



SASHIMIS (4 piezas)

ATÚN 	35
SALMÓN 	35
PESCADO BLANCO 	32
LANGOSTINOS 	32
HAMACHI 	72
UNAGI 	50

CEVICHES

KIIRO  <i>Pescado blanco al fuego, salsa de ají amarillo, aguacate y mazorca al wok.</i>	46
KUNSEI <i>Atún ahumado, camote crocante, yuzu-ponzu y negi.</i>	47
WASABI  <i>Langostinos y pesca del día en ligera salsa cítrica al wasabi.</i>	46

TIRADITOS

TUNA TATAKI <i>Crema de ají amarillo, chimichurri nippon, gel de guanabana y cilantro.</i>	39
EBI MATSURI <i>Langostinos, yuzu-ponzu, chalaquita de mango y quinua negra.</i>	45
CARPASSION <i>Salmón, miel de maracuyá, limón y masa crocante.</i>	47

OSK STYLE NIGIRIS (2 piezas)

INCA  <i>Hamachi, ají amarillo, quinua crocante y chalaquita.</i>	34
SHIROMI SPICY <i>Pescado blanco, chimichurri de almendras y ajíes peruanos.</i>	28
TUNA FOIE <i>Atún, foie gras, salsa teriyaki y sal Maldon.</i>	40
UCHU MISO  <i>Hamachi, emulsión de rocoto ahumado y aceite de trufa.</i>	40
AVOCADO  <i>Aguacate, spicy mayo y chimichurri de ajíes peruanos.</i>	24
NAKKA <i>Panza de salmón, teriyaki de gulupa y foie gras.</i>	32
BUTA <i>Papada de cerdo braseada en shoyu y pisco.</i>	28
KATSU  <i>Salmón, ralladura de lima y aceite de trufa.</i>	30
HOTATE TRUFFLE  <i>Scallops, mantequilla de trufa y limón.</i>	38

MAKIMONO

NORI FURAI <i>Salmón, langostino y queso crema envueltos en nori crocante con salsa teriyaki.</i>	37
NIKKEI <i>Langostinos furai, aguacate, pescado blanco y salsa acevichada.</i>	46
VEGGIE TRUFFLE  <i>Hongos ahumados, camote crocante, aguacate y salsa yuzu-ponzu trufada.</i>	33
SPICY TARTAR  <i>Tartar de atún, aguacate, negi y mayo spicy.</i>	45
TERI <i>Langostino furai, queso crema, salmón y salsa teriyaki.</i>	44

 Vegetariano

 Libre de gluten

* Precios en miles de pesos

** Impuesto al consumo incluido

* Trabajamos con la pesca del día e insumos de temporada. En caso de no estar disponibles y vernos motivados a realizar cambios en algunos productos de nuestra carta se comunicará con antelación a nuestros clientes.



ZENSAI

- NIKKEI SALAD**   **30**
Mix asiático, palmito del Putumayo, tomates asados, rábano encurtido, quinua crocante.
- SHIROMI TRUFFLE (4 unidades)** **34**
Gyoza de pescado blanco, salsa ponzu y aceite de trufa.
- TUNA SETO** **56**
Atún, yema de codorniz, masago, emulsión de rocoto y crocantes de nori.
- TUMBO SHRIMP**  **47**
Langostino tempura en salsa de curuba ligeramente picante.
- NIKU HARUMAKI (4 unidades)** **40**
Rollo crocante relleno de seco de res y oroshi ahumado.
- INCA GYOZA (4 unidades)** **44**
Pato confitado, cebolla caramelizada, shiitake y salsa de ají amarillo.
- KANITAN (4 unidades)** **38**
Masa crocante rellena de jaiba, queso crema y maní con salsa rocoto-maracuyá.

ROBATAYAKI

- SUMIBI TSUKE** **35**
Brochetas de coliflor, camote y hongo eryngii al carbón, salsa cítrica de ají amarillo y quinua
- PISCO RIBS** **59**
Costilla de cerdo glaseadas en salsa de cítricos, pisco y coriandro.
- TAKO CHIMIYAKI (2 unidades)** **44**
Pulpo a la brasa, chimichurri de almendras y uchucuta.
- NIKU KABAYAKI** **105**
Tataki Angus, salsa panca-tare, yuzu y papas crocantes.

TOKUSEN

- RAMEN NISEI** **48**
Caldo concentrado de cerdo ligeramente picante, panceta ahumada y huevo onsen.
- PAICHE MISOYAKI**  **69**
Pirarucú gratinado con mantequilla de coco y miso.
- UMI MESHU** **69**
Arroz al wok, mariscos, chalaquita y leche de tigre al rocoto.
- ASADO NITSUKE** **169**
350gr. de asado de tira Angus, salsa de miso y mirin, arroz pachamanquero en hoja de bijao.
- PATO MOCHERO**  **82**
Pierna de pato crocante sobre arroz al wok, cecina y shiitake con miel de curuba.
- LANGOSTINOS TOBAN** **62**
Salteados con shiitake, salsa de ajo picante y limón.
- SAKE CRIOLLO** **72**
Salmón marinado en miso, cebollas encurtidas y salsa de ají amarillo.
- OSK RIBEYE** **220**
550gr. de Ribeye Angus, sal ahumada, tare criollo y uchucuta trufada.

SEIKA

- MOCHI OSK** **21**
Té matcha, mango - gulupa y chocolate al 56%.
- SUSPIRO NIKKEI**  **24**
Manjar de limonaria, sorbet de guanábana y merengue de té matcha.
- CHOCO CROCANTE**  **24**
Soufflé de chocolate tibio, galleta de cacao con helado de vainilla - matcha.

 Vegetariano

 Libre de gluten

* Precios en miles de pesos

** Impuesto al consumo incluido

* Trabajamos con la pesca del día e insumos de temporada. En caso de no estar disponibles y vernos motivados a realizar cambios en algunos productos de nuestra carta se comunicará con antelación a nuestros clientes.



OSK DRINKS:

AKA SOUR	42
<i>Pisco sour de cardamomo con hielo Jamaica wine.</i>	
CAIPI OSK	42
<i>Vodka Grey Goose, maracuyá, fresas maceradas con limón y azúcar.</i>	

CERVEZAS:

ASAHI	10
STELLA ARTOIS	10
CORONA	10
CLUB COLOMBIA	8

OSK SIN ALCOHOL:

OSAKA FRESH	10
<i>Mandarina, cordial tahití, romero y agua con gas.</i>	
BASIL LEMONADE	10
<i>Mango - Albahaca.</i>	

AGUAS Y GASEOSAS:

ACQUA PANNA / SAN PELLEGRINO 500ml	10
MANANTIAL CON / SIN GAS	5
COCA COLA / ZERO	5
GINGER / TONICA / SODA	6

* Precios en miles de pesos
** Impuesto al consumo incluido