

Sarku 
japan

Lo mejor de Japón, en cada bocado





Sarku 
japan

Fresco y al Instante

Todos nuestros restaurantes cuentan con planchas teppanyaki de última tecnología, que ofrecen una experiencia sensorial única y garantizan la preparación de carnes y verduras crocantes, jugosas, saludables y frescas, con el auténtico sabor japonés.

*Los valores de estos productos pueden variar según los canales y forma en la que se haga la compra.

Entradas y Acompañantes

Disfrútalos con cualquiera de nuestras deliciosas salsas: teriyaki, chili dulce o soya.



Ikigai

Bolitas de palmitos de cangrejo y queso crema apanados en panko.

(X1) \$6.500

(X4) \$21.900



Tartar de Atún

Trozos de atún finamente picados, marinados al mejor estilo japonés, sobre una base de arroz aderezado, acompañado con aguacate cremoso.

\$17.900



Maki Roll Lumpiá.

1 Crocante rollo de papel de arroz, relleno con exquisita mezcla de vegetales.

\$6.900

Nuevo



Camarones Mizuchi

Camarones tempura servidos crocantes, cubiertos de ajonjolí, con nuestra cremosa salsa Mizuchi aparte. Una entrada irresistible para disfrutar a tu ritmo, con todo el sabor japonés.

\$20.900



Gyozas

Empanadas japonesas, rellenas de pollo y vegetales (3 unidades). Puedes pedir las fritas o a la plancha.

\$12.900



Langostino Tempura

1 Langostino crujiente apanado en panko.

\$6.900

Entradas y Acompañantes

Disfrútalos con cualquiera de nuestras deliciosas salsas: teriyaki, chili dulce o soya.

Nuevo



Ceviche Nikkei de Salmón

Cubos de salmón marinados en leche de tigre, con aguacate, cebolla morada, quinoa crocante y maíz tostado. Una entrada fresca, balanceada y con sabor fusión.

\$28.900

Nuevo



Atún Ponzu

Láminas de atún fresco bañadas en una salsa cítrica y soya, con toques de ajonjolí, jengibre y togarashi. Una explosión de umami, fresca y picante suave.

\$21.900

Nuevo



Tabla Nipona

Una selección para compartir que une lo mejor de nuestra cocina japonesa: gyozas, tartar de atún, camarones mizuchi e ikigai. Acompañado con nuestras salsas especiales: ponzu cítrica, chili dulce y mizuchi. Ideal para quienes quieren probarlo todo.

Precio: \$73.900

Promoción: \$61.900

Nuevo



Wonton Tartar

Dos wontons crocantes rellenos con mezcla tartar de salmón, aderezo de cilantro, mayonesa siracha, ajonjolí y cebollín. Una entrada fresca, cremosa y con buen crunch. Ligeramente picante.

\$18.900

Imágenes de referencia, pueden presentar variaciones.

焼き



Platos Teriyaki

En Sarku Japan, nuestra especialidad son los platos teriyaki, el emblema de la cocina japonesa. Nuestro pollo teriyaki, marinado 48 horas para conservar su jugosidad, se cocina en plancha teppanyaki y se realiza con nuestra salsa única, elaborada lentamente durante 18 horas con ingredientes japoneses de la más alta calidad. El resultado: un pollo crocante, caramelizado, jugoso y lleno de sabor inconfundible.

Imágenes de referencia, pueden presentar variaciones.

Platos Teriyaki

Servidos con su elección de arroz japonés, arroz blanco o pasta. Acompañado de una deliciosa mezcla de vegetales frescos a la plancha: brócoli, repollo y zanahoria.

Pollo Teriyaki

Trozos de pollo a la plancha bañados en nuestra salsa Teriyaki.

\$26.900

Carne de Res Teriyaki

Jugosos trozos de carne de res y champiñones a la plancha, bañados en nuestra salsa Teriyaki.

\$40.500

Camarones Teriyaki

Camarones y champiñones bañados en nuestra deliciosa salsa Teriyaki.

\$38.500

Pollo con

Camarones Teriyaki

Exquisita combinación de pollo y camarones bañados en nuestra salsa Teriyaki.

\$39.900

Carne con Camarones Teriyaki

Deliciosa combinación de carne, camarones y champiñones bañados en nuestra salsa Teriyaki.

\$46.500



Imágenes de referencia, pueden presentar variaciones.



Salsa Mandarinyaki

Esta salsa se distingue por tener sabores cítricos y dulces siendo el protagonista el sabor de la mandarina. Es de cocción lenta, se realiza por más de 6 horas para lograr un sabor único y delicioso. ¡Súper Rica!

Imágenes de referencia, pueden presentar variaciones.

Platos Mandariyaki

Servidos con su elección de arroz japonés, blanco o pasta.
Acompañado de una deliciosa mezcla de vegetales frescos a la plancha: brócoli, repollo y zanahoria y un toque de ajonjolí.

Pollo Mandariyaki

Trozos de pura pechuga apanados al estilo tempura y bañados en salsa de mandarina y un toque de ajonjolí.

\$34.500

Camarones Mandariyaki

Camarones apanados al estilo tempura bañados en salsa de mandarina y un toque de ajonjolí.

\$38.500

Pollo con Camarones Mandariyaki

Trozos de pura pechuga y camarones apanados al estilo tempura, bañados en salsa de mandarina y un toque de ajonjolí.

\$39.500



Imágenes de referencia, pueden presentar variaciones.

Bentos

Término japonés que significa caja para llevar, es un mixto japonés con cuatro productos diferentes que representa las cuatro estaciones de Japón.

Bento Teriyaki

Coleslaw japonés (ensalada de repollo y zanahoria), 4 piezas de sushi California, arroz japonés, arroz blanco o pasta y su elección de pollo, carne o camarones Teriyaki.

Pollo **\$32.900** Carne **\$43.900**

Camarones **\$42.900**

Bento Deluxe Teriyaki

Contiene los mismos items del Bento, más 2 langostinos tempura y 2 gyozas.

Pollo **\$43.900** Carne **\$54.900**

Camarones **\$47.900**

Bento Mandariyaki

Coleslaw japonés (ensalada de repollo y zanahoria), 4 piezas de sushi California, arroz japonés, arroz blanco o pasta y su elección de pollo o camarones Mandariyaki.

Pollo **\$33.900** Camarones **\$38.900**

Bento Deluxe Mandariyaki

Contiene los mismos items del Bento, más 2 langostinos tempura y 2 gyozas.

Pollo **\$43.900** Camarones **\$48.900**



Bentos Familiares

Bento Familiar

(Para 4 personas)

Pollo Teriyaki, Pollo Mandariyaki, 1 Rollo de Sushi California, 2 Maki Roll, Vegetales, Arroz Blanco, Arroz Japonés o Pasta.

Precio: **\$157.000**

Promoción: **\$95.900**

Bento Familiar Deluxe

(Para 4 personas)

Camarones Mandariyaki, Carne Teriyaki, 4 Gyozas, 1 Rollo de Sushi Golden California, Coleslaw Japonés, Arroz Blanco, Arroz Japonés o Pasta.

Precio: **\$202.000**

Promoción: **\$135.900**



Nuevos Sushi | 10 Bocados

★ Principiantes ★ Intermedios ★ Expertos

El sushi es uno de los platos más representativos del Japón.
Cada rollo combina frescura, sabor y arte en una experiencia única



California ★

Rollo fresco con palmito aderezado y aguacate en lonjas, envuelto en arroz sazonado y ajonjolí. Un clásico irresistible con sabor suave y balanceado.

\$26.900



Golden California ★

Palmito aderezado y aguacate envueltos en arroz sazonado, cubierto con una capa crujiente de tempura y panko.

\$32.900



Golden Philadelphia ★

Rollo crujiente con salmón ahumado y queso crema, terminado en tempura y bañado en anguila glaseada, con un toque de limón y cebollín. Suave, ahumado y lleno de sabor.

\$40.900



Pollo Mandariyaki ★

Rollo con pollo Mandariyaki y queso crema, coronado con salsa cítrica y mayonesa siracha suave. Un bocado jugoso, cremoso y lleno de frescura oriental.

\$28.900



Volcano ★

Rollo California con palmito y aguacate, cubierto con mezcla cremosa de cangrejo y camarón, mayonesa siracha, cebollín fresco y un toque de limón. Sabores intensos y textura suave.

\$37.900

Ligeramente picante.



Samurai ★

Langostinos tempura, palmito aderezado y aguacate, con cobertura cremosa de coco, cebolla puerro caramelizada y un toque de limón. Un rollo elegante, suave y lleno de sabor.

\$33.900

Ligeramente picante.

Nuevos Sushi | 10 Bocados

★ Principiantes ★ Intermedios ★ Expertos

El sushi es uno de los platos más representativos del Japón.
Cada rollo combina frescura, sabor y arte en una experiencia única



Salmón ★

Salmón fresco, queso crema y chips tempura en un rollo cremoso y crujiente, con aguacate, mayonesa siracha suave y un toque de limón. Frescura con carácter.

\$28.900



Ceviche ★

Rollo con salmón apanado, queso crema y aguacate, cubierto con ceviche de salmón fresco, cebollín y un toque de limón. Ligerero, cremoso y lleno de contrastes.

\$32.900



Sakura Acevichado ★

Rollo crujiente con langostino tempura, aguacate, atún fresco y salsa acevichada con toques cítricos y picantes. Un bocado atrevido y lleno de sabor.

\$45.900



Tiger Deluxe ★

Un rollo vibrante y crujiente de langostino tempura, con un interior jugoso de tartar de atún y una capa de aguacate fresco. Finalizado con salsa de anguila, quinoa crocante, togarashi y un toque cítrico.

\$35.900



Tokyo Flame ★

Un rollo irresistible de camarón apanado, queso crema y aguacate, cubierto con láminas de salmón fresco, salsa anguila, mayonesa siracha y cebolla puerro. Una combinación cremosa, crujiente y ligeramente picante que prende tus sentidos.

\$38.900



Fuji Crispy ★

Rollo con salmón fresco, queso crema y chips tempura, cubierto con aguacate, anguila glaseada y mezcla tartar. Un contraste perfecto entre cremoso, crujiente y umami.

\$38.900



Nuevos

Sushi Familiar

Familiar Volcano

1 Volcano, 1 Salmón, 1 Golden California, 1 Samurai

Valor 4 rollos \$133.600

Promoción \$94.900

Familiar Salmón

1 Salmón, 1 Golden Philadelphia, 1 California, 1 Pollo Mandariyaki

Valor 4 rollos \$125.600

Promoción \$94.900



Imágenes de referencia, pueden presentar variaciones.



Sushi Burrito

Coco Camarón

Relleno de camarones tempura, bañados en salsa acevichada, queso crema y crema de coco, cubierto con julianas de cebolla crocante.

\$29.900

Ligeramente picante.

Tartar de Atún

Relleno de trozos de atún con aguacate, marinados al mejor estilo japonés, aderezado con mayonesa siracha. Fresco y saludable.

\$29.900

Ligeramente picante.

Mandariyaki

Trozos de pollo mandariyaki, arroz, alga nori, aguacate y queso crema.

\$30.900

Volcano

Palmitos de cangrejo, masago, picadillo de camarones, arroz, alga nori, aguacate, mayonesa ligeramente picante, queso crema.

\$29.900



立ち麺

Ramen

Uno de los íconos de la cocina japonesa.

Nuestro Ramen se prepara con un caldo aromático de cocción lenta, a base de pollo, verduras, soya y jengibre. Lo acompañamos con fideos japoneses, pollo a la plancha, huevo ajitama, dos gyozas, champiñones, alga nori y cebollín.

\$36.900



Mundo Veggie

Tangerine Tofu Apanado

Trozos de tofu bañados en salsa de mandarina, servidos con su elección de arroz japonés o blanco. Acompañado de una deliciosa mezcla de vegetales frescos a la plancha: brócoli, repollo y zanahoria, con un toque de cilantro.

\$28.900

Sushi Green Soul **Nuevo**

Una explosión vegetal con champiñones salteados, zanahoria, cebolla puerro y aguacate, acompañados de un picadillo veggie con salsa tartar. Finalizado con togarashi, cebollín y ajonjolí para un toque picante, fresco y lleno de umami.

\$28.900

Bento Tangerine Tofu Apanado

Trozos de tofu apanados al estilo tempura, bañados en salsa de mandarina, coleslaw japonés (ensalada de repollo y zanahoria), 4 bocados de sushi Green Soul y arroz japonés o arroz blanco.

\$33.900

Sushi Burrito Tofu Volcano

Tofu, picadillo de zanahoria, arroz, alga nori, aguacate, mayonesa ligeramente picante y queso crema.

\$29.900



Bebidas

Naturales

Limonada Natural	\$9.900
Limonada Hierbabuena	\$9.900
Limonada de Coco	\$12.900
Limonada de Lychee	\$12.900
Jugo de Mandarina	\$10.900

Otras Bebidas

Agua Botella	\$7.900
Mr.Tea	\$7.900
Gaseosa 470 ml	\$7.900
Gaseosa Pet 400 ml	\$7.900
H2OH!	\$9.500

Te Hatsu	\$11.900
Soda Hatsu	\$8.900
Soda de Lychee y Arándanos	\$15.900
Soda de Jengibre, Hierbabuena y Naranja	\$14.900
Soda de Manzana y Albahaca	\$14.900

Licores

Sakegría de Lychee y Arándanos	\$23.900
Sakegría de Manzana y Albahaca	\$23.900
Cerveza Andina 300 ml	\$12.900
Cerveza Heineken 330 ml	\$13.900



Imágenes de referencia,
pueden presentar variaciones.

Postres



Helado Tempura

Deliciosa fusión de la tempura japonesa y la suavidad del helado de vainilla, una armonía perfecta entre lo cremoso y lo crujiente, elevado a la perfección con un irresistible baño de salsa de arequipe.

\$15.000



Volcán de chocolate

Torta de chocolate rellena de cremoso chocolate, acompañada de helado de vainilla.

\$19.900



Banano Tempura

Crujiente banano apanado en panko, cubierto con salsa de arequipe y acompañado con helado de vainilla.

\$17.900



Dumplings de arequipe

X 5 unidades

Deliciosos y crujientes dumplings rellenos de arequipe y queso, acompañados con salsa de arequipe.

\$22.900

Imágenes de referencia, pueden presentar variaciones.

Adiciones

Porción de vegetales Teriyaki **\$9.900**

Porción de vegetales Coleslaw **\$10.900**

Porción de Arroz o Pasta **\$10.900**

Porción de Pollo Teriyaki **\$18.900**

Porción Pollo Mandariyaki **\$25.900**

Porción de Champiñones **\$6.900**





Agrandado de pollo **\$9.000**



Date el gusto de
probar nuestra salsa
original teriyaki.
con una cocción por
más de 18 horas

Sarku 
japan

LÍNEA DE ATENCIÓN AL CLIENTE  310 655 4499

 @SarkuJapanColombia  @sarkujapancolombia  Sarku Japan Colombia  sarkujapan

sarkujapan.co

Encuétranos en: **Bogotá:** C.C. Centro Mayor, Plaza de las Américas, Titán Plaza, Multiplaza, Portal 80, Parque Colina, Gran Estación, Fontanar, Santafé Bogotá, Paseo Villa del Río, Plaza Imperial, Mallplaza NQS, Usaquén carrera 6 # 119-18, Salvio Carrera 12 No. 93-75. **Medellín:** C.C. Santafé, El Tesoro, Los Molinos, Puerta del Norte, Viva Laureles, Premium Plaza, Mayorca, La Central, Viva Envigado, Arkadia, Parque Comercial Florida, Plaza Fabricato. **Cali:** C.C. Chipichape, Jardín Plaza. **Armenia:** C.C. Unicentro. **Manizales:** C.C. Fundadores, Mallplaza. **Pereira:** C.C. Parque Arboleda, Ciudad Victoria. **Palmira:** C.C. Llanogrande. **Rionegro:** C.C. San Nicolás.

***ADVERTENCIA PROPINA**

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se reparten en su totalidad entre todos los trabajadores del establecimiento. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre este tema: 6513240 o la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5920400 en Bogotá o para el resto del país la línea gratuita nacional: 018000-91-0165, para que radique su queja”.

Todos nuestros precios incluyen IVA del 19%. Las imágenes de los productos son de referencia.