



ENTRADAS

Sunomono kani ou polvo	R\$ 16
Rolinho primavera recheado com legumes V	R\$ 8
Rolinho de camarão recheado c/ catupiry e alho poró	R\$ 11

PARA COMPARTILHAR

Edamame tostado com flor de sal SG / V	R\$ 19
Guioza tradicional ou vegana	R\$ 28
Ceviche do chef (cubos de peixe c/ leite de tigre, cebola roxa, manga e cebolinha)	R\$ 36
Tartar de salmão com ovas de capelim e mix de chips	R\$ 42
Papillote de shitake ou shimeji na manteiga e shoyu SG	R\$ 43
Lula com shitake salteado no sake shoyu SG	R\$ 43

SUSHI DESIGN

Atum em crosta de especiarias com jalapeño, arroz crocante e teriyaki - 6 pçs	R\$ 40
Dupla de vieiras com brulée de cebola desidratada SG	R\$ 28
Sashimi de barriga de salmão ao limão siciliano e azeite morno - 9 pçs SG	R\$ 31
Dragonroll - arroz, nori, camarão crocante com abacate e teriyaki - 8 pçs	R\$ 39

POKES / TIRASHI

Poke Mar - arroz, salmão, kani, pepino, manga, cebolinha, furikake e algas SG	R\$ 36
Poke Leblon Spicy - arroz, tuna, cebola roxa, avocado, edamame, chips de batata doce e maionese sriracha SG	R\$ 36
Poke Nori - arroz, atum, salmão, cebola roxa, chips de batata doce, brotos, avocado, molho picante SG	R\$ 38
Poke Vegano - arroz, edamame, cebola roxa, tofu marinado, abacate, nori, chips de baroa V	R\$ 36
Tirashi - 7 ou 15 Fatias de peixe variados sobre tigela de arroz temperado SG	R\$ 39 / 76

TEPPANYAKIS

acompanha legumes na chapa ou yakisoba de legumes

Salmão, peixe branco ou lula / meia porção	R\$ 59 / 41
Filet Mignon	R\$ 68 / 45
Filet Frango	R\$ 59 / 39

CHAPA DE YAKISOBAS E MINI BOWLS

Frutos do mar, salmão, lula ou camarão / Mini Bowl frutos do mar	R\$ 51 / 32
Filet Mignon / Mini Bowl Filet Mignon	R\$ 56 / 33
Filet Frango / Mini Bowl Filet Frango	R\$ 42 / 26
Cogumelos - shitake, shimeji e champignon / Mini Bowl cogumelos V	R\$ 47 / 31
Legumes / Mini Bowl legumes	R\$ 40 / 24

ESPECILIADES

Curry de cogumelo com arroz de jamin e farofa crocante de legumes SG/ V	R\$ 52
Risoto de camarão com alho poró SG	R\$ 69
Frango Thai em cubos ao curry vermelho, abacaxi, tomate cereja, com arroz de jasmim furikake	R\$ 49
Medalhão de Filet ao molho de mostarda japonesa com risoto de cogumelos	R\$ 76
File de Frango recheado com catupiry e hortelã acompanhado de yakisoba de legumes	R\$ 42

MAKIMONOS

Califórnia - kani, pepino, abacate ou manga, arroz e alga - 10 pçs SG	R\$ 28
Philadélfia light - alga, arroz, salmão, cebolinha e cream cheese - 10 pçs SG	R\$ 39
Salmão skin - alga, arroz, pele de salmão e molho teriyaki - 8 pçs	R\$ 28
Ebimaki - camarão empanado, arroz, alga e cream cheese - 8 pçs	R\$ 32
Hotphiladélfia - salmão empanado, arroz, cream cheese e cebolinha - 6 pçs	R\$ 32
Newhotphiladélfia - salmão, cream cheese, harumaki e molho teriyaki - 6 pçs	R\$ 32

TEMAKIS

Maguro - atum spicy / sem arroz SG	R\$ 29 / 34
Shake - salmão temperado / sem arroz SG	R\$ 29 / 34
Shimeji ou Shitake SG/ V	R\$ 29
Hotphiladélfia	R\$ 32
Philadélfia SG	R\$ 29
Temaki de salmão ou atum sem arroz SG	R\$ 34
Camarão empanado crocante	R\$ 34

COMBINADOS

escolha salmão / atum / peixe branco / camarão ou polvo

Combinado 10 pçs - 3 sushis / 3 sashimi / 3 hot / 1 harumaki	R\$ 39
Combinado 20 pçs - 6 sushis / 6 sashimi / 6 hot / 2 harumakis	R\$ 73
Combinado do chef 15 / 30 pçs - sushis, sashimis e makimomos variados	R\$ 75 / 120
Combinado vegetariano 10 pçs do chef	R\$ 35
Combinado chef 44 / 70 pçs - sushis, sashimis e makimomos variados	R\$ 176 / 279

*em caso de peça adicional é cobrado o valor de R\$3,90

SASHIMIS / SUSHIS

5 ou 10 fatias de sashimi (escolha salmão/ atum/ peixe branco ou polvo) SG	R\$ 22 / 42
15 ou 30 fatias seleção dos melhores sashimis feitos pelo Chef SG	R\$ 68 / 129
5 ou 10 sushis (escolha salmão / atum / peixe branco / camarão ou polvo) SG	R\$ 22 / 42
15 ou 30 sushis seleção dos melhores feitos pelo Chef SG	R\$ 68 / 129

SOBREMESAS

Torta mousse de chocolate com sorvete V	R\$ 19
Harumaki de banana com doce de leite	R\$ 16

BEBIDAS

Refrigerante	R\$ 7
Chá gelado	R\$ 7
Mate	R\$ 7
Água mineral	R\$ 6
Água de coco	R\$ 7
Água tônica	R\$ 7

SG - SEM GLÚTEN

V - VEGETARIANO

Os alimentos sem glúten não devem ser consumidos por celíacos pois os utensílios de cozinha são compartilhados e pode haver contaminação de glúten nos preparos dos pratos SG.

