



ENTRADAS

EDAMAME SPICY

salteado em azeite de gergelim e molho oriental apimentado

EDAMAME TRUFADO

cozido no vapor e finalizado com azeite trufado, raspas de limão siciliano e flor de sal

KINOKO

mix de cogumelos e nirá salteados em manteiga oriental e shoyu

EBI SPICY

cubeos de camarão empanado em creme de massagô apimentado, finalizado com cebolinha

HOTATE TRUFFLE (4 UNID.)

vieiras grelhadas ao teriyaki trufado

NASSU MISSÔ

beringela japonesa crocante ao molho de missô doce e gergelim

GUIOZA (4 UNID.)

dumplings de carne bovina ou suína grelhados ao molho de gengibre e shoyu

TEMPURÁ DE SHIMEJI

cogumelo shimeji empanado, aonori e teriyaki defumado

SWEET CORN

milho doce empanado, aonori e flor de sal trufado

SALADAS

SALMÃO SALAD

fatias de salmão, mix de folhas, manga, grãos de edamame ao sweet ponzu e quinoa crocante

TUNA SALAD

fatias de atum tataki, mix de folhas, avocado, confit de mini tomates, tenkatsu ao molho cremoso de óleo de coco

NAI SALAD

mix de folhas verdes, manga, morango, milho empanado, amêndoas e presunto cru caramelizado ao molho de queijo de cabra

ENTRADAS FRIAS

CARPACCIO DE SALMÃO/BARRIGA

lâminas de salmão com raspas de limão siciliano, flor de sal e azeite trufado

CARPACCIO DE POLVO

lâminas de polvo, curry, crispy de alcaparras, aioli de azeitona, cebolinha e azeite defumado

TIRADITO DE ATUM

lâminas de atum temperadas com chalaquita, coentro, tenkatsu, aioli de gengibre, alho confitado e molho tataki

USSUZUKURI DE HADDOCK DEFUMADO

lâminas de haddock seladas temperadas com alho poró, massagô, gergelim torrado e quinoa crocante ao molho ponzu e mel trufado

CEVICHE DE FRUTOS DE MAR

peixe branco, camarão, polvo, cebola roxa, pimenta, coentro e tempurá de milho doce ao leite de tigre e aji

CRISPY RICE DE ATUM (4 UNID.)

cubeos crocantes de shari acompanhados de tartar de atum temperado e aioli de gengibre

TACOS (2 UNID)

mini tacos de salmão ou atum marindo com cebola roxa e aioli de sriracha

SUNOMOMO

pepino japonês agridoce e gergelim

ESPECIAIS NAI

TAKO BAO (2 UNID.)

polvo grelhado, salsa oriental, aioli de missô

CRUDO DE CAMARÃO NAI

camarão vermelho cru, limão siciliano, broto de coentro, flor de sal, cebolinha e azeite de oliva

SEAFOOD

frutos do mar gratinado em manteiga shichimii, parmesão e salsa de trufas

BLACK COD TERIYAKI

dupla de sushi caramelizado em teriyaki e mel trufado

SHISSÔ TARTAR (4 UNID.)

tempurá de shissô coberto com tartar de salmão levemente apimentado

BURRATA COM ATUM

atum selado, alho torrado, azeite de hortelã, tomate confit, manjeriçã, massagô, salsa aji e wantan



NIGIRI (DUPLA)

HADDOCK DEFUMADO

com mel trufado, quinoa, tarê e gergelim

BARRIGA DE SALMÃO

com raspas de limão siciliano e flor de sal

SALMÃO TRUFADO

selado com manteiga trufada, massagô, cebolinha e flor de sal

SALMÃO BRULLÉE

selado com alho, cebolinha e flor de sal

VIEIRA

com suco de limão siciliano, flor de sal e cebolinha

VIEIRA TRUFADA

selada com manteiga trufada, massagô, cebolinha e flor de sal

VIEIRA COM FOIE GRAS

selada com foie gras grelhado, tarê e flor de sal

POLVO COM PARMESÃO

parmesão tostado, cebolinha e massagô

CAMARÃO SPICY

selado com molho de ostra levemente apimentado e vinagrete oriental

CAMARÃO NAI

camarão vermelho cru, limão e flor de sal

UNAGUI

enguia grelhada, tarê e sansho

GUNKANMAKI

UNI

ovas de ouriço, limão e flor de sal (sazonal)

IKURA

ovas de salmão

MASSAGÔ

ovas de arenque

TAKÔ

polvo grelhado em manteiga teriyaki e cebolinha

UNAGUITEN

tempurá de enguia, tarê, mel trufado e sansho

ATUM NIKKEY

com molho de ostras, alho torrado e cebolinha

ATUM UMÊ

selado com tartar de ameixa japonesa, alcaparras, shissô e cebolinha

ATUM COM FOIE GRAS

com foie gras grelhado, tarê e flor de sal

PEIXE BRANCO

com salsa aji e vinagrete oriental

YELLOWTAIL

hamachi japonês com salsa aji, alho torrado e cebolinha

BLUEFIN AKAMI

atum azul importado com flor de sal (sazonal)

BLUEFIN TORÔ

atum azul gordo importado com flor de sal (sazonal)

HOKKIGAI

marisco japonês

NIKU

mignon selado com yakiniku, ovo de codorna trufado e flor de sal

PEIXE DA ESTAÇÃO

peixe do dia

CLÁSSICOS SOB CONSULTA

DYO

SALMÃO

salmão e salmão batido com cebolinha

ATUM SPICY

salmão e spicy tuna com cebolinha

SHIMEJI

salmão e creme de shimeji trufado

SUSHI OMAKASSÊ

8 UNIDADES A ESCOLHA DO CHEF



SASHIMI (5 FATIAS)

SALMÃO

com raspas de limão siciliano

BARRIGA DE SALMÃO

com raspas de limão siciliano e flor de sal

ATUM

HADDOCK DEFUMADO

PEIXE BRANCO

PEIXE DA ESTAÇÃO

POLVO

VIEIRA

com raspas de limão siciliano e flor de sal

YELLOWTAIL

AKAMI

BLUEFIN (SAZONAL)

SALMÃO SELADO

temperado com manteiga trufada, massagô, cebolinha e flor de sal

ATUM SELADO

temperado com alho torrado, azeite de manjeriço, flor de sal e shoyu

NAMI

(5 salmões, 5 atuns e 5 brancos)

DYO

(5 salmões, 5 atuns, 5 brancos, 5 polvos e 2 vieiras)

BATERÁ (8 UNID.)

SALMÃO

shari temperado com massagô, tartar de salmão, cebolinha e tenkatsu

ATUM

shari temperado com massagô, tartar de atum, cebolinha e tenkatsu

SHIMEJI

shari temperado com massagô, tartar de shimeji com cream chesse, tenkatsu e teriyaki trufado

ROLLS (8 UNID.)

SPICY TUNA

uramaki de atum levemente apimentado, pepino, massagô e gergelim

SPIDER ROLL

uramaki de siri mole frito, alface, massagô e sriracha mayo

DRAGON

uramaki de camarão empanado e cream cheese coberto com salmão, atum, massagô, creme de avocado e tarê

EBITEN

uramaki de camarão empanado, pepino, massagô, gergelim e tarê

SALMÃO GRELHADO

uramaki de salmão grelhado, cream cheese, gergelim e tarê

SALMÃO CRUNCH

uramaki de salmão temperado, quinoa crunch e beer flakes

SALMÃO FILADÉLFIA

uramaki de salmão, cream cheese e gergelim

SKIN

uramaki de salmão skin, cream cheese, cebolinha, gergelim e tarê

UNAGUI ROLL (5 UNID.)

futomaki de enguia grelhada, atum, avocado, pepino, massagô, gergelim e tarê

HOT ROLL

enrolado de salmão empanado, cream cheese, cebolinha, gergelim e tarê

HOT ROLL ESPECIAL

enrolado de salmão empanado com cream cheese e coberto com tartar de salmão, cebolinha, massagô, gergelim e tarê

CLÁSSICOS SOB CONSULTA

COMBINADOS

SINGLES (SALMÃO, ATUM E PEIXE BRANCO)

5 sashimis, 6 nigiris e 4 rolls

DOUBLES (SALMÃO, ATUM E PEIXE BRANCO)

10 sashimis, 12 nigiris e 8 rolls

OMAKASSÊ NAI

1 entradas e 12 peças a escolha do chef



QUENTES

SPAGUETTI ORIENTAL DE COGUMELOS

macarrão salteado com mix de cogumelos, shoyu trufado, cebolinha e nori

YAKISSOBA DE CARNE

macarrão salteado com mignon, legumes e molho oriental

YAKISSOBA DE FRANGO

macarrão salteado com frango, legumes e molho oriental

YAKISSOBA DE CAMARÃO

macarrão salteado com camarão, legumes e molho oriental

YAKISSOBA COM FRUTOS DO MAR

macarrão salteado com camarão, polvo, lula, legumes e molho oriental

FRIED RICE

cubos de mignon salteados na wok com gohan, alho, nirá, pimentão, cenoura e óleo oriental, finalizado com ovo frito trufado

TAKÔ CONFIT

polvo confitado com gengibre e cebolinha, gohan de nirá e batata rústica

BLACK COD

marinado em sumissô e assado, tsukemono de rabanete e gohan

TEPPANYAKI SALMÃO

salmão e legumes grelhados em chapa oriental, acompanha gohan e missoshiro

TEPPANYAKI FRANGO

cubos de frango e legumes grelhados em chapa oriental, acompanha gohan e missoshiro

TEPPANYAKI CARNE

cubos de mignon e legumes grelhados em chapa oriental, acompanha gohan e missoshiro

TEPPANYAKI FRUTOS DO MAR

salmão, camarão, polvo, lula e legumes grelhados em chapa oriental, acompanha gohan e missoshiro

GOHAN

arroz japonês cozido

MISSOSHIRO

sopa de soja, tofu e cebolinha

TEMAKIS

SALMÃO SPICY

SALMÃO SKIN

ATUM SPICY

SALMÃO

ATUM

PEPINO

UNAGUI

(enguia grelhada)

MASSAGÔ

(ovas de arenque)

IKURA

(ovas de salmão)

CAMARÃO EMPANADO

SOBREMESAS

TEMPURÁ DE SORVETE

com calda de frutas vermelhas

MOCHI ICE CREAM (2 UNID)

coco, lichia, chocolate ou doce de leite

CHEESECAKE

com calda de missô ou frutas vermelhas

PETIT GATEAU

com sorvete de creme, farofa crocante e calda de chocolate

TORTA CHOKO

massa de bolo de chocolate sem glúten com calda de café, mousse de chocolate meio amargo e ganache de chocolate

PAVLOVA

com creme de limão siciliano e calda de frutas vermelhas

SORVETE DE CREME OU CHOCOLATE

com calda de chocolate ou frutas vermelhas



BEBIDAS

ÁGUA COM E SEM GÁS 300 ML

ÁGUA PANNA SEM GÁS 505 ML

ÁGUA SAN PELEGRINO COM GÁS 505 ML

CHÁ GELADO NATURAL

REFRIGERANTE LATA

SCHWEPPE

SUCO DE FRUTAS

SUCO DE TOMATE

SODA NAI

soda artesanal feita com xarope de dois limões e hortelã ou gengibre e limão siciliano ou lichia

H2OH!

SUCO DE UVA

BEBIDAS QUENTES

CAFÉ EXPRESSO

CAFÉ EXPRESSO BAILEYS

CAPUCCINO

BAN CHÁ

DRINKS

ALHAMBRA

vodka, maracujá, whisky, mel e espuma cítrica

APEROL SPRITZ

aperol, espumante e água com gás

BLOODY MARY

vodka, suco de tomate, limão, molho inglês e pimenta do reino

BOULEVARDIER

whisky, vermouth e campari

CARAJILLO

café expresso e licor 43 batidos com gelo

COSMOPOLITAN

vodka, suco de cramberry, cointreau e limão

DRY MARTINI

gin e martini seco

FITZGERALD

gin, limão siciliano, açúcar e angostura

GIN SOUR

gin, suco de limão, xarope de açúcar e clara

GIN TÔNICA IMPORTADA

gin, tônica e suco de limão siciliano, tangerina ou cajú

GIN TÔNICA NACIONAL

gin, tônica e suco de limão siciliano, tangerina ou cajú

LILLET ORANGE

lillet, tônica e fatias de laranja

MANHATTAN

whisky, vermouth e angostura

MARGARITA

tequila, cointreau, limão e açúcar

MOJITO

rum, hortelã, limão e açúcar

MOSCOW MULE

vodka ou gin, limão, açúcar e angostura

NEGRONI ENVELHECIDO

gin, campari e vermouth

OLD FASHIONED

whisky, açúcar, angostura e água com gás

PISCO SOUR

pisco, suco de limão, xarope de açúcar e clara

PORTO TÔNICA

vinho do porto branco, tônica, fatias de laranja e limão



DRINKS NAI

GIN TÔNICA

com melão de maracujá e espuma de capim santo

GUEIXA

saque, xarope de lichia e frutas vermelhas

KIURI

saque, lichia, pepino e limão siciliano

ALCOÓLICOS

AGUARDANTE ESPECIAL

CAIPIRINHA DE SAKE

CAIPIRINHA DE SAKE IMPORTANDO

CAIPIRINHA ESPECIAL

CAIPIROSKA IMPORTADA

CAIPIROSKA NACIONAL

CAIPIROSKA PREMIUM

CERVEJA LONG NECK

LICOR IMPORTADO

TEQUILA

VODKA IMPORTADA

VODKA NACIONAL

VODKA PREMIUM

WHISKY 12 ANOS

WHISKY 8 ANOS

WHISKY MACALLAN 12 ANOS

