



ESPERIENZA E ISPIRAZIONE NIKKEI

L'immigrazione giapponese in Perù ha più di un secolo di storia. La gastronomia nikkei abbraccia piatti e abitudini culinarie portati dalla comunità giapponese nelle terre peruviane. L'adattamento di ricette proprie, l'impiego di prodotti locali nelle preparazioni e nella trasformazione dei piatti tradizionali peruviani con influenze giapponesi hanno dato forma a una delle cucine più famose e raffinate nel mondo attuale.

OKINA

Okina é una maschera giapponese che rappresenta “un vecchio venerabile” Simboleggia saggezza ed esperienza. Per la sua vecchiaia e il suo comportamento mite, è anche simbolo di prosperità, buon augurio e felicità. A volte Okina è considerata l'incarnazione terrena di Dio.

WASI

Non è una parola della lingua spagnola ma della lingua quechua.

Significa: Casa



SEGUICI SUI SOCIAL



OKINAWASI



OKINAWASINIKKEI



OKINAWASI.IT



FINGER FOOD

* Prodotti surgelati

* **CHICKEN CRISPY FRIED** 7 €
Con salsa chili dolce

* **BACCELLI DI EDAMAME** 6 €
Con salsa di ostrica, peperoncino e furikake

PATATE DOLCI 6 €
Con maionese piccante giapponese

YUCCA FRITTA 7 €
Con maionese peruviana (tubero sudamericano)

* **GAMBERI IN TEMPURA** 7 €
Con salsa agrodolce (x4)

YAKITORI DI SALMONE 7 €
Con salsa teriyaki e sesamo (x2)

* **GYOZA VEGETARIANA** 6 €
Con quinoa soffiata e salsa di soia profumata con aglio e limone (x4)

* **GYOZA DI GAMBERO E VERDURE** 7 €
Con salsa di soia profumata con aglio e limone (x4)

* **HAO KAO DI GAMBERO** 7 €
(ravioli con gambero cotti al vapore e salsa di soia profumata con aglio e limone x4)

MISOSHIRU: ZUPPA DI MISO, DASHI, TOFU, ALGA WAKAME E CIPOLLOTTO 6 €



Machu Picchu
(CUSCO - PERÚ)



ANTICUCHOS

Spiedini marinati e cotti alla griaglia con aji panca, aglio, peperoncino colorato, pepe, comino, origano e aceto.

ANTICUCHO ORIGINALE

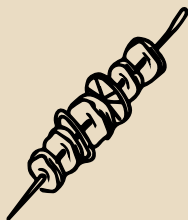
Cuore di vitello con patate dorate, crema huacatay e pannocchia.

10 €

ANTICUCHO DE PESCADO

Salmone, salsa yakiniku, patate dorate e pannocchia.

10 €



FESTIVAL DI CAUSA

Patate schiacciate marinate con peperoncino giallo peruviano e lime.

CAUSA LIMEÑA

Pollo, maionese, piselli, avocado, peperoni, coriandolo, uova sode e olive.

10 €

CAUSA DI TONNO ROSSO

Marinatura in salsa poke, avocado, polvere di nori, furikake e croccante di platano.

13 €

CAUSA ACEVICHADA

Ceviche tradizionale, frittura di pesce e chifle.

10 €

CAUSA DI SALMONE SCOTTATO

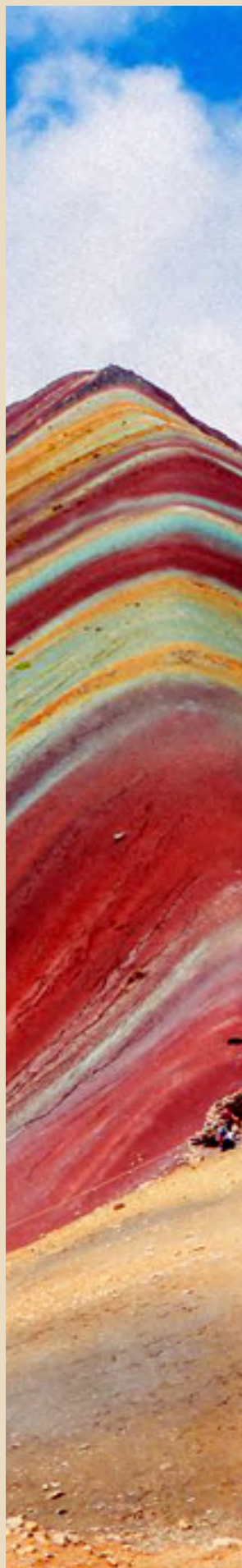
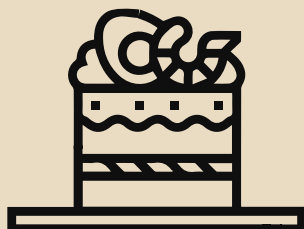
Salsa yakiniku, edamame, snack al wasabi e cipolla croccante.

12 €

CAUSA VEGETARIANA

Goma wakame, edamame, avocado, mix sesamo, salsa poke, croccante di fave e platano.

10 €



Montaña 7 colores
(CUSCO - PERÚ)



CEVICHE Y TIRADITOS

CEVICHE - PATRIMONIO DELL' UNESCO:

Pesce crudo marinato in lime, cipolla rossa, coriandolo, peperoncino peruviano e leche de tigre (brodo di pesce profumato, zenzero e sedano)

CEVICHE OKINAWASI

14 €

Avocado, cipolla rossa, coriandolo, togarashi, frittura di mix di pesce, chifle, katsuobushi e mix di tobiko.

CEVICHE TRADIZIONALE:

11 €

Pesce bianco o salmone, cipolla rossa, coreandolo, peperoncino peruviano, frittura di pesce, chips di patate dolce e chifle.

CEVICHE NIKKEI

14 €

Salmone, pesce bianco, edamame, mix tobiko, furikake e salsa yuzu.

CEVICHE MISTO

15 €

Salmone, pesce bianco, tonno, gambero rosa, cipolla, coriandolo, crema di aji amarillo, chips di patata dolce e chifle.

CEVICHE CALIENTE

13 €

Salmone scottato, edamame, shiro dashi, snack al wasabi, buccia di yuzu e frutta di stagione.

TIRADITO DI SALMONE

14 €

Carpaccio con crema di aji amarillo, furikake, buccia di yuzu e chifle.

TIRADITO NIKKEI

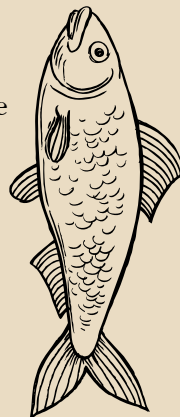
15 €

Carpaccio con tonno rosso, salmone, pesce bianco, salsa yuzu, avocado, croccante di platano, furikake e tobiko di colori.

TIRADITO DI PESCE BIANCO

14 €

Salsa di maracuya, mango piccante, lime, mango fresco, buccia di yuzu e perle di riso.



Costa Verde (LIMA - PERÚ)



PRINCIPALI PERUVIANI

LOMO SALTADO 14 €

Saltato di manzo, aglio, cipolla rossa, pomodoro, peperoncino, soia, aceto, coriandolo, comino, patate dorate e riso con piselli.

AJI DE GALLINA 14 €

Petto di pollo, latte, pane bianco, cipolla rossa, peperoncino giallo, aglio, uova, olive e riso con piselli.

CHAUFA DI MARE (RISO SALTADO) 14 €

Gamberi, salmone, cipolloto, uova, zenzero, soia e olio di sesamo.

CHAUFA AEROPUERTO 15 €

Riso saltato, pollo, bacon, moyashi, uova, moyashi, yakisoba, zenzero, soia, olio di sesamo e cipolloto.

PESCE FRITTO ALLA PERUVIANA 20 €

500gr orata intera marinata in aglio e zenzero, impanata in farina e fritta accompagnata con mix di insalata e patatine fritte.

TRIO MARINO 18 €

Ceviche tradizionale, causa di salmone scottato e mix di pesce fritto.

ZUPPA WANTAN 15 €

Brodo di pollo wantan ripieno di pollo e suino, yakisoba, verza, spalla di suino, pollo, gamberi e cipolloto.



Catedral de Arequipa
(AREQUIPA - PERÚ)



PRINCIPALI GIAPPONESI

DIM SUM MIX 15 €

8 ravioli cotti al vapore con salsa chashu, bacon croccante edamame e perle di riso.

RAMEN 14 €

Chashu, uova, sodo marinato, naruto kamaboko, bambu, alga nori e cipollotto.

MISO RAMEN (VEGETARIANO) 13 €

Tofu, alga wakame, gyoza di verdure e cipollotto.

TONKATSU UDON 14 €

Salsa tonkatsu, edamame, bacon croccante, tonno rosso e croccante di platano.

TONKATSU 14 €

Braciola di maiale impanata con panko, insalata di cavolo e riso.

TATAKI DI TONNO ROSSO 16 €

Impanato in mix di sesamo, ponzu, yuzu, avocado e furikake.

TATAKI DI SALMONE 15 €

Crema al aji amarillo, avocado, furikake, katsuobushi e croccante di cipolla.



Templo del Este
(KYOTO - JAPON)





SUSHI FUSION x8pz

EBI URAMAKI 15 €

Gambero in tempura, avocado, pesce bianco scottato, maionese giapponese, teriyaki e chips di patate.

SAKE URAMAKI 13 €

Pesce bianco, cetriolo ricoperto di salmone scottato, teriyaki e croccante di cipolla e platano.

OKINA URAMAKI 14 €

Salmone, avocado, croccante di platano e tartare di gambero rosa.

LIMA URAMAKI 15 €

Gambero in tempura, avocado ricoperto di pesce bianco scottato e maionese peruviana.

AKA URAMAKI 13 €

Avocado, cetriolo ricoperto di tonno rosso, salsa poke e maionese giapponese.

NIKKEI URAMAKI 14 €

Pesce bianco, avocado ricoperto di salmone scottato, salsa tonkatsu, furikake, croccante di cipolla.

PHILA URAMAKI 11 €

Salmone, avocado, philadelphia, teriyaki e croccante di cipolla.

MAKI 15 €

Gambero in tempura, avocado, maionese piccante, teriyaki e croccante di platano.

CREAZIONE DELLO CHEF 8pz 16 €

SUSHI BOX 20pz 35 €

Sake uramaki

Phila uramaki

Nigiri pesce bianco, tonno, salmone, crudo e scottato.



Monte Fuji (HONSHU - JAPON)



TARTARE

Tonno rosso	14 €
Salmone	12 €
Pesce bianco	12 €

SASHIMI x6

Tonno rosso	12 €
Pesce bianco	9 €
Salmone	9 €

NIGIRI x2

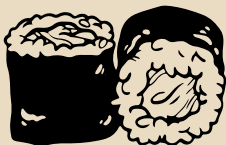
Salmone
Tonno rosso
Pesce bianco

5 €

HOSOMAKI x4

Salmone
Tonno rosso
Pesce bianco

5 €



Arbol de cerezo
(JAPON)

CREA IL TUO POKE BOWL DA SOGNO (14€)

1. SCEGLI UNA BASE

- Riso bianco
- Insalata
- Metà riso e metà insalata



2. SCEGLI 3 PROTEINE

- Salmone
- Spicy salmone
- Salmone scottato



- Spigola



- Spicy tonno



- Tonno



- Bacon croccante



- Chicken crispy fried



- Gamberi in tempura



3. CONDIMENTI (max 3 a scelta):

- Cetriolo
- Avocado
- Edamame
- Goma wakame



- Pomodorini



- Mais



- Mozzarella



- Philadelphia



- Fragola



- Mango



- Tofu



4. SALSINA A SCELTA

- Teriyaki
- Poke
- Salsa yogurt



- Agrodolce



- Sirachamaio



- Soia



- Maionese Giapponese



5. PUOI AGGIUNGERE 2 INGREDIENTI GRATUITI:

- Mandorle
- Pistacchio
- Mix di sesamo



- Cipolla mellata



- Chips patate dolci



- Chips patate





BIRRA Y BIBITE

BIRRA PERUVIANA

5 €

BIRRA GIAPPONESE

5 €

ACQUA LISCIA O GASSATA

2.5 €

COCA COLA / FANTA

3 €

CHICHA MORADA

Bevanda analcolica a base di mais viola peruviano.

5 €

CAFFE

1 €

TE JASMINE

6 €

HOJICHA TE VERDE OSTATO

6 €



Aguas turquesas
(AYACUCHO - PERÚ)



PERUVIAN COCKTAIL

PISCO SOUR 7 €

Pisco acholado, lime, albume, sciroppo e angostura.

MARACUYA SOUR 7 €

Pisco, maracuya, albume, sciroppo.

UMESHU SOUR 7 €

Umeshu, Lime, albume sciroppo.

CHOLO LINDO 7 €

Pisco, sciroppo, angostura, whisky, arancia.

CHOLO CON CHE 7 €

Granadina, pisco, tequila, pompelmo angostura.

CHICHA PUNCH 7 €

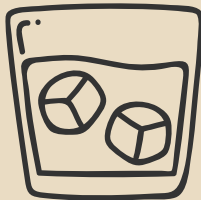
Chicha, limone, sciroppo, gin, togarashi, albume.

ALGARROBINA 7 €

Latte, tuorlo, algarrobina, sciroppo, pisco.

CHILCANO 7 €

Pisco, lime, sciroppo, angostura, ginger ale.



AMARI E CICCHETTI

AMARO 2 €

CICCHETTO DI PISCO 3 €
(Distillato di uva peruviana)

CICCHETTO DI AGUARDIENTE 3 €
(Distillato di canna di zucchero)



DESSERT E GELATI

MOCHI MIX x4pz 7 €

Dolce tradizionale giapponese a base di riso e frutta.

SEMIFREDDO CHEESECAKE 7 €

Cioccolato / mango / frutti di bosco

BROWNIE 7 €

Con gelato al mango, maracuya e frutti di stagione
(senza glutine)

CHURROS CON GELATO 7 €

Gelato mango, maracuya e cioccolato
fondente.

LECHE ASADA 7 €

Dolce peruviano a base di latte, uova, vaniglia e cannella.

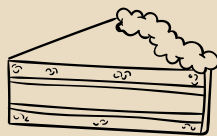
GELATO DI MARACUYA E MANGO (Artigianale) 7 €

GELATO DI ZENZERO 7 €

KURO NINNIKU: GELATO DI AGLIO NERO 7 €

Proprieta e benefici dell'aglio nero:

- * Maggior concentrazione di antiossidanti.
- * Utile per la riduzione del colesterolo.
- * Previene le malattie cardiovascolari.
- * Perfetto per chi ha problemi a livello cutaneo.
- * Rimedio naturale per migliorare le difese e combattere virus e batteri.
- * Combattere l'eccesso di stress e di nervosismo.



Lineas de Nazca (ICA - PERÚ)