



ENTRADAS

ASIA FUSIÓN

Saborea una Mezcla Ideal Asiática Compuesta de 2 Samosas Vegetarianas, 2 Falafel, 2 Kibbes, 2 Spring Rolls, Tempura de Pollo y 2 Wontons. Acompañados de Chutney de Tomate y Tamarindo

\$ 86.500

FALAFEL

Croquetas de Garbanzo (4 Unidades)

\$ 21.500

INDIOS

Rollitos en Hoja de Parra o Uva. Rellenos de Carne y Arroz (6 unidades)

\$ 23.500

KIBBES (Carne)

Empanadilla Árabe. Acompañado de Tahine de Garbanzo, Tahine de Berenjena y Labne (3 unidades)

\$ 25.500

MAZZA

Medio oriente

(Pollo y Lomo en Julianas, 2 Kibbes, 3 Falafels, 2 Indios, 4 Pan Árabe. Acompañado de Tabule, Labneh, Tahine de Garbanzo y Tahine de Berenjena)

\$ 86.500

SALMON DANCE

Brochetas de Salmón (China)

\$ 26.500

SAMOSAS (Carne o vegetales) 🔥🔥

Empanadillas Indu (picantes)

Carne: Base de Papa, Carne y Especies de la India. (2 unidades)

\$20.500

Vegetariana: Base de Papa, Vegetales y Especies de la India. (2 unidades)

\$18.500

Acompañamiento: Chutney de tomate

SPRING ROLLS

Rollos de Primavera de la China. Piel de Arroz, Rellenos con Vegetales (3 Unidades)

\$23.500

TAHINE DE GARBANZO

Pasta Árabe. A Base de Garbanzo, Ajonjolí, Aceite de Oliva, Limón, Cebolla, Especies de la India.

Acompañado de 4 Unidades de Pan Artesanal Árabe

\$18.500

TEMPURAS POLLO

Pollo en Julianas, Acompañado de Salsas Agri dulce y Agripicante

\$26.500

WONTOM

Rellenos de la China

Piel de Trigo Crocante, Rellena con Pollo y Champiñón (4 Unidades)

\$21.500

PLATOS FUERTES

PLATOS ÁRABES

SHAWARMA DE POLLO

Wrap Árabe Relleno de Pollo y Vegetales.

\$ 40.500

SHAWARMA MIXTO

Wrap Árabe Relleno de Pollo y Lomo con Vegetales.

\$ 42.500

SHAWARMA VEGETARIANO

Julianas de Zucchini, Cebolla, Tomate Chonto y Champiñón.

\$35.000

Acompañamiento: Tahine de Garbanzo y Papa a la Francesa y Falafel (Opción para Shawarma Vegetariano).

PLATOS DE INDONESIA

POLLO PADANG

Julianas de Pollo, Salteada en Curry Amarillo y Crema de Leche.

Acompañamientos: Arroz o Ensalada de la Casa o Puré de Papa.

\$ 45.500

NASI GORENG

Arroz Frito al Wok con Vegetales, Tirilla de Huevo, Pollo y Carne de Cerdo.

\$ 48.500

NASI SEAFOOD

Arroz Frito al Wok con Vegetales, Tirilla de Huevo, Filete de Merluza, Camarones, Calamares y Langostinos Tempurizados.

\$ 59.500

UDANG SAMBAL IKAN

Filete de Merluza y Camarones, Salteado con Vegetales en la Tradicional Salsa Sambal. Con Chips de Plátano Verde.

Acompañamientos: Arroz o Ensalada de la Casa o Puré de Papa.

\$ 62.000

PLATOS DE THAILANDIA

KAM KIO GUAN

Pollo en Juliana y Vegetales, Aromatizado con Limonaria y Albahaca, en una Base de Leche de Coco y Curry Tailandés.

Acompañamientos: Arroz o Ensalada de la Casa o Puré de Papa.

\$ 49.500

SHU SHI KU

Langostinos y Merluza, Salteados con Vegetales, Aromatizado con Limonaria y Albahaca, en una Base de Leche de Coco y Curry Tailandés.

Acompañamientos: Arroz o Ensalada de la Casa o Puré de Papa.

\$ 62.000

PLATOS DE LA CHINA

CERDO AGRIDULCE CANTONÉS

Carne de Cerdo en Juliana, Rebozada en Tempura, Salteada con Vegetales, Piña y Salsa Cantonesa.

Acompañamientos: Arroz o Ensalada de la Casa o Puré de Papa.

\$ 45.000

PLATOS DE LA INDIA



CHICKEN TIKKA MASALA

Julianas de Pollo Marinada en Especies y Preparada en Garam Masala.

Acompañamientos: Arroz Basmati o Pan Parata.

\$56.500



MUTTON TIKKA MASALA

Juliana de Cordero Marinada en Especies y Preparada en Garam Masala.

Acompañamientos: Arroz Basmati o Pan Parata.

\$59.500

MEZCLA Y FUSIÓN DE AROMAS Y SABORES

SALMÓN FUSIÓN

Filete de Salmón Bañado en Salsa de Maracuyá.

Acompañamientos: Puré de Papa y Ensalada de la Casa.

\$52.500

BURGER KHABUR

Filete de Pechuga Apanada con Panko, Queso Cheddar y el Exótico Sabor Oriental.

Acompañamientos: Papas a la Francesa con Salsa de la Casa.

\$38.500

OPCIÓN VEGETARIANA

ARROZ BENGALÍ

Plato de la India

Arroz Salteado con Vegetales y Frutos Secos (Marañón, Albaricoque y Uvas).

Acompañado de Vegetales en Pacoras y Chutney.

\$ 35.000

PADANG VEG

Plato de Indonesia

Salteado de Vegetales en Reducción de Leche de Coco, Curry, Queso Mozzarella y Marañón.

Acompañado de (3 Unidades) de Pan Árabe.

\$ 40.000

OPCIÓN INFANTIL

BABI GORENG

Juliana de Cerdo Tempurizado.

Acompañamientos: Papas a la Francesa con Salsa Cantonesa y Piña.

\$ 26.500

PIK KAI

Muslitos de Alas Apanadas en Panko.

Acompañamientos: Papa Francesa con Salsa de Tomate y Miel.

\$ 26.500

ADICIONES

ARROZ BASMATI

Tradicional Arroz de la India.

\$ 12.000

PAN PARATHA

Clásico Pan Hindú Bañado en Mantequilla.

\$ 20.000

PAN ÁRABE

\$ 9.500

PAPAS A LA FRANCESA

\$ 9.500

ARROZ TRADICIONAL

\$ 8.000

ENSALADA DE LA CASA

Lechuga Asiática, Palmitos y Tomate Cherry.

\$ 8.000

PURE DE PAPA

\$ 8.000

POSTRES

LYCHEE PASSION

Helado de Vainilla, Bañada en Salsa
Pasión de Maracuyá y Lychees

\$ 18.000

BANANAS TEMPURA

Bananitos Rebozados, Acompañados de Helado de
Vainilla y Salsa de Chocolate.

\$ 20.000

LUXURY

Pan Parata Bañado en Salsa Tres Leches, Queso
Rallado, Lichis, Frutos Secos y Helado de Tres Leches.

\$ 32.000

MARGUILE

El Ritual de los Sabores y el Viento.



Desde los antiguos reinos de Persia, donde el desierto y las estrellas se encontraban, nació el arte del hookah. Este antiguo arte no es solo un medio para inhalar el humo, sino un portal hacia la conexión espiritual, la hospitalidad y la comunión entre almas. En los vibrantes mercados y palacios de Líbano, Turquía, Egipto e India, el narguile ha sido el punto de encuentro de poetas, soñadores y viajeros del alma.

Fumar hookah no es simplemente una experiencia, es una ceremonia. Cada inhalación es un viaje hacia los recuerdos compartidos y cada exhalación un susurro de historias ancestrales. Alrededor del narguile, las risas fluyen como los ríos eternos, y las conversaciones se transforman en un eco de tiempos místicos, donde los lazos entre amigos y extraños se forjan para siempre bajo la luz de la luna.

OPCIONES

Mora Azul, Sandía, Manzana y Yerbabuena

UNA MANGUERA
\$ 55.000

DOS MANGUERAS
\$ 70.000

TRES MANGUERAS
\$ 90.000

Adición Carbón: \$15.000

Adición de Picadura: \$15.000

Opción de Vino con Frutas: \$35.500

CÓCTELES

CLASICOS

CAIPIRINHA

Cachaza, Limón

\$35.000

LYCHEE MARTINI

Ginebra, Lychee

\$45.000

MOJITO

Soda, Ron Blanco, Limón, Yervas Frescas

\$42.000

MOJITO LYCHEE

Soda, Ron Blanco, Lychee

\$43.000

MARGARITA

Tequila, Triplesec, Sales Tratadas

\$39.500

CÓCTELES EXÓTICOS ORIENTALES

AZUL PROFUNDO

Convier Triplesec Azul, Ron, Coco

\$41.000

BANGKOK DREAMS

Triplesec, Whiskey, Martini Rosso, Piña

\$48.000

COMETA BAILEYS

Crema de Whisky Baileys, Convier Coloma Café,
Crema de Chocolate

\$39.500

HILO ROJO

Vodka, Amareto, Fresas

\$41.000

KATHMANDU

\$45.000

PASSION ORIENTAL

Vodka, Conviers, Naranja

\$41.000

SAKE TONIC

Tónica, Sake

\$38.000

PREMIUM

GIN TONIC

Ginebra Tanqueray o Bombay, Naranja, Tónica 1976,
Botánico a Preferencia

\$52.500

DRY MARTINI

Ginebra, Martini Dry

\$42.000

MOCKTAIL

BULAN PURNAMA

Mezcla Exquisita de Coco y Lychees

\$25.500

PASSION FRUIT

Combinación Perfecta de Frutas Tropicales

\$25.500

LASSI

Bebida Lactofermentada Insignia de Kathmandu con Sabor a Mango y Especias

\$25.500

BANANA PASSION

Fusión de Sabores y Texturas con la Cremocidad del Banano y la Intensidad del Maracuyá

\$25.500

TÉ CAPADOKIA

(Frío)

Té Turco con Mix de Manzanas

\$28.500

SODASIÁTICAS

KERALA

Elixir Perfecto con Sabor a Tamarindo Acompañado de la Sutileza del Mango

\$25.500

SHANGHAI

Elixir con un Toque Asiático Combinado con Fresas y Frescas Yervas

\$25.500

SOL NACIENTE

Cordiales de Cítricos con Frutos Amarillos

\$25.500

CAFÉ

CAFÉ AMERICANO

Café Pepa

\$5.500

EXPRESSO DOBLE

Café Pepa

\$6.500

CAFÉ DE LA CASA (FRÍO)

Helado de Vainilla, Cardamomo,
Crema de Chocolate

\$22.500

CAPUCHINO

\$8.500

CAPUCHINO CON LICOR

Baileys

\$13.500

MACCIATO

(Café Pepa, Leche Deslactosada)

\$6.500

INFUSIONES

AROMATICA

Papayuela, Manzana, Zumo de Limón,
Yerbabuena, Clavos, Canela

\$13.500

TÉ CAPADOKIA

(Caliente)

Té Turco con Mix de Manzanas

\$28.500

CERVEZAS

NACIONALES

CLUB COLOMBIA - \$17.000

STELLA ARTOIS - \$17.000

CORONA - \$17.000

BBC \$17.000

ORIENTALES

\$23.000

VINOS

SANGRÍA

\$105.500

VINO CALIENTE

\$38.100

TINTO DE VERANO

(Vino Tinto, Canada Dry, Zumo de Limón, Syrup,
Yerbabuena, Naranja)

\$37.900

VINO TINTO

TERRA MAZZEI

Vino de la Casa - Toscana Clásica Rosso

Botella **\$155.000** - Copa **\$40.500**

VOLCANES RESERVA

Carmenere

Botella **\$170.000**

BARON FILIPPE DE ROTHSCHILD

Cabernet Sauvignon - Languedoc

Botella **\$145.000**

MARQUEZ DEL RISCAL (RIOJA)

Tempranillo Graciano

Botella **\$165.000**

VINOS BLANCOS

VOLCANES RESERVA

Botella **\$159.500**

MARQUEZ DEL RISCAL

Botella **\$160.000** - Copa **\$35.500**

VINOS ESPUMOSOS

LAMBRUSCO DI MODENA

Botella **\$150.000**

MARQUEZ DEL RISCAL

Botella **\$145.000**

VINOS DE RESERVA

ALIWEN PINOT NOIR

Malbec - Mendoza

Botella **\$225.000**

SALENTEIN RESERVA

Botella **\$225.500**

SAKE

Lyche	\$ 41.500
Tradicional	\$ 41.500
Botella	\$ 179.500

LICORES

WHISKYS

	BOTELLA	SHOT 60 ML
Jake daniel 700 ml	\$ 345.500	\$ 39.300
Jamesson 750 ml	\$ 340.900	\$ 38.500
Buchannas 12 años 750 ml	\$ 393.500	\$ 45.500
Buchannas 18 años 750 ml	\$ 598.400	\$ 51.000
Bayles 700 ml	\$ 234.500	\$ 30.300
	MEDIA BOTELLA	
Old Parr 12 años	\$ 310.000	

RON

	BOTELLA	SHOT 60 ML
Ron Mohana Añejo 750 ml	\$ 280.500	\$ 32.500
Ron Mohana Silver 750 ml	\$ 220.100	\$ 27.900

TEQUILAS

	BOTELLA	SHOT 60 ML
Don Julio		
Reposado 750 ml	\$ 550.200	\$ 48.500

VODKA

	BOTELLA	SHOT 60 ML
Smirnoff 700 ml	\$ 254.500	\$ 38.500

APERITIVO

	SHOT 60 ML
Cointrou	
Campari	\$ 37.700
	\$ 37.900

GINEBRA

	BOTELLA	SHOT 60 ML
Tanquerai	\$ 330.000	\$ 41.500
Bombay	\$ 320.100	\$ 32.500
Hendrys	\$ 454.500	\$ 52.500