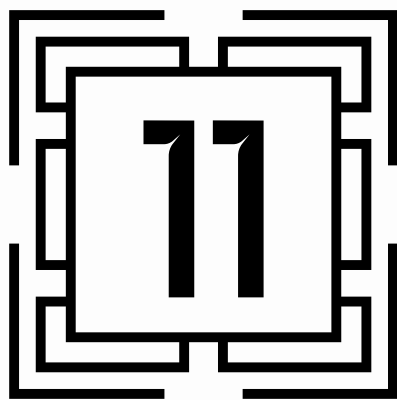


SUSHI



THE BEST OF THE TOWN



ENTRADAS
STARTERS

Bluefin osen tamago / 120

Cubos de atum Bluefin, molho cítrico e ovo perfeito estilo japonês.

Bluefin tuna cubes, citrus sauce, and a perfect Japanese-style egg.

Sunomono / 48

Pepino marinado com polvo e gergelim.

Marinated cucumber with octopus and sesame seeds.

Tartar shake / 48

Cubos de salmão temperados, molho cítrico e ovas de mujol.

Seasoned salmon cubes, citrus sauce, and mujol roe.

Tartar maguro / 46

Cubos de atum temperado, molho cítrico, gema de codorna e ovas.

Seasoned tuna cubes, citrus sauce, quail egg yolk, and roe.

Tataki Kobe / 98

Lâminas de wagyu levemente seladas com molho ponzu.

Lightly seared wagyu slices with ponzu sauce.



TIRASHI

Porção de arroz japonês com fatias de peixe.

Portion of Japanese rice with fish slices.

Tirashi especial / 105

Atum, salmão, viera, peixe branco, tamago, polvo, uni e ovas de ikura.

Tuna, Salmon, scallop, white fish, tamago, octopus, uni and ikura roe.

Unagidon / 115

Tirashi de enguia temperada e molho tare.

Seasoned eel tirashi and tare sauce.

Bluefin Don / 125

Tirashi de Bluefin, ovas de ikura e uni.

Bluefin tirashi, ikura roe and uni.



◆
USUZUKURI (10 UNID.)

Fatias finas de peixe / Thin slices of fish (10 pcs.).

Shake - Salmão/Salmon / 60

Maguro - Atum/Tuna / 58

Shiromi - Peixe branco/White fish / 47

Yellow tail toro/White fish/ 89

Hamachi japonês gordo ao molho citrico trufado.
Japanese Hamachi with truffled citrus sauce.

◆
SELEÇÃO DE JOE / 70

Selection of joe.

Fatias de peixe com diferentes coberturas
Slices of fish with different toppings

Salmão, Vieira, Unagui, Centolha (4 unid)

Salmon, Scallop, Eel, King Crab (4 pcs.)

◆
GUNKAN (2 UNID.)

Arroz envolto em alga com diferentes coberturas.
Nori and rice rolls with different toppings

Ikura - Ovas de salmão/salmon roe / 89

Hotate - Viera/scallop /68

Uni - Ovas de ouriço/uni roe / 76

◆
HOSSOMAKI

Sushi de nori e arroz (6 unid.)
Nori and rice sushi (6 pcs.).

Shake maki - Salmão/salmon / 38

Tekka maki - Atum/tuna / 35

Unagui maki enguia e shissô/eel and shisso / 74

◆
SASHIMI (5 UNID.)

Fatias de peixe.
Slices of fish. (5 pcs.)

Shake - Salmão/salmon / 60

Maguro - Atum/ tuna / 58

Shiromi - Peixe branco/white fish / 46

Consultar variedade do dia / *Check the variety of the day*

Bluefin akami - Atum espanhol nobre/
Spanish noble tuna / 90

Bluefin Chutoro- Atum nobre parcialmente
gordo/*Noble tuna partially fat / 120*

Hotate - Viera/scallop / 80

Tako - Polvo espanhol/octopus / 56

Yellow tail toro - Hamachi japonês gordo/
Fat Japanese hamachi / 72



SUSHI (2 UNID.)

Niguiris

Shake - Salmão/salmon / 32

Maguro - Atum/tuna / 30

Shiromi - Peixe branco/white fish / 27

Consultar variedade do dia / Check the variety of the day

Shake toro - Barriga de salmão/salmon belly / 45

Hotate - Viera/scallop / 67

Centolha - King crab / 64

Tamago - omelete/omelet / 21

Tako - Polvo/octopus / 34

Unagui - Enguia/eel / 78

Kobe - Wagyu beef / 64

Bluefin akami / bluefin tuna / 60

Bluefin Chutoro / bluefin tuna medium fat / 72

Atum nobre espanhol / Spanish noble tuna

Bluefin toro / bluefin tuna high fat / 80

Atum nobre parcialmente gordo / Part-fat noble tuna

Ebi - Camarão/shrimp / 40



TEMAKI

Rolinhos de Nori com arroz e peixe.
Nori roll's with rice and fish.

Shake - Salmão/salmon / 39

Maguro - Atum/tuna / 37

Bluefim - Atum nobre espanhol/
spanish noble tuna / 68

Ikura - Ovas de salmão/salmon roe / 60

Unagui - enguia/eel / 62



U R A M A K I

Roll invertido (8 unid.).
Insideout roll (8 pcs.).

Shake spicy – Spicy salmon / 60

Cubos de salmão levemente apimentados.
Lightly spiced salmon cubes.

Maguro spicy – Spicy tuna with avocado / 57

Cubos de atum levemente apimentados
com abacate e envoltos em atum.
*Tuna cubes lightly spiced with avocado
and roe.*

Zuke roll – Salmon with cucumber and avocado / 68

Cubos de salmão temperados com pepino japonês e
abacate envoltos em salmão marinado.
*Seasoned salmon cubes, Japanese cucumber and
avocado wrapped in marinated salmon.*

Masago roll – Salmon with cucumber and roe / 79

Salmão e pepino japonês envoltos
em ovas de masago.
*Salmon and Japanese cucumber
wrapped in masago roe.*

**King crab roll – Spicy mayo, king crab,
avocado, roe / 95**

King crab, maionese levemente apimentada,
abacate envolto em masago.
*King crab mayonnaise lightly spiced avocado
wrapped in masago.*

Uramaki de lagosta – Lobster Uramaki / 95

King crab, maionese levemente apimentada,
abacate envolto em masago.
*Lobster, avocado, spicy mayo, roe
and thin slices of salmon.*

Uramaki Ebitem – Shrimp uramaki / 89

Camarão, tamago, pepino e masago.
Shrimp, omelet, cucumber and roe.

Uramaki vegano – Vegan uramaki / 72

Shitake marinado, wakame, avocado.
Marinated shitake, wakame, avocado.

Uramaki fresh roll – Fresh roll uramaki / 82

Peixe branco, aspargos, ceboulete,
atum e geléia de chili.
*White fish, asparagus, chives, tuna
slices and sweet chili.*

◆
SASHIMORIAWASE
 (18 UNID.)

Fatias variadas de peixe fresco.
Assorted slices of fresh fish.

6 variedades de peixes / 195
6 varieties of fish.

◆
SUSHI DO CHEF (6 UNID.)

/ 148

Seleção do Chef do melhor
 peixe do dia.

*Chef's selection of the
 best catch of the day.*

◆
SOBREMESAS

Deserts

**Tortoni de chocolate 70%, ganache de fava tonka,
 sorvete de chocolate e nibs cacau / 64**

*Baked chocolat mousse, tonka bean ganache,
 chocolat ice cream and cocoa nibs.*

**Tiramisú clássico com mascarpone, amaretto, pão
 de ló, café, chocolate em pó / 62**

*Classic tiramissu with mascarpone, amaretto, sponge
 cake and chocolat powder.*

**Morangos flambados no saque com cigarrete e
 ganache de misso e sorvete de baunilha / 68**

*Strawberries in sake with chocolate crumble
 and vanilla ice cream.*

**Torta de limão desconstruída com curd
 de frutas vermelhas / 68**

Deconstructed lime tart with red fruit curd.

**Cocada cremosa com sorbet de
 maracujá e touille / 62**

*Soft Coconut custard with passion
 fruit sorbet and touille.*

ÁGUAS
WATERS

Prata com gás	13
Prata sem gás	13
Panna 250 ml	30
Panna 500 ml	50
San Pellegrino 250 ml	30
San Pellegrino 500 ml	50

REFRIGERANTES E SUCOS
SODAS AND JUICES

Coca cola	12
Coca cola zero	12
Guaraná	12
Guaraná zero	12
Suco Fruta do dia	15

SAQUÊS DOSES
SAKE DOSES

Gegeikkan	67
Azuma Kirin Dourado	50
Hakutsuro Tokusen Dry	40
Hakutsuro Hishô suave	40
Hakutsuru Daiginjo	55
Hakutsuro Shukuju Gold	60
Hakutsuru Ukiyo-e Junmai Daiginjo	45

WHISKY

The Macallan	120
Blue Label	110
Black Label	50
Red Label	45

VINHOS
WINES

**Champagnes e Espumantes /
Champagnes and sparkling wines**

Cristal Louis Roederer	6358
Don Perignon Brut	4650
Veuve Clicquot Brut	1390
Moët & Chandon Brut	975
Victória Geisse	340
Chandon Brut	234
A Concept Brut	180
A Concept Rosé	180

Branços / White wines

Bourgone Guy Amiot	1192
Pouilly Fumé Mademoiselle de T	950
Chablis Alain Geofroy	910
Paul Mas Gewurztraminer	360
Terranoble Chardonnay Vegano	290
Vitale Torrontés	282
Arcaia Pinot Grigio	170

Rosés / Rosé wines

Brise Marine	298
Brasile	286
Arcaia Pinot Grigio	178

Tintos / Red wines

Pinot Noir Expression Villard	460
Chinon Les Athletes	368
Hyría Primitivo	300
Artero Tempranillo	250

DRINKS AUTORAIS
SIGNATURE DRINKS

A Concept / 55

Espumante A Concept, Triple Sec, geleia de morango, espuma de maracujá, redução de mel de maracujá.

A Concept sparkling wine, Triple Sec, strawberry jam, passion fruit foam, passion fruit honey reduction.

Nipo Fashioned / 54

Whiskey the Chita, mapple, bitter de umeboshi, água com gás.

Whiskey the Chita, mapple, umeboshi bitter, sparkling water.

Sake Fresh / 54

Sake, suco de toranja, licor de cereja e água com gás.

Sake, grapefruit juice, cherry liqueur and sparkling water.

Yakushima / 54

Gin, sisho, hortelã, manjeriçao e limão.

Gin, sisho, mint, basil and lemon.

Shenlong / 54

Sake, gin, xarope de lichia, suco de limão, wasabi, gengibre.

Sake, gin, lychee syrup, lemon juice, wasabi, ginger.

Dádiva / 54

Sake, licor de pêssego, vermouth branco e espuma de cupuaçu.

Sake, peach liqueur, white vermouth and cupuaçu foam.

CLÁSSICOS
CLASSICS

Mojito	52
Aperol Spritz	52
Margarita	52
Dry Martini	52
Consulte o Mixologista para a confecção do seu clássico.	52
<i>Consult the Mixologist to make your classic.</i>	

