



Siuka
menú

entradas

ALITAS DE POLLO

\$23.000

Alitas de pollo crocantes servidas con salsa de coco y curry.

ARANCINI

\$29.000

Croquetas de arroz crujiente, rellenas de salsa de tres quesos, servidas con salsa arrabiata y queso parmesano.

CAMARONES REBOSADOS

\$29.000

Camarones crocantes con mayonesa de hierbas aromáticas.

TARTARE DE SALMÓN

\$39.000

Tartare de salmón, aguacate, crocante de tempura, salsa de jengibre y soya, pepino curado y mayonesa de hierbas.

BURRATA

\$46.000

Burrata fresca sobre mermelada de tomate con tomates cherry frescos, pistachos y aceite de albahaca. *Servida con focaccia tostada.*

BRIE HORNEADO

\$46.000

Queso Brie con nuez del Brasil, miel de tomillo y mermelada de la casa. *Servida con focaccia tostada.*

apetito ligero

CREMA DE AHUYAMA

\$17.000

Crema de ahuyama con jengibre, queso de cabra y semillas tostadas de zapallo.

CREMA DE ESPINACA

\$17.000

Crema de espinaca baby, hierbabuena y láminas de almendras tostadas.

CREMA DE TOMATE AHUMADO

\$17.000

Crema de tomate ahumada con aceitunas negras y crutones de pan.

ENSALADA ORIENTAL

\$19.000

Cogollos europeos, vinagreta de maní y jengibre, aguacate tajado, cilantro, zanahoria encurtida, pepino europeo curado y ajonjolí tostado.

ENSALADA CÉSAR

\$19.000

Cogollos europeos con aderezo de anchoas, tostadas de focaccia, nueces pecanas y queso grana padano.

LANZAS DE LECHUGA

\$23.000

Tacos de lechuga con puré de aguacate, hierbas frescas, jengibre, limón, zanahoria encurtida y quinoa crocante.

ENSALADA DE QUINOA

\$29.000

Quinoa servida con aguacate, tomates cherry, maíz tierno, garbanzo crocante, pepino europeo curado, albahaca, cilantro con vinagreta de soya y limón.

ENSALADA MEDITERRÁNEA

\$29.000

Cogollos europeos, queso feta, Pimentones rostizados, champiñones frescos, quinoa crocante, puerro crocante y cebollas encurtidas.

adiciones

Pollo a la plancha	\$12.000
Camarones Salteados	\$15.000
Salmón Ahumado	\$22.000



pastas

🍴 RIGATONI VODKA **\$34.000**

Pasta corta con salsa hecha a base de tomate y vodka, con queso mozzarella fundido, tomate cherry y albahaca. *Servido con focaccia tostada.*

🍴 FETUCCINI BOLOGNESA **\$34.000**

Pasta larga con salsa bolognesa de la casa, queso parmesano. *Servido con focaccia tostada.*

🍴 FETTUCINI ALFREDO **\$45.000**

Pasta larga servida con salsa blanca, perejil y mantequilla con champiñones salteados en vino blanco y queso parmesano. *Servido con focaccia tostada.*

🍴 LASAGNA DE RABO DE TORO **\$45.000**

Lasagna de rabo de toro cocido lentamente, gratinada con queso parmesano.

🍴 MACARRONES CON QUESO **\$26.000**

Macarrones bañados en salsa tres quesos, gratinados al horno con queso parmesano.

🍴 MACARRONES CON VEGETALES **\$39.000**

Pasta larga servida con salsa blanca, perejil y mantequilla con champiñones salteados en vino blanco y queso parmesano. *Servido con focaccia tostada.*

MACARRONES CON QUESO Y RABO DE TORO **\$45.000**

Macarrones bañados en salsa tres quesos, con rabo de toro cocido lentamente y gratinados al horno con queso parmesano.

entre panes

🍴 SÁNDUCHE VEGETARIANO **\$25.000**

Pan ciabatta con pesto, champiñón parisino salteados, pimentones rostizados, tomates secos y rúgula.

🍴 SÁNDUCHE POLLO **\$25.000**

Pan integral de la casa, suprema de pollo a la plancha, queso crema con hierbas frescas, hoja de lechuga, pepino europeo y aguacate.

🍴 SÁNDUCHE SALMÓN AHUMADO **\$33.000**

Pan integral de la casa, salmón ahumado, queso crema con hierbas frescas, hoja de lechuga, pepino europeo y aguacate.

🍴 SÁNDUCHE DE BONDIOLA **\$33.000**

Pan ciabatta con bondiola de cerdo cocida lentamente, cebollas encurtidas, pimentones rostizados, queso mozzarella y rúgula, terminado con salsa arrabiata.

HAMBURGUESA DE POLLO FRITO **\$33.000**

Pechuga de pollo crocante, sobre pan brioche, con lechuga, tomate, queso mozzarella, aderezado con miel mostaza y hierbas.

🍴 HAMBURGUESA SIUKA

Hamburguesa en pan brioche con **mayonesa de ajo negro**, tomate, queso cheddar y hoja de lechuga.

Sencilla. **\$35.000** Doble Carne. **\$46.000**

TODOS NUESTROS SÁNDUCHE Y HAMBURGUESAS VAN ACOMPAÑADOS CON PAPAS A LA FRANCESA

#TODOPARASORPRENDER

platos fuertes

PANZA DE CERDO \$45.000

Panza de cerdo cocida lentamente, sobre puré de papa ahumado, salsa demi glace y mermelada de duraznos.

PERNIL DE POLLO \$37.000

Pernil de pollo al horno, servido con champiñones parisinos y puré de vegetales. *Acompañado con ensalada de la casa.*

POLLO AL LIMÓN \$34.000

Pechuga de pollo marinada con mostaza y jugo de limón. *Acompañado con pasta al burro y ensalada de la casa.*

ARROZ SALTEADO \$34.000

Salteado de arroz blanco con vegetales, pollo en tiras, panza de cerdo y cilantro.

DENVER STEAK \$55.000

Corte de res cocido lentamente, bañado en salsa demi glace. *Acompañado con pasta al burro y ensalada de la casa.*

PECHUGA DE POLLO \$34.000

Pechuga de pollo a la plancha, con salsa de mostaza cremosa, sobre puré de papa ahumado. *Acompañado con ensalada de la casa.*

POLLO AL CURRY \$37.000

Trozos de pollo y vegetales bañados en salsa de curry amarillo; acompañado de arroz blanco, hierbas aromáticas y semillas de ajonjolí tostado.

ARROZ CREMOSO CON CAMARONES \$49.000

Arroz cremoso cocinado en bisque servido con camarones a la plancha, tomates cherry y ralladura de limón.

SALMÓN \$64.900

Filete de salmón a la plancha con salsa menier. *Acompañado con pasta al burro y ensalada de la casa.*

POLLO FLORENTINO \$34.000

Pechuga de pollo gratinada con queso mozzarella y parmesano, base de espinaca y crema de leche y pure de papa ahumado. *Acompañado con ensalada de la casa.*

ESCALOPE DE TERNERA

Filete de ternera apanado, servido con salsa napolitana *adición de queso gratinado. *Acompañado de pasta al burro y ensalada de la casa.*

Sencillo. **\$34.000** Adición de queso gratinado. **\$39.300**

Ensalada de la casa: Cogollos de tudela, tomate cherry, pepino curado, cebolla encurtida, maíz, vinagreta cítrica y queso parmesano.

postres

PORCIÓN DE PONQUÉ \$13.000

Chocolate - Manzana y frutos rojos - Vainilla arequipe
María Luisa *Sin azúcar.

PORCIÓN DE PIE \$13.900

Pie de limón - Manzana *Sin azúcar - Caramelo, bañano y nuez
Pecan Pie

PORCIÓN DE POSTRE \$14.500

Flan de caramelo - Strudel de Manzana - Chesseecake de guayaba,
coco, oreo o frutos rojos.

pastelería

PAN DE BONO \$5.000

Amasijo horneado de harina de maíz, almidón de yuca y queso *Con o sin bocadillo

PAN DE BONO CON QUESO AZUL \$6.000

Amasijo horneado de harina de maíz, almidón de yuca y queso azul. *Bajo pedido.

CROISSANT DE MANTEQUILLA \$5.000

Pan hojaldrado con mantequilla.

CROISSANT DE ALMENDRAS \$9.800

Croissant relleno de crema de almendras, cubierto de almendras tostadas y un toque de amaretto.

CROISSANT DE ALMENDRAS Y CHOCOLATE \$12.000

Croissant de chocolate relleno de crema de almendras, cubierto de almendras tostadas y un toque de amaretto.

CROISSANT CON JAMÓN Y QUESO \$14.000

Pan hojaldrado con mantequilla, jamón de pavo y queso mozzarella.

PAN DE CHOCOLATE \$5.800

Pan hojaldrado relleno de chocolate.

ROLLO DE CANELA \$5.800

Masa hojaldrada, sabor a canela.

MUFFIN DE QUESO BRIE \$7.600

Masa de croissant relleno de queso brie y parmesano gratinado.

EMPANADA DE CARNE \$8.500

Empanadas de hojaldrado rellenas de carne y aceitunas verdes.

EMPANADA DE POLLO \$8.500

Empanadas de hojaldrado rellenas de pollo y champiñones.

QUICHE \$13.000

Tarta salada de huevo, queso, relleno con proteínas y verduras. Una gran idea para acompañar un rico desayuno.

* Según disponibilidad del día.

desayunos

🍷 BOWL DE FRUTA \$13.000

Papaya, piña, banano, fresa y manzana.

🍷 CEREAL SIUKA \$23.000

Granola de la casa con leche o yogur, banano y frutos rojos.

PANCAKES \$21.000

Pancakes acompañados de banano, fresa, arándanos y miel o syrup.

TOSTADAS FRANCESAS \$28.000

Pan de chocolate a la francesa, servido con salsa butterscotch, pecanas fresa y banano.

🍷 CROQUE MADAME \$19.000

Focaccia con mantequilla de ajo y tomillo, salsa de queso parmesano, acompañado de huevo blandido.

TOSTADA DE AGUACATE \$24.000

Pan integral tostado con puré de aguacate, queso de cabra fresco, tomates cherry y ralladura de limón.

TOSTADA DE SALMÓN AHUMADO \$29.000

Pan integral, salmón ahumado, concassé de tomate, crema agria de la casa, orégano, sal, pimienta y eneldo.

SÁNDUCHE DE HUEVO Y SALCHICHA \$19.000

Pan brioche, salchicha de cerdo, queso cheddar, rúgula, mayonesa de hierbas y huevo frito. *Acompañado de papa rústica.*

🍷 SÁNDUCHE SIUKA \$21.000

Pan brioche con mayonesa de hierbas, aguacate, huevo frito, queso cheddar y rúgula.

SÁNDUCHE DE CROISSANT \$24.000

Sánduche con croissant de mantequilla, jamón de pavo y dos huevos *Revueltos, fritos o pochados.

CALENTADO SIUKA \$29.000

Maíz, tocineta, bondiola de cerdo, pollo en cubos, hogao ahumado, salsa soya y cilantro.

Adición de huevo \$33.000

HAMBURGUESA DE DESAYUNO \$35.000

Hamburguesa de carne con huevo frito, mayonesa de hierbas, hogao ahumado y queso. *Acompañado de papa rústica.*

🍷 SARTÉN MEDITERRÁNEO \$21.000

Dos huevos pochados sobre hummus de la casa, aguacate, rúgula y tomate cherry con limón, pimienta, aceite de oliva. *Acompañado de tostadas de pan integral.*

HUEVOS BENEDICTINOS \$32.000

Croissant, huevos pochados y salmón ahumado acompañados de salsa holandesa y rúgula.

HUEVOS EN SALSA ROJA \$28.000

Croissant, huevos pochados y salmón ahumado acompañados de salsa holandesa y rúgula.

HUEVOS AL GUSTO \$9.500

Huevos revueltos, fritos u omelette *con adiciones al gusto.

adiciones

Tomate, cebolla, champiñones, cilantro o maíz.	c/u \$1.500
Tocineta, jamón de cerdo, jamón de pavo, queso mozzarella.	\$4.000
Pastrami de Pavo	\$6.000
Salmón Ahumado	\$22.000

brunch a la carta!

Disfruta por **\$54.900** del brunch Siuka.
Déjanos sorprenderte con 1 de las opciones que hemos creado para ti en:

entrada

plato fuerte

postre

bebida caliente

bebida fría

SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS 9:00 AM | 12:00 PM

ENTRADA

BOWL DE FRUTA

Papaya, piña, banano, fresa y manzana.

CEREAL SIUKA

Granola de la casa con leche o yogur, banano y frutos rojos.

PLATO FUERTE

TOSTADA DE AGUACATE

Pan integral tostado con puré de aguacate, queso de cabra fresco, tomates cherry y ralladura de limón.

SARTÉN MEDITERRÁNEO

Dos huevos pochados sobre hummus de la casa, aguacate, rúgula y tomate cherry con limón, pimienta, aceite de oliva. *Acompañado de tostadas de pan integral.*

SÁNDUCHE DE HUEVO Y SALCHICHA

Pan brioche, salchicha de cerdo, queso cheddar, rúgula, mayonesa de hierbas y huevo frito. *Acompañado de papa rústica.*

HAMBURGUESA DE DESAYUNO

Hamburguesa de carne con huevo frito, mayonesa de hierbas, hogao ahumado y queso. *Acompañado de papa rústica.*

POSTRE

TOSTADA FRANCESA

Pan de chocolate a la francesa, servido con salsa butterscotch y pecanas.

PANCAKES

Pancakes acompañados de fresa, miel o syrup.

CANASTA DE PAN

\$9.900

Disfruta de la selección de nuestros panes favoritos. Croissant, pan de chocolate, muffin de queso y pan integral.

CANASTA DE MIMOSAS

\$139.900

Mezcla el vino espumoso con el jugo de tu preferencia !Prepara la mimosa a tu gusto!
- 1 botella de Undurraga - 1 jugo de naranja - 1 jugo de mora - 1 jugo de maracuyá

bebidas

Gaseosas	\$6.000
Limonada Natural	\$6.000
Limonada de Hierbabuena	\$11.000
Limonada de Coco	\$11.000
Limonada de Cereza	\$11.000
Jugo en Agua	\$7.900
Jugo en Leche	\$8.900
Jugo de Naranja	\$11.000
Jugo de Mandarina	\$11.000
Soda	\$8.000
Agua Mineral	\$6.000
Agua con Gas	\$6.000

refrescos de la casa

Piña y Jengibre	\$9.000
Maracuyá y Albahaca	\$9.000
Frutos Rojos y Romero	\$9.000

cervezas

Club Colombia Dorada	\$9.900
Club Colombia Roja	\$9.900
Corona	\$14.900
Stella Artois	\$14.900

café & aperitivos

Espresso	\$5.600
Espresso Doble	\$7.500
Café Americano	\$6.000
Café Latte	\$7.900
Capuccino	\$8.000
Capuccino de Almendras	\$10.000
Té Verde, Negro, Chai o Rooibos	\$10.000
Té de Hoja Suelta	\$10.000
Chocolate	\$10.000
Infusión de Frutos Secos	\$9.000
Moccacino	\$10.000
Macchiato	\$6.000
Milo (frío o caliente)	\$10.000
Café Frappe	\$10.000
Mimosa	\$19.000
Baileys	\$17.000

cócteles

Gin Tonic Siuka	\$42.000
Vino de Verano	\$30.000
Basil Smash	\$39.000

* Encuentra otras opciones en nuestra carta de licores

BOGOTÁ:

📍 CALLE 79A #8-82

☎ 316 613 0855

SAN ROQUE DISTRITO LOCAL:

📍 KM 7 VÍA CHÍA CAJICÁ

☎ 320 3977985

Siuka

**TODO PARA
SORPRENDER**

Absolut	\$27. ⁰⁰⁰ /191. ⁹⁰⁰
Habana Club 7 Años	\$27. ⁰⁰⁰ /170. ⁰⁰⁰
Ron Bacardi Añejo	\$20. ⁰⁰⁰ /140. ⁰⁰⁰
Carta Blanca	\$25. ⁰⁰⁰ /150. ⁰⁰⁰
Buchanans 12 años	\$38. ⁰⁰⁰ /360. ⁰⁰⁰
Jimador Blanco	\$38. ⁰⁰⁰ /270. ⁶⁰⁰
Gordon's Dry	\$29. ⁰⁰⁰ /170. ⁰⁰⁰
Tanqueray London Dry	\$38. ⁰⁰⁰ /290. ⁰⁰⁰
Hendricks	\$42. ⁰⁰⁰ /490. ⁰⁰⁰
Tanqueray Ten	\$470. ⁰⁰⁰

GIN TONIC SIUKA \$42.⁰⁰⁰

Ginebra bombay saphire, tónica, St. Germain.

MOJITO \$30.⁰⁰⁰

Ron Bacardí carta blanca, hierbabuena, limón soda.

NEGRONI \$39.⁰⁰⁰

Bombay Saphire, Martini Rosso, Campari.

ELDERFLOWER \$39.⁰⁰⁰

Whisky Dewar's 12 años, soda y St. Germain.

TOMMY \$39.⁰⁰⁰

Tequila Cazadores, miel de agave y limón.

DAIQUIRI FRUTOS ROJOS \$30.⁰⁰⁰

Ron Bacardí carta blanca, limón y azúcar, salsa de frutos rojos de la casa.

VINO DE VERANO \$30.⁰⁰⁰

Vino tinto, Sprite, fruta fresca picada.

MARGARITA \$39.⁰⁰⁰

Tequila Cazadores, limón y azúcar, crusta de tajín y sal.

BASIL SMASH \$39.⁰⁰⁰

Ginebra Bombay Saphire, albahaca, azúcar y limón.

CLOVER \$39.⁰⁰⁰

Ginebra Bombay Saphire, clara de huevo, azúcar y limón.

ROB ROY \$38.⁵⁰⁰

Whisky Dewar's 12 años, Martini Rosso y gotas amargas.

WHISKY FASHION \$39.⁰⁰⁰

Whisky Dewar's 12 años, azúcar morena, gotas amargas, twist de naranja.

TEQUILA TONIC \$39.⁰⁰⁰

Tequila Cazadores, tónica miel de agave y tajín.

SANGRIA \$34.⁰⁰⁰

Vino tinto, jugo de naranja y fruta fresca picada.