

ENTRADAS PARA PICAR

FRÍO FRÍO

Sake Taco (2 unidades) 37

Taquitos rellenos de salmón, guacamole y salsa acebichada.

Portobellos (4 unidades) 39 + Copa Benegas Clara Chardonnay 57

Rellenos de conchas acebichadas.

Causa Rellena de Cangrejo 44

Con una buena yapa de palta y un baño de salsa huancaína.

Tartar Nikkei de Atún o Bonito 49

Con palta y chips de algas nori.

Muchame de Bonito 42 + Copa Benegas Carmela Cabernet Franc 60

Curado en salmuera, con su chalaquita, palta y chips de alga nori.

Rollitos Viet (4 unidades) 51

Lagostinos y vegetales, envueltos en papel de arroz y una salsa ponzu criolla para remojar (Gluten Free).

Pulpo al Olivo 66

Homenaje a la creadora Rosita Yimura, con cebolla blanca y una mayonesa al olivo.

CALIENTE CALIENTE

Wantanes (6 unidades) 34

Generoso relleno de pollo con langostinos y salsa de tamarindo para remojar.

Spring Rolls (6 unidades) 38

Rollitos primavera rellenos de LOMO FINO saltado al wok, va con su crema de rocoto.

Gyozas (6 unidades) 39 ——— NUEVO

Empanaditas a la plancha, rellenos de cerdo y langostinos con una salsita ponzu para remojar.

Wraps de Lechuga (4 unidades) 44

Frescos, rellenos de yasaitame de LOMO FINO al wok (Gluten free)

Súper Conchas en Mantequilla (4 unidades) 51

A la plancha, en mantequilla de naranja, ajo crocante y un toque de furikake

Ebi Mayo 49

Langostinos doraditos, cubiertos de una salsa dulce y cremosa de mayonesa.

Nikkei Wings (10 unidades) 39 + Copa Martino Malbec 59

Alitas crocantes fritas con sal bañadas en salsa teriyaki.

Carpaccio de Entraña Fina ANGUS Americana 71 + Copa Martino Malbec 89

Cocinada sobre una piedra de sal de maras.





Gyosas

PARA COMPARTIR

Trío Chicharrón 72

Fuente con cebiche de pescado al ají limo, causa rellena de cangrejo bañada en salsa huancaína y chicharrón de pescado.

Trío Mariscos 74 + Copa Benegas Clara Chardonnay 92

Fuente con cebiche de pescado al ají limo, causa rellena de cangrejo y arroz con marisco al wok.

Ronda Nikko 94

Fuente con causa anticuchera, pulpo al olivo, cebiche nikkei, pulpito a la chalaca y tempura de pejerrey.

Cebiche en Fuente 96 ——— NUEVO

De pescado con leche de tigre al ají limo



Cebiche en Fuente

CEBICHES Y TIRADITOS

Cebiche Clásico

De pescado en leche de tigre al ají limo.

Pesca del día. 46

Pesca premium. 82

CEBICHÓN Combinado

Clásico de pescado al ají limo y guarnición de chicharrón de mixtura de mariscos y tempura de camote.

Pesca del día. 55

Pesca premium. 82

Cebiche Nikkei 64

Recomendado por el Wall Street Journal, de atún o bonito, pulpo y palta al tamarindo y ajonjolí.

Sake Passion 64 — NUEVO

Laminas de salmón, con una ligera mayonesa de leche de tigre con maracuya y Kawa Garaage.

Tiradito Nikkei 82 + Benegas Carmela Cabernet Franc Rose 100
Pesca PREMIUM con shoyu, aceite de ajonjolí y palta braseada.
Homenaje a Humberto Sato del Costanera 700.



ENSALADA

Chicken Teriyaki Salad 34
Mix de lechugas con pollo teriyaki.

SUSHI

SASHIMI (4 CORTES)

Pesca del día. **34**

Atún o bonito. **36**

Salmón. **38**

Pulpo. **38** + Copa Martino Pedro Ximenez **58**

NIGIRIS

Salmón. 24 (2 unid.)

Crunchy Crispy Rice, de tartar de atún o bonito acebichado, montadito sobre shari crocante. **24 (4 unid.)**

Pulpo Flambeado. 24 (2 unid.)

Entraña Fina ANGUS.
Flambeado con aceite de trufa. **36 (2 unid.)**





MAKIS

Acebichado (10 Cortes) 39 (5 Cortes) 22

Langostino furai y palta, cubiertos de láminas de pescado, salsa acebichada y camotes al hilo.

Shogun (10 Cortes) 39 (5 Cortes) 22

Langostino furai, queso crema, láminas de palta y un baño de salsa taré.

Maki Furai (10 Cortes) 39 (5 Cortes) 22

Empanizado relleno con langostinos furai, queso crema y palta.

Lima Roll (10 Cortes) 39 (5 Cortes) 22

Atún y palta cubiertos con una lámina de atún, salsa de ajo picante y un toque de limón, kión y negui.

Spicy Salmón (10 Cortes) 39 (5 Cortes) 22

Langostino furai y palta envueltos con una lámina de salmón, salsa picante y taré. Para rematar, se flambean con un toque de negui y tōgarashi.

California Roll (10 Cortes) 42 (5 Cortes) 24

Clásico, salmón, palta, queso crema cubiertos con semillas de ajonjolí.

Carretillero Maki (10 Cortes) 42 (5 Cortes) 24

Lomo fino, palta, queso crema en su toque carretillero.

Crispy Roll Maki (10 Cortes) 42 (5 Cortes) 24

Salmón, queso crema, palta, salsa de maracuyá.

Batayaki Roll Maki (10 Cortes) 42 (5 Cortes) 24

Langostinos, palta, cebollita china, hondashi.

DEGUSTACIÓN SUSHI

Bento Box Nikkei para 1 pers. 69 ——— NUEVO

Sashimi de Salmón, Gyozas, Maki Acebichado, Chicken Katsu, Yakimeshi y ensaladita de col. (De martes a viernes)

Puente Nikko para 2 pers. 99

Dos culturas se unen, maki acebichado, spicy, california y crispy (5 cortes de c/u), 2 und. sashimi de atún, 2 und. sashimi de salmón y 2 und. niguiris de salmón.

Barco Sakura Maru para 2 pers. 109

Llega cargado de 4 mini causas, maki acebichado 5 cortes, nigiris salmón 2 und. sake tako 2 und. y 2 und. TNT gunkan de pulpo. Homenaje a los primeros migrantes japoneses llegados al Perú.

Barco Nikko para 4 pers. 199

Entre makis, nigiris y sashimis. Una carga llena de sabor. Makis acebichado, spicy, furai, california (10 cortes de c/u), 4 cortes sashimi salmón, 4 und. nigiri salmón, 4 und. nigiri pulpo.

HOSOMAKIS

Kani Parmesano Hosomaki 45 + Copa Benegas Clara Chardonnay 63
Con pulpa de cangrejo, flambeado y trufado.

SUSHI BOWLS

Sake Bowl 46 + Copa Benegas Carmela Cabernet Franc Rose 64
Para hacerse el light con actitud: shari, salmón y palta bañados en salsa acebichada y gari picado.





Bento Box

AGEMONOS O CHICHARRONES

Tempura de Pejerrey 39

En salsa tentsuyu al ají limo y nabo ralladito.

Chicharrón de Pescado 45

Con yucas fritas y salsa tártara.

Chicharrón de Calamar 58

Calamar fresco (no pota), con yucas fritas y salsa tártara.

Jalea Nikkei 59 + Copa Benegas Clara Chardonnay 77

Una fiesta en la mesa: chicharrón de pescado y mixtura de mariscos con una ensaladita oriental, salsa de maracuyá, yucas fritas y chips orientales al tōgarashi.

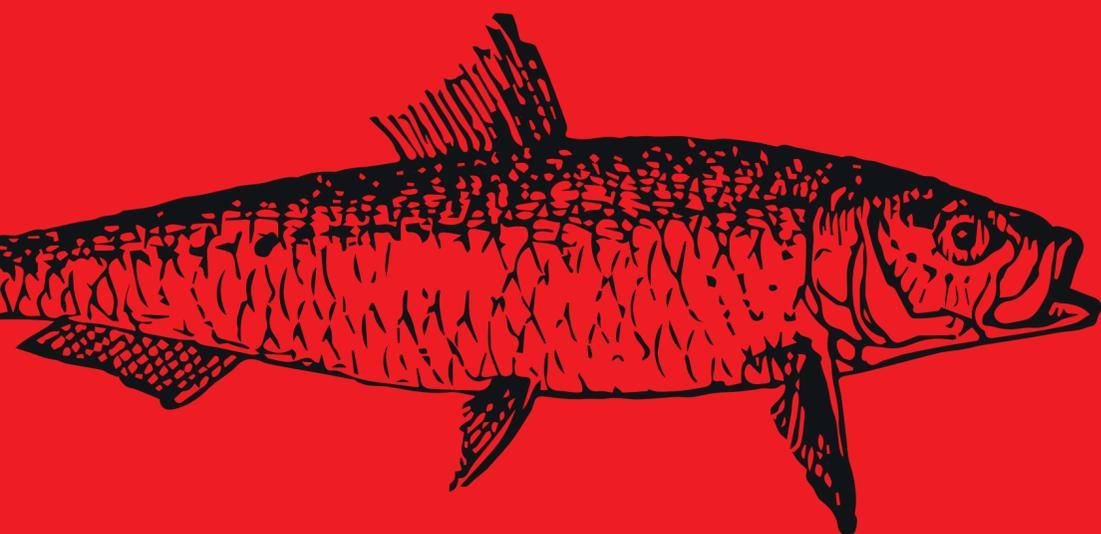
SOPAS

Chupe de Antaño 47

El clásico que todos conocemos, no necesita explicación. De "pescado" o "langostinos" . Ud. elije!

Parihuela 59

En esta versión nikkei, la reina de las sopas se hace con pescado y mariscos al miso y mirín.





SALTADOS AL WOK

Tallarín Saltado Chifero 52

Con Pollo Karaage (chicharrón), verduras orientales y salteado al wok con salsa de ostión.

Saltado Oriental (para compartir) 52 ——— NUEVO

Pescado saltado con verduras orientales y fruta en salsa tamarindo acompañado con chaufa blanco.

Tallarín Saltado Carretillero 58

Con calle pero elegante, preparado en wok caliente y humeante con LOMO FINO.

Clásico LOMO FINO Saltado al Wok 62 + Copa Martino Malbec

Fino como siempre, viene con papas amarillas fritas y arroz con choclo bien graneado.

TEPPAN O PARRILLA

Filete de Pescado 52

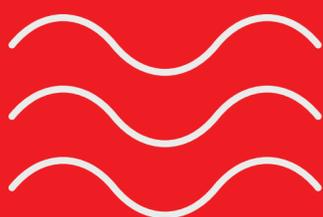
En la sencillez está el gusto: pesca del día con champiñones, papas nativas y vegetales salteados al wok.

Filete de Salmón 69 + Copa Martino Malbec 89

Con risotto al ají amarillo y saltado de langostinos al wok, con arroz arbóreo por supuesto!

Pulpo a la Parrilla 77

Sale con chimichurri de rocoto, yucas fritas y vegetales grillados.



GOHAN O ARROCES

Yakimeshi Envuelto (chaufa japonés) 49

En tortilla de huevo, con un saltado de pollo y champiñones al wok.

Aeropuerto Nikko 49

Arroz frito donde aterrizan verduras orientales y pecanas, chanchito glaseado y ensaladita de mango con berros.

Arroz con Mariscos 52 + Copa Martino Pedro Ximenez 72

Preparado al wok, con su mixtura de mariscos!

Chaufa Nikkei 59

Para compartir, con salchicha china, hongo shitake, langostinos y nuestro chanchito asado.

KATSUS Y APANADOS

Chicken Katsu 39 ——— NUEVO

Filete de pierna de pollo apanada al panko con ensalada de col y chaufa blanco

Tonkatsu 49 ——— NUEVO

Apanado de cerdo al PANKO con ensalada de col y chaufa blanco.

Tallarines Verdes Panko 59 + Copa Martino Malbec 79

Con apanado de LOMO FINO al PANKO.





**CHICKEN KATSU
Y TONKATSU CLÁSICO**

**APANADO DE POLLO O CERDO AL PANKO, CRUJIENTE CON
ENSALADA DE COL, SALSA TONKATSU Y ARROZ CON FURIKAKE.**

FUSIÓN CHOLOPONJA

Chijau Fish 44 — NUEVO

El clásico Chijaukay, pero no con pollo sino de pescadito crocante y acompañado con chaufa blanco.

Arroz con Pato 69 + Copa Martino Malbec 89

Marinado en shoyu, curry y ostión mas su salsita criolla.

Seco de Cabrito (preguntar disponibilidad) 79 — NUEVO

Macerado en chicha de jora, zapallo loche y salsa de ostión, lleva una guarnición de arroz con choclo y frejol canario.

KIDS

Tori Tempura 24

Tempura de pollo en teriyaki, con papas amarillas fritas.

Pescado Panko 36

Apanado de pescado al panko, con tallarines verdes.

GUARNICIONES

Arroz blanco (taza) **7**

Arroz con choclo (taza) **8**

Yakimeshi (chaufa japonés. Taza) **10**

Chaufa blanco (taza) **10**

Yucas fritas (porción) **9**

Papas amarillas fritas (porción) **10**



Chijau Fish

POSTRES

Crema Volteada de la Abuela 24

Para muchos, la mejor de Lima, Perú y balnearios.

Semifredo de Lúcumas 25

Galleta de chocolate, lúcumas, crumble y salsa de chocolate.
Super fresco.

Queso Helado 26

Sorbete de queso helado, con chantilli de canela y praliné de pecanas.

BEBIDAS

Agua San Luis con/sin gas	8	Limonada	14
Gaseosas	8	(natural, hierba luisa, hierba buena)	
Chicha morada	10	Cafe americano/expreso	9
Chicha frozen	12	Cafe expreso doble	12
Limonada frozen	15	Infusiones naturales	9

CERVEZAS

Cusqueña	14	Corona	16
Pilsen	14	Sapporo	24
Stella Artois	16		

LOS ESPECIALES DE NIKKO

Yan Ken Po	35	Lychee Martini	35
Gin/ licor de duazno sake / fresas.		Vodka / licor de lychee / fruta lychee.	
Nikkoto	35	Dragon Moscow Mule	35
Gin / aperol / agua tónica/hielo.		Bourbon whiskey/limón/moras / ginger beer/hierba buena.	



LOS CLÁSICOS DE PISCO

Pisco Sour Clásico 26
Pisco / limón / jarabe de goma clara de huevo.

Chilcano Clásico 26
Pisco / limón / amargo de angostura / ginger ale.

Pisco Punch 35
Pisco / jugo de piña / limón jarabe de goma/marrasquino.

Chilcanos Especiales 26
Como el clásico, pídelo también de maracuyá, kió, lemongrass, eucalipto, lychee y frutos rojos.

LOS CLÁSICOS DEL MUNDO

Piña Colada 26
Ron/jugo de piña/crema de coco.

Algarrobina 26
Pisco/leche/algarrobina/canela.

Moscow Mule 30
Vodka/ginger beer/jugo de limón.

Mojito 30
Ron/azúcar/limón/hierba buena agua gasificada.

Aperol Spritz 30
Aperol/espumante/agua gasificada.

Long Island Iced Tea 30
Pisco/gin/ron/vodka/triple sec jarabe de goma/coca cola.

Amareto Sour 30
Pisco/amareto/jarabe de goma sumo de naranja/limón.

Gin Tonic 30
Gin/tonica/botánicos a elección.

Negroni 35
Gin/vermouth/campari.

LOS DE SIEMPRE, EN LAS ROCAS

Ron 30
Habanna club / Zacapa

Whisky 30
Johnnie Walker black label / Old Parr

Vodka 30
Absolut

NIKKO MOCKTAILS (SIN ALCOHOL)

Mai Tai Mocktail 21
Jugo de naranja/jugo de piña/ granadina/agua con gas.

Passion Mocktail 21
Te jazmín/maracuyá/zumo de naranja/miel de abeja.

¡NOCHES CON CHISPA!

**2 X 1 EN MAKIS
Y CÓCTELES EN PROMOCIÓN**

DE MARTES A SÁBADO DESDE LAS 5 PM HASTA LAS 10 PM



CARTA DE VINOS

Benegas Carmela Rose 18
(Rosado Copa)

Benegas Clara Chardonnay 18
(Blanco Copa)

Martino Pedro Ximenez 20
(Blanco Copa)

Martino Malbec 20
(Tinto Copa)

Martino Cabernet Franc 80
(Tinto Botella)

Finca La Anita Sauvignon Blanc 115
(Blanco Botella)

Finca La Anita Malbec Rose 115
(Rosado Botella)

Eduardo Vidal Gran Final 115
(Tinto Botella)

Marcelo Pelleriti Chardonnay 180
(Blanco Botella)

Mendel Malbec 195
(Tinto Botella)

FINCA LA ANITA SAUVIGNON BLANC

VINO BLANCO DE COLOR AMARILLO PÁLIDO, EN NARIZ CAPAS CITRICAS, EN BOCA PRESENTA UNA ACIDEZ ENVOLVENTE CON TEXTURA Y VOLUMEN



MARCELO PELLERITI SIGNATURE CHARDONNAY

VINO BLANCO FRESCO, COMPLEJO Y ELEGANTE CON ACIDEZ EQUILIBRADA Y PESO EN BOCA



FINCA LA ANITA MALBEC ROSE

DELICADO COLOR ROSA PALIDO, NARIZ AMPLIA CON AROMAS A FRUTILLA, EN BOCA ES DELICADO Y FRESCO



MARTINO CABERNET FRANC

VINO TINTO FRESCO, CON COMPLEJIDAD Y AROMAS A NOTAS HERBALES



EDUARDO VIDAL GRAN FINAL

VINO COMPLEJO CON AROMAS A FRUTOS ROJOS, DE GRAN COMPLEJIDAD Y VOLUMEN



MENDEL MALBEC

VINO ROJO INTENSO CON CUERPO, ELEGANTE Y FACIL DE TOMAR, EQUILIBRADO Y PROFUNDO.





NUESTROS HORARIOS:

Martes- Sábado: 12pm-10pm
Domingo: 12pm-5pm

PEDIDOS:

nikko.com.pe

RESERVAS:

nikko.mesa247.pe/reservas/nikko

