasta de Shishito, Salmón con polvo de tomate マグロの握り/ほうじ茶生姜ジェリー、ハマチの握り/獅子唐ペスト サーモンの握り/トマトパウダー Tuna with Hojicha ginger jelly, Hamachi with Shishito past, Salmon with tomato powder
Sopa 汁物 Soup	Sopa Akadashi (miso rojo) con almejas 貝の赤出汁 Clam Akadashi soup (Red Miso)
Postre 甘味 Dessert	Chocolate de Tofu fresco con Kinako y helado de Wasabi y chocochips 豆腐生チョコレートきなこ和え/山葵チョコアイスクリーム Tofu fresh chocolate with Kinako and Wasabi ice cream and chocochips

MENU

SOPA – 汁物 – SOUP

SOPA DE MISO -味噌汁 \$ 9.900
MISO SOUP

ENSALADAS – サラダ – SALADS

DE POLLO AHUMADO Y PAPA \$14.900
CON MAYONESA JAPONESA QP
燻製鶏のポテトサラダ
SMOKED CHICKEN POTATO SALAD

PAPEL DE ARROZ \$14.900
WAKAME, ZANAHORIA, LECHUGA Y
KANIKAMA ENVUELTOS EN PAPEL DE ARROZ
CON ADEREZO DE ZANAHORIA Y JENGIBRE
生春巻きサラダ 生姜ドレッシング
RICE PAPER SALAD

PIEL DE SALMÓN A LA PARRILLA \$19.900
LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA,
AGUACATE Y PIEL DE SALMÓN EN SALSA
DE MANZANA, PONZU Y ACEITE DE SÉSAMO
鮭皮サラダ リンゴポン酢ドレッシング
GRILLED SALMON SKIN SALAD

ENSALADA DAIKON \$29.800
HAKUSAI, DAIKON, ZANAHORIA,
TOMATE, ATÚN ABURI MARINADO EN SOYA
DE LA CASA EN MAYONESA DE WASABI
大根サラダ わさびマヨドレッシング
DAIKON SALAD

ENTRADAS – 前菜 – APPETIZERS

BERENJENA FRITA CON DASHI \$ 7.900
ナス揚げ浸し **NASU AGEBITASHI**

PEPINILLO CON TAKUAN CASERO \$ 9.800
日本の胡瓜でキューちゃん風、
自家製タクアン
HOME MADE PICKLES AND TAKUAN

GYOZA 4 PIEZAS - Cerdo y vegetales \$12.900
餃子- GYOZA 4 PIECES - Pork and vegetables

POLLO FRITO \$13.400
CON SALSA DE SOYA DULCE
手羽先唐揚げ甘醤油
SWEET SOY SAUCE FRIED CHICKEN WINGS

EDAMAME CONMANTEQUILLA \$14.400
DE MISO - 枝豆バター味噌和え
EDAMAME BUTTERMISO SAUCE

TORTILLA DE HUEVO CON ANGUILA \$18.900
鰻巻き (鰻卵焼き)
EEL EGG CUSTARD

BERENJENA FRITA SALTEADA \$18.900
CON MISO ROJO Y SHISHITO
ナスとシシトウの味噌炒め
FRIED EGGPLANT SAUTE WITH
RED MISO AND SHISHITO

CROQUETA DE EDAMAME, \$18.900
PAPA Y WASABI
枝豆わさびクリームコロケ
WASABI CREAM CROQUETTE

DIP DE SHIRAAE CON SALMÓN \$19.900
Y NACHOS DE NORI Y ARROZ
サーモンの豆腐クリームチーズ白和え
揚げライスペーパーと海苔の天ぷら添え
SHIRAAE WITH SALMON DIP,
RICE AND NORI NACHOS44

TOFU FRITO CON SALSA DE SOYA \$19.900
Y TRUFAS 揚げ豆腐とトリフバター醤油
FRIED TOFU WITH SOY AND TRUFFLE SAUCE

HARUMAKI \$21.400
ROLLOS DE PRIMAVERA DE LA CASA
手作り揚げ春巻き
HOME MADE SPRING ROLLS

LANGOSTINOS TEMPURA \$24.900
CON MAYONESA QP A LA NARANJA
エビ天のオレンジマヨネーズ
TEMPURA SHRIMPS AND ORANGE QP MAYO

SURTIDO DE ENTRADAS: \$26.400
EDAMAME, TOFU FRITO
CON SALSA DE TRUFAS, ALITAS CON SOYA
DULCE Y ENSALADA DE POLLO AHUMADO
アペタイザーセット 枝豆、燻製鳥のポ
テトサラダ、手羽先唐揚げ、
揚げ豆腐のトリフバター醤油
APPETIZER SAMPLER

ARROZ – ご飯物 – RICE

CURRY CASERO, TAMAÑO MEDIANO 半丼ぶりの手作りカレー - MEDIUM SIZE HANDMADE CURRY	\$21.900
ONIGIRI SHIZO (YERBA JAPONESA) しそおにぎり - SHISO ONIGIRI	\$ 9.900
ONIGIRI KOMBU (ALGA MARINA) 昆布おにぎり - KOMBU ONIGIRI	\$13.200
ONIGIRI UME (PASTA DE CIRUELA JAPONESA AGRIDULCE) 梅おにぎり - UME ONIGIRI	\$15.600
ONIGIRI SALMON 鮭おにぎり - SALMON ONIGIRI	\$18.900
CHIRASHI, ARROZ CON 7 PIEZAS DE SAHIMI, CON SOPA DE MISO Y NANBANZUKE ちらし寿司 味噌汁、南蛮漬け付き	\$40.900
CHIRASHI, RICE BOWL W/ 7 KIND SASHIMI, W/MISO SOUP AND NANBANZUKE	
TEKKA DON, ARROZ CON 7 PIEZAS DE ATUN, CON SOPA DE MISO Y NANBANZUKE 鉄火丼 味噌汁、南蛮漬け付き	\$42.900
TEKKA DON, TUNA 7 PCS OVER RICE, W/MISO SOUP AND NANBANZUKE	

COMBINACIONES -定食 - COMBINATION DISHES

Con sopa de miso, arroz, ensalada de pollo ahumado y papa, nambanzuke

味噌汁、ご飯、ポテトサラダ、ほうれん草お浸し付き

With miso soup, rice, smoked chicken and potato salad, spinach nambanzuke

CERDO SHOGAYAKI TEISHOKU: Sofrito con cebolla y salsa 豚生姜焼き定食 - PORK SHOGAYAKI TEISHOKU	\$35.900
SALMÓN SHIOYAKI TEISHOKU: A la parrilla con sal y yuzu 鮭塩焼き定食 – Grilled with salt and Yuzu	\$43.900
MERO TEISHOKU: Marinado con miso a la parrilla マハタの味噌漬け焼き定食 - Grilled marinated Miso Mero	\$38.900
KARAAGE TEISHOKU: Pollo frito apanado estilo japonés 唐揚げ定食 - Japanese style deep fried chicken	\$38.900
TONKATSU TEISHOKU: Cerdo frito apanado とんかつ定食 – Deep fried pork	\$42.400

PLATOS ESPECIALES –メインディッシュ – SPECIAL DISHES

CERDO AHUMADO: Marinado con Miso Rojo coreano スモーク豚肉の味噌漬け焼き - SMOKED MARINATED PORK with Red Miso Kochujan	\$35.900
NABE: mariscos y vegetales cocinados en la mesa 海鮮卓上鍋 – Tablecook Seafood casserole with vegetables	\$39.900
Angus beef marinado, asado en la mesa con vegetales 焼肉卓上グリルアンガス肉の漬けと野菜 Table Grilled Marinated Angus Beef and Vegetables	\$39.900

焼き鳥 - YAKITORI – PINCHOS ASADOS – GRILLED SKEWERS

ねぎま Negima , pollo con cebolla,	\$8.500	ピーマン P-man , pimiento verde	\$7.750
砂肝 Sunagimo , molleja de pollo	\$8.500	アスパラ Aspara , espárragos	\$8.000
カワ Kawa , piel de pollo	\$8.500	じゃがバター Jyaga Buttur , papa con mantequilla	\$8.500
ハツ Hatsu , corazón de pollo	\$8.500	殻付きウズラ Huevo de codorniz , con salsa Teriyaki	\$8.500
レバー Reba , hígado	\$8.500	アスパラベーコン Aspara Bacon espárragos con tocineta	\$11.500
ムネ梅 Mune Ume , pechuga de pollo con pasta Ume	\$9.000	トマトベーコン Tomate Bacon tomates cherry con tocineta	\$11.500
つくね Tsukune , Albóndiga de pollo	\$9.500	焼きおにぎり Yaki Onigiri	\$13.500
バラ Bara , cerdo	\$8.500	昆布焼きおにぎり Kombu Yaki Onigiri	\$15.500
シイタケ Shitake , hongo Shitake	\$8.000	梅焼きおにぎ Ume Yaki Onigiri	\$18.100
ししとう Shishito , pimentón chile japonés	\$8.000	シャケ焼きおにぎり Sake Yaki Onigiri	\$21.400
玉ねぎ Tamanegi , cebolla	\$7.750		

焼き鳥は基本的にタレでお出しします。焼き鳥 塩でご希望の方は
ウェイターに申し付け下さい

SUSHI - SASHIMI - 寿司、刺身

CARPACCIO DE HAMACHI CON ACEITE DE TRUFAS ハマチのカルパッチョトリフ醤油 – YELLOW TAIL CARPACCIO WITH TRUFFLE OIL		\$33.600
SASHIMI SURTIDO 6 BOCADOS 刺身盛り 6 ピース- ASSORTED SASHIMI 6 PIECES		\$38.400
SASHIMI SURTIDO 10 BOCADOS 刺身盛り 10 ピース- ASSORTED SASHIMI 10 PIECES		\$58.900

SEIKI SUSHI SUSHI NIGIRI FUSIÓN

SUSHI OMAKASE NIGIRI FUSIÓN NIGIRI おまかせ創作 寿司盛り合わせ	8 BOCADOS	\$59.900
SALMON TORO FOIE GRAS サーモントロとフォアグラ	1 BOCADO	\$20.900
ANGUILA FOIE GRAS 鰻とフォアグラ	1 BOCADO	\$17.900
IKURA - CAVIAR DE SALMÓN いくら漬	1 BOCADO	\$15.900
EBIAVO - CAMARÓN CROCANTE CON AGUACATE 寿司エビアボカドクランチ	1 BOCADO	\$10.900
SABA AMAZU DAIKON - 鯖白板大根	1 BOCADO	\$10.900
AGUACATE Y ANGUILA CROCANTE - クランチイーグルアヴォ	1 BOCADO	\$ 8.900
PULPO CON GELATINA TOSAZU - タコの土佐酢ジュレ	1 BOCADO	\$ 6.900
ATÚN CON SALSA TOFU - マグロピーナツ豆腐	1 BOCADO	\$ 6.900
SALMON CON TOMATE TARTAR サーモンタルタルトマト	1 BOCADO	\$ 6.900
TAMAGO - TORTILLA DE HUEVO 玉子	1 BOCADO	\$ 2.900

SUSHI NIGIRI - SASHIMI

ATÚN BLUE FIN TORO 本鮪とろ	1 BOCADO	\$21.000
ATÚN BLUE FIN AKAMI 本鮪赤身	1 BOCADO	\$16.000
SABA 鯖	1 BOCADO	\$ 9.900
CAMARÓN 海老	1 BOCADO	\$ 9.900
SALMON TORO トロサーモン	1 BOCADO	\$10.800
ANGUILA 鰻	1 BOCADO	\$ 7.900
PULPO 蛸	1 BOCADO	\$ 6.000
ATÚN 鮪	1 BOCADO	\$ 6.400
SALMÓN 鮭	1 BOCADO	\$ 6.400



ROLLOS MAKI

Maki no es el Sushi principal en Japón, allí se sirven rollos como Tekka Maki, Kappa Maki, Kampio Maki, Shitake Maki, todos con el Nori en el exterior, se les llama Hosonori Maki. Los rollos como se acostumbra en Colombia son al estilo de los Estados Unidos, con el Nori en el interior y el arroz por fuera, pero estos producen sensación de saciedad rápidamente. Seiki quiere que su clientela consuma una mayor variedad de Sushi, como Nigiri y Sashimi, por eso no se concentra en los rollos que tradicionalmente se comen en el país y solamente rollos seleccionados se encuentran en nuestro menú. También hace énfasis en que el Sushi no se debe consumir con salsa Teriyaki, porque es muy fuerte y anula el sabor del pescado.

ROLLOS MAKI

SALMON Y AGUACATE - 8 boc. SALMON AND AVOCADO	\$23.900	ATUN PICANTE FRITO - 5 boc. DEEP FRIED SPICY TUNA ROLL	\$35.900
SALMON PICANTE - 8 boc. SPICY SALMON	\$26.900	YAKISABA - 8 boc. Gari, cohombro, aguacate, migas de tempura y mayonesa QP envueltos en saba a la brasa Gari, cucumber, avocado, tempura crunchy, and QP mayo wrapped torched saba	\$38.900
TEKKA MAKI - 6 boc. Rollo Maki de atún TUNA ROLL	\$27.900	DRAGON - 8 boc. Masago con cohombro y aguacate envuelto en anguila Cucumber, avocado, and masago wrapped eel	\$39.900
EBITEN - 5 boc. Langostino tempura con aguacate, cohombro y mayonesa QP PRAWN TEMPURA Avocado, cucumber, QP mayo, masago, and prawn tempura	\$27.900	BATTERA - 9 boc. Sushi de saba hecho a presión Saba pressed sushi	\$39.900
ANGUILA Y AGUACATE - 8 boc. EEL AND AVOCADO	\$29.900	VELVET - 8 boc. Hamachi con cebolla, Tenkasu y salsa picante envuelto en Atún y Caviar Hamachi, scallions, Tenkasu and spice sauce wrapped with tuna and Caviar	\$39.900
ATUN PICANTE - 8 boc. SPICY TUNA	\$31.900	TOROTAKU - 8 boc. Atún Bluefin Toro con Takuan y yema de huevo de codorniz Toro Bluefin Tuna with Takuan and Quail egg yold	\$39.900
CAMARON CROCANTE 8 boc. Masago con migas de tempura y mayonesa QP envuelto en camarón CRUNCHY SHRIMP Masago with QP mayo, and tempura crunchy wrapped shrimp	\$31,900	ARCO IRIS DE HAMACHI - 8 boc Hamachi con aguacate y Tenkatsu, envuelto en atún, salmón, pez blanco y ebi. Salsas de Ume, Matcha, Trufa y ajonjolí.	\$53.900
ATUN CROCANTE - 8 boc. Masago con migas de tempura y mayonesa QP envuelto en Atún CRUNCHY TUNA Masago with QP mayo, and tempura chrunchy wrapped tuna	\$33.900	HAMACHI RAINBOW - 8 pcs Hamachi, avocado and Tenkatsu rolled under Tuna, Salmon, White fish and Ebi with Ume, Matcha, Truffle and Sesame sauces	
SALMON ABURI - 8 boc. Salmón con aguacate y salsa picante, envuelto en salmón a la brasa, mayonesa QP y salsa de anguila Salmon, avocado and spicy sauce wrapped with torched salmon, QP mayo and eel sauce	\$34.900		

VEGETARIANOS

KAPPA MAKI - 8 boc. **\$18.900**
Rollo de Cohombro - Cucumber roll

NATTO MAKI - 6 boc. **\$25.900**
Rollo de fríjol de soya fermentada
Fermented soy bean

SHITAKE MAKI - 6 boc. **\$26.900**
Rollo de hongos Shitake cocidos
Stewed shitake mushroom

KAMPYO MAKI - 6 boc. **\$25.900**
Rollo de ahuyama cocida
Stewed squash

VEGETARIANO - 8 boc. **\$27.900**
Rollo de hongo Shitake,
cohombro y aguacate
VEGETARIAN
Shiitake, cucumber, avocado

PASTA - 麵類

UDON CON CAMARÓN TEMPURA **\$32.400**
天ぷらうどん
SHRIMP TEMPURA UDON

SOBA FRÍO, VEGETALES **\$32.400**
Y LANGOSTINO TEMPURA
ぶっかけ冷やしそば
VEGETABLE AND SHRIMP TEMPURA
COLD SOBA

ADICIONALES

SALSA ANGUILA - EEL SAUCE **\$7.800**

MAYONESA JAPONESA QP - QP MAYO **\$7,800**

MAYONESA PICANTE - SPICY MAYO **\$8.500**

¿Por qué cobra Seiki la salsa de anguila?

Seiki afirma que el sabor de esta salsa es muy fuerte y mata el del Sushi, él hace su propia salsa de soya y quiere que sus clientes se animen a probarla para notar la diferencia y el acento perfecto que da.

BEBIDAS – お飲物 - DRINKS

Botella Vaso

VINO - ワイン - WINE

Vino Alto los Carneros, Sauvignon Blanc 2016	\$ 92.000	\$21,000
Vino Reserva Aliwen, Chardonnay 2016	\$135.000	\$33.000
Vino Tinto Aliwen Pinot Noir, 2017	\$130.000	\$30.000

SAKE - 酒

Sake Caliente pequeño 150 ml	熱燗 德利(小)	\$17.000
Sake Caliente grande 270 ml	熱燗 德利(大)	\$30.000
Sake frío Sho Chiku Bai 180 ml	松竹梅 小瓶 (冷酒)	\$22.000
Ozeki Dry Sake 180 ml	大関ドライ酒 (冷酒)	\$40.000
Sake frío Extra Dry 375 ml	松竹梅 超辛 (冷酒)	\$56.000

SHOCHU - 焼酎

Shochu Yokaichi Kome	焼酎 よかいち 米	\$99.900	\$23.900
----------------------	-----------	----------	----------

CERVEZA - ビール - BEER

Asahi - japonesa	\$14.900
Club Colombia Dorada	\$ 7.900

TE JAPONÉS - お茶 - JAPANESE TEA

Macha Genmaicha: Te japonés con arroz tostado	抹茶玄米茶	\$8.900
Ryokucha; Te verde japonés	緑茶	\$6.900
Houjicha: Tostado Te verde (sin cafeina)	焙じ茶	\$8.900
Mugicha Rosted Barley tea (sin cafeina) frio	麦茶	\$5.900

OTRAS BEBIDAS - ソフトドリンク - SOFT DRINKS

Agua (Con o sin gas) 清涼水	\$ 5.900
Breña – Seltzer Water 炭酸水	\$ 5.900
Ginger Ale ジンジャーエール	\$ 5.900
Coca Cola コカコーラ	\$ 5.900
Coca Cola Zero コカコーラゼロ	\$ 6.900
Zumo de limón - Lemon juice レモン汁	\$ 2.500

POSTRES - 甘味 – DESSERT

Helado de Matcha - Matcha Ice Cream 抹茶アイスクリーム	\$13.900
Cremebrulee de Jengibre - Ginger Cremebrulee 生姜のクレームブリュレ	\$13.900
Mousse de Kinako y Azuki - Azuki and Kinako Mousse きな粉と小豆のコンビムース	\$15.900
Oblea de crema de Matcha y Azuki con Helado del día 抹茶クリーム、あずきのオブレアと本日のアイスクリーム	\$15.900
Combinación de postres - Dessert Combination Dos variedades de helado - Musse de Kinako y Azuki - Oblea de crema de Matcha y Azuki デザートコンビ (本日のアイスクリーム 2 種、きな粉小豆ムース、 あずきのオブレア)	\$35.900

SEIKI SUSHI – CÓCTELES JAPONESES

YUZU TOMATE – ゆずトマト

Jugo de tomate, espuma de tomate, Yuzu, Shochu y Bretaña **\$22.900 ***

SHISO SAKE MOJITO – しそ酒モヒート

Shiso, sirope de Matcha, Sake, Bretaña **\$19.900 ***

HOJICHA SHOGA LIMÓN – ほうじ茶生姜レモン

Genjibre, miel, limón, Hojicha y Shochu Yokaichi **\$21.900 ***

SAKE SANGRÍA – 酒サングリア

Sake y frutas 1 litro (Jarra) **\$125.900**
Sake y frutas 150 ml (Vaso) **\$ 21.900**

KIURI GIN TOGARASHI – きゅうり唐辛子

Cohombro, limón, ginebra y Togarashi **\$25.900 ***

UMESHU SODA – 梅酒ソーダ

Ciruela Ume marinada en vodka con soda **\$22.900**

LIMÓN SHOCHU HIBALL – レモン焼酎ハイボール

Limón, Shochu y Bretaña **\$19.900**

*** Disponible sin alcohol**

SUPER ESPECIAL DE ALMUERZO

PEZ BLANCO MISOYAKI
MARINADO CON MISO



SYOGAYAKI BENTO
CERDO SALTEADO CON
CEBOLLA, GENJIBRE

KARAAGE BENTO
POLLO FRITO



TONKATSU BENTO
CERDO FRITO APANADO

incluye: SOPA DE MISO - GYOZA - TAMAGOYAKI
ROLLO CALIFORNIA - ENSALADA DE PAPA
NAMBANZUKE - CROQUETA DE POLLO CON ÑAME
HORENSO OHITASHI Y ARROZ SHIRO GOHAN

C/U POR SOLO \$34.900

LUNES A VIERNES DE 12 PM A 3 PM EXCEPTO FESTIVOS