




REPUBLIK[®]
ASIAN FOOD & SUSHI BAR

Entradas

● EDAMAME

Frijol de soya al estilo japonés.

\$9.900

PULPO A LA PARRILLA

Con lechugas asiáticas, tomate cherry y vegetales en salsa balsámica.

\$42.000

CREAMY CAMARÓN

Camarones tempurizados en fécula de maíz, en una salsa de ginebra, mango y mayonesa japonesa, con chips de plátano y yuca.

\$30.000

THAI SPRING ROLLS

Rollitos rellenos de pollo y vegetales frescos, servidos con chutney de mango.

\$18.000

CALAMARES THAI

Apanados en panko (harina oriental) con salsa de mayonesa japonesa.

\$26.000

GYOZAS JAPONESAS

Rellenas de pollo o lomo y vegetales frescos, con salsa de soya y jengibre.

\$21.000

● **GYOSAS VEGETARIANAS**

Rellenas de queso tofu, shitake, maní, jalapeños, pimienta, y lechuga bok choy.

\$16.000

● **EGG ROLLS VEGETARIANOS**

Deliciosos rollos crujientes rellenos de vegetales, pasta vermicelli y hierba menta; acompañado de salsa agridulce.

\$17.000

Ceviches

● **TAKO**

Ceviche de pulpo, tilapia, dados de aguacate, tomate cherry, cebolla y cilantro en una vinagreta de wasabi, servido en canasta de patacón.

\$38.000

● **CORVINA**

Corvina fresca marinada en leche de tigre, limón de Castilla y cilantro; con pico de gallo, jalapeños, cebolla ocañera y aceite de oliva; acompañado de chips de plátano.

\$ 32.000

● **PASSION FRUIT**

Dados de salmón macerados en leche de tigre a base de maracuyá, con picado de jalapeños, cebolla ocañera y cilantro; acompañado de chips de plátano.

\$ 29.000

SALMÓN

Deliciosa mezcla de salmón en trozos con aguacate, marinado en aceite de oliva, limón y mayonesa japonesa; acompañado de chips de plátano.

\$29.000

Ensaladas

CAMARÓN SPICY

Lechugas asiáticas mixtas con camarones crocantes, dados de mango y aguacate en vinagreta Samurai ligeramente picante con marañones.

\$30.000

ENSALADA DE TOFU ● ●

Ensalada con trozos de tofu, papaya biche, shitake, uchucas, cebolla ocañera, pepino europeo y cilantro bañados en una salsa agridulce.

\$19.900

Wok

POLLO MANDARÍN

Crocantes trozos de pollo apanado en panko (harina oriental) acompañados de vegetales con zanahoria y mango confitados en salsa de mandarina y pescado.

\$32.000

● **CERDO AGRIPICANTE**

Cerdo al estilo hindú con mezcla de champiñones, chiles, maní y lychees con una deliciosa salsa ligeramente ácida, dulce y salada.

\$38.000

LOMO DE RES AL CILANTRO

Jugosos trozos de lomo de res salteados en salsa de jengibre, cilantro, soya, limón, maíz tierno, tomate y julianas de papa.

\$38.000

● **CURRY VERDE DE POLLO**

Trozos de pollo salteados al wok con jengibre, vegetales frescos, leche de coco y curry verde ligeramente suave, dulce, picante y aromatizado.

\$32.000

● **CURRY ROJO DE LOMO**

Deliciosos fileticos de lomo salteados al wok con vegetales, curry rojo en leche de coco con sabores ácidos, dulces y picantes y aromas a menta.

\$38.000

LANGOSTINOS EBI COCO

Langostinos en tempura de panko, coco y jengibre, con una salsa suave de maracuyá acompañado de vegetales salteados.

\$40.000

CORVINA AL CURRY

Deliciosos cubos de pescado blanco salteados al wok en una salsa a base de leche de coco, vegetales frescos, salsa de pescado y ostras.

\$46.000

PESCADO AL VAPOR

Pescado blanco preparado al vapor con vegetales frescos y vinagreta de tomate y albahaca.

\$46.000

Parrilla

● SALMÓN YANG

Filete de salmón a la parrilla, bañado con vinagreta de mango y cilantro, acompañado de arroz de sushi.

\$44.000

● CORVINA BANGKOK

Corvina al estilo tailandés, sellada al horno sobre un puré de papa criolla y uchuvas, bañada en una salsa ácida, dulce y picante.

\$46.000

SALMÓN EN SALSA DE UCHUVAS

Delicioso filete de salmón a la parrilla en salsa de uchuvas y espárragos con vegetales salteados al wok.

\$44.000

CORVINA AL HORNO

Crujiente filete de pescado blanco al horno acompañado de vegetales a la parrilla con tomate cherry bañado en una deliciosa salsa cremosa de leche de coco, cilantro y maní.

\$46.000

● STEAK PIMIENTA SZECHUAN

Jugosos medallones de lomo res encostrados en pimienta szechuan con tomates al horno, en una cremosa salsa de jerez.

\$40.000

PORK CHOPS

Jugosas chuletas de cerdo a la parrilla con una cremosa salsa encebollada, acompañadas de arroz vegetariano al wok.

\$36.900

BEEF TERIYAKI

Laminas de lomo de res a la parrilla acompañado de vegetales ligeramente tempurizados, bañado en un glase de salsa teriyaki.

\$40.000

POLLO AL CILANTRO

Crujiente pechuga de pollo a la parrilla en una suave salsa de cilantro y leche de coco con vegetales salteados al wok.

\$34.000

B.B.Q. RIBS

Exquisitas costillas de cerdo ligeramente marinadas en garam masala, cubiertas en una salsa al estilo thai suave en picante, acompañadas de arroz vegetariano al wok.

\$36.000

Arroces

ARROZ REPUBLIK

Delicioso arroz salteado al wok con vegetales frescos, langostinos y calamares, en salsa de ostras y pescado.

\$38.000

ARROZ FRITO AL ESTILO CANTONÉS

Original arroz chino con una combinación de sabores, salteado al wok con camarones, pollo y vegetales frescos en salsa de ostras, soya y ajonjolí.

\$38.000

YAKIMESHI

Arroz frito al estilo japonés, con pollo o cerdo, vegetales frescos y huevo, en salsa de soya.

CERDO O POLLO \$34.000

EL VIETNAMITA

Arroz salteado al wok con calamares, camarones, vegetales frescos y bañado en una salsa de leche de coco y azúcar de palma.

\$38.000

● CHILE RICE

Arroz frito con trozos de lomo de res, vegetales salteados al wok y frijol de soya, ligeramente picante en salsa de soya y ostras.

\$36.000

ARROZ FRITO VEGETARIANO

Preparado al wok con vegetales frescos, champiñones y maíz, salteado en sake y salsa de soya. *(Con tortilla de huevo opcional)*

\$28.000

Todos nuestros platos a la parrilla y al wok a van acompañados de arroz blanco, suave y aromatizado.



● NUEVO ● VEGETARIANO ● PICANTE

Favor notificar si presenta alergia a algún alimento



Noodles

PAD THAI

Deliciosos noodles de arroz salteados al wok con pollo, camarones, vegetales frescos y maní; aromatizados con jengibre y albahaca en una salsa de tamarindo, ostras y limón.

\$37.000

STIR FRIED NOODLES

Deliciosos cubos de tofu salteados al wok, con tallarines de arroz, vegetales frescos, salsa de ostras, nam pla, soya, y aceite de ajonjolí.

\$28.000

Ramen

● **REPUBLIC RAMEN**

Sopa con láminas de lomo o pollo, pasta ramen y vegetales frescos en aceite de ajonjolí picante.

Lomo \$ 38.000 Pollo \$ 29.000

SALMÓN MISO RAMEN

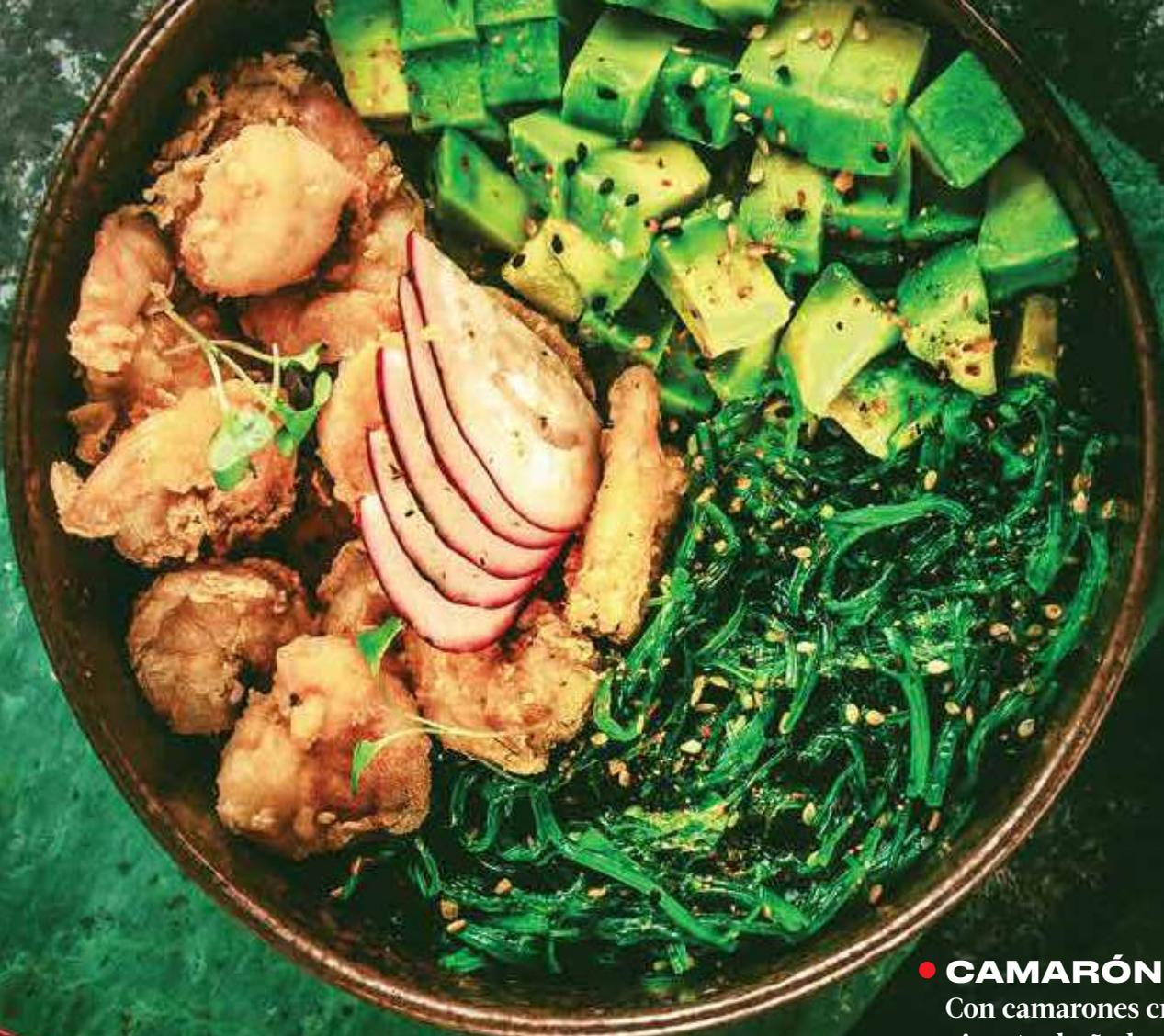
Filete de salmón a la parrilla servido sobre una cama de pasta ramen y vegetales, con un fino caldillo de sopa de miso.

\$ 44.000

● **PANCETA RAMEN**

Sopa con láminas de panceta de cerdo marinada y cocida en salsa de soya, vegetales frescos y shitake; aromatizada con aceite de ajonjolí, ligeramente picante.

\$29.000



Poke

● **CAMARÓN**

Con camarones crocantes picantes bañados en una salsa ahumada; acompañado con vegetales, seaweed salad y arroz de sushi.

\$33.000

MIXTO

Atún y salmón marinados en salsa poke; acompañados de pepino, aguacate y arroz de sushi.

\$46.000

Makis



SHISEKI
Tartar de atún,
salmón y pargo con
jalapeños, cebolla
y aguacate envuelto
en masago y sesamo
blanco y negro.
\$27.900



RECOMENDADO
Tempurizado y
bañado en salsa
teriyaki relleno
de pargo rojo, queso
crema y ajonjolí.
\$24.000



OJO DE TIGRE
Rollo con atún,
salmón, palmito,
masago y salsa
dinamita
\$26.900



CALIFORNIA
Palmito de cangrejo,
pepino y aguacate
cubierto con
masago y sesamo
blanco y negro.
\$24.000



PHILADELPHIA
Salmón y queso
crema.
\$25.000



RAINBOW
Relleno y cubierto
en atún, pargo rojo,
salmón y aguacate.
\$26.900



TOKIO

Langostino tempura, albahaca y queso crema, cubierto con aguacate y salsa teriyaki Republik.

\$24.900



KRUNCHY

Ligeramente apanado en panko, relleno de queso crema, masago, palmito de cangrejo, aguacate y pepino.

\$24.000



INARI

Langostino crispy, chile fresco, lechugas asiáticas y mayonesa japonesa cubierto con salmón parrillado.

\$26.900



SAMURAI

Salmón cubierto con vegetales crocantes y mayonesa japonesa.

\$26.900



1



2



3



1. KAMARON

Rollo cubierto de anguila, relleno de camarones salteados, aguacate, cebolla y cilantro, bañado en salsa de ají amarillo.

\$30.000

2. ACEVICHADO

Rollo relleno de aguacate y salsa sriracha con ceviche de camarón, maíz, cilantro, suero costeño y togarashi.

\$ 26.000

3. REPUBLIK

Tilapia tempurizada y queso crema cubierto en salmón con salsa teriyaki de la casa.

\$26.000

SAKE
Salmón
\$14.000

MAGURO
Atún
\$16.000

EBI
Langostino
\$16.000

UNAGUI
Anguila
\$22.000

KANI
Palmito de cangrejo
\$10.000



Nigiri

AKITA
Salmón & Atún
\$46.000

MATSUE
Salmón, atún,
langostinos
y pargo.
\$48.000

CHIBA
Salmón
\$44.000

Chirashi



La Magia de Asia llega a domicilio

SALITRE

485 15 85

Av. Calle 26 #69b-53 Local 5 & 6

**CENTRO
INTERNACIONAL**

704 42 28

Transversal 6 No. 27-50

Advertencia Propina

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una *propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta*, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado.

Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se reparten en el 100% de los trabajadores del restaurante.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria para que radique su queja a los teléfonos: En Bogotá, 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional 018000- 910165

Los precios incluyen el impuesto al consumo del 8%

Síguenos en  @REPUBLICRESTAURANTE  @REPUBLICBOGOTA

republikrestaurante.com



R★



republikrestaurante.com