

SA

cozinha japonesa
contemporânea

P R A C O M E Ç A R . . .

Existem vários tipos de sushis.

No SA você encontra Nigiri, Tekkamaki, Hossomaki, Dyo, Gunkan, Oshizushi (Baterá), Kappamaki (vegetariano), Temaki, Uramaki e Hot roll.

E também saborosos sashimis (fatias de peixe).

Sake (salmão)

Maguro (atum)

Aji (carapau)

Tai (pargo)

Buri (olho de boi)

Tako (polvo)

Hotategai (vieira)

Ebi | camarão

Uni (ouriço-do-mar)

Ikura (ovas do salmão)

Masago (ovas do capelim)

Katsuo (serra)

Toro Saba (cavalinha)

Bijupirá (peixe nativo das águas brasileiras)

Unagi (enguia)

Kani (carangueijo/siri)

Yakizakana (anchova)

ENTRADAS TRADICIONAIS

Guioza* Suíno 4 unid.....	25,00
Guioza* Vegetariano.....	25,00
Shimeji	34,00
Missoshiro	15,00
Gohan**.....	16,00
Sunomôno (pepino em conserva fresca de vinagre japonês)	17,00
Porção de Gari (gingibre japonês em conserva)	10,00
Edamame	25,00
Tempurá de milho-doce.....	26,00
Tempurá de camarão	38,00
Kakiage (Tempurá de mix de legumes, acompanha molho Dashi) 4 unid... .	26,00

* Guioza - podem ser fritas ou a vapor. No vapor tempo de preparo de até 17 minutos.

** Gohan = arroz

Utilizamos o shoyo importado Kikkoman

ENTRADAS ESPECIAIS

Tofu empanado com raspas de katsuobushi no caldo suave de gengibre, shoyu e saquê 1 unid.	13,20
Barriga de sake (salmão) com avocado temperado - sal, limão e pimenta do reino - 4 peças	53,00
Sake (salmão) Tataki com molho sumissô karashi 4 unid. . .	37,00
Sake (salmão) Butter Lemon - levemente selado com molho a base de manteiga e limão, acompanha brotos	39,00
Maguro (atum) Dango - bolinho cremoso com molho tonkatsu e katsuobushi 4 unid.	30,00
Crispy Rice, sake (salmão) batido, cebolinha, gergelim e ovas 6 unid.	33,00
Crispy Rice, atum spicy, cebolinha, gergelim e ovas 6 unid.	34,00
Canapé de shisô tempurá com salmão batido, cebolinha e ovas de masago (ovas do capelim) 2 unid.	29,00
Canapé de shisô tempurá com atum batido, cebolinha e ovas de masago (ovas do capelim) 2 unid.	31,00
Berinjela dry missô com leve crocância e blend de saquês com missô e brotos	38,00
Yakizakana (anchova) negra defumada, com aspargo marinado no molho ponzu 4 unid.	41,00

COZINHA QUENTE

Filet-mignon ao blend de saquê e vinho tinto com legumes salteados em molho do chef e Gohan (arroz)..	63,00
Katsudon – empanado de lombo suíno com cebola e molho especial, sob base de ovos cozidos no vapor e gohan (arroz). .	58,00
Teppan – salmão ou anchova grelhados com legumes salteados em molho do chef e gohan (arroz)	54,00
Ebi (camarão) dynamite – tempurá de camarão rosa envolto em molho picante de maionese	52,00
Ika (lula) Furai - porção empanada e frita, quase semelhante ao tempurá	49,00
Filet de Tai (pargo) - com furikake (tempero japonês), purê de mandioquinha e aspargos - acompanha porção de gohan (arroz)	61,00

SUSHIS DUPLAS DO CHEF

SA

Hotategai (vieira) com anchova negra.....	43,00
Hotategai (vieira), azeite trufado e raspas de limão ...	41,00
Maguro (atum) com alho negro e gergelim.....	34,00
Maguro (atum) com foie gras	37,00
Barriga de sake (salmão), ovas de masago e cebolinha..	36,00
Ikura (ovas de salmão), avocado, gema de codorna e shissô	35,00
Barriga de buri (olho de boi), avocado e caviar mujol ..	36,00
Superespecial.....	43,00
Unagui (enguia importada).....	sob consulta
Dyo de sake (salmão), maguro (atum) por cima, molho tarê, gergelim e limão siciliano	28,00
Dyos de sake (salmão), shimeji molho tarê e gergelim...	25,00
Dyo de sake (salmão) com ovo de codorna.....	26,00
Dyo de sake (salmão) com ovo de codorna e ikura (ovas de salmão)	32,00
Dyo de maguro (atum) com foie gras e flor de sal.....	36,00
Tai (pargo) com umeboshi, shissô e masago (ovas de capelim)	26,00
Gunkan de pepino, hotategai (vieira), maguro (atum), sake (salmão) e azeite trufado	36,00
Barriga de sake (salmão) com azeite de trufa branca ..	33,00
Uni (ouriço-do-mar) com flor de sal e raspa de limão siciliano.....	39,00
Sake (salmão) maçaricado com azeite de trufas.....	32,00
Yakizakana (anchova) negra defumada e maçaricada	36,00

Caso deseje experimentar os sushis com um pouco mais de wasabi para o equilíbrio perfeito dos sabores, solicite.

TARTARE E BATERÁ

Tartare de sake (salmão) com cebolinha, furikake (tempero japonês), ovas de masago, abacate, hiyashi wakame (alga), gema de codorna e algas crocantes 45,00

Tartare de maguro (atum) com cebolinha, furikake (tempero japonês), ovas de masago, abacate, hiyashi wakame (alga), gema de codorna e algas crocantes. 47,00

Tartare de toro (atum gordo) com cebolinha, furikake (tempero japonês), ovas de masago, abacate, hiyashi wakame (alga), gema de codorna e algas crocantes ... 65,00

Baterá de sake (salmão) com ovas de masago e crispy | 8 unid. 44,00

Baterá de maguro (atum) spicy | 8 unid. 48,00

YAKISSOBA

Yakissoba de carne 63,00

Yakissoba misto (frango e carne) 61,00

Yakissoba de frutos do mar – (camarão, lula e polvo). . 71,00

Yakissoba de legumes - acelga, repolho verde, repolho roxo, pimentão vermelho, brócolis ninja, cenoura, cebola, vagem. 50,00

CARPACCIOS

14 UNIDADES

Carpaccio de sake (salmão) com ovas de masago, cebolinha, sal negro do hawaii e azeite trufado (ou molho ponzu)	42,00
Carpaccio de tako (polvo) com ovas de masago, cebolinha, sal negro do hawaii e azeite trufado (ou molho ponzu). . . .	49,00
Carpaccio de Buri (olho de boi) com ovas de masago, cebolinha e molho ponzu.	47,00

ROLLS

Hot Roll sake (salmão) , kani, maguro (atum), avocado, ovas, cream cheese (sem arroz) 6 unid.	41,00
Hot Roll sake (salmão) com cream cheese e cebolinha 6 unid.	35,00
Uramaki ebi tempurá com avocado e masago 8 unid.	53,00
Uramaki ebi tempurá com salmão maçaricado e teriaki 8 unid.	46,00
Uramaki skin	31,00
Uramaki sake (salmão) com gergelim, nori (alga), cebolinha.	37,00
Uramaki maguro (atum) spicy com gergelim, nori (alga) e cebolinha 8 unid.	41,00
Hossomaki sake (salmão) 8 unid.	31,00
Hossomaki maguro (atum) 8 unid.	34,00
Hossomaki pepino 8 unid.	22,00
Uramaki de maguro (atum) 8 unid.	38,00

TEMAKIS

Sake (salmão) skin.	19,00
Sake (salmão)	23,00
Sake (salmão) com cream cheese e cebolinha	24,00
Maguro (atum).	25,00
Maguro (atum) spicy	25,00
Ebi (camarão)	34,00
Ebi tempurá (camarão empanado)	40,00

SASHIMIS 6 UNIDADES

Aji (carapau)	25,00
Sake (salmão).....	26,00
Sake (salmão) maçaricado	28,00
Buri (olho de boi)	25,00
Tai (pargo)	25,00
Barriga de sake (salmão)	29,00
Maguro (atum).	29,00
Tako (polvo).....	37,00
Hotategai (vieira)	39,00

SASHIMIS ESPECIAIS 6 UNIDADES

Barriga de sake (salmão) com azeite de trufa branca ..	42,00
Tako (polvo), suco de limão-cravo, togarashi e sal negro	45,00
Hotategai (vieira), azeite de trufa branca e sal negro	49,00
Toro (atum gordo) - a parte mais suculenta	
..... sob consulta e a depender do dia.	

SUSHIS DUPLAS

Tamagoyaki (omelete japonesa)	22,00
Aji (carapau)	21,00
Tai (pargo)	23,00
Shake (salmão).	24,00
Barriga de Shake (salmão)	27,00
Maguro (atum).	28,00
Buri (olho de boi)	25,00
Tako (polvo).	36,00
Hotategai (vieira)	41,00
Ebi camarão	35,00
Uni (ouriço-do-mar)	37,00
Ikura (ovas do salmão).	39,00
Masago (ovas do capelim).	29,00
Katsuo (serra).	24,00
Toro Saba (cavalinha)	29,00
Bijupirá	27,00
Avocado com hiyashi wakame (alga) -VEGANO	35,00
Shimeji	19,00
Toro (atum gordo) - a parte mais succulenta	70,00

Para o equilíbrio perfeito dos sabores, todos os sushis são temperados com um leve toque de Wasabi.

SASHIMIS

Nossos combinados são preparados para oferecer a variedade de peixes trabalhados no SA (Salmão, Atum, Buri, Carapau, Bijupirá, Pargo entre outros.)

Combinado Sashimi Individual – 12 peças 80,00

Combinado Sashimi para dividir – 18 peças 110,00

Combinado Sashimi para dividir – 24 peças 130,00

Combinado Sashimi Superespecial* – 24 peças 170,00

* Acrescentam-se aos peixes polvo e vieira.

COMBINADOS

Combinado Salmão – 20 peças – 2 Niguiris de salmão, 2 Niguiris de salmão selados, 2 Dyos salmão, 4 Uramakis de salmão, 4 Hossamakis de salmão, 3 Sashimis de salmão, flor de sal e limão-siciliano e 3 Sashimis de salmão..... 115,00

Combinado Misto – 20 peças – 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 Hossamakis de salmão, 2 Sashimis de salmão, flor de sal e limão-siciliano, 2 Sashimis de atum, 2 Sashimis de peixe da estação..... 116,00

Combinado Especial – 20 peças – 2 Niguiris de Vieira trufado, 2 Niguiris de atum com alho aegro, 2 Niguiris de salmão, 4 Crispy rice salmão, 4 Uramakis de atum, 2 Sashimis de Salmão, 2 Sashimis de atum, 2 Sashimis de peixe branco..... 129,00

Combinado do Chef – 18 peças – 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 massago, 1 Dyo atum, 1 Dyo shimeji, 1 Niguiro de Vieira, 1 Niguiro de Salmão Selado Raspas de imão-siciliano e azeite trufado..... 128,00

COMBINADOS

Combinado Sushi – 20 peças – 2 Sushis de salmão, 2 Sushis de atum, 2 Sushis peixe da estação, 2 Dyos de salmão, 2 Dyos de shimeji, 2 Gunkans massago, 4 Hossomakis de atum, 4 Uramakis de salmão..... 107,00

Selado Especial – 18 peças – 4 Niguiris de salmão selado, 4 Hot Rolls, 3 Tatakis de atum com foie gras e molho tarê, 3 Sashimis de salmão selado, 4 Uramakis ebiten especial 111,00

Salmão e Atum – 18 peças – 5 Sashimis de salmão, 3 Sashimis de atum, 2 Niguiris de salmão trufado, 2 Niguiris de atum com alho negro, 2 Dyos de salmão com atum por cima e 4 Uramakis de salmão..... 97,00

Sushi Super Especial – 12 peças – 6 Sushis à escolha do Chef com os mais frescos peixes do dia, 2 Sushis de ovas, 4 Hossomaki 119,00

Combinado de Atum – 16 peças – 2 Sushis de atum, 2 sushis de atum com alho negro, 2 sushis de atum com foie gras, 2 Dyos de atum com ovas de mujol, 8 Uramakis spice tuna e 6 Sashimis de atum 149,00

Combinado – 44 peças – 6 Sashimis de salmão, 3 Sashimis de peixe branco, 2 Sashimis de atum, 6 Niguiris de salmão, 3 Niguiris de atum, 4 Uramakis de salmão, 4 Crispis Rice de salmão, 4 Dyos salmão com tartare de atum, raspas de limão- siciliano e gergelim, finalizado com molho tarê, 8 Spicy Rolls e 4 Baterás de salmão..... 239,00

VEGETARIANOS

Shushi de avocado com hiyashi wakame ...	35,00
Shushi de cenoura.....	15,00
Sushi de shimeji	20,00
Sushi de edamame	18,00
Hot roll vegan com pepino, avocado, shimeji e hiyashi wakame.....	41,00
Aguêdofu com shimeji (tofu com shimeji) 4 pedaços.....	22,00
Porção de Shimeji.....	34,00
Porção de Edamame	25,00

INFANTIL

Combinado Kids – 10 peças – 3 Mini Sashimis de salmão, 2 Mini Niguiris de salmão, 2 Mini Niguiris de salmão selado, 2 Dyos de salmão, 1 Mini temaki	50,00
Mini Teppan Salmão – 80 g de Salmão ou Peixe branco acompanha porção de gohan e legumes.....	30,00
Mini Chicken Tempurá – porção de peito de frango em tiras e empanadas, acompanha porção de gohan, legumes ou salada.....	32,00

S O B R E M E S A S

Harumaki de banana com shissô, doce de leite e sorvete de iogurte e pera	27,00
Sembei cobertura de chocolate e recheio de creme com frutas vermelhas	25,00
Mochi - 2 unidades, diversos sabores	22,00

SA

cozinha japonesa
contemporânea