kohai

CARTA

Vive una
nueva
experiencia

kohaipuertovaras

kohai

PLATOS

kohaipuertovaras



Sopas

Sopa Miso *$8.000*
Miso, camarón, cebollín y champiñón

Miso almejas *$8.500*
Miso, almejas, cebollín y pimentón

Sopa Udon *$8.500*
Fideos de arroz, verduras y pollo

Sopa kohai *$8.500*
Salmón, camarón y verduras



Gyosas

Empanaditas orientales fritas o al vapor 5 unidades

Pollo *$5.700*

Verduras *$5.700*

Cerdo *$6.500*

Jaiba *$7.500*

Loco *$7.900*



Platos Calientes

tempura y furay = apanados

Tempura ebi *6 unidades* *$9.800*
Camarones ecuatorianos fritos en batido tempura

Ebi furay *6 unidades* *$9.800*
Camarones ecuatorianos apanados con panko

Ebi chidzu *6 unidades* *$10.000*
Camarones ecuatorianos apanados con queso

Yasay tempura *12 unidades* *$9.500*
Verduras fritas en batido tempura

Koroke *5 unidades* *$7.500*
Albóndigas de salmón apanadas

kohaipuertovaras

kohai



Platos Tradicionales

Yakisoba *$12.500*
Fideos integrales, verduras y pollo, salteados en salsa de ostras

Yakimeshi *$8.000*
Arroz salteado con verduras y salmón

Gohan *$6.500*
Arroz blanco con palta y sésamo

Agrega a tu Gohan

Proteína	Proteína Premium	Otros
Salmón	*Pulpo*	*Verduras*
Camarón	*Loco*	*Queso crema*
Pollo	*Centolla*	
$3.500	*$4.500*	*$3.000*



Brochetas

3 unidades

Yakitori *$9.500*
Brochetas de pollo en salsa teriyaki

Yakisake *$10.000*
Brochetas de salmón en salsa teriyaki

Yakiebi *$15.000*
Brochetas de camarón en salsa terikaki

Yakimix *$11.000*
Brochetas mixtas en salsa teriyaki

kohaipuertovaras



Sashimi

Kyu 9 cortes Ju hachi 18 cortes

Salmón kyu	*$12.000*
Salmón ju hachi	*$22.000*
Pulpo kyu	*$13.000*
Pulpo Ju hachi	*$23.000*
Loco kyu	*$15.000*
Loco Ju hachi	*$25.000*
Mixto kyu *Loco, pulpo y salmón*	*$15.000*
Mixto Ju hachi *Loco, pulpo y salmón*	*$25.000*
Usuzukuri *Cortes de carpaccio mixtos, con cebollín y salsa ponsu*	*$14.000*
Ceviche Calbuco *Ceviche de salmón con verduras, en crema sakana kohai* *Ganador Premio* *Mejor ceviche de la provincia de Llanquihue 2017*	*$17.000*
Ceviche kohai *Ceviche mixto de camarón, pulpo, salmón y verduras, macerado al estilo kohai*	*$15.000*

kohaipuertovaras

kohai

ROLLS

kohaipuertovaras

Rolls envueltos
Sesamo o Masago

Inventa tu roll en masago *$8.000*
3 ingedientes a eleccion

Inventa tu roll premiun en masago *$8.900*
Loco, pulpo y salmón / 3 ingredientes a elección

Inventa tu roll en sesamo *$7.500*
3 ingedientes a eleccion

Inventa tu roll premiun en sesamo *$8.000*
Loco, pulpo y salmón / 3 ingredientes a elección

Rolls envueltos
Palta o Salmón

Avocado roll *$8.000*
Salmón y palta

Avocado cheese roll *$8.500*
Salmón, queso crema y cebollin

Ebi roll *$8.000*
Camarón y palta

Ebi cheese roll *$8.500*
Camaron, queso crema y palta

Camaron tempura roll *$8.500*
Camaron tempura, queso crema y cebollin

crazy merken roll *$9.500*
loco, queso crema y merken

Inventa tu roll en palta o salmón *$9.000*
3 ingedientes a elección

Invente su roll premiun en palta o salmón *$9.500*
loco, pulpo o centolla / 3 ingredientes a elección

INGREDIENTES PARA SUSHI ROLLS
Salmón, camarón, pollo, palta, queso crema, cebollín, pepino, choclo, champiñon, pimenton rojo, alcachofa, palmito y papas hilo.

kohaipuertovaras

Rolls vegetarianos

Veget roll *$7.000*

Inventa tu roll vegetariano *$7.500*
4 ingredientes a elección

Rolls fritos

Tempura *$9.000*
Salmón, queso crema y cebollín envuelto en nori, frito en batido tempura

Edu Tempura *$9.500*
Salmón, queso crema y camarón envuelto en nori, frito en batido tempura

Inventa tu tempura o apanado *$9.500*
3 ingredientes a elección

Invente su tempura o apanado con relleno premiun *$9.900*
loco, pulpo o centolla / 3 ingredientes a elección

Nigiri 2 unidades

Nigiri ebi *$4.500*
Camarón

Nigiri sake *$4.500*
Salmón

Nigiri tako *$5.000*
Pulpo

Nigiri gunkan *$7.000*

Nigiri saketrufa *$6.000*

INGREDIENTES PARA SUSHI ROLLS
Salmón, camarón, pollo, palta, queso crema, cebollín, pepino, choclo, champiñon, pimenton rojo, alcachofa, palmito y papas hilo.

kohaipuertovaras

Rolls de la
Casa y Fusión

Choclo roll — *$8.200*
Salmón, camarón y palta envuelto en queso crema, choclo y cebollín

Tako spicy — *$9.500*
Queso crema, camarón apanado y cebollín, envuelto en salsa de pulpo spicy

Seta roll — *$8.500*
Camarón, champiñón y palta, envuelto en queso crema y nuez

Nikkei kemuri — *$11.000*
Salmón, queso crema y papas hilo, envuelto en palta y ceviche de sakana ahumado

Nikkei tartar — *$11.000*
Salmón, queso crema y papas hilo, envuelto en salmón y tartar de salmón

Nikkei atichoku — *$11.500*
Pescado ahumado, queso crema, limón y cebollín, envuelto en palta y alcachofas en aceite

Nikkei kollof — *$12.000*
Loco, queso y palta, envuelto en salmón y pebre de cochayuyo

Nikkei yaku pollo o salmon — *$11.500*
Pollo agridulce y palta, envuelto en queso crema sopleteado, con toques de cebollín caramelizado

Nikkei ajillo — *$14.500*
Camarón, queso crema y cebollín, Apanado y cubierto con crema al ajillo de pulpo y camarón

Tempura tako spicy — *$12.000*
Salsa de pulpo spicy envuelto en nori, frito en batido tempura

INGREDIENTES PARA SUSHI ROLLS
Salmón, camarón, pollo, palta, queso crema, cebollín, pepino, choclo, champiñon, pimenton rojo, alcachofa, palmito y papas hilo.

kohaipuertovaras

Hosomaki

Roll tradicional envuelto en nori (8 bocados)

Hosomaki sake — *$5.500*
Salmón

Hosomaki ebi — *$5.500*
Camarón

Hosomaki centolla — *$6.000*
Centolla

Hosomaki loco — *$6.000*
Locos

Inventa tu hosomaki — *$4.800*
2 ingredientes

Inventa tu hosomaki con relleno premium — *$5.500*
loco, pulpo o centolla / 2 ingredientes

Temaki

Cono tradicional (1 unidad)

Temaki sake — *$4.500*
Salmón, pepino y palta

Temaki ebi — *$4.500*
Camarón, queso crema, pepino y palta

Temaki tartar — *$6.000*
Relleno con tartar de salmón

Menu de niños

Camarones salteados — *$8.000*
Porción de camarones salteados con mantequilla

Brochetas de pollo apanadas — *$9.000*
3 brochetas acompañadas de papas fritas caseras

Brochetas de salchichas — *$9.000*
3 brochetas acompañadas de papas fritas caseras

kohaipuertovaras

kohai

MENÚ

kohaipuertovaras

Kiñe *18 bocados* *$15.500*

Avocado roll envuelto en palta
Hosomaki ebi
Nigiri sake

Epu *32 bocados* *$24.000*

California sake cheese envuelto en sesamo
California ebi cheese envuelto en sesamo
Edu roll envuelto en palta
Hosomaki ebi

Kula *40 bocados* *$31.000*

California sake cheese envuelto en sesamo
California ebi cheese envuelto en masago o ciboulette
Kinoko roll envuelto en salmón
Edu roll envuelto en palta
Hosomaki sake

Menu Meli *58 bocados* *$45.000*

Gyoza de verduras
Sashimi kyu mixto (9 cortes)
Choclo roll
Ebi cheese tempura
Ebi cheese roll envuelto en palta
California sake evuelto en sesamo
Hosomaki ebi
2 nigiri

kohaipuertovaras

kohai

POS TRES

kohaipuertovaras

Sweet roll *$7.000*

Roll envuelto en masita de chocolate
relleno con frutas de la estación

Helado tempura *$7.000*

Helado de vainilla envuelto en biscocho
tempurizado. Acompañado de salsas

Helado de nitrogeno *$15.000*

Helado preparado en tu mesa con
nitrogeno liquido

Postre de la casa

Preguntar la disponibilidad

kohaipuertovaras

kohai

BEBESTIBLES

kohaipuertovaras

Bebidas	*$2.500*
Aguas	*$2.200*
Jugos naurales de pulpas	*$4.500*
Jugos 100% naturales sin azucar	*$5.000*
Limonadas	*$4.500*
Limonadas sabores	*$4.800*
Café maquina	*$2.500*
Tetera de te	*$2.500*

Cervezas

Shop Artesanal	*$5.500*
Cervezas 500 cc	*$5.500*
Cervezas 330 cc	*$4.000*

Coctelería

Pisco sour	*$4.500*
Sour de la casa	*$5.500*
Sour sabores	*$5.000*
Amaretto sour	*$5.000*
Mojito Cubano	*$5.000*
Mojito sabores	*$5.500*
Ramazzotti Spritz	*$6.500*
Aperol Spritz	*$6.500*
Gin tonic	*$7.000*

Vinos

Copa reserva 4000	*$4.000*
Botella reserva 14500	*$14.500*
Consultar por otros vinos	

kohaipuertovaras

kohai

kohaipuertovaras

Vive una nueva experiencia