



MENÚ

COCINA

Tataki de lomo al curry

Lomo sellado al curry con semillas de sésamo y crocante de mandioca.

65.000 Gs

Bao de pollo frito

Pan al vapor con pollo crocante en panko, pepino y cebolla encurtida, repollo morado, kuratu y mayo

48.000 Gs

Croqueta de kimchi

Croqueta casera de kimchi, con mayo de kuratu y criolla de mango.

48.000 Gs

Brochetas de asadito

Dos brochetas de res sobre mayo de ka'arē con ajo, acompañadas de chipaguzú en chala de maíz.

55.000 Gs

Gyosa de carne

6 gyozas japonesas de carne con salsa ponzu

48.000 Gs

Gyosa veggie

6 gyozas japonesas de hongo de pino y tofu, en fondo de miso y algas

58.000 Gs

Bao de Asado a la Olla

Pan bao, asado a la olla, mayo kuratu, kimchi, ensaladita de pepino y eneldo fresco.

58.000 Gs

Tiramisú

Sabayon con licor de café de la casa, oporto y amaretto, crema de mascarpone, espresso y cacao.

45.000 Gs



COCKTAILS

Sakegroni

35.000 Gs

Un Negroni orientalizado, delicado y especiado. Macerado de sake con jengibre y cáscaras de naranja que aportan calidez y notas cítricas donde se encuentran con el amargor del Campari y la suavidad floral del vermut rosado.

Kyoto Sunset

35.000 Gs

Un cóctel brillante y aromático que evoca un atardecer japonés. El sake se mezcla con el amargor suave del Aperol, el dulzor ácido del shrub de frutillas y romero, y el toque fresco de limón. Se corona con tónica para un final burbujeante y vibrante. Decorado con frutillas, romero y flores comestibles para una experiencia sensorial completa.

Rum-Ba

35.000 Gs

Una danza de sabores en el vaso. El ron dorado y el amaretto se entrelazan con la dulzura cítrica del almíbar de naranja y la intensidad del espresso, creando un cóctel profundo, cremoso y elegante. Ideal para el after dinner.

Old Money

35.000 Gs

Clásico, elegante y con un toque de umami inesperado. Whisky Jack Daniel's se mezcla con el caramelo de miso, logrando una dulzura salina y compleja. Una experiencia digna de un clásico de colección.



COCKTAILS

Yugen Spritz

35.000 Gs

Un spritz sofisticado y herbal con inspiración japonesa que refleja el espíritu de Yugen. El vermut bianco junto con el almíbar de pepino y shiso crean una base fresca y aromática, equilibrada con el toque cítrico del limón. Coronado con espumante brut para un final burbujeante y delicado. Servido en copa con hoja de shiso y láminas de pepino que evocan un pequeño jardín zen.

Honey, Honey

35.000 Gs

Una oda a la dulzura botánica y la tradición local. La caña paraguaya y el gin se equilibran con la suavidad floral del almíbar de miel y manzanilla, mientras el jugo de pomelo aporta un final cítrico y fresco. Perfecto para arrancar una tardecita soleada.

MOCKTAILS

Pink Monck-Jito

20.000 Gs

Shrub de frutilla, limón
hojas de menta, top de soda

Shisober

20.000 Gs

Almibar de pepino, shiso,
limón,



VINOS NATURALES

FOLKLORE BODEGA CERRO CHAPEU

Blanco	180.000 Gs
Tinto	180.000 Gs
Pet Nat	180.000 Gs

La línea FOLKLORE ofrece vinos naturales de mínima intervención, jóvenes, ligeros y fáciles de beber, versátiles para maridar o disfrutar en cualquier ocasión.

BODEGA SANTA JULIA

El Burro Malbec	200.000 Gs
La Mantis Espumante	230.000 Gs

Los vinos naturales de Santa Julia provienen de viñedos orgánicos y se elaboran con mínima intervención: sin sulfitos añadidos, fermentación con levaduras autóctonas y sin filtrar. Frescos, expresivos y auténticos, reflejan el carácter del terruño mendocino



CLÁSICOS

Negroni	35.000 Gs
Gin Tonic	35.000 Gs
Vermut Tonic	25.000 Gs
Espresso Martini	30.000 Gs
Fernet Cola	25.000 Gs
Jager	35.000 Gs
Tequila	35.000 Gs
J.W. Black Label	35.000 Gs

CERVEZAS

CONSULTAR DISPONIBILIDAD

Herken Lata (Art.)	33.000 Gs
Herken Pale Ale (Chopp) (Art.)	25.000 Gs
Herken Paraguayan Ale (Chopp) (Art.)	25.000 Gs
Herken New England IPA (Chopp) (Art.)	30.000 Gs
Herken MandarIPA (Chopp) (Art.)	30.000 Gs
Stella Artois (Chopp)	20.000 Gs
Heineken (Chopp)	22.000 Gs
Heineken Silver (330ml)	20.000 Gs
Heineken 0.0 (330ml)	20.000 Gs

SIN ALCOHOL

Agua sin gas	10.000 Gs
Agua con gas	10.000 Gs
Agua tónica	10.000 Gs
Gaseosa	10.000 Gs



CAFÉ DE ESPECIALIDAD

CALIENTES

Espresso	18.000 Gs
Americano	20.000 Gs
Flat white	20.000 Gs
Cappuccino	20.000 Gs
Latte	20.000 Gs
Mocca	20.000 Gs
Caramel	20.000 Gs

FRÍOS

Iced coffee	21.000 Gs
Iced latte	24.000 Gs
Cold brew	20.000 Gs
Orange Cold brew	25.000 Gs
Coffee tonic	27.000 Gs
Iced latte	27.000 Gs
Iced mocca	27.000 Gs
Affogato	25.000 Gs

