



# SIETE

## CEVICHE

### CLÁSICO

Poisson blanc marinée aux épices péruvienne  
**FG 105'000**

### TIRADITO

Fine tranche de poisson blanc marinée a  
amarillo tiger's milk  
**FG 85'000**

### LIMENO

Fines tranches de poisson blanc et poulpes,  
citronvert, coriandre et piment  
**FG 85'000**

### MARISQUERO

Poisson, poulpe, crevette avec rocoto  
tiger's milk  
**FG 100'000**

### NIKKEI

Sole et crevette aux saveur nikkei, orange  
et yuzu tiger milk  
**FG 85'000**

## MAKI - COMBO

### SUSHI PLATTERS

#### AS PER CHEF'S CHOICE

16 pieces  
**FG 450'000**

32 pieces  
**FG 850'000**

## MAKI - 4 PIECES

### ACE

Poisson, crevettes, avocat et fromage  
**FG 95'000**

### SALMON FURAI

Saumon, kiuri et fromage avec sauce tare  
**FG 110'000**

### SPICY SHAKE

Saumon avec mayy epiceés et waabi  
**FG 95'000**

### SALMON AVOCADO

Saumon, avocat avec un sauce epiceés  
**FG 90'000**



### MANGO MAKI

Mange, kiuriet fromage a la creme  
**FG 85'000**

### PRAWN TEMPURA

SCrevettes tempura, graines de sesame  
**FG 95'000**



### AVOCADO ROLL

SAvocat, kiuri  
**FG 80'000**

### USIWAKAMARA

Saumon, fromage, tempura, kiuri  
**FG 110'000**

### ATLANTIC

Saumon fumé, graines de sesame, fromage  
**FG 125'000**



GLUTEN FREE



VEGETARIAN



VEGAN



# SIE7E

## STARTERS

### SHRIMP CAUSE

*Purée de pomme de terre farci avec crevettes et avocat, piment amarillo et citron vert*

**FG 75'000**

### PULPO OLIVO

*Poulpe et avocat, servi avec une sauce olive noir et wasabi*

**FG 85'000**

### SALMON TARTAR

*Emincé de saumon, avocat, capres, ananas, graines de sesame et oignons verts*

**FG 175'000**



### CHOCLITO

*Pain de maïs farci au fromage servi avec avocat et piment peruvien*

**FG 115'000**

### ROCK SHRIMP

*Tempura de crevette façon servie avec une sauce nikkei*

**FG 110'000**

### CAUFUSION

*Trio de «causas» avec crabe, poulpe et crevette*

**FG 90'000**

### GYOZA

*5 pièces de poulet, boeuf ou crevette*

**FG 85'000**

### NIKKEI TACOS

*Boeuf servi avec guacamole, crème aigre, pico e gallo et piment peruvien*

**FG 120'000**

### PALTA REINA

*Avocat farci au poulet, teriyaki et légumes, sauce nikkei Togarashi*

**FG 75'000**

### TEQUINOS

*Fromage pane, frit et trempette d'avocat au wasabi*

**FG 105'000**

### ZUCCHINI MILLE FEUILLE

*Tempura de courgette et aubergines farcies au fromage chevre*

**FG 125'000**

## MAIN DISHES

### QUINOA & LEGUMES

*Quinoas aux champignons, amandes grillées et artichokes*

**FG 75'000**

### SPRING SALMON

*Grillé et servi avec espesado de choco et sauce chiclayana*

**FG 195'000**

### AJI DE GALLINA

*Toute la saveur du piment amarillo, de la poitrine de poulet et des pommes de terre andines*

**FG 125'000**

### YAKISOBA

*Spaghetti avec crevettes sauce nikkei*

**FG 170'000**

### MEROU A LO MACHO

*Fillet de merou grillé à la marinade de panca*

**FG 130'000**

### AEROPUERTO

*Emicé de boeuf servi avec riz et nouilles sauté, légumes et noix de coco*

**FG 220'000**

### LOMO SALTADO

*Boeuf sauté à la sauce soja, pomme de terre*

**FG 200'000**

## DESSERT

### CARAMEL CHOCOLAT BLANC

**FG 95'000**

### FONDUE CHOCOLAT POUR 2

**FG 120'000**

### PAVLOVA

**FG 80'000**

### FORET NOIRE SIE7E

**FG 80'000**



GLUTEN FREE



VEGETARIAN

VEGAN



# SIE7E

## C O C K T A I L S

### AMARETTO SOUR

*Melange de amaretto et citron vert*

**FG 95'000**

### ESPRESSO MARTINI

*Parfaite combinaison de cafe et de vodka*

**FG 95'000**

### PISCO LIMONADE

*Typique et tropical boisson péruvienne*

**FG 105'000**

### GIN FIZZ

*Pour les accro au gin*

**FG 95'000**

### GIN BASIL

*Parfaite combinaison entre le gin et le basilic*

**FG 95'000**

### PISCO SOUR

*Boisson typique du Peru*

**FG 105'000**

### FRZN MARGARITA

*Classique Margarita mais frappée*

**FG 95'000**

### DARK'N'STORMY

*Bacardi infusé au ginger ale*

**FG 95'000**

### MOSCOW MULE

*Fameuse boisson moscovite*

**FG 95'000**

### DIRTY MARTINI

*La dirty version du classique martini*

**FG 95'000**

### PINA COLADA

*Fraicheur tropicale de l'ananas et du coco*

**FG 95'000**

### SIE7E

*Notre fameux cocktail en direct de lima*

**FG 105'000**

### TRIPLE B

*Special cocktail du barman pour 2*

**FG 175'000**

### APEROL SPRITZ

*L'aperitif italien par excellence*

**FG 120'000**

## MOCKTAILS

### RISE AND SMILE

*Orange-Ananas-Banane-Passion*

**FG 75'000**

### ROYAL

*Boisson péruvienne aux influence africaine*

**FG 75'000**

### WATERMELONADE

*Limonade avec un twist de pastèque*

**FG 75'000**

### FRUIT BASIL

*Le fameux gin basil sans alcohol*

**FG 75'000**

### SIE7E SA

*Milk shake peruvien*

**FG 75'000**

## LES AUTRES

### CHICA

*Pomme-Menthe- Citron- Special*

**FG 150'000**

### SOFT DRINKS

**FG 40'000**



# SIE7E

## VODKA

ABSOLUT VANILLE	FG 60'000
ABSOLUT GRAPEVIN	FG 60'000
ABSOLUT LIME	FG 60'000
CIROC ANANAS	FG 80'000
GREYGOOSE CITRON	FG 100'000
GREYGOOSE CERISE	FG 100'000

## GIN

BEEFEATER	FG 60'000
BOMBAY	FG 60'000
TANQUERAY	FG 60'000
BULLDOG	FG 80'000
HENDRICKS	FG 100'000

## TEQUILA

JOSE CUERVO BLUE	FG 60'000
JOSE CUERVO GOLD	FG 80'000
OLMECA SUPERIOR	FG 80'000
OLMECA GOLD	FG 90'000

## VIN

VIN AU VERRE	FG 90'000
CHATEAUX MAROTTE	FG 485'000
CORTE OLIVI	FG 640'000
DOMAINE DE PARIS	FG 550'000
CHATEAUX RENAISSANCE	FG 520'000
MARQUIS DE BEYLOT	FG 520'000

## WHISKY

FAMOUS GROUSE	FG 60'000
JACK DANIEL	FG 60'000
CHIVAS REGAL 12YR	FG 60'000
J&B	FG 60'000
JW RED LABEL	FG 60'000
JW BLACK LABEL	FG 70'000
DIMPLE 15YR	FG 110'000
JW DOUBLE BLACK	FG 100'000
CHIVAS REGAL 18YR	FG 110'000
JACK DANIELS HONEY	FG 120'000
MACALLAN AMBER	FG 120'000
JACK DANIEL GENTLEMAN	FG 130'000
GLENFIDICH	FG 160'000
JW SWING	FG 160'000
JW GREEN LABEL	FG 170'000
GLENMORANGIE 18YR	FG 170'000
MACCALLAN 12YR	FG 180'000
NIKKA TAKETSURU	FG 200'000
JW GOLD LABEL	FG 230'000
TOGOUCHI JAPONAIS	FG 240'000
AKASHI JAPONAIS	FG 240'000
THE GLENLIVET 15YR	FG 260'000
JW BLUE LABEL	FG 280'000
KAVALAN SOLIST	FG 500'000



# SIE7E

## LES ALCOOLES FORT - BTL

VODKA ABSOLUT	FG 800'000
VODKA ABSOLUT PEPPER	FG 800'000
VODKA ABSOLUT MANDARIN	FG 800'000
VODKA ABSOLUT RASPBERRY	FG 800'000
VODKA ABSOLUT VANILLE	FG 800'000
VODKA ABSOLUT LIME	FG 800'000
VODKA GREY GOOSE	FG 1'100'000
VODKA GREY GOOSE CITRON	FG 1'350'000
VODKA GREY GOOSE CHERRY	FG 1'350'000
VODKA CIROC PINEAPPLE	FG 1'160'000
VODKA CIROC	FG 1'160'000
GIN GORDON'S	FG 800'000
GIN BULLDOG	FG 950'000
GIN BEEFEATER	FG 800'000
GIN BOMBAY	FG 800'000
GIN TANQUERAY	FG 800'000
GIN HENDRICKS	FG 1'820'000
BACARDI RHUM	FG 800'000
BACARDI COCO	FG 800'000
BAILEYS	FG 800'000
TEQUILA CAMINO	FG 800'000
TEQUILA JOSE CUERVO GOLD	FG 1'100'000
TEQUILA OLMECA GOLD	FG 900'000
TEQUILA OLMECA SUPERIOR	FG 1'100'000
TEQUILA PATRON CAFE XO	FG 1'100'000
TEQUILA PATRON REPOSADO	FG 1'100'000
TEQUILA PATRON SILVER	FG 800'000
BUMBU	FG 1'100'000
GRAND MARINIER	FG 800'000
COGNAC HENNESSY VSOP	FG 2'000'000
COGNAC HENNESSY XO	FG 2'000'000

## WHISKY - BTL

JACK DANIELS No 7	FG 900'000
JACK DANIELS Honey	FG 1'200'000
JACK DANIELS Fire	FG 1'200'000
JACK DANIELS Gentlemen J	FG 1'770'000
CHIVAS REGAL - 11 Yrs	FG 1'100'000
CHIVAS REGAL - 18 Yrs	FG 1'600'000
DIMPLE - 15 Yrs	FG 1'100'000
J. WALKER - Black Label	FG 1'000'000
J. WALKER - Red Label	FG 900'000
J. WALKER - Blue Label	FG 5'000'000
J. WALKER - Double Black	FG 1'500'000
J. WALKER - Swing	FG 1'650'000
J. WALKER - Green Label	FG 1'750'000
J. WALKER - Gold Label	FG 2'800'000
GLENMORANGIE - 18 Yrs	FG 2'700'000
MACALLAN FINE OAK - 12 Yrs	FG 2'500'000
MACALLAN - AMBER	FG 1'800'000
FAMOUS GROUSE	FG 900'000
GLENFIDDICH	FG 1'640'000
NIKKA TAKETSURU	FG 1'940'000
AKASHI	FG 1'650'000
TOGOUSHI	FG 2'200'000
THE GLENLIVET - 15 Yrs	FG 2'490'000
KAVALAN SOLIST	FG 7'000'000

## LES CHAMPAGNES

LUC BELAIRE LUX	FG 1'200'000
LUC BELAIRE ROSE	FG 1'400'000
CHAMPAGNE DIAN DIALLO	FG 1'200'000
MOET & CHANDON BRUT IMP	FG 1'200'000
DOM PERIGNON BRUT	FG 5'000'000



# SIEETE

THE ANCESTRAL INSPIRATION OF THE JAPANESE &  
PERUVIAN CUISINE MAKES THIS  
SPECIAL NIKKEI MENU.



THIS MENÚ WAS CAREFULLY SELECTED BY  
OUR PERUVIAN CHEF DIANA MATUTE