

DIM SUM 4 unidades

+
UND

HONG KONG DUMPLINGS

rellenos de pescado blanco y camarón al vapor con salsa yuzu.

VEGGIE JIAOZI 🌿

empanadas a la plancha rellenas de vegetales al wok con salsa ponzu.

SIU MAI

rellenos de panceta y camarón con salsa de soya cítrica.

WON TON

crocantes de cerdo especiado con salsa agridulce.

SPRING ROLL

rollitos crocantes de pollo ahumado con canela china y limón.

CHILLI DUMPLINGS

empanadas de res al vapor, chimichurri de ajíes y cilantro.

BAOZI

bao al vapor de cerdo asado, negi y canela china.

CHA SIU ROLL

rollo crocante, relleno de cerdo con salsa BBQ asiática.

CRAB RANCOON

masa crocante rellena de jaiba, queso crema, ajonjolí y cebolla con salsa agridulce.

ASIAN KITCHEN POWER

Precios en pesos colombianos, incluyen impuestos.

KO

ASIAN
KITCHEN

ASIAN
KITCHEN
POWER

KO PARQUE LA 93
KO UNICENTRO

 /koasiankitchenbog/

 /koasiankitchenbog

www.koasiankitchen.com

POWER BITES

NORI TACOS 2 unidades

+
UND

CHIPOTLE TARTARE

de atún o salmón, mayo chipotle, rabanito encurtido y cilantro.

CHILLI CRAB

smoky chilli mayo, pulpa de cangrejo, pepino japonés y limón.

SMOKED VEGGIE 🌿

salsa de soya cítrica, vegetales ahumados, crema de aguacate y shari.

CURRY BEEF SAMOSA (4 unidades)

empanadas indias rellenas de carne de res al curry y vegetales.

TAKOYAKI (4 unidades)

clásico japonés a nuestro estilo con pulpo, katsuobushi y salsa tonkatsu.

SRIRACHA CHICKEN (2 unidades)

pollo crocante con ensalada de repollo y mayo picante en bao buns.

IZAKAYA BURGERS (2 unidades)

mini hamburguesas de shiromi o atún a la parrilla y alioli de ajo crocante en bao frito.

MONGOLIAN BEEF (2 unidades)

brochetas de lomo glaseadas en salsa de soya y ostión, almendras y ajo crocante.

KO SHRIMP TEMPURA

camarones crocantes con miel de cítricos, cebolla, ligeramente picante.

SPICY EDAMAME 🌿🌿

frijoles de soya en vaina al wok ligeramente picantes.

GOCHUJANG RIBS

costillas de cerdo glaseadas, kimchi, salsa BBQ coreana, ajonjolí y negi.

Precios en pesos colombianos, incluyen impuestos.



x5 x10

BUDDHA VEGAN

kinpira de zanahoria, aguacate, kale ahumado, salsa cítrica oriental y ajonjolí tostado.

DRAGON

tartar de salmón o atún, pepino japonés, langostinos crocantes, aguacate y mayo spicy.

ACV

langostinos crocantes, aguacate, láminas de pescado blanco y salsa acevichada.

KARAAGE

langostinos empanizados, aguacate, salsa tártara asiática y crocante de mariscos.

SAKE PASSION

langostinos crocantes, queso crema, láminas de salmón, miel de maracuyá y phillo strips.

SPICY TARTAR

salmón o atún, langostinos crocantes, aguacate y mayo sriracha.

TARTAR FURAI

rollo crocante relleno de aguacate, langostino y queso crema con tartar de salmón y salsa de tare.

KO MAKI

langostinos empanizados, pepino japonés y aguacate con gratín de mariscos al sriracha.

YAKINIKU AVOCADO

carne de res sellada, togarashi, langostinos, cebolla crocante y crema de aguacate.

MANGO TROPIC

langostinos crocantes, queso crema, láminas de mango y salsa spicy passion.



BASE POKE A ESCOGER: ARROZ O LECHUGA

SPICY SAKANA

poke de salmón o atún, mayo chilli, edamame, pepino japonés y cebolla crocante.

MISO SALMON

poke de dados de salmón, sweet miso, encurtidos, nori crocante, aguacate y mayo sriracha ligeramente picante.

VEGAN KING

poke de hongos ahumados, kale, tofu a la plancha con aceite picante.

WASABI CAESAR

ensalada de lechuga romana y kale con pollo ahumado, tomate, cebolla crocante y mayo wasabi.

CRISPY ASIAN SLAW

mix de vegetales orientales, pescado empanizado y aguacate con aliño cítrico de soya.



HOT & SPICE

SMOKY RAMEN

concentrado ligeramente picante a base de miso, fideos ramen, brotes de soya al wok, huevo y pollo ahumado.

TOM KHA GAI

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

TIKKA MASALA

curry indio de pollo a nuestro estilo, butter naan, arroz al coriandro y salsa raita. adición: pan Naan +6,500.

THAI SEAFOOD CURRY

pescado blanco y camarones cocidos en hoja de plátano, leche de coco y curry tailandés.

VEGGIE LAYU

berenjenas ahumadas, hongo wan yee, leche de coco, cúrcuma y coriandro.



RICES AND NOODLES

COCONUT SHRIMP

camarones, curry tailandés, ensalada de mango con albahaca sobre arroz al wok.

YAKIMESHI

arroz a la piedra, panceta char siu, tortilla de huevo y tocineta ahumada.

NASI GORENG

clásico arroz indonesio salteado con camarones, kecap manis, huevo, tocineta y hojuelas crocantes de camarón.

VEGGIE LEMONGRASS

arroz con vegetales al wok, limonaria, jengibre y aguacate con ajonjolí tostado. adición: pollo o camarones +20,000 / tofu +16,000.

BIBIMBAP

clásico arroz coreano, huevo a la plancha, lomo de res al wok, vegetales al vapor y ají coreano. con tofu: 43,000.

TAANDORI BIRYANI

pollo taandori, arroz al estilo indio, garam masala, hierbas aromáticas.

YAKI UDON

fideos gruesos al wok, con salsa yakisoba, pollo, tocineta y katsuobushi.

RAMEN BATAYAKI

lomo a la parrilla, fideos en mantequilla ligeramente picante, negi y queso parmesano. adición de proteína: camarones +20,000.

PAD THAI

fideos tailandeses con camarones al wok, limón, tamarindo y maní tostado. con otra proteína: pollo 49,000 / tofu 45,000.



DESSERTS

VIETNAMESE HOT CHOCOLATE

mousse de chocolate caliente, helado de jengibre con arequipe y nuez de Brasil tostada.

MATCHA SUNDAE

helado de yogurt de té verde, frutos rojos y crumble de ajonjolí.

BANANA ROLLS

crocantes de banana caramelizada, helado de vainilla y salsa de coco.

LASSY PUDDING

crema de yogurt, mango, cardamomo y frutas de estación.

TOFFEE SAN

miso butterscotch, nueces caramelizadas y helado de vainilla.

KIDS MENU

arma tu Bento Box

PROTEÍNA

pescado apanado camarón al panko pollo crocante

ACOMPANAMIENTO

arroz blanco arroz al wok con vegetales papas fritas

POSTRE

fruta de estación helado

 vegetariano
 libre de gluten

Precios en pesos colombianos, incluyen impuestos.