



Japanese Cuisine

OMAKASE NAI - R\$ 250

1 entrada e 12 peças a escolha do chef

ENTRADAS

EDAMAME COM FLOR DE SAL - R\$ 28

cozido no vapor e finalizado com flor de sal

EDAMAME TRUFADO - R\$ 34

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

MIX DE COGUMELOS - R\$ 42

shimeji, shitake e nirá salteados em manteiga oriental e shoyu

TAKO BAO (2 UNID.) - R\$ 52

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

EBI SPICY - R\$ 72

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

HOTATE TRUFFLE (4 UNID.) - R\$ 82

vieira canadense grelhada ao teriyaki trufado

SEAFOOD - R\$ 66

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

NASSU MISSÔ - R\$ 34

berinjela japonesa crocante ao molho de missô agri-doce e gergelim

GUIOZA (4 UNID.) - R\$ 34

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

TEMPURÁ DE SHIMEJI - R\$ 28

cogumelo shimeji empanado, aonori e teriyaki

TEMPURÁ DE CAMARÃO (4 UNID / 2 UNID) - R\$ 110 / 60

camarões empanados acompanha molho dashi

TEMPURÁ DE MILHO - R\$ 32

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

ENTRADAS FRIAS

CARPACCIO DE SALMÃO - R\$ 52

lâminas de salmão com ciboulette e molho ponzu

CARPACCIO DE BARRIGA DE SALMÃO - R\$ 59

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

CARPACCIO DE POLVO - R\$ 98

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

CARPACCIO DE ROBALO - R\$ 56

lâminas de robalo e molho ponzu

TIRADITO DE ATUM - R\$ 58

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

CARPACCIO DE HADDOCK DEFUMADO - R\$ 62

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

CEVICHE DE FRUTOS DE MAR - R\$ 72

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

CRISPY RICE (8 UNID.) - R\$ 42

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

TACOS (2 UNID) - R\$ 45

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

SUNOMONO - R\$ 12

pepino japonês agri-doce e gergelim

SALADAS

SALMÃO SALAD - R\$ 52

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

TUNA SALAD - R\$ 52

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



Japanese Cuisine

SUSHI (DUPLA)

SALMÃO - R\$ 30

ATUM - R\$ 32

ROBALO - R\$ 30

BURI - R\$ - 26

PARGO - 30

CAMARÃO - R\$ 44

YELLOWTAIL - R\$ 46

CARAPAU - R\$ 22

POLVO - R\$ 42
com limão siciliano e flor de sal

POLVO TRUFADO - R\$ 46
com salsa de trufa, massagô, cebolinha e flor de sal

POLVO COM PARMESÃO - R\$ 46
parmesão maçaricado, massagô e cebolinha

HADDOCK DEFUMADO - R\$ 40
com mel trufado, quinoa, tarê e gergelim

BARRIGA DE SALMÃO - R\$ 40
com raspas de limão siciliano, flor de sal e azeite trufado

SALMÃO TRUFADO - R\$ 40
selado com salsa de trufa, massagô, cebolinha e flor de sal

SALMÃO BRULLÉE - R\$ 38
selado com alho, cebolinha e flor de sal

VIEIRA - R\$ 44
com suco de limão siciliano e flor de sal

VIEIRA TRUFADA - R\$ 48
selada com salsa de trufa, massagô, cebolinha e flor de sal

VIEIRA COM FOIE GRAS - R\$ 74
selada com foie gras grelhado, tarê e flor de sal

BLACK COD TERIYAKI - R\$ 68
dupla de sushi caramelizado em teriyaki e mel trufado

UNAGUI - R\$ 89
engua grelhada e tarê

ATUM COM FOIE GRAS - R\$ 54
com foie gras grelhado, tarê e flor de sal

ATUM TRUFADO - R\$ 42
selado com salsa de trufa, massagô, cebolinha e flor de sal

BLUEFIN AKAMI - R\$ 54
atum com flor de sal (sazonal)

BLUEFIN TORÔ - R\$ 86
atum gordo com flor de sal (sazonal)

YELLOWTAIL NAI - R\$ 49
hamachi japonês com salsa aji, alho torrado e cebolinha

GUNKANMAKI

UNI - R\$ 56
ovas de ouriço, limão e flor de sal (sazonal)

IKURA - R\$ 62
ovas de salmão

MASSAGÔ - R\$ 40
ovas de arenque

TAKÔ - R\$ 44
polvo grelhado em manteiga teriyaki e cebolinha

DYO (DUPLA)

SALMÃO - R\$ 34
salmão e salmão batido com cebolinha

ATUM SPICY - R\$ 36
atum e spicy tuna com cebolinha

SALMÃO COM GEMA DE CODORNA TRUFADO - R\$ 38
salmão com gema de codorna maçaricado, flor de sal e azeite trufado

SALMÃO COM VIEIRA - R\$ 54
salmão e vieira em cubos maçaricado com azeite trufado e ovas de massagô

ATUM COM FOIE GRAS - R\$ 48
atum e foie gras selado com tarê

SHIMEJI - R\$ 34
salmão e creme de shimeji trufado



Japanese Cuisine

SASHIMI (5 FATIAS)

SALMÃO - R\$ 36

ATUM - R\$ 38

HADDOCK DEFUMADO - R\$ 46

SERRA - R\$ 30

POLVO - R\$ 48

YELLOWTAIL - R\$ 72

AKAMI BLUEFIN - R\$ 78

ROBALO - R\$ 36

BURI - R\$ 34

CARAPAU - R\$ 26

ATUM COM FOIE GRAS (3 FATIAS) - R\$ 80
atum com foie gras selado e tarê

VIEIRA - R\$ 70
com raspas de limão siciliano e flor de sal

VIEIRA CANADENSE COM FOIE GRAS
SELADO (UNID.) - R\$ 45

BARRIGA DE SALMÃO - R\$ 44
com raspas de limão siciliano, flor de sal
e azeite trufado

SALMÃO COM OVO DE
CODORNA (2 FATIAS) - R\$ 38
salmão maçaricado com ovo de codorna
e salsa de trufa

SALMÃO SELADO - R\$ 52
temperado com salsa de trufa, massagô,
cebolinha e flor de sal

ATUM SELADO - R\$ 54
temperado com alho torrado,
azeite de oliva, flor de sal e shoyu

NAMI - R\$ 92
(5 fatias de salmão, 5 de atum
e 5 de peixe branco)

SASHIMI NAI - R\$ 180
(5 fatias de salmão, 5 de atum, 5 de peixe
branco, 5 de polvo e 2 vieiras)

TEMAKIS

SALMÃO - R\$ 30

SALMÃO COMPLETO - R\$ 35
com cream cheese e cebolinha

ATUM - R\$ 30

ATUM COMPLETO - R\$ 35
com cream cheese e cebolinha

PEPINO - R\$ 20

SALMÃO SPICY - R\$ 32

SALMÃO SKIN - R\$ 26

BARRIGA DE SALMÃO - R\$ 36
com raspas de limão siciliano, flor de sal
e azeite trufado

ATUM SPICY - R\$ 32

CAMARÃO COZIDO - R\$ 38

CAMARÃO EMPANADO - R\$ 42
com cream cheese e tarê

UNAGUI - R\$ 84
enguia grelhada

MASSAGÔ - R\$ 38
ovas de arenque

IKURA - R\$ 82
ovas de salmão

BATERÁ (8 UNID.)

SALMÃO - R\$ 49
shari temperado com massagô, tartar
de salmão levemente apimentado, cebolinha
e crispy de tempurá

ATUM - R\$ 54
shari temperado com massagô, tartar de
atum levemente apimentado, cebolinha e
crispy de tempurá

SHIMEJI - R\$ 46
shari temperado com massagô, tartar
de shimeji com cream chesse, crispy de
tempurá e teriyaki trufado



Japanese Cuisine

URAMAKI (8 UNID.)

SPICY TUNA - R\$ 42

uramaki de atum levemente apimentado, massagô e gergelim

DRAGON - R\$ 52

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

EBITEN - R\$ 48

uramaki de camarão empanado, massagô, gergelim e tarê

SALMÃO GRELHADO - R\$ 38

uramaki de salmão grelhado, cream cheese, gergelim e tarê

SALMÃO CRUNCH - R\$ 40

uramaki de salmão temperado levemente apimentado, quinoa crunch e crispy de tempurá

SALMÃO FILADÉLFIA - R\$ 35

uramaki de salmão, cream cheese e gergelim

SKIN - R\$ 32

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

HOT ROLL - R\$ 38

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

HOT ROLL ESPECIAL - R\$ 42

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

HOSSOMAKI (8 UNID.)

SALMÃO - R\$ 26

ATUM - R\$ 26

PEPINO - R\$ 18

COMBINADOS

SINGLE

(SALMÃO, ATUM E PEIXE BRANCO) - R\$ 130

5 sashimis, 6 nigiris e 4 uramakis

SINGLE ESPECIAL

(SALMÃO, ATUM, VIEIRA E CAMARÃO) - R\$ 165

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

DOUBLE

(SALMÃO, ATUM E PEIXE BRANCO) - R\$ 230

10 sashimis, 12 nigiris e 8 uramakis

DOUBLE ESPECIAL

(SALMÃO, ATUM, VIEIRA E CAMARÃO) - R\$ 299

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

TARTAR

TARTAR DE SALMÃO - R\$ 60

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

TARTAR DE ATUM - R\$ 60

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

TARTAR ESPECIAL - R\$ 84

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

SHISSÔ TARTAR (4 UNID/2UNID.) - R\$ 70 / 40

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 COM COGUMELOS - R\$ 50

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

YAKISSOBA DE CARNE - R\$ 62

macarrão salteado com mignon, legumes e molho oriental

YAKISSOBA DE FRANGO - R\$ 56

macarrão salteado com frango, legumes e molho oriental

YAKISSOBA DE CAMARÃO - R\$ 78

macarrão salteado com camarão, legumes e molho oriental

YAKISSOBA COM FRUTOS DO MAR - R\$ 78

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

FRIED RICE - R\$ 56

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

BLACK COD - R\$ 106

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

TEPPANYAKI SALMÃO - R\$ 76

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

TEPPANYAKI FRANGO - R\$ 56

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

TEPPANYAKI CARNE - R\$ 69

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

TEPPANYAKI FRUTOS DO MAR - R\$ 90

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

GOHAN - R\$ 10

arroz japonês cozido

MISSOSHIRO - R\$ 12

sopa de soja, macarrão somen e cebolinha

SOBREMESAS

TEMPURÁ DE SORVETE - R\$ 34

com calda de frutas vermelhas

MOCHI ICE CREAM (2 UNID) - R\$ 28

pistache, lichia, chocolate ou doce de leite

CHEESECAKE - R\$ 34

com calda de frutas vermelhas

PETIT GATEAU - R\$ 36

com sorvete de creme, farofa crocante e calda de chocolate

TORTA DE CHOCOLATE - R\$ 36

Torta de chocolate belga meio amargo

BRIGADEIRO DE COLHER - R\$ 32

brigadeiro de colher com morango e farofa crocante

PAVLOVA - R\$ 30

com creme de limão siciliano e calda de frutas vermelhas

SORVETE DE CREME OU CHOCOLATE - R\$ 24

com calda de chocolate ou frutas vermelhas



Japanese Cuisine

BEBIDAS

ÁGUA COM E SEM GÁS 300 ML - R\$ 8

ÁGUA PANNA SEM GÁS 505 ML - R\$ 28

ÁGUA SAN PELEGRINO COM GÁS 505 ML - R\$ 28

CHÁ GELADO NATURAL - R\$ 15

capim santo ou hibisco

REFRIGERANTE LATA - R\$ 9

SCHWEPES - R\$ 10

SUCO DE FRUTAS - R\$ 15

SUCO DE TOMATE - R\$ 19

SODA NAI - R\$ 16

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

H2OHI - R\$ 14

SUCO DE UVA - R\$ 19

BEBIDAS QUENTES

CAFÉ EXPRESSO - R\$ 9

CAFÉ EXPRESSO BAILEYS - R\$ 10

CAPUCCINO - R\$ 12

BANCHA - R\$ 8

CHÁ DE HORTELÃ NATURAL - R\$ 12

CHÁ DE CAPIM SANTO NATURAL - R\$ 12

DRINKS

ALHAMBRA - R\$ 42

vodka, maracujá, whisky, mel e espuma cítrica

APEROL SPRITZ - R\$ 40

aperol, espumante e água com gás

BLOODY MARY - R\$ 38

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

BOULEVARDIER - R\$ 44

whisky, vermouth e campari

CARAJILLO - R\$ 40

café expresso e licor 43 batidos com gelo

COSMOPOLITAN - R\$ 40

vodka, suco de cramberry, cointreau e limão

DRY MARTINI - R\$ 40

gin e martini seco

FITZGERALD - R\$ 41

gin, limão siciliano, xarope de açúcar e angostura

GIN SOUR - R\$ 38

gin, suco de limão, xarope de açúcar e clara

GIN TÔNICA IMPORTADA - R\$ 44

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

GIN TÔNICA NACIONAL - R\$ 40

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

LILLET ORANGE - R\$ 39

lillet, tônica e fatias de laranja

MANHATTAN - R\$ 42

whisky, vermouth e angostura

MARGARITA - R\$ 40

tequila, cointreau, limão e xarope de açúcar

MOJITO - R\$ 38

rum, hortelã, limão e xarope de açúcar

MOSCOW MULE - R\$ 42

vodka, xarope de gengibre e suco de limão

NEGRONI ENVELHECIDO - R\$ 44

gin, campari e vermouth

OLD FASHIONED - R\$ 44

whisky, açúcar, angostura e água com gás

PISCO SOUR - R\$ 40

pisco, suco de limão, xarope de açúcar e clara

PORTO TÔNICA - R\$ 42

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



Japanese Cuisine

DRINKS NAI

GIN TÔNICA - R\$ 38

com melão de maracujá e espuma de capim santo

GUEIXA - R\$ 38

saquê, xarope de lichia e frutas vermelhas

KIURI - R\$ 38

saquê, lichia, pepino e limão siciliano

ALCOÓLICOS

AGUARDANTE ESPECIAL - R\$ 20

CAIPIRINHA DE SAQUÊ - R\$ 36

CAIPIRINHA DE SAQUÊ IMPORTADO - R\$ 44

CAIPIRINHA ESPECIAL - R\$ 36

CAIPIROSKA IMPORTADA - R\$ 42

CAIPIROSKA NACIONAL - R\$ 36

CAIPIROSKA PREMIUM - R\$ 47

CERVEJA LONG NECK - R\$ 18

LICOR IMPORTADO - R\$ 30

TEQUILA - R\$ 30

VODKA IMPORTADA - R\$ 30

VODKA NACIONAL - R\$ 26

VODKA PREMIUM - R\$ 34

WHISKY 12 ANOS - R\$ 44

WHISKY 8 ANOS - R\$ 34

WHISKY MACALLAN 12 ANOS - R\$ 110

WHISKY JAPONÊS HIBIKI - R\$ 110



99192-9510

