



KHIPU

Peruanisches Restaurant



*KHIPU trägt Erinnerung.
Wir übersetzen sie in Aromen,
die hier in Zürich neu entstehen.*



KhipuZurich.ch

KHIPU Zürich. Peruanisches Restaurant. Wehntalerstrasse 444. 8046 Zürich.
Restaurant | Garten | Take-Away | Catering | Event-Raum

Folge uns:





HOLA & HERZLICH WILLKOMMEN IM KHIPU ZÜRICH

Schön, bist du da.

Im KHIPU servieren wir dir peruanische Küche, wie wir sie lieben: frisch, aromatisch und mit viel Charakter. Traditionelle Rezepte treffen auf moderne Ideen und sorgfältig ausgewählte Zutaten.

Nimm dir Zeit, probier dich durch unsere Karte und geniesse ein Stück Peru mitten in Zürich.

ZWEI KONZEPTE. EINE LEIDENSCHAFT.

Im **KHIPU Restaurant** erwarten dich frische Ceviches, peruanische Klassiker, kleine Gerichte zum Teilen und moderne Kreationen.

Im **KHIPU Brasas Peruanas** dreht sich alles um Feuer und Glut. Hier servieren wir dir Pollo a la Brasa, Fisch, Fleisch und weitere Spezialitäten vom Holzkohlegrill.

Zwei Konzepte, viele Aromen und immer ein guter Grund, wiederzukommen.

EVENTS & CATERING

Geburtstag, Firmenessen und private Feier: Wir organisieren deinen Anlass im KHIPU Zürich oder bringen unsere Küche als Catering zu euch. Sprich uns an oder besuche unsere Website: khipuzurich.ch

GRACIAS

KHIPU ist aus der Liebe zur **peruanischen Küche** entstanden wie zu frischem **Ceviche**, knusprigem **Pollo a la Brasa**, kräftigen Ají-Aromen und Gerichten, die man am liebsten in die Mitte stellt und gemeinsam teilt.

Jedes Gericht, das unsere Küche verlässt, soll zeigen, wofür KHIPU steht: **authentische peruanische Küche**, aussergewöhnlich **frischer Fisch**, **hochwertige Zutaten** und die Aromen Perus, die wir seit unserer Kindheit kennen und lieben.

Danke, dass wir diese Leidenschaft heute mit dir teilen dürfen.

Buen provecho y quédate un ratito más.

*Con cariño
Dein KHIPU Team*

BRASAS PERUANAS PERUANISCHE BRASSERIE

LUBINA ENTERA (para 2 personas)
GANZER WOLFSBARSCH (für 2 Personen)

72

LUBINA MEDIO
HALBER WOLFSBARSCH

38

Lubina entero sazonada con sal y pimienta, con delicadas notas ahumadas, servida con yuca frita y ensalada criolla.

Mit Salz und Pfeffer gewürzter Wolfsbarsch mit feiner Rauchnote, serviert mit frittiertem Maniok und Criolla-Salat.

Alérgenos: Pescado, mariscos y crustáceos
Allergene: Fisch, Krustentiere



SALSAS ADICIONALES
HAUSGEMACHTE SAUCEN ZUM WOLFSBARSCH

SALSA DE CEVICHE CALIENTE: Toques de cebolla roja, culantro, ají limo peruano y leche de tigre de ají amarillo.

7

WARME CEVICHE-SAUCE: Frisch-pikante Sauce mit roten Zwiebeln, Koriander, Ají Limo und Ají-Amarillo-Leche-de-Tigre.



A LA MEUNIÈRE DE AJÍ AMARILLO: Mantequilla noisette, alcaparras, crema de leche, perejil, piel de limón y ajíes peruanos ahumados.

9

AJÍ-AMARILLO-MEUNIÈRE: Cremige Butter-Rahm-Sauce mit Kapern, Petersilie, Zitronenschale und geräuchertem Ají Amarillo.

Alérgenos: Lactosa/leche
Allergene: Laktose/Milch



BRASAS PERUANAS

PERUANISCHE BRASSERIE

DOS CALAMARES A LA PARRILLA (2 unidades) ZWEI CALAMARI VOM GRILL (2 Stück)

35

Calamar a la parrilla con sal y pimienta, servido con yuca frita y ensalada criolla.

Calamari vom Grill mit Salz und Pfeffer, serviert mit frittiertem Maniok und Criolla-Salat.

Alérgenos: Moluscos
Allergene: Weichtiere
Herkunft: Calamari aus Spanien



SALSAS PARA EL CALAMAR HAUSGEMACHTE SAUCEN ZUM CALAMARI

Clásica salsa anticuchera elaborada con ají mirasol peruano.

9

ANTICUCHERA-SAUCE: Klassische Sauce nach Anticucho-Art mit peruanischem Ají Mirasol.



Salsa de hierbas con Chimichurri de ajíes peruanos y perejil.

7

CHIMICHURRI-SAUCE: Frische Kräutersauce Chimichurri mit peruanischen Ají-Chilis und Petersilie.



ANTICUCHOS DE CORAZÓN (180g)

25

Papas doradas, trozos de choclos sancochado, salsa de ocopa.

Rinderherz-Spiesse vom Grill nach peruanischer Art mit goldbraunen Kartoffeln, gekochtem Mais und Ocopa-Sauce.

Alérgenos: Gluten, lactosa/leche, maní
Allergene: Gluten, Laktose/Milch, Erdnüsse
Herkunft: Rinderherz aus der Schweiz



BRASAS PERUANAS PERUANISCHE BRASSERIE

POLLO A LA BRASA GRILLHÄHNCHEN PERUANISCHE ART

1 Pollo entero a la Brasa 1 Ganzes Grillhähnchen	86
1/2 Medio Pollo a la Brasa 1/2 Halbes Grillhähnchen	46
1/4 Pechuga Pollo a la Brasa 1/4 Grillhähnchen (Bruststück)	27
1/4 Pollo a la Brasa (Pierna) 1/4 Grillhähnchen (Schenkelstück)	25

Todos los pollos a la brasa se sirven con: papas fritas naturales, ensalada fresca y nuestras 2 salsas caseras.

Alle peruanischen Grillhähnchen servieren wir mit:

Pommes frites: Unsere Pommes frites sind hausgemacht aus frischen Kartoffeln.

+

Frischen Salat: Blattsalate aus unserem Garten, Gurke, Rande, eingelegte Radieschen, Avocado, weisse Zwiebelringe und Salat-sosse «Aliñado con cremosa salsa al orégano y mayonesa de la casa».

+

2 Saucen: Cremige Ají-Amarillo-Sauce de Pollería, Chimichurri – Kräuter-Sauce mit Ají-Chilis.

Alérgenos Ají Amarillo de Pollería: lácteos y gluten
Allergene Ají-Amarillo-de-Pollería: Milch/Laktose, Gluten
Herkunft: Hühner aus der Schweiz



BRASAS PERUANAS

PERUANISCHE BRASSERIE

ARROZ NEGRO DE MARISCOS SCHWARZER MEERESFRÜCHTE-REIS

39

Arroz de grano ancho con aderezo de vegetales y tinta de calamar, servido con langostinos, vieiras y chipirones. Acompañado de cremosa salsa acevichada y chalaquita.

Rundkornreis mit Gemüsebasis und Calamari-Tinte, serviert mit Crevetten, Jakobsmuscheln und Babycalamari. Dazu cremige Ceviche-Sauce und Chalaquita.

Alérgenos: Moluscos, crustáceos, lactosa/leche
Allergene: Weichtiere, Krustentiere, Milch/Laktose
Herkunft: Meeresfrüchte aus Spanien



SALSAS PARA LA BRASA HAUSGEMACHTE SAUCEN ZU BRASAS

6

OCOPA (CREMIG)
Cremosa salsa peruana con maní, hierbas y ajíes.

Cremige, milde Kräuter-Erdnuss-Sauce mit Ají, typisch aus Peru.

Alérgenos: Gluten, lactosa, huevo, maní Allergene: Gluten, Laktose, Eier, Erdnuss



MAYONESA ANTICUCHERA (WÜRZIG)
Mayonesa casera inspirada en el sabor de los anticuchos peruanos.

Hausgemachte Mayonnaise mit den rauchig-würzigen Aromen peruanischer Anticuchos.

Alérgenos: Gluten, lactosa/leche, huevo / Allergene: Gluten, Laktose/Milch, Eier



AJÍ CARRETILLERO DE ROCOTO (SCHARF)
Salsa picante de rocoto al estilo de las carretillas peruanas.

Pikante Rocoto-Sauce im Stil peruanischer Strassenküchen. (Rocoto ist eine peruanische Chili mit fruchtiger Schärfe)

Alérgenos / Allergene: -



AJÍ DE POLLERÍA (WÜRZIG/CREMIG)
Clásica salsa de ají al estilo brasas peruana.

Klassische Ají-Sauce aus der peruanischen Brasserie, cremig und würzig.

Alérgenos: Gluten, lactosa/leche, huevo / Allergene: Gluten, Laktose/Milch, Eier





*KHIPU ist unsere Vision.
KHIPU ist unsere Idee, unsere Inspiration.
Ein Stück Peru, das wir nach Zürich bringen.*

*KHIPU trägt die Struktur unserer Wurzeln.
Wir führen diese Linie fort in einer peruanisch geprägten Küche.*



KhipuZurich.ch

KHIPU Zürich. Peruanisches Restaurant. Wehntalerstrasse 444. 8046 Zürich.

Restaurant | Garten | Take-Away | Catering | Event-Raum

Folge uns:



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. Angaben sind vorbehaltlich Änderungen, Druck- und Satzfehler. Symbolfotos. Angebot gültig, solange der Vorrat reicht. Zu weiteren Informationen zu den Allergenen sowie Fleisch- und Fischdeklarationen steht unser Personal gerne zur Verfügung. Wir bitten um Verständnis, dass der Verzehr von mitgebrachten Speisen und Getränken im Restaurant nicht gestattet ist.