



LA CARTA

TIRADITOS / CEVICHES

TIRADITO THAI /50/

Pescado blanco en nuestra salsa thai a base de leche de tigre y curry casero.

TIRADITO NIKKEI /50/

Atún bañado en salsa nikkei con hilos de culantro y ají limo.

TIRADITO PASSION /50/

Láminas de salmón bañadas en salsa de maracuyá con toques cítricos, hilos crocantes y arúgula orgánica.

TIRADITO ACEVICHADO TROPIC /50/

Salmón, palta, mango, hilos de camote, y leche de tigre al miso con coco.

CEVICHE OZU /57/

Pesca del día, palta al carbón, leche de tigre al ají amarillo, camote glaseado y aros de calamar.

CEVICHE CLÁSICO /55/

Pesca del día con leche de tigre al limón, camote glaseado, cancha molida y choclo desgranado.

CEVICHE CARRETILLERO /57/

Pesca del día con leche de tigre al rocoto, aros crocantes de calamar, camote glaseado, cancha molida y choclo desgranado.

CEVICHE CON PULPO A LA PARRILLA /65/

Pesca del día con leche de tigre al limón, láminas de pulpo a la parrilla, camote glaseado, y choclo.

NIGIRIS / GUNKAN

SHAKE /25/

Shari, salmón, salsa miso combinada con ishiyaki, massago, negi y furikake.

NIKU /25/

Láminas de lomo en salsa ahumada.

TNT (HOTATE/EBI/TAKO) /25/

Conchas de abanico o langostinos de barra o pulpo en salsa spicy.

SHIROMI /25/

Shari, láminas de pescado bañadas en salsa Ishiyaki.

TEMAKI /25/

Con 1 proteína y 2 vegetales.

TEMAKI ESPECIAL /29/

Con 2 proteínas y 2 vegetales.

SASHIMI

TAKO /27/

4 cortes de Pulpo.

SHAKE /30/

4 cortes de salmón.

MORIAWASE /140/

Selección de cortes de sashimi de distintas proteínas.

SHIROMI /27/

4 cortes de pescado blanco.

MAGURO /27/

4 cortes de atún.



MAKIS CLÁSICOS /36/

ACEVICHADO

Ebi fry y palta, cubierto de atún, en salsa acevichada.

TIGER

Ebi fry, queso crema por dentro y cubierto con mayo spicy, hilos de camote crocante y salsa teriyaki.

FURAI

Salmón fresco con queso crema y palta, empanizado y frito.

VEGGIE

Shitake, kiuri, palta y espárrago, con nori por fuera, y con salsa ponzu.

EBICADO

Ebi fry con queso crema, cubierto con palta y bañado en salsa tare.

CALIFORNIA

Salmón, kiuri y palta, envuelto en negi y topping de massago.

CRISPY

Ebi fry, queso crema y palta cubierto con skin crocante, en salsa taré.

MAKIS ESPECIALES /39/

OZU MAKI

Nori fry por fuera, trucha ahumada, queso crema, ebi barra, shari, salmón, quinoa pop y miel de kión.

RICE PAPER ROLL

Relleno de atún, palta, pepino, lechuga y langostino karami, acompañado de salsa ponzu.

ROLL CROCANTE DE POLLO O LANGOSTINOS

Queso crema especiado, pollo crocante, lechuga romana, mango y salsa spicy sweet.

LEMON CRUNCHY

Ebi fry, hilos de masa filo crocante, queso especiado por dentro, y por fuera láminas de trucha ahumada con medias lunas de limón.

KANI MAKI

Relleno de ebi, palta, y por fuera cangrejo con mayo cheese spicy.

VOLCÁN

Relleno de kiuri, ebi fry y mix de mariscos gratinados.

TAKO BANGKOK

Ebi fry, verduras al wok, con topping de pulpo en salsa de curry rojo.

PARRILLERO

Ebi fry, queso crema y espárrago, cubierto de lomo y chimichurri.

THAI

Ebi fry, espárrago por dentro, acompañado de topping de mixtura de mariscos con curry verde.

ENSALADAS

SUNOMONO /34/

Crujientes rodajas de pepino japonés, wakame con aliño Su y semillas de ajonjolí tostadas, con pequeños trozos de pulpo y ebi barra.

OZU SALAD /39/

Salmón tataki en finos cortes con mix de lechugas y palta, en salsa nikkei.

O
Z
U

PARA EMPEZAR...

GYOSAS DE PATO /37/

Fritas, rellenas de nuestro pato criollo, en salsa de curry con chalaquita de cocona.

STEAM PAO /37/

Tipo Min Pao al vapor, 3 unidades, por dentro panceta crocante, rabanitos encurtidos, chips de papa, chalaquita de cocona y mayonesa de curry.

MASITAS AL VAPOR /37/ (6 unid)

De cerdo y langostinos, con salsa de especias orientales.

SPRING ROLLS /37/ (6 unid)

Los clásicos rollitos envueltos en masa crocante, servidos con salsa agridulce.

ASIA ON FIRE /42/ (6 unid)

Mariscos y conchas salteadas al wok con salsa aromatizada, toques de limón. ¡Vienen encendidas!

MUSLITOS BANGKOK /40/ (6 Unid)

Muslitos marinados con especias aromáticas, acompañados de mix de lechugas, y servidos con salsa bangkok.

WANTANES AL VAPOR /42/ (6 Unid)

Rellenos de langostinos, servidos sobre salsa de curry rojo, leche de coco y queso parmesano.

THAI TOM /41/ (6 unid)

Cucharitas de langostinos grillados en salsa de poro, servidas con hilos de masa wang y massago.

PARA CONTINUAR EL VIAJE...

ARROZ THAI CON PROTEÍNA A ELEGIR:

Lomo Fino /57/: En dados y sellados en su punto.

Pollo /52/: Pechuga en salsa thai y ajonjolí.

Langostinos /57/: En salsa nikkei y toques cítricos.

Pesca del día /57/: A la parrilla, con ostión y limón.

POLLO CON CASHEWS /50/

Jugosos trozos de pollo salteados con vegetales, mango, cashews, en salsa dulce de ajos.

YASAITAME DE VEGETALES /40/

Vegetales orientales salteados al wok.

YASAITAME CON PROTEÍNA A ELECCIÓN:

Lomo /52/ Pollo /50/ Langostinos /52/ Pescado /52/

WOK OZU /50/

Salteado de pollo y vegetales, en salsa miso.

PESCADO EN SALSA DULCE DE AJOS /55/

Con salsa de ciruela y ajos dulces, anís estrella y arroz blanco con ajonjolí tostado.

GRILL TOFU /49/

A la parrilla, en salsa asiática, con curry y vegetales.

PARRILLA THAI /60/

Pescado / pulpo / lomo / pollo a la parrilla con leche de coco, tamarindo, curry y vegetales.

SATE RICE /45/

Arroz al wok con cerdo crocante y miel de rocoto.

BANGKOK RICE /45/

Arroz del sureste asiático con jamón ahumado y espárragos.

ARROZ FRITO /45/

Jugoso pollo trozado, piña, pasas, vegetales y maní en combinación perfecta.

SAHOFAN SATE /Pollo 52, Lomo 60/

Fideo asiático salteado con vegetales en salsa nikkei con pollo o lomo.

LOMO A LA ALBAHACA /60/

Aromatizado con albahaca, Hierba Luisa y chili, servido con vegetales en su punto y arroz blanco.

PAD THAI /59/

Fideos de arroz salteados con langostinos, cerdo, holantao maní y frejol chino en salsa de pescado y tamarindo.



PLATOS ESPECIALES

PASTEL DE CHOCLO /40/

Relleno de tierno asado de tira en salsa de cocción y presentación de autor.

INSPIRACIÓN DE LA SELVA /67/

Panceta crocante tipo caja china, patacones de plátano bellaco, cecina y chorizo en hojas de bijao con chalaquita de cocona y mayonesa de curry.

LOMO SALTADO OZU /55/

Lomo fino preparado al estilo criollo, acompañado de arroz con choclo.

ASADO DE TIRA CON TACU TACU DE OYUCO /67/

24hrs de cocción al vacío a baja temperatura dan como resultado este exquisito asado criollo con toques orientales, acompañado con succulento tacu tacu de Olluco en aceite de oliva y parmesano choclo.

ARROZ CON PATO OZU /70/

Pato seleccionado cocido al vacío 18hrs a baja temperatura, con el inconfundible sabor norteño pero siempre al estilo Ozu, acompañado con sarza criolla apaltada.

PANCETA CROCANTE /50/

Tipo caja china, con salsa oriental y champiñones salteados con parmesano, acompañado de quinotto a la crema.

AEROPUERTO AMAZÓNICO /49/

Arroz y fideos chinos salteado con cecina, chorizo, verduras, hongos y su platanito dulce, coronado con tortilla de huevo enrollada con sweet chilli sauce.

BBQ SMOKED RIBS /69/

Cocidas al vacío a baja temperatura 18hrs, en bbq de la casa, acompañadas con ensalada, papas fritas y manzanas acaneladas.

CURRYS /SABORES DE TAILANDIA/

Proteína a elección:

POLLO / CERDO / TOFU (50) LOMO / PESCADO / LANGOSTINOS (57)

RED CURRY

Holantao, zucchini, champiñones.
Recomendación: con Langostinos.

GREEN CURRY

Albahaca, leche de coco y champiñones.
Recomendación: con Pollo.

CURRY OZU

Mix de mariscos al wok, con curry casero, leche de coco, vegetales asiáticos y fideos udon.

YELLOW CURRY

A base de canela, kiñon, fideos fansi y ramas de culantro.
Recomendación: Con Pollo.

POWER CURRY (AL ESTILO PANANG)

Toques de mantequilla de maní y aromatizado con hojas de Lima Kafir.
Recomendación: Con Pollo.

SOPAS

UDON NIKKEI /39/

Delicioso balance entre dos currys, hacen que el fideo udon se mezcle con el pollo salteado, el zucchini y el holantao.

THAI /39/

De pollo o langostinos, al curry verde, leche de coco, con fideo fansi.

DE LANGOSTINOS /42/

Sopa de langostinos picante, champiñones, tomate y cebolla china aromatizada con hojas de Lima Kafir y curry.

DE LECHE DE COCO /42/

Con pollo trozado, leche de coco, hojas de Lima Kafir, toques de Hierba Luisa, cebolla blanca y champiñones.



PARA CERRAR...

SAKURA'S GARDEN /32/

El árbol de cerezo, nuestro postre bandera, full chocolate, bizcochuelo de té matcha, frutos del bosque, helado de chocolate y helado de frutos rojos, coronado con algodón de azúcar.

YUCAMOCHI /26/

Clásico budín de yuca japonés al estilo Ozu, acompañado de helado de té verde matcha y bubble red fruits.

HOT APPLE PIE /26/

Salsa de manzana sobre plancha caliente, pie de manzana en capas a nuestro estilo, coronado con helado de vainilla de Madagascar.

MATCHA LAVA CAKE /26/

Bizcochuelo por fuera y cremoso por dentro, té matcha y chocolate blanco, acompañado con helado de frutos rojos.

PLATANITO OZU /26/

Banana en tempura de almendras con miel de cognac acompañado de helado de la casa.

TORTA DE CHOCOLATE /23/

Conocida como la mejor de Lima.

COPA HELADO ARTESANAL /22/

Helado hecho en casa.

