



## 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

