



Japanese Cuisine

OMAKASE NAI

1 entrada e 12 peças a escolha do chef

ENTRADAS

EDAMAME COM FLOR DE SAL

cozido no vapor e finalizado com flor de sal

EDAMAME TRUFADO

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

MIX DE COGUMELOS

shimeji, shitake e nirá salteados em manteiga oriental e shoyu

TAKO BAO (2 UNID.)

pao bao com polvo grelhado, salsa oriental e aioli de missô

EBI SPICY

cubos de camarão empando com maionese japonesa levemente apimentada e massagô, finalizado com cebolinha

HOTATE TRUFFLE (4 UNID.)

vieira canadense grelhada ao teriyaki trufado

SEAFOOD

camarão, lula e polvo gratinados com manteiga shichimii, parmesão e salsa de trufa

NASSU MISSÔ

berinjela japonesa crocante ao molho de missô agridoce 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

TEMPURÁ DE CAMARÃO

(4 UNID / 2 UNID)

camarões empanados acompanha molho dashi

TEMPURÁ DE MILHO

milho doce empanado, aonori, flor de sal e azeite trufado

ENTRADAS FRIAS

CARPACCIO DE SALMÃO

lâminas de salmão com raspas de limão siciliano e molho ponzu

CARPACCIO DE BARRIGA DE SALMÃO

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

CARPACCIO DE POLVO

lâminas de polvo, curry, azeite de oliva e suco de limão siciliano

CARPACCIO DE ROBALO

lâminas de robalo e molho ponzu

TIRADITO DE ATUM

lâminas de atum temperadas com chalaquita, coentro, crispy de tempurá, aioli de gengibre, alho confitado e molho ponzu

CARPACCIO DE HADDOCK DEFUMADO

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

CEVICHE DE FRUTOS DE MAR

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

CRISPY RICE (8 UNID.)

cubos crocantes de shari acompanhados de tartar de atum ou salmão temperado levemente apimentado e aioli de gengibre

TACOS (2 UNID)

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

SUNOMONO

pepino japonês agridoce e gergelim

SALADAS

SALMÃO SALAD

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

TUNA SALAD

fatias de atum tataki, mix de folhas, avocado, tomate cereja e crispy de tempurá ao molho sweet ponzu

O ACESSO DE CLIENTES ÀS DEPENDÊNCIAS ONDE SÃO PREPARADOS E ARMAZENADOS OS ALIMENTOS É GARANTIDO POR LEI. TODOS OS NOSSOS PRODUTOS SÃO ARTESANAIS PREPARADOS DIARIAMENTE. TAXA DE SERVIÇO NÃO OBRIGATÓRIA: 12% - PROCON 151



SUSHI (DUPLA)

SALMÃO

ATUM

ROBALO

BURI

PARGO

CAMARÃO

YELLOWTAIL

CARAPAU

POLVO

com limão siciliano e flor de sal

POLVO TRUFADO

com salsa de trufa, massagô, cebolinha e flor de sal

POLVO COM PARMESÃO

parmesão tostado, massagô e cebolinha

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 salsa de trufa, massagô, cebolinha e flor de sal

SALMÃO BRULLÉE

selado com alho, cebolinha e flor de sal

VIEIRA

com suco de limão siciliano e flor de sal

VIEIRA TRUFADA

selada com salsa de trufa, massagô, cebolinha e flor de sal

VIEIRA COM FOIE GRAS

selada com foie gras grelhado, tarê e flor de sal

BLACK COD TERIYAKI

dupla de sushi caramelizado em teriyaki e mel trufado

UNAGUI

enguia grelhada e tarê

ATUM COM FOIE GRAS

com foie gras grelhado, tarê e flor de sal

ATUM TRUFADO

selado com salsa de trufa, massagô, cebolinha e flor de sal

BLUEFIN AKAMI

atum azul importado com flor de sal (sazonal)

BLUEFIN TORÔ

atum azul gordo importado com flor de sal (sazonal)

YELLOWTAIL NAI

hamachi japonês com salsa aji, alho torrado e cebolinha

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

DYO (DUPLA)

SALMÃO

salmão e salmão batido com cebolinha

ATUM SPICY

atum e spicy tuna com cebolinha

SALMÃO COM GEMA DE CODORNA TRUFADO

salmão com gema de codorna maçaricado, flor de sal e azeite trufado

SALMÃO COM VIEIRA

salmão e vieira em cubos maçaricado com azeite trufado e ovas de massagô

ATUM COM FOIE GRAS

atum e foie gras selado com tarê

SHIMEJI

salmão e creme de shimeji trufado



SASHIMI (5 FATIAS)

SALMÃO

ATUM

HADDOCK DEFUMADO

SERRA

POLVO

YELLOWTAIL

AKAMI BLUEFIN

ROBALO

BURI

CARAPAU

ATUM COM FOIE GRAS (3 FATIAS)
atum com foie gras selado e tarê

VIEIRA
com raspas de limão siciliano e flor de sal

VIEIRA CANADENSE COM FOIE GRAS SELADO (UNID.)

BARRIGA DE SALMÃO
com raspas de limão siciliano e flor de sal

SALMÃO SELADO
temperado com salsa de trufa, massagô, cebolinha e flor de sal

ATUM SELADO
temperado com alho torrado, azeite de oliva, flor de sal e shoyu

NAMI
(5 fatias de salmão, 5 de atum e 5 de peixe branco)

SASHIMI NAI
(5 fatias de salmão, 5 de atum, 5 de peixe branco, 5 de polvo e 2 vieiras)

TEMAKIS

SALMÃO

ATUM

PEPINO

SALMÃO SPICY

SALMÃO SKIN

BARRIGA DE SALMÃO
com raspas de limão siciliano, flor de sal e azeite trufado

ATUM SPICY

CAMARÃO EMPANADO

UNAGUI
enguia grelhada

MASSAGÔ
ovas de arenque

IKURA
ovas de salmão

BATERÁ (8 UNID.)

SALMÃO
shari temperado com massagô, tartar de salmão levemente apimentado, cebolinha e crispy de tempurá

ATUM
shari temperado com massagô, tartar de atum levemente apimentado, cebolinha e crispy de tempurá

SHIMEJI
shari temperado com massagô, tartar de shimeji com cream chesse, crispy de tempurá e teriyaki trufado



Japanese Cuisine

URAMAKI (8 UNID.)

SPICY TUNA

uramaki de atum levemente apimentado, pepino, massagô e gergelim

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 levemente apimentado, quinoa crunch e crispy de tempurá

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

HOSSOMAKI (8 UNID.)

SALMÃO

ATUM

PEPINO

COMBINADOS

SINGLE

(SALMÃO, ATUM E PEIXE BRANCO)

5 sashimis, 6 nigiris e 4 uramakis

SINGLE ESPECIAL

(SALMÃO, ATUM, VIEIRA E CAMARÃO)

6 sashimis, 4 nigiris, 1 dyo Ikura e 4 uramakis de salmão especial

DOUBLE

(SALMÃO, ATUM E PEIXE BRANCO)

10 sashimis, 12 nigiris e 8 uramakis

DOUBLE ESPECIAL

(SALMÃO, ATUM, VIEIRA E CAMARÃO)

12 sashimis, 8 nigiris, 2 dyo Ikura e 8 uramakis de salmão especial

TARTAR

TARTAR DE SALMÃO

salmão em cubos, ovas massagô, cebolinha e molho ponzu - acompanha nori em tiras

TARTAR DE ATUM

atum em cubos, ovas massagô, cebolinha e molho ponzu - acompanha nori em tiras

TARTAR ESPECIAL

salmão, vieira e camarão em cubos e ovas massagô, cebolinha e molho ponzu - acompanha nori em tiras

SHISSÔ TARTAR (4 UNID/2UNID.)

tempurá de shissô coberto com tartar de salmão ou atum temperado com maionese japonesa levemente apimentada, cebolinha e ovas massagô



Japanese Cuisine

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

BLACK COD

marinado em sumissô e assado, acompanha shitake grelhado e gohan com legumes

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, macarrão somen e cebolinha

SOBREMESAS

TEMPURÁ DE SORVETE

com calda de frutas vermelhas

MOCHI ICE CREAM (2 UNID)

pistache, lichia, chocolate ou doce de leite

CHEESECAKE

com calda de frutas vermelhas

PETIT GATEAU

com sorvete de creme, farofa crocante e calda de chocolate

TORTA DE CHOCOLATE

Torta de chocolate belga meio amargo

BRIGADEIRO DE COLHER

brigadeiro de colher com morango e farofa crocante

PAVLOVA

com creme de limão siciliano e calda de frutas vermelhas

SORVETE DE CREME OU CHOCOLATE

com calda de chocolate ou frutas vermelhas



MNI

Japanese Cuisine

ÁGUA FILTRADA
PARA TODOS  LEI Nº 17.453/20

BEBIDAS

ÁGUA COM E SEM GÁS 300 ML

ÁGUA PANNA SEM GÁS 505 ML

ÁGUA SAN PELEGRINO COM GÁS 505 ML

CHÁ GELADO NATURAL
capim santo ou hibisco

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 ou morango com maracujá ou hibisco

H2OH!

SUCO DE UVA

BEBIDAS QUENTES

CAFÉ EXPRESSO

CAFÉ EXPRESSO BAILEYS

CAPUCCINO

BANCHA

CHÁ DE HORTELÃ NATURAL

CHÁ DE CAPIM SANTO NATURAL

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 cranberry, cointreau e limão

DRY MARTINI
gin e martini seco

FITZGERALD
gin, limão siciliano, xarope de 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 xarope de açúcar

MOJITO
rum, hortelã, limão e xarope de açúcar

MOSCOW MULE
vodka, xarope de gengibre e suco de limão

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

saquê, xarope de lichia e frutas vermelhas

KIURI

saquê, lichia, pepino e limão siciliano

ALCOÓLICOS

AGUARDANTE ESPECIAL

CAIPIRINHA DE SAQUÊ

CAIPIRINHA DE SAQUÊ IMPORTADO

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

WHISKY JAPONÊS HIBIKI



99192-9510