

MENU À LA CARTE

PRATOS QUENTES

SHOGAYAKI	R\$ 54
Filé mignon ao molho de gengibre e legumes. Acompanha missoshiro e gohan	
LULA AO MOLHO SPICY	R\$ 40
Lula ao molho de tomates com cebola roxa levemente apimentado	
HARUMAKI [ROLINHO PRIMAVERA 4 UNIDADES]	
Harumaki de carne bovina e legumes	R\$ 12
Harumaki de queijo	R\$ 12
GYOZA [4 UNIDADES]	R\$ 12
Pastelzinho japonês de carne bovina e legumes	
SHIMEJI BLACK SUSHI	R\$ 45
Cogumelos frescos puxados na manteiga, com molho levemente adocicado e finalizado com cebolinha verde	
LULA EMPANADA	R\$ 45
Anéis de lula empanados com farinha especial japonesa, servidos com o saboroso molho tonkatsu	
CAMARÃO EMPANADO	R\$ 45
Camarões empanados e fritos, servidos com o saboroso molho tonkatsu	
MISSOSHIRO	R\$ 6
Sopa de soja com macarrão somen e cebolinha	
GOHAN [ARROZ JAPONÊS]	R\$ 6

YAKISSOBA

VEGETARIANO	R\$ 30
FRUTOS DO MAR	R\$ 46
Polvo, camarão e kani	
MISTO DE FILÉ MIGNON	
E FRANGO	R\$ 40
FRANGO	R\$ 32
FILÉ MIGNON	R\$ 43
CAMARÃO	R\$ 45

TEPPAN

PREPARADO NA CHAPA E ACOMPANHADO DE LEGUMES, GOHAN E MISSOSHIRO	
LEGUMES	R\$ 31
ANCHOVA	R\$ 41
FRUTOS DO MAR	R\$ 44
LULA	R\$ 44
FRANGO	R\$ 34
SALMÃO	R\$ 46

ROBATA

ESPETINHOS GRELHADOS À MODA JAPONESA

BATATA	R\$ 12
SHIMEJI	R\$ 14
FILÉ MIGNON	R\$ 15
CEBOLA	R\$ 12
BRÓCOLIS	R\$ 11
YAKITORI [COXA E SOBRECOXA DE FRANGO]	R\$ 13

ENTRADA DO SUSHIBAR

1. CARPACCIO | R\$ 48,90
MONTE DO SEU JEITO, COM PEIXES VARIADOS E MOLHO A SEU GOSTO (200 GRAMAS DE PEIXE)

PEIXES

ESCOLHA ATÉ 3 OPÇÕES:

POLVO
TILÁPIA
PEIXE-PREGO
ATUM
SALMÃO

MOLHOS

ESCOLHA 1 OPÇÃO:

PONZU: shoyu com limão
CLÁSSICO: ponzu e óleo de gergelim
DO CHEF: molho à base de gengibre e shoyu
TARÊ: agridoce
SPICY: clássico com pimenta tabasco
MOLHO DE MARACUJÁ
GREEN SAUCE: molho verde com cebolinha e salsa
TRUFADO: molho ponzu com azeite de trufas

2. TARTAR DE SALMÃO | R\$ 45

SÃO 200 GRAMAS DE TARTAR DE SALMÃO COM GREEN SAUCE E CASQUINHAS CROCANTES

3. CÉVICHE | R\$ 62

CLÁSSICO QUE VIROU JAPONÊS (300 GRAMAS DE PEIXE EM CUBOS), CUBOS DE TILÁPIA, SALMÃO E ATUM, TEMPERADOS COM MOLHO ESPECIAL DE FRUTAS CÍTRICAS. ACOMPANHA CHIPS DE BATATA DOCE

4. SUNOMONO | R\$ 18

PEPINO EM CONSERVA JAPONESA (200 GRAMAS)

POKE

ESCOLHA 1 BASE, 3 PROTEÍNAS BATIDAS (DIFERENTES OU IGUAIS, 150 GRAMAS DE RECHEIO TOTAL), 1 MOLHO E 6 COMPLEMENTOS

BASE

SHARI	R\$ 46,90
Arroz do sushi temperado	
GOHAN	R\$ 46,90
Arroz branco sem tempero	
SEM ARROZ	R\$ 61,90
O dobro de recheio	

PROTEÍNA

ESCOLHA ATÉ 3 OPÇÕES:

TILÁPIA | CAMARÃO EMPANADO | CAMARÃO COZIDO | SKIN | SALMÃO GRELHADO | KANI | SHIMEJI | PEIXE-PREGO | SALMÃO CRU | POLVO | ATUM

COMPLEMENTOS

ESCOLHA ATÉ 6 OPÇÕES:

MANGA | PEPINO | SUNOMONO - Pepino em conserva | CEBOLA ROXA | CEBOLINHA VERDE | AMÊNDOAS LAMINADAS | OVAS DE MASSAGO BLACK | OVAS DE MASSAGO DE WASABI | OVAS DE MASSAGO LARANJA | CRISPY DE BATATA DOCE | CREAM CHEESE | MAIONESE | WAKAME - Alga marinha fresca | GARI - Gengibre em conserva | RASPAS DE LIMÃO | COUVE CROCANTE | NORI

MOLHOS

ESCOLHA 1 OPÇÃO:

PONZU: shoyu com limão
CLÁSSICO: ponzu e óleo de gergelim
DO CHEF: molho à base de gengibre e shoyu
TARÊ: agridoce
SPICY: clássico com pimenta
MOLHO DE MARACUJÁ
GREEN SAUCE: molho verde com salsa e cebolinha
TRUFADO: molho ponzu com azeite de trufas
SEM MOLHO

TIRASHI

TEMAKI ABERTO GIGANTE | R\$ 56
COM MUITO MAIS RECHEIO E SABOR. ELE É SERVIDO EM UM BOWL DE ARROZ DE SUSHI, COM RECHEIO À SUA ESCOLHA. COM BASE DE ARROZ E PROTEÍNA (300 GRAMAS)

PROTEÍNA

ESCOLHA ATÉ 3 OPÇÕES:

TILÁPIA | CAMARÃO EMPANADO | CAMARÃO COZIDO | SKIN | SALMÃO GRELHADO | KANI | SHIMEJI | PEIXE-PREGO | SALMÃO CRU | POLVO | ATUM

COMPLEMENTOS

ESCOLHA ATÉ 6 OPÇÕES:

CRISPY DE TEMPURA | COUVE CROCANTE | NORI | RASPAS DE LIMÃO | WAKAME | CEBOLA ROXA | TABASCO | GERGELIM | CREAM CHEESE | MAIONESE | CRISPY DE BATATA DOCE | OVAS DE MASSAGO BLACK | OVAS DE MASSAGO DE WASABI | OVAS DE MASSAGO LARANJA | AMÊNDOAS LAMINADAS | CEBOLINHA VERDE | PEPINO | MANGA

TEMAKI

COM ARROZ | R\$ 28

PROTEÍNA

ESCOLHA ATÉ 3 OPÇÕES:

TILÁPIA | CAMARÃO EMPANADO | CAMARÃO COZIDO | SKIN | SALMÃO GRELHADO | KANI | SHIMEJI | PEIXE-PREGO | SALMÃO CRU | POLVO | ATUM

COMPLEMENTOS

ESCOLHA ATÉ 6 OPÇÕES:

CRISPY DE TEMPURA | RASPAS DE LIMÃO | COUVE CROCANTE | TABASCO | GERGELIM | CREAM CHEESE | MAIONESE | CRISPY DE BATATA DOCE | MASSAGO GREEN DE WASABI | MASSAGO BLACK | MASSAGO LARANJA | AMÊNDOAS LAMINADAS | CEBOLINHA VERDE | PEPINO | MANGA

SASHIMI

1. SASHIMI ESPECIAL | R\$ 120

47 UNIDADES

9 SASHIMIS SALMÃO, 9 SASHIMIS ATUM, 9 SASHIMIS PREGO, 9 SASHIMIS TILÁPIA, 9 SASHIMIS KANI, 2 CAMARÕES, OVAS DE MASSAGO

2. SASHIMI VARIADO

PREÇO POR UNIDADE E ESCOLHA NO MÍNIMO DE 5 UNIDADES

POLVO	R\$ 3
KANI	R\$ 2
TILÁPIA	R\$ 3
PREGO	R\$ 3
ATUM	R\$ 4
SALMÃO	R\$ 3

SUSHIBAR

SUSHIS

PREÇO POR UNIDADE E ESCOLHA NO MÍNIMO DE 6 UNIDADES

JOU MAÇARICADO	R\$ 4
Com cream cheese e crispy de batata doce	
JOU DE OVAS DE MASSAGO	R\$ 5
JOU SPICY DE SALMÃO COM TABASCO	R\$
JOU CAMARÃO CRISPY COM CREAM CHEESE	R\$ 4
JOU DE GELEIA DE MORANGO COM CREAM CHEESE	R\$ 3
JOU DE MORANGO COM CREAM CHEESE	R\$ 3
JOU DE SALMÃO	R\$ 3
KANI	R\$ 3
CAMARÃO	R\$ 5
POLVO	R\$ 4
SKIN	R\$ 3
ATUM COM FOIE GRAS, MOLHO TARÊ E FLOR DE SAL	R\$ 5
SALMÃO TRUFADO	R\$ 4
Maçaricado com azeite de trufas	
TILÁPIA	R\$ 3
PREGO	R\$ 3
ATUM	R\$ 3
SALMÃO	R\$ 3

COMBINADOS

VARIADO 1 [1 PESSOA | 18 UNIDADES]..... **R\$ 68,90**

6 sashimis de salmão, 1 sushi de salmão, 1 sushi de atum, 1 sushi peixe branco, 1 sushi skin, 2 hossomakis de couve, 2 uramakis de salmão e 4 hot rolls

SALMÃO [2 PESSOAS | 32 UNIDADES]..... **R\$ 119**

12 sashimis de salmão, 4 sushis de salmão, 8 hossomakis de salmão, 4 uramakis de salmão e 4 jous

VARIADO 2 [2 PESSOAS | 36 UNIDADES]..... **R\$ 120**

4 sashimis de salmão, 4 sashimis de atum, 4 sashimis de peixe branco, 4 sushis de salmão, 4 sushis skin, 4 hossomakis de couve, 6 hot rolls, 4 uramakis e 2 jous

VARIADO 3 [3 PESSOAS | 50 UNIDADES]..... **R\$ 163**

5 sashimis de salmão, 5 sashimis de atum, 5 sashimis de peixe branco, 6 sushis de salmão, 6 sushis skin, 6 uramakis lemon, 6 hossomakis salmão, 8 hot rolls e 3 jous

BLACK SUSHI [3 PESSOAS | 54 UNIDADES]..... **R\$ 240**

6 sashimis de salmão, 6 sashimis de atum, 6 sashimis de peixe branco, 4 sushis de salmão trufado, 4 sushis de atum com foie gras, 4 jous maçaricados, 4 jous de camarão crispy, 4 bateras com ovas, 4 uramakis skin lime, 4 hossomakis de couve e 8 hot rolls

HOSSOMAKI

[8 UNIDADES]

SKIN COM COUVE E CREAM CHEESE..... **R\$ 25**

KANI..... **R\$ 25**

ATUM..... **R\$ 26**

SALMÃO..... **R\$ 24**

PEPINO..... **R\$ 23**

HOT ROLL

[8 UNIDADES]

HOT CREAM..... **R\$ 40**

Sushi empanado e frito com recheio de salmão cru misturado com cream cheese e morangos frescos por cima

HOT ESPECIAL..... **R\$ 42**

Sushi empanado e frito com recheio de salmão, camarão e cream cheese

HOT CAMARÃO..... **R\$ 44**

Sushi empanado e frito com recheio de camarão, cream cheese e cebolinha

HOT TRADICIONAL..... **R\$ 38**

Sushi empanado e frito com recheio de salmão, kani e cream cheese

SOBREMESAS

CREME DE PAPAIA..... **R\$ 22**

Mamão papaia batido com sorvete de creme com licor de cassis

PETIT ARIGATÔ..... **R\$ 27**

Bolinho de chocolate, sorvete de creme, morangos frescos e calda de chocolate

TEPPAN DE BROWNIE..... **R\$ 27**

Brownie servido em uma chapa de ferro quente, com sorvete de creme com calda de morango e morangos frescos

CHOCOBLACK..... **R\$ 27**

Uma deliciosa combinação de sorvete de chocolate, morangos frescos, cubos de brownie de chocolate quente e calda de chocolate

MORANGO SEMBEI..... **R\$ 25**

Morangos frescos flambados com sake e licor de cassis, acompanhados de uma bola de sorvete de creme e bolacha japonesa