

SA

M E N U D E G U S T A Ç Ã O

Sendô R\$195,00

Entradas: 2 Croquetas de Atum | Carpaccio de Salmão |
Tempurá de Milho Doce | Shissô de Salmão | Lula Recheada
com Shimeji e Arroz

Sushis: Barriga de Salmão, Carapau com Negui Shoga, Dyo
de Atum Codorna Spicy, Barriga de Buri com Caviar Mujol e
Umebochi, Tamagô Black, Atum Dijon

Sobremesa a sua escolha

Furebá R\$225,00

Entradas: 2 Croquetas de Atum | Shimeji | Sake Butter Lemon
Carpaccio Fusão Espanhola

Mini Temakis: Atum com Hiyashi Wakame | Salmão Trufado

Sushis: Dyo de Atum Codorna Spicy, Barriga de Salmão,
Barriga de Salmão com Tamagô, Nigiri Tamagô, Buri com Mel,
Pupunha com Ikura, Lagostim

Sobremesa a sua escolha

Tayô R\$235,00

Entradas: 2 Croquetas de Atum | Edamame Trufado com Flor
de Sal | Yakizakana

Sashimis: 3 Barriga de Salmão, 3 Carapau, 3 Atum

Sushis: Pargo com Salsa Trufada, Atum com Alho Negro,
Barriga de Salmão com Ovas de Massagô, Vieira Trufada, Buri
com Mel, Tamagô Black, Dyo Avocado com Hiyashi Wakame,
Dyo Codorna

Sobremesa a sua escolha

ENTRADAS TRADICIONAIS

Guioza Suíno 5 unid.....	35,00
Guioza Vegetariano 5 unid.	32,00
Shimeji	37,00
Missoshiro	12,00
Gohan	16,00
Edamame Trufado.....	30,00
Tempurá de Milho Doce.....	32,00
Tempurá de Camarão.....	52,00
Kakiage (<i>Tempurá de mix de legumes, acompanha molho Dashi</i>) 4 unid.	32,00
Tempurá Misto (<i>Tempurá de legumes, acompanha 2 unidades de camarão</i>)....	59,00
Takoyaki.....	59,00
Ebiyaki.	59,00

ENTRADAS ESPECIAIS

Barriga de Salmão com Abacate 4 unid.....	53,00
Salmão Tataki 4 unid.....	41,00
Sake Butter Lemon 4 unid.....	43,00
Crispy Rice de Salmão 6 unid.....	38,00
Crispy Rice de Atum 6 unid.	39,00
Shissô de Salmão 2 unid.....	29,00
Shissô de Atum 2 unid	31,00
Yakizakana (<i>anchova negra defumada com aspargo marinado</i>) 4 unid.	52,00

TARTARE E BATERÁ

Tartare de Salmão	54,00
Tartare de Atum	61,00
Tartare de Toro	80,00
Baterá de Salmão 8 unid.	49,00
Baterá de Atum Spicy 8 unid.....	49,00

SASHIMIS

6 UNIDADES

Carapau	35,00
Salmão.....	39,00
Salmão Maçaricado.....	44,00
Buri	40,00
Pargo.....	38,00
Barriga de Salmão.....	52,00
Atum.....	46,00
Tako.....	52,00
Vieira.....	64,00
Sashimis Variados (12 unidades)	91,00

SASHIMIS ESPECIAIS

6 UNIDADES

Salmão Trufado	45,00
Salmão Maçaricado Trufado	50,00
Barriga de Salmão Trufada	58,00
Polvo Trufado	62,00
Vieira Trufada	70,00
Toro	102,00

SUSHIS DUPLAS

Atum com Mostarda Dijon	34,00
Atum.....	32,00
Atum com Alho Negro.....	34,00
Salmão.....	28,00
Dyo de Salmão e Atum com molho tarê	30,00
Dyo de Salmão com Shimeji	32,00
Dyo de Salmão com ovo de codorna e massago	40,00
Barriga de Salmão Trufada	36,00
Pargo com umeboshi, shissô e massago.....	30,00
Anchova Negra defumada e maçaricada	36,00
Buri	36,00
Tamagô.....	22,00
Tamagô Black.....	26,00
Carapau com Negui Shoga	24,00

SUSHIS DUPLAS

ESPECIAIS

Vieira com Anchova Negra	70,00
Vieira trufada	70,00
Atum com Foie gras	90,00
Dyo de Avocado com ovo de codorna e caviar mujol	35,00
Dyo de Atum Spicy com ovo de codorna	42,00
Dyo de Atum com Foie gras	98,00
Barriga de Salmão com massagô	42,00
Barriga de Buri com Avocado e caviar mujol	38,00
Especial	60,00
Superespecial	70,00
Unagui (<i>enguia importada</i>)	98,00
Uni com flor de sal e raspas de limão-siciliano	68,00
Pargo Maçaricado com salsa trufada	32,00
Buri com mel	36,00
Buri com umeboshi	36,00
Buri com crispy de shissô, uni e mel	40,00
Lagostim	70,00
Barriga de Salmão com ikurá	80,00
Tempurá de Vieira com ikurá	80,00
Pupunha com ikurá	35,00
Ikurá	98,00

TEMAKIS

Salmão	32,00
Salmão com cream cheese e cebolinha	34,00
Atum	36,00
Atum Spicy	38,00
Ebi tempurá (<i>camarão empanado</i>)	42,00
Temaki da Casa	44,00
Temaki de Massagô	46,00
Temaki de Shimeji	29,00

ROLLS

6 unidades

Hot Roll de Salmão e Atum com avocado e cream cheese <i>(sem arroz)</i>	41,00
Hot Roll de Salmão com cream cheese e cebolinha	37,00

8 unidades

Uramaki Ebi tempurá com avocado e massagô	60,00
Uramaki Ebi tempurá com salmão maçaricado	52,00
Uramaki Skin	31,00
Uramaki de Salmão.	37,00
Uramaki de Atum Spicy.	41,00
Hossomaki de Salmão	32,00
Hossomaki de Atum.	34,00

CARPACCIOS

14 UNIDADES

Carpaccio Fusão Espanhola <i>(Atum)</i>	58,00
Carpaccio de Salmão <i>(Trufado ou molho Ponzu)</i>	61,00
Carpaccio de Polvo Trufado	65,00
Carpaccio de Buri	61,00

COZINHA QUENTE

Teppan – Salmão ou Anchova grelhados com legumes salteados e gohan <i>(acompanha missoshiro)</i>	64,00
Ebi Dinamite – Tempurá de Camarão <i>(acompanha molho picante)</i> .	52,00
Filet de Pargo - com furikake, purê de mandioquinha, aspargos e gohan	61,00
Macarrão Sweet Chilli com camarão	59,00
Lula Recheada com shimeji e arroz.	48,00
Yakisoba Misto	48,00
Yakisoba de Legumes	48,00
Yakisoba de Frutos do mar	68,00

VEGETARIANOS

Gunkan de Edamame 2 unid	29,00
Sushi de Pepino 2 unid	22,00
Gunkan de Shimeji 2 unid	30,00
Dyo de Avocado com hiashi wakame 2 unid	35,00
Hossomaki de Pepino 8 unid	22,00
Temaki de Shimeji 1 unid	29,00

COMBINADOS

Combinado Salmão – 20 peças 164,00

2 Niguiris de Salmão, 2 Niguiris de Salmão selados, 2 Dyos de Salmão, 4 Uramakis de Salmão, 4 Hossomakis de Salmão, 3 Sashimis de Salmão, flor de sal e limão-siciliano e 3 Sashimis de Salmão

Combinado Misto – 20 peças 154,00

1 Niguiro de Salmão, 1 Niguiro de Atum, 1 Niguiro de Barriga de Salmão com azeite trufado, 1 Niguiro de peixe da estação, 1 Dyo de Salmão, 1 Dyo de Atum, 4 Uramakis de Salmão, 4 Hossomakis de Salmão, 2 Sashimis de Salmão, flor de sal e limão-siciliano, 2 Sashimis de Atum, 2 Sashimis de peixe da estação

Combinado do Chef – 18 peças 169,00

3 Sashimis de Atum, 3 Sashimis de Polvo, 3 Sashimis de Barriga de Salmão com azeite trufado, 4 Uramakis Ebitem especial de Salmão, 1 Dyo de Massagô, 1 Dyo de Atum, 1 Dyo de Shimeji, 1 Niguiro de Vieira, 1 Niguiro de Salmão selado com raspas de limão-siciliano e azeite trufado

Combinado – 52 peças 390,00

4 Sashimis de Salmão, 4 Sashimis de Carapau, 4 Sashimis de Atum, 4 Sashimis de peixe da estação, 4 Niguiris de Salmão, 4 Niguiris de Atum, 4 Niguiris de Pargo, 4 Uramakis de Salmão, 4 Crispy Rice, 4 Dyos Roger, 8 Spicy rolls e 4 Baterás de Salmão

Combinado Kids – 13 peças 85,00

1 Mini Temaki, 4 Mini Sashimis de Salmão, 4 Mini Sushis de Salmão, 4 Mini Dyos de Salmão

S O B R E M E S A S

Harumaki de banana com doce de leite e sorvete	27,00
Mini fondue de chocolate (<i>composto por morangos, ganache e farofa doce</i>)	30,00
Banana Flambada com sorvete	25,00
Abacaxi com calda de frutas vermelhas	28,00
Brownie com sorvete de baunilha e brigadeiro	35,00
Sorvete de pera com calda de frutas vermelhas.	28,00
Tempurá de sorvete	28,00

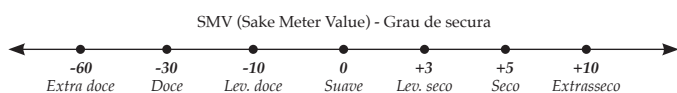
S O F T / C E R V E J A S

Coca-Cola lata 350 ml	10,00
Coca-Cola Zero lata 350 ml	10,00
Guaraná lata 350 ml.	8,00
Guaraná Zero lata 350 ml	8,00
Sprite lata 350 ml	10,00
Soda Italiana de frutas vermelhas 300 ml	14,00
Suco Natural 300 ml (<i>consulte sabores disponíveis</i>).	16,00
Chá Feel Good 350 ml	14,00
Água Tônica 350 ml.	12,00
Água Tônica Zero 350 ml	12,00
Água sem Gás 370 ml	8,00
Água com Gás 370 ml	8,00
Cerveja Cerpa 350 ml	19,00

D R I N K S / L I C O R E S

Caipirinha com fruta da estação (<i>Velho Barreiro</i>)	31,00
Saquerinha com fruta da estação (<i>Saque Azuma</i>).	36,00
Caipiroska com fruta da estação (<i>Smirnoff</i>)	31,00
Gin Tônica	42,00
Negroni.	45,00
Cosmopolitan.	40,00
Whisky Sour.	45,00
Fitzgerald	42,00
Margarita	40,00

S A K Ê S



GARRAFA

Yauemon Honjozo Kanzukuri - SMV +10 720 ml 230,00

Leve, refrescante e extrasseco

Suigei Drunken Whale - SMV +7 720 ml. 290,00

Encorpado, seco e delicado

Sawanotsuru Junmai Yamadanishiki - SMV +3 720 ml 340,00

Encorpado, levemente seco e macio

Yauemon Daiginjo - SMV +7 720 ml 390,00

Leve, seco, floral, persistente e elegante

Azuma Kirin Dourado 720 ml 130,00

Suave, frutado, final seco

DOSE

Nihonsakari Nigiwai - SMV -0,5. 39,00

Leve e suave

Toa Miyako Homare - SMV +5 39,00

Leve e seco

Azuma Kirin Dourado 35,00

Suave, frutado, final seco

V I N H O S

Taxa de rolha 60,00

Arenile Pinot Grigio branco 750 ml 195,00

Falerina branco 750 ml 180,00

Falerina branco 375 ml 110,00

Falerina rosé 750 ml 180,00