



KAI  
SUSHI



KAI  
SUSHI

## ENTRADAS

Arrolladito 2U/ \$ 4.500 4U/ \$ 8.500

Arrolladito Primavera de carne o verdura.  
Acompañado de salsa agridulce

Crujientes \$ 5.000

Langostinos apanados acompañados por una mayonesa alimonada.

Gyozas \$ 4.900

Dumplings de cerdo. Acompañados por salsa teriyaki

Kai Explosion \$ 12.900

Finas fetas de salmón con queso saborizado (miso, verdeo y hondashi) realizadas en tempura.  
Acompañado por una salsa picante.

## PRINCIPALES

Salmón Tery \$ 30.000

Salmón sellado a la plancha acompañado por vegetales y salsa teriyaki.

Ceviche Kai \$ 20.900

Salmón fresco, pescado blanco, langostinos y verduras marinados en jugo de limón salpimentado.  
Topping de palta, maíz cancha y cilantro.

## WOKS

Lomo

Arroz Fideos

Pollo

\$ 14.500 \$ 15.000

Salmón

\$ 14.400 \$ 20.900

Mero y camarones

\$ 17.700 \$ 17.800

Vegetariano

\$ 20.000 -----

\$ 13.600 \$ 13.700

Todos los woks vienen con vegetales salteados en salsa de ostras y soja.

## ROLLS TRADICIONALES

Philadelphia

4 Piezas \$ 6.900

Relleno de salmón fresco y queso crema envueltos en alga nori. Sésamo tostado por fuera.

8 Piezas \$ 13.500

Maki Phila

New York Phila

Relleno de salmón fresco y queso crema envueltos por arroz y alga nori.

Dumplings de cerdo. Acompañados por salsa teriyaki

Tamago

Maki Salmon

Relleno de salmón fresco, queso crema y verdeo envueltos en lámina tamago.

Relleno de salmón fresco envuelto por arroz y alga nori.

California

Honey

Relleno de kanikama y palta envueltos en alga nori y arroz. Sésamo tostado por fuera.

Relleno de pasta de salmón cocinado en miel y jengibre envueltos en alga nori, arroz y batata frita. Bañado en salsa de miel y jengibre.

## ROLLS CALIENTES

Kai

4 Piezas \$ 7.100

Relleno de salmón fresco, queso y palta envueltos en arroz y salmón. Rebozado y frito. Acompañado por una salsa de ananá.

8 Piezas \$ 13.600

Ceviche

Futu

Relleno de salmón y pescado blanco marinados con verduras envueltos en alga nori cubierto por finos cortes de salmón. Rebozado con panko y coronado con guacamole.

Relleno de langostinos apanados y queso saborizado envueltos en alga nori, rebozado y frito. Bañado en salsa de miel y mostaza.



KAI  
SUSHI

## ROLLS ESPECIALES

### Passion Fruit

Relleno de palta, queso y palmitos envueltos en lámina de tamago y salmón fresco. Coronado por crocante de batata y bañado en salsa de maracuyá.

### Red Citric

Relleno de langostinos apanados y queso crema saborizado cítrico envueltos en lámina tamago. Bañado en salsa de mango y crocante de batata colorada.

### Tempura Mango

Relleno de langostinos en tempura, queso y palta envueltos en alga nori y arroz. Semi cubierto por salmón fresco y bañado en salsa de mango.

### Tiger

Relleno de langostinos apanados y palta envueltos en alga nori y arroz semi cubierto por salmón fresco bañado por salsa leche de tigre y crocante de batata colorada.

### Smoke

Relleno de salmón ahumado, queso crema y palta envueltos en alga nori y arroz. Sésamo tostado por fuera.

### Eby Crunch

Relleno de langostinos apanados, arroz, queso crema y palta envueltos en lámina de tamago. Bañado en salsa teriyaki.

### Celerity

Relleno de guacamole y langostinos cocidos envueltos en arroz cubierto por salmón fresco y salsa de teriyaki. Acompañado por una mayonesa de apio y chips de papa.

## ROLLS VEGETARIANOS

### Kai Veggie

Relleno de zanahorias, queso crema y palta envueltos en láminas de zanahorias, rebozado y frito. Acompañado por salsa de ananá.

### Fresh Sweet

Relleno de mango, palta y queso crema saborizado con ají picante, cilantro y lima. Cubierto por crocante de batata y salsa de mango.

### Niguiris Palta Flambe

Bocado de arroz semi cubierto por láminas de palta. Flambeado y bañado en salsa Thai.

## SASHIMI, NIGIRIS Y GEISHAS

### Salmón

4U/ \$ 7.200 8U/ \$ 13.800

### Langostinos

4U/ \$ 7.000 8U/ \$ 13.750

### Especiales

4U/ \$ 7.300 8U/ \$ 14.100

### Alma

Relleno de salmón fresco y palmitos envueltos en lámina de tamago y queso crema deshidratado. Coronado por praliné de almendras.

### Tempura Mango

Relleno de langostinos en tempura, queso y palta envueltos en alga nori y arroz. Semi cubierto por salmón fresco y bañado en salsa de mango.

### Mexican Chill

Relleno de salmón ahumado y palta envueltos en alga nori y arroz. Cubierto de salmón fresco sellado por merken (leche de tigre picante) bañado por salsa leche de tigre y lluvia de maíz cancha.

### Buenos Aires

Relleno de salmón fresco, queso, langostinos hervidos y palta envueltos en alga nori y arroz. Semi cubierto por salmón fresco.

### Avocado

Relleno de langostinos apanados y queso picante envueltos en alga nori y arroz. Semi cubierto por palta y salsa sriracha por fuera.

### Fuji

Relleno de salmón fresco, queso crema y negui envueltos en alga nori y arroz. Semi cubierto por tamago y salmón ahumado.

### Eby

Relleno de langostinos en tempura y crocante de batata envueltos en alga nori y arroz. Coronado por queso crema y salsa teriyaki.

4 Piezas \$ 5.300

8 Piezas \$ 10.000

### Beet

Relleno de pepinós agridulces, queso crema y palmitos envueltos en alga nori y arroz. Cubierto por láminas de remolachas bañadas por salsa de maracuyá y lluvia de coco rallado.

### Spring

Relleno de verduras salteadas envueltas en arroz cubierto por palta y acompañado por una emulsión de zanahorias.