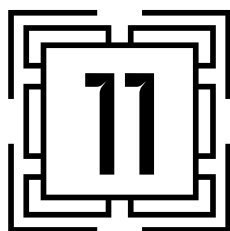


SUSHI





É um prazer receber você no Sushi 11.

Prepare-se para embarcar em uma jornada gastronômica que combina tradição e inovação e, sob a direção do Chef Fabio Mendoza, estimulará seus sentidos e marcará sua memória. Com ingredientes frescos e locais, além de uma seleção exclusiva de iguarias importadas, convidamos você a vivenciar momentos que nos colocaram na lista dos melhores restaurantes da Veja Rio.

Desejamos que sua experiência seja inesquecível!



It's a pleasure to welcome you to Sushi 11.

Get ready to embark on a gastronomic journey that combines tradition and innovation, and under the management of Chef Fabio Mendoza, will stimulate your senses and stay in your memory. With fresh, local ingredients, as well as a selection of exclusive imported delicacies, we invite you to experience the moments that placed us on Veja Rio's list of the best restaurants.

We wish for your experience to be unforgettable!



OMAKASE / 600

Menu de confiança do Chef
14 tempos com melhor da culinária do Sushi 11

*Chef's trusted menu, 14 courses with the best of
Sushi 11 cuisine.*

ENTRADAS STARTERS

Bluefin osen tamago / 170

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

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

Sunomono / 55

Pepino marinado com polvo e gergelim.

*Marinated cucumber with
octopus and sesame seeds.*

Tartar shake / 55

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

*Seasoned salmon cubes,
citrus sauce, and mujol roe.*

Tartar maguro / 69

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.*

HON WASABI (3g) / 70

Taxa de serviço não inclusa nos preços apresentados.
Service fee not included in the prices presented.



T I R A S H I

Porção de arroz japonês com fatias de peixe.
Portion of Japanese rice with fish slices.

Tirashi especial / 130

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

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

Unagidon / 170

Tirashi de enguia temperada e molho tare.
*Seasoned eel tirashi and
tare sauce.*

Bluefin Don / 170

Tirashi de Bluefin, ovas de ikura e uni.
Bluefin tirashi, ikura roe and uni.



T E M A K I

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

Shake - Salmão/salmon / 39

Maguro - Atum/tuna / 37

Bluefin - Atum nobre espanhol/
spanish noble tuna / 68

Ikura - Ovas de salmão/salmon roe / 60

Unagui - enguia/eel / 62

Taxa de serviço não inclusa nos preços apresentados.
Service fee not included in the prices presented.



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 / 60

Yellow tail toro/White fish/ 89

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



SELEÇÃO DE JOE / 78

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

Taxa de serviço não inclusa nos preços apresentados.
Service fee not included in the prices presented.



SASHIMIMORIAWASE
(18 UNID.)

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

6 variedades de peixes / 280
6 varieties of fish.



SUSHI DO CHEF (6 UNID.) / 140

Seleção do Chef do melhor
peixe do dia.

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



SASHIMI (5 UNID.)

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

Shake – Salmão/salmon / 60

Maguro – Atum/ tuna / 58

Shiromi - Peixe branco/white fish / 63
Consultar variedade do dia / *Check the
variety of the day*

Bluefin akami - Atum espanhol nobre/
Spanish noble tuna / 98

Bluefin Chutoro- Atum nobre parcialmente
gordo/*Partially fatty noble tuna / 175*

Bluefin toro / bluefin tuna high fat /185
Atum nobre espanhol / *Spanish noble tuna*

Hotate – Viera/scallop / 80

Tako - Polvo espanhol/octopus / 56

Yellow tail toro - Hamachi japonês gordo/
Fat Japanese hamachi / 80

Moriawase - Fatias variadas de peixe fresco.
Assorted slices of fresh fish. / 280



11



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 / 68

Hotate - Viera/scallop / 75

Centolha - King crab / 64

Tamago - omelete/omelet / 21

Tako – Polvo/octopus / 34

Unagui – Enguia/eel / 78

Kobe – Wagyu beef / 64

Bluefin akami / bluefin tuna / 100

Bluefin Chutoro / bluefin tuna medium fat / 120

Atum nobre espanhol / Spanish noble tuna

Bluefin toro / bluefin tuna high fat / 130

Atum nobre parcialmente gordo / Part-fat noble tuna

Ebi – Camarão/shrimp / 55





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 / 150

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

Uramaki de lagosta – Lobster Uramaki / 140

Lagosta, maionese levemente apimentada,
abacate envolto em masago.
*Lobster, lightly spiced mayonnaise,
avocado, 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 chili jam.*

Taxa de serviço não inclusa nos preços apresentados.
Service fee not included in the prices presented.



SOBREMESAS

Desserts

**Brulée de gengibre e capim limão
com sorbet de limão e chocolate
caramelizado / 68**

*Ginger lemon grass brulée with lime sorbet and
caramelized chocolate.*

**Cheese cake de tofu, castanhas de
caju e mirtilos / 64**

Tofu cashew cheese cake with blueberries.

Cake de Matcha e framboesas / 68

Matcha cake with raspberries.



◆
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
Hakutisuro Shukuju Gold	60
Hakutsuru Ukiyo-e Junmai Daiginjo	45
Licor Momokawa Yukiringo 70 ml	65

SAKES GARRAFAS
SAKE BOTTLE

Hakutsuru Shoune 720 ml	800
Hakutsuru Nigori Sayuri 720 ml	460
Hakutsuru Toji-kan 720 ml	320
Hakutsuru Chica Sake Coup 200 ml	120

Taxa de serviço não inclusa nos preços apresentados.
Service fee not included in the prices presented.



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

Brancos / 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
Hyria Primitivo	300
Artero Tempranillo	250



W H I S K Y

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

Taxa de serviço não inclusa nos preços apresentados.
Service fee not included in the prices presented.

DRINKS AUTORAIS
SIGNATURE DRINKS

A Concept / 65

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, vermuth branco e espuma de cupuaçu.

Sake, peach liqueur, white vermuth and cupuaçu foam.

CLÁSSICOS
CLASSICS

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