

尾酒 亚洲餐吧 :P 鸡尾酒 :O 亚洲餐吧

**YATAI
YATOI**

**MENÚ
MEDIODIA**

**NUESTRO
MENÚ**

**NUESTRAS
BEBIDAS**

**¡PROBÁ SUERTE EN LA MÁQUINA DE PELUCHES!
VALOR DE 1 FICHA \$2.000**

MEDIODÍAS

Lunes a viernes / 12hs a 16hs

MENÚ YATAI

1 PLATO PRINCIPAL

Sushi (10 Rolls y 3 Niguiris)

Pad Thai Veggie

Donburi

Katsu Curry Udon

+BEBIDA

Agua / Gaseosa / Limonada / Copa de vino
o Cerveza

\$16.500

MENÚ YATOI

1 ENTRADA

Gyozas x 3 un

Kahla Pli

Satay de pollo

Butter Miso

+1 PRINCIPAL

Sushi (10 Rolls y 3 Niguiris)

Pad Thai Veggie

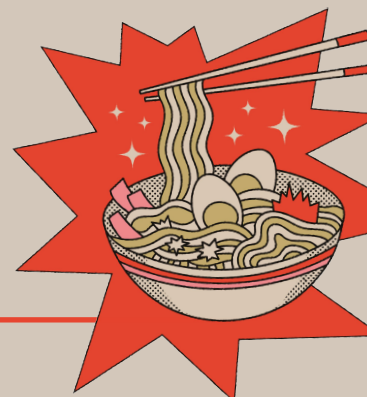
Donburi

Katsu Curry Udon

+BEBIDA

Agua / Gaseosa / Limonada / Copa de vino
o Cerveza

\$20.500





SALÓN

ENTRADAS

PAPAS YATAI (V)	\$8.500
Papas fritas sazonadas con especias asiáticas	
GYOZAS	\$12.000
Ravioles chinos de cerdo con salsa ponzu	
SATAY DE POLLO (A) (P)	\$9.000
Brochette de pollo a la parrilla laqueado con salsa de maní.	
BUTTER MISO (A) (Z)	\$14.000
Salteado de calamar, chaucha y manteca de miso y maní.	
KAHLA PLI (V)	\$10.000
Repollo braseado, mix de verdes, salsa de curry amarillo y furikake.	
NEMS SONG	\$15.000
Roll de papel de arroz, relleno de langostinos, mango, cebolla morada, akusay, hierbas y salsa nouc cham (3u.)	
TIRADITO DE RES (Z)	\$15.000
Nouch cham, lemongrass, kiwi, echalotes fritos, cilantro y maní.	
HONEY SHRIMPS (Z)	\$17.000
Langostinos marinados, rebozados en fideos de arroz crocante, salsa dulce de lima y leche condensada.	
TARTAR DE TRUCHA (P)	\$16.500
Trucha cortada a cuchillo, togarashi, manzana, yema curada en soja, coral crocante, chilli oil y salsa ponzu.	
BAO DE PANCETA (P)	\$15.000
Pan de bao clásico con panceta, alioli, sriracha y cilantro.	
BAO VEGGIE (V) (P)	\$11.000
Pan de bao clásico con gírgolas, alioli, sriracha y cilantro.	

PRINCIPALES

PAD THAI	\$25.000
Bowl de fideos de arroz salteados con langostinos, calamares y verduras, acompañado con cilantro y maní japones.	
OPCIONAL (V)	\$19.000
KATSU CURRY UDON	\$24.000
Fideos de udon, curry japonés y milanesa de cerdo.	
DONBURI (Z)	\$25.000
Arroz frito, lomo marinado a la parrilla, yema de huevo curada	
PANCHO TERI (P)	\$12.000
Pancho con salsa teriyaki en pan de bao, kimchi, pickles de pepino, alioli de cilantro y maní japonés.	
BO XAO (P)	\$24.000
Bowl de fideos de udon con bondiola marinada con lemongrass, jengibre, ajo, cilantro y furikake.	
TRUCHA MISO	\$26.000
Trucha marina en miso a la plancha con arroz con togarashi y manteca japonesa.	
CRISPY RICE CON HONGOS (Z)	\$20.000
Arroz crocante con miso a la sartén con, alioli japonés, hongos salteados, cilantro.	
BULGOGI CHICKEN SANDWICH (P)	\$17.000
Pan brioche, pata muslo apanado, cheddar, pickles de pepino, repollo con mayo spicy, acompañado de papas fritas.	
CRISPY PORK BELLY	\$23.000
Panceta crocante, puré de coliflor ahumado, y salsa tonkatsu (opcional: salsa picante)	
RAMEN (P)	\$19.000
Shio ramen, fideos, pollo, huevo, tamago, naruto, nori, shitake y verdeo.	
RAMEN VEGGIE (V) (P)	\$17.000
Miso ramen, fideos, tofu, limon, choclo, shitake, verdeo y nori.	

SUSHI

NIGUIRI DE TRUCHA (A)	\$9.000
Niguiuri de trucha flambeada con salsa miso y verdeo (4u.)	
YATAI ROLL (A)	\$17.000
Langostino, palta y pepino, envuelto en trucha (10u.)	

POSTRES

TAIYAKI	\$9.500
Waffle relleno de helado americana, caramelo de miso, salsa de chocolate, furikake de almendras y nueces.	
KURO ROLL	\$9.500
Roll de cacao negro, relleno de mousse de dulce de leche, acompañado de un dip de salsa de dulce de leche.	

OTOSHI	\$1.500
Servicio de Mesa	

(V) VEGETARIANO (P) PICANTE (M) MUY PICANTE

(A) APTO CELÍACO

(Z) NO DISPONIBLE PARA DELIVERY, NI TAKE AWAY

@yataiyatoi

yataiyatoi.com

BEBIDAS

S/ALCOHOL	LINEA COCA COLA 354ml	\$4.300
	AGUA MORGAGE CON o SIN GAS 500ml	\$3.900
COFFEE	CAFÉ NESPRESSO	\$4.300
OWRS BLEND TEA	VERDE	\$4.000
	ROJO	\$4.000
	NEGRO	\$4.000
MOCKTAILS	BETTER THAN MELONA Almíbar de té verde, jugo de melón y chia activada	\$5.500
	COCOBUNGA Almíbar de lemongrass, limón y leche de coco	\$5.500
	LIMONADA YATAI Consultá los sabores	\$5.500
CERVEZAS	CORONA 330ml	\$6.000
	STELLA ARTOIS 330ml	\$5.500
	PATAGONIA 473ml	\$6.900
	TSINGTAO 450ml	\$7.100
COCKTAILS	OKASHI COCORUM Ron dorado, falernum, almíbar de lemongrass y leche de coco.	\$9.500
	KARAI MANGO Tequila, sake, mix de cítricos, mango y tabasco.	\$9.500
	LE KARA APEROL Aperol, sake, matcha, limón y cerveza rubia.	\$9.500
	NEGRONI-ZU Gin, Cynar, vermú rojo, apricot brandy, y sashimi de naranja.	\$9.500
	GIN & TONIKKU Gin London Dry, tzu, limón y tónica.	\$9.500
	ASIAN MICHELADA Sake, Tabasco, cerveza rubia y pincho de pickles.	\$9.500
	MANHATTAN Mezcla Whisky, vermut rojo y angostura, servido con una cereza.	\$9.500
	OLD FASHIONED Bourbon, Angostura y azúcar.	\$9.500
	BOULEVARDIER Bourbon, vermut rojo y Campari.	\$9.500
	PENICILLIN Base de Whisky escocés, miel jengibre y limón.	\$9.500
	APEROL SPRITZ Aperol, Chandon Extra Brut, soda.	\$9.500
	GIN TONIC Gin Beefeater y agua tónica.	\$9.500
	WHISKY	JOHNNIE WALKER RED
JOHNNIE WALKER GOLD		\$13.900
JACK DANIEL'S		\$6.300
SAKE*	YAEGAKI	\$11.000
	JUNMAI	\$11.700
	SAYURI NIGORI	\$4.900
	IMO SENYA	\$6.200
LICOR*	UMESHU GENSHU	\$11.500
	NIGORI YUZUSHU	\$10.000
*4 SHOTS (50ml)		
TEQUILA	SOMBRERO NEGRO	\$4.000
COPA DE VINO	ÁLAMOS SAUVIGNON BLANC Catena Zapata	\$6.500
	ÁLAMOS MALBEC Catena Zapata	\$6.500
	ÁLAMOS MALBEC MACERACIÓN ATENUADA Catena Zapata	\$6.500
VINOS	KUNG FU MALBEC Jarilla Wines	\$33.000
	KUNG FU PET NAT Jarilla Wines	\$33.000
	LE PETIT VOYAGE TORRONTÉS Jarilla Wines	\$22.000
	LE PETIT VOYAGE PET NAT Jarilla Wines	\$22.000
	HEY MALBEC El garage de Aldo	\$19.500
	HEY ROSÉ El garage de Aldo	\$19.500
	NARANJO Jarilla Wines	\$19.500
	ALAMOS SAUVIGNON BLANC Catena Zapata	\$16.200
	ALAMOS MALBEC MACERACIÓN ATENUADA Catena Zapata	\$16.200
	SAINT FELICIEN MALBEC Catena Zapata	\$20.500
	SAINT FELICIEN CHARDONNAY Catena Zapata	\$20.500
	SAINT FELICIEN PINOT NOIR Catena Zapata	\$20.500
	ANGELICA ZAPATA CHARDONNAY Catena Zapata	\$47.000
ESPUMANTES	BARON B EXTRA BRUT Chandon	\$35.000
	CHANDON DÉLICE	\$21.900
	CHANDON APÉRITIF	\$21.900
	CHANDON ROSÉ	\$21.900
	CHANDON EXTRA BRUT	\$21.900

PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS