DRINKS*

LIMONADAS & JUGOS

| ORIENTAL | 1 |
|-------------------|---|
| Menta y jengibre. | |
| THAI | 1 |
| Mango y albahaca. | |
| | |

| SENCHA | 12 |
|----------------|----|
| Té verde. | |
| FRUIT JUICE | 16 |
| Fruta del día. | |
| | |

15



LEMONCHII

Lychee y lemongrass.

JARRAS DE TÉ

14

SENCHA - Té verde
OOLONG - Té azul
ASSAM - Té negro
JAZMÍN
LEMONGRASS
ANÍS



AGUAS & GASEOSAS

| SIN GAS | 6 | COCA COLA / ZERO | 8 |
|----------|----|------------------|---|
| CON GAS | 6 | INCA KOLA / ZERO | 8 |
| RED BULL | 14 | SPRITE / ZERO | 8 |

BIRU* CERVEZAS

| KO SPICE | 20 | ORION (Japón) | 26 |
|----------------|----|------------------|----|
| OSAKA DRY | 20 | SAPPORO (Japón) | 22 |
| SIERRA ANDINA | 19 | TSINGTAO (China) | 19 |
| CUSQUEÑA RUBIA | 14 | HITE (Corea) | 18 |



ICE * TEAS



| CHINA PASSION | 14 | |
|--------------------------------------|------|--|
| Té Oolong, lychee y maracuyá. | | |
| UNSHU | 14 | |
| Té Jazmín, mandarina y limón. | | |
| BELIMBING | 14 | |
| Té Sencha, carambola y guanábana. | Air. | |
| BUDDHA | 14 | |
| Té Assam, mango y canela china. | | |
| FARANG | 14 | |
| Lemongrass, piña y miel de jengibre. | | |
| KO SPECIAL | 14 | |
| Cebada manzanilla parania y miel | | |

| PASSION BERRY |
|------------------------------|
| Té Jazmín, maracuyá y fresa. |
| GARUDA |
| Té Assam, naranja y mango. |
| TUSAN |
| Coco, guanábana y lychee. |
| |
| BUBBLE TE |
| ICE TEAS CON PERLAS DE TAPIO |
| |

FRUIT TOPPINGS

fresa, mango o lychee.

Adiciona a tu ice tea o bubble tea

14

14

14

17





SAKE * SOJU

| Junmai Ginjo 300 ml | 85 |
|-------------------------|----|
| NANBU BIJIN | 80 |
| Tokubetsu Junmai 300 ml | |
| SAYURI | 75 |
| Nigori 300 ml | |
| OTEVI DRY | 21 |

| CHUNG HA | 55 | |
|---------------------|----|--|
| Korean soju 300 ml | | |
| SHOCHU | 55 | |
| 180 ml | | |
| SHOCHU ON THE ROCKS | 22 | |

KO * STYLE

Elige uno de los SIDES para acompañar

KIMCHI POT

Estofado coreano de cerdo, tofu y col encurtida ligeramente picante.

SWEET & SOUR CHICKEN

Pollo ahumado, piña, anís estrella, pimientos al wok y cashews tostados.

SEAFOOD CURRY

Mix de mariscos, pescado blanco, leche de coco y curry de la casa con hierbas aromáticas.

BULGOGI

Láminas de lomo y vegetales caramelizados a la plancha, servidos con lechugas y ají coreano.

42

42

THAI LIME FISH

Pescado al vapor en hojas de plátano, leche de coco y curry verde.

42

40

GARLIC CHILI SHRIMP Langostinos al wok con hongos shiitake en salsa de ajo picante.

SESAME MISO

Salmón o atún con ajonjolí a la plancha, vegetales a la parilla v salsa sweet miso.

TERIYAKI BEEF

Trozos de lomo y hongos al wok con salsa balsamic teriyaki y hojuelas crocantes.



SWEET & SOUR CHICKEN

12

SIDES

GOHAN

Arroz blanco al vapor.

GREEN SALAD

Mix de lechugas, pepino japonés y aliño cítrico.

KO VEGGIES

Vegetales al wok con ajonjoli tostado.

KO RICE

Arroz con vegetales al wok.



| | 2 |
|--|---------------|
| | |
| | CHOCO ICE PAG |

23

22

22

CHOCO ICE PAO

Min pao crocante relleno de helado de chocolate y salsa de frutos rojos.

MANGO PUDDING

Semifreddo de mango, gelatina de amaretto y mix de frutas con tapioca.

BANANA ROLLS

Crocantes de banana caramelizada, helado de coco y coulis de mango.

MATCHA GREEN COOKIE

Helado de vainilla sobre galleta tibia y amelcochada de té verde con toffee de maní.

VIETNAMESE HOT CHOCOLATE 23

Mousse de chocolate caliente, helado de kion con manjar y castaña tostada.

23

NOODLES*

RAMEN BATAYAKI

44

Lomo a la parrila, fideos en mantequilla ligeramente picante y queso parmesano.

YAKIUDON

38

Fideos gruesos al wok, con salsa yakisoba, pollo, tocino y katsoubushi.

SZECHUAN BEEF

38

Fideos crocantes al wok con lomo, pack choy y frijol chino en salsa tausi.

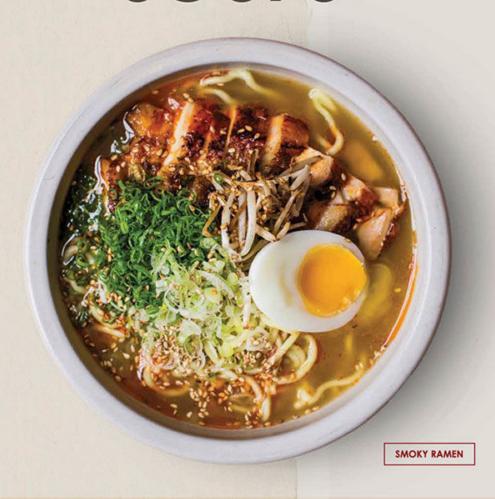
PAD THAI

39

Clásico tailandés con langostinos al wok, limón y maní tostado.



SOUPS*



SMOKY RAMEN

30

30

Caldo concentrado de cerdo, frijol chino al wok, huevo y pollo ahumado.

KO PHO

Tradicional caldo de res vietnamita con fideos de arroz, láminas de lomo y hierbas orientales.

SESAME DUMPLING

27

Caldo ligero con wantanes de pollo, hongos shiitake, col y aceite de ajonjolí tostado.

TOM KA GAI

30

Langostinos, pollo y curry tailandés con leche de coco, zucchini y hojas de albahaca.

RICES *



STICKY WRAP

Envuelto de arroz con castañas en hojas de plátano al vapor con pechuga de pollo en salsa de soya y anís estrella.

NASI GORENG

Clásico de Indonesia salteado con langostinos, huevo montado y satay de pollo en salsa de maní.

36

38

YAKIMESHI

Al wok con panceta char siu, tortilla de huevo, tocino a la parrilla y salsa tonkatsu.

39

BIBIMBAP

Arroz coreano en olla de piedra con salsa picante, huevo a la plancha, lomo al wok y vegetales al vapor.

BOWLS *

CHIRASHI KO

35

Sashimi de salmón, pulpo, tamagoyaki y tobiko sobre arroz de sushi y vegetales orientales.

TUNA POKE

36

Tartar de atún, palta, pepino japonés y salsa pico de gallo asiática sobre arroz blanco.

VEGGIE LEMONGRASS

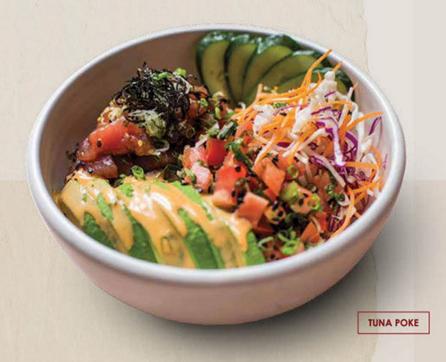
34

Arroz con vegetales al wok, hierba luisa, kion y palta con ajonjolí tostado.

COCONUT SHRIMP

36

Wok de arroz con langostinos, coco y curry tailandés con ensalada de mango y albahaca.



DIM * SUM

VEGGIE DUMPLINGS

Empanadas al vapor relienas de vegetales al wok con salsa de soya ahumada.

SPRING ROLLS

Rollos crocantes de pollo asado y limón con canela china.

15

17

HAR GOW

Clásicos al vapor rellenos de langostino y salsa hoisin.

SIU MAI

16

17

24

22

27

26

Rellenos de panceta y langostino con toques de ajonjolí y spicy tobiko.













SRIRACHA CHICKEN

Pollo crocante con ensalada de col y mayo picante.

MUSH & CASH

Sellados a la plancha con hongos salteados y cashews tostados.

IZAKAYA BURGER

Hamburguesitas de atún a la parrilla y alioli de ajo crocante en min pao frito.

HOISIN PORK

Chanchito asado con encurtido de pepino japonés y culantro.

* SALADS

KYURI CITRUS AVOCADO

Palta, pepino japonés y tofu en aliño oriental con toque picante y limón.

WASABI CAESAR

Lechuga romana, pollo ahumado, crocantes de arroz y salsa cremosa con toque de wasabi.

VIETNAMESE BEEF

Lomo al wok, lechugas crocantes, fideos de soya, hierbas aromáticas y aliño agridulce.

CRISPY ASIAN SLAW

Mix de vegetales orientales, palta, aliño cítrico y pescado empanizado. 26



30



28



VIETNAMESE BEEF

* BITES

26

24

29

26

NORI TACO

En tempura, rellenos de tartar de atún, mayo chipotle y encurtidos.

FILIPINO LUMPIA

Rollos crocantes rellenos de cerdo y vegetales con salsa de limón.

BANGKOK WINGS

Alitas de pollo caramelizadas en salsa agridulce y hierbas orientales.

GYOZA FURAL

Empanadas japonesas de cerdo y langostino con salsa cítrica de soya.

SPICY EDAMAME

Frijoles de sova al wok ligeramente picantes.

SZECHUAN PORK

Panceta de cerdo en salsa de ajo y pimientas con pepino asiático.

24

32

32

KO SHRIMP TEMPURA

Langostinos crocantes con miel de cítricos y phillo strips.

DRAGON TUNA

19/32

19/32

17/29

17/29

17/29

KO * ROLLS

19/32

19/32

19/32

17/29

17/29

NORI TACO

MANGO TROPIC

Cubierta de mango, langostinos empanizados, queso crema y agridulce de maracuyá.

ACV

19/32

Pescado blanco por fuera, langostinos empanizados, palta y leche de tigre Ko.

CRISPY PASSION

Langostinos empanizados y queso crema, cubierto de salmón en miel de maracuyá y phillo strips.

MAKI FURAI

Salmón, palta y queso crema. Crocante por fuera.

EBK ROLL

Tempura de langostinos y queso crema. por fuera láminas de palta, salsa tare

y ajonjolí tostado.

KO MAKI

Langostinos empanizados, pepino japonés y palta, cubierto de mariscos sriracha TNT.

LIME SALMON

Salmón y láminas de limón por fuera, langostinos empanizados y queso crema por dentro. Bañado en salsa

teriyaki.

KANI TIGGER

Cubierta de pulpa de canareio acevichada, relleno de langostinos, lechuga y palta.

DRAGON TUNA

Tartar de atún, pepino japonés, langostinos crocantes, palta, tare y mayo spicy.

YAKINIKU AVOCADO

Lomo a la brasa, langostinos empanizados, cebolla china crocante y crema de palta.

SAKANA KO SLAW

Pescado empanizado, palta, mix de verduras asiáticas y salsa de soya cítrica.