

L 1 33 22 CM AM & 60 60 60 60 60 7 7 7 7 7 1 1 33 22 CM AM & 60 60 60 7 7 7 7 7





BEBIDAS

VINHOS TINTOS

RISCAL 1860 TEMPRANILLO 80 (375 ml – Espanha)

CATENA MALBEC 96 (375 ml – Argentina)

PREMIER PINOT NOIR (VINÃ CARMEN) 146 (750 ml - Chile)

MARQUES DE RISCAL 1860 TEMPRANILLO 160 (750 ml – Espanha)

CALANICA NERO D'AVOLA MERLOT 160 (750 ml – Itália)

CASTILLO DE MOLINA CARMENERE 166 (750 ml – Chile)

CATENA MALBEC 160 (750 ml – Argentina)

CASA LAPOSTOLLE CABERNET SAUVIGNON 170 (750 ml – Chile)

SEPTIMA OBRA CABERNET SAUVIGNON 192 (750 ml – Argentina)

OLIVIER LEFLAIVE BOURGOGNE PINOT NOIR 298 (750 ml – França)

LICORES 18 (A consultar - dose)

GRAHAM'S FINE TAWNY 36

(Vinho do Porto – Portugal - dose) GRAHAM'S IO ANOS 45 (Vinho do Porto – Portugal - dose)

GRAHAM'S 20 ANOS 65

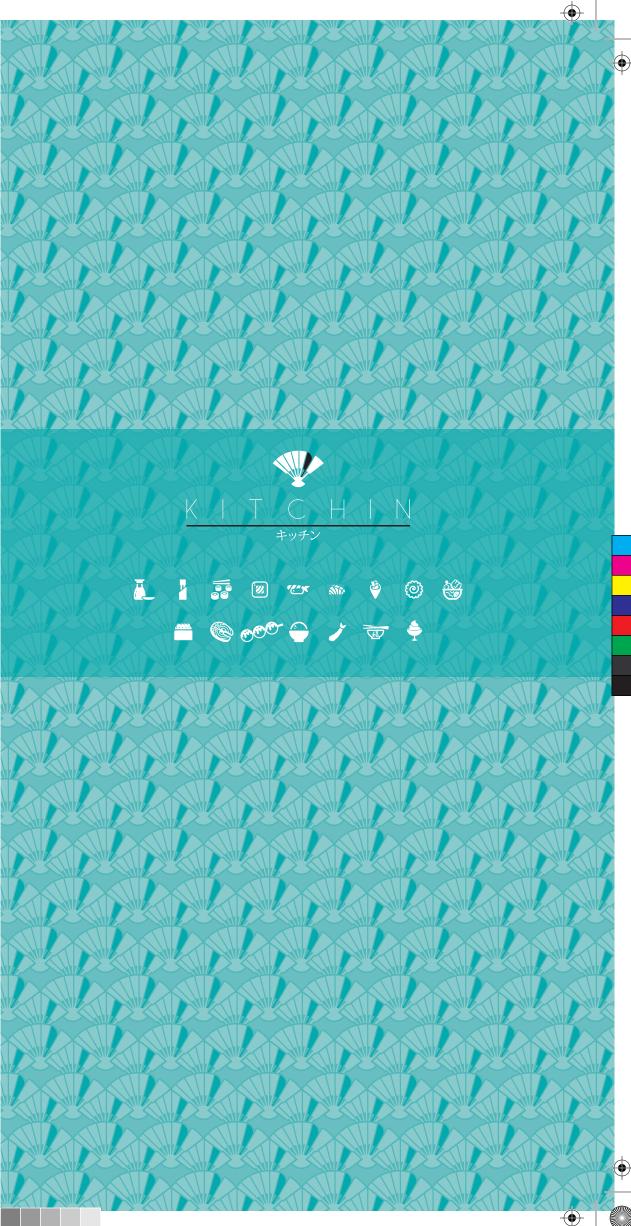
(Vinho do Porto – Portugal - dose)

LICOR DE CAFÉ (Patron XO – Harmonização com chocolate belga - dose)



35









ZENZAIS

BEBIDAS

FRIOS

| OTOSHI DO DIA (Consulte o garçom) | 8 |
|--|----|
| SUNOMÔNO (Pepino em conserva fresca de vinagre japonês) | 13 |
| SUNOMÔNO ESPECIAL (Pepino em conserva fresca de vinagre japonês com kani-kama desfiado) | 16 |
| TARTARE DE SALMÃO (Salmão, ovas de massagô e gergelim, levemente apimentado) | 45 |
| TARTARE DE ATUM (Atum, ovas de massagô, cebolinha, gergelim, levemente apimentado) | 48 |
| CEVICHE FRUTOS DO MAR (Peixe da estação, polvo, camarão, cebola roxa e pimenta dedo de moça, marinado em suco de limão) | 50 |
| BEEF TATAKI (Lâminas de mignon semi seladas com molho ponzu e cebolinha) | 40 |
| CARPACCIO DE BARRIGA DE SALMÃO (Lâminas de salmão com azeite trufado, raspas de limão siciliano e flor de sal) | 60 |
| CARPACCIO DE SALMÃO (Lâminas de salmão com molho ponzu e cebolinha) | 50 |
| CARPACCIO DE POLVO | 60 |
| USUZUKURI (Finas fatia de robalo, lâminas de limão com ponzu e cebolinha) | 60 |
| PORÇÃO DE GARI (Gengibre japonês em conserva) | 12 |
| TATAKI ATUM (Atum semi-selado com molho ponzu e gergelim) | 32 |
| TATAKI SALMÃO (Salmão semi-selado com molho ponzu e gergelim) | 30 |
| TATAKI MISTO (Salmão e atum semi-selado com molho | 35 |

QUENTES

| EDAMAME (Soja verde japonesa com flor de sal) | 23 |
|--|----|
| SHIMEJI BATAYAKI (Cogumelo shimeji salteado na manteiga) | 28 |
| SHITAKE BATAYAKI (Cogumelo shitake salteado na manteiga) | 28 |
| NIRÁ BATAYAKI (Broto de alho salteado na manteiga) | 28 |
| NIRÁ COM LULA (Broto de alho salteado na manteiga com lula) | 38 |
| AGUÊDOFU COM SHIMEJI (Tofu frito com shimeji e molho oriental) | 29 |
| KIMPIRÁ GOBÔ (Raiz de bardana, cenoura condimentada com sakê e shoyu levemente apimentado) | 20 |
| GUIOZA DE LOMBO (Ravioli oriental recheado com lombo, legumes e nirá – 4 unidades) | 28 |
| GUIOZA DE LEGUMES (Ravioli oriental recheado com legumes e nirá – 4 unidades) | 25 |
| IKA FURAI (Lula à milanesa oriental) | 30 |
| EBI SPICE (Camarão com molho levemente apimentado) | 55 |
| SCALLOPE DE VIEIRAS (Vieiras canadenses marcadas na chapa com molho especial) | 60 |
| MERLUZA NEGRA (Merluza negra curada por 48 horas no molho sumisô) | 90 |
| FILET KATSU (Filet Mignon à milanesa japonesa) | 40 |

VINHOS BRANCOS

| CARMEN SAUVIGNON BLANC (375 ml - Chile) | 90 |
|--|-----|
| CATENA CHARDONNAY (375 ml – Argentina) | 115 |
| CHARTRON LA FLEUR SAUVIGNON BLANC (750 ml – França) | 180 |
| CATENA CHARDONNAY (750 ml – Argentina) | 176 |
| BOURGOGNE BLANC (750 ml – França) | 290 |
| SCRUBBY RISE SAUVIGNON BLANC (750 ml – Austrália) | 280 |
| GRUNER VELTLINER (750 ml – Áustria) | 320 |
| CATENA ALTA CHARDONNAY (750 ml – Argentina) | 360 |
| CHABLIS (375 ml – França) | 135 |
| AVELADA ALVARINHO (750 ml – Portugal) | 160 |
| MONTE SÃO SEBASTIÃO (750 ml – Portugal) | 168 |
| LA CELIA PIONNER CHARDONNAY (750ml – Argentina) | 170 |
| ELTVILLER RIESLING KABINETT TROCKEN (750 ml – Alemanha) | 275 |
| CHABLIS LA SEREINE (750 ml – França) | 290 |
| KIM CROWFORD SAUVIGNON BLANC (750 ml - Nova Zelândia) | 284 |
| | |
| VINHOS ROSÉS | |
| FLEUR PASSION COTES DE PROVENCE (750 ml – França) | 164 |
| MINUTY (750 ml - França) | 198 |
| | |





ponzu e gergelim)

キッチン











CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON BRUT

MOËT & CHANDON BRUT

MOËT & CHANDON ROSÉ

VEUVE CLICQUOT BRUT

VEUVE CLICQUOT BRUT

DOM PERIGNON VINTAGE (2005)

ESPUMANTES

CHANDON EXELLENCE ROSE

ANNA DE CODORNIU BRUT

CHANDON BRUT EXELLENCE

(375 ml – França)

(750 ml – França)

(750 ml – França)

(375 ml – França)

(750 ml – França)

(750 ml – França)

CHANDON BRUT

(375 ml – Brasil)

(750 ml – Brasil)

(750 ml – Espanha)

(750 ml - Brasil)

(750 ml - Brasil)

CHANDON BRUT ROSÉ



\$(<u>\(\)</u>

289

460

540

320

510

1100

70

210

190

156

190

SALADAS

| SALADA KITCHIN | 36 | SALADA DE FRUTOS MAR | 50 |
|--|----|--|----|
| (Seleção de folhas, salmão e kani-kama | | (Seleção de folhas e frutos do mar com | |
| com molho especial) | | molho especial) | |

K U S H I Y A K I mm m

| (| ESPETINHO | GRELHADO | ORIENTAL) | |
|---|-----------|----------|-----------|--|
| | | | | |

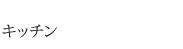
| ALHO PORO | 13 | FRANGO COM CEBOLINHA | 13 |
|-----------------|----|-----------------------|----|
| ASPARGOS | 13 | FILE MIGNON COM BACON | 21 |
| BERINJELA | 10 | CEBOLA | 10 |
| SHIMEJI/SHITAKE | 16 | BRÓCOLIS | 10 |

TEMPURÁ

TEMPURÁ (Duplas) TEMPURÁ (Porção) KVKIVČITE DE WIT HU **ARARRINIHA**

| KAKIAGUE DE MILHU (Milho doce empanado em massa | 20 | ARARKINHA | IU |
|--|-----|-------------|----|
| delicada) | | ASPARGOS | 12 |
| VEGETAIS (Seleção de vegetais empanados em | 40 | BATATA DOCE | 10 |
| massa delicada) | | BERINJELA | 10 |
| MISTO | 70 | BRÓCOLIS | 10 |
| (Camarões e vegetais empanados em massa delicada) | | CAMARÃO | 32 |
| CAMARÃO | 100 | CEBOLA | 10 |
| (Camarões empanados em massa delicada - 6 unidades) | | CENOURA | 10 |
| | | SHITAKE | 12 |
| | | SHISSÔ | 12 |





















キッチン





•



26

33

28

37

42

45

SUSHIBAR

BEBIDAS

NÃO ALCOÓLICOS

| NIGUIRIS (Duplas) | |
|-----------------------------------|----------------|
| ATUM | 24 |
| ATUM SELADO | 26 |
| TORÔ | (PREÇO DO DIA) |
| SALMÃO | 22 |
| SALMÃO SKIN | 15 |
| SALMÃO SELADO | 25 |
| BARRIGA DE SALMÃO | 25 |
| ROBALO | 20 |
| BURI | 18 |
| BURI-TORÔ | (PREÇO DO DIA) |
| PARGO | 18 |
| CARA-PAU | 18 |
| SERRA | 18 |
| EBI (camarão) | 23 |
| IKA (lula) | 25 |
| TAKÔ (polvo) | 24 |
| HOTATEGAI (vieiras) | 30 |
| CENTOLLA (king crab chileno) | 36 |
| IKURA (ovas de salmão) | 30 |
| UNI (ovas de ouriço) | 32 |
| MASSAGÔ | 22 |
| MASSAGÔ BLACK | 22 |
| MASSAGÔ WASSABI | 22 |
| UNAGUI (enguia de água doce) | 30 |
| WAKAME (salada de algas marinhas) | 21 |

| SUSHI ESPECIAL | (Duplas) |
|----------------------------|----------------|
| BATERÁ | 14 |
| HARUKAME DE SALMÃO | 25 |
| HARUKAME DE CENTOLLA SPICE | 36 |
| JYO SPICE TUNA | 22 |
| JYO SALMÃO | 19 |
| JYO SHIMEJI | 21 |
| JYO IKURA | 28 |
| JYO MASSAGÔ | 21 |
| JYO CENTOLLA SPICE | 37 |
| JYO CODORNA | 30 |
| JYO ATUM COM FOIE GRAS | 36 |
| SUSHI ATUM COM FOIE GRAS | 35 |
| TAMAGÔ (omelete Japonês) | 15 |
| ENGUIA ESPECIAL | 38 |
| SHISSO ATUM SPICE | 29 |
| SHISSO SALMÃO SPICE | 24 |
| SASHIMIS (5 fatias) | |
| ATUM | 26 |
| TORÔ | (PREÇO DO DIA) |
| SALMÃO | 24 |
| SALMÃO SOCKEYE | (PREÇO DO DIA) |
| BARRIGA DE SALMÃO | 27 |
| ROBALO | 24 |
| BURI | 22 |
| PARGO | 20 |
| LINGUADO | 20 |
| CARA-PAU | 20 |
| SERRA | 20 |
| IKA (lula) | 26 |
| TAKÔ (polvo) | 28 |

| ÁGUA SAN PELEGRINO/ACQUA PANNA | 20 |
|--|-----|
| ÁGUA - ÁGUA COM GÁS | 7 |
| REFRIGERANTE | 7 |
| CHÁ (Feel Good) | 12 |
| SUCO DE TOMATE | 17 |
| SUCO DE FRUTA | 12 |
| SUCO ESPECIAL | 13 |
| COCKTAIL SEM ÁLCOOL | 22 |
| ENERGÉTICO | 16 |
| CAFÉ | 7,5 |
| CERVEJAS | 8 |
| STELLA ARTOIS | 10 |
| CERPA | 15 |
| (IRIN | 14 |
| SAPPORO | 24 |
| MADALENA | 20 |
| COCKTAIL's CLÁSSI | COS |
| BLOOD MARY Vodka, suco de tomate, limão, sal, molho | 28 |
| nglês, pimenta do reino e tabasco) COSMOPOLITAN Vodka, cointreau, cranberry e sumo de | 28 |
| imão) DRY MARTINI | 29 |
| Gin, Noilly Prat e azeitona) MOJITO Rum, hortelã, sumo de limão, xarope de | 28 |
| ıçúcar e club soda) NEGRONI | 32 |
| Campari, gin, Punt e Més e laranja) APEROL SPRITZ | 29 |
| Aperol, espumante, club soda e laranja) GIN TÔNICA | 32 |
| Gin, tônica, limão e bagas de zimbro) GIN TÔNICA PREMIUM Hendrick's, tônica, limão, pepino e bagas | 51 |
| le zimbro) APPLE MARTINI | 29 |
| Vodka, xarope de maçã verde e cointreau) MARGARITA | 28 |
| Tequila, sumo de limão e cointreau) .ONG ISLAND ICE TEA Vodka, rum, gin, tequila, cointreau, sumo | 32 |
| le limão, coca-cola) | |

キッチン

| CAIPIRINHAS | | | | | | | |
|-------------|----------|---|-----------|-------------------|-----|---|------------|
| | \wedge | | \square | I A I | 1.1 | ٨ | \bigcirc |
| | (Д | P | I K I | $\square \square$ | Н | Д | \sim |

| CAPIRINHAS | |
|--------------------------------|----|
| CAIPIRINHA DE CACHAÇA ESPECIAL | 24 |
| CAIPIRINHA DE VODKA NACIONAL | 25 |
| CAIPIRINHA DE VODKA IMPORTADA | 32 |
| CAIPIRINHA VODKA SUPER PREMIUM | 38 |
| SAKERINHA NACIONAL | 25 |
| SAKERINHA IMPORTADA | 32 |
| Î | |
| DESTILADOS | |
| DESTILADOS | 25 |
| DESTILADOS PREMIUM | 45 |
| VODKA NACIONAL | 19 |
| | |

WHISKY I5 ANOS

WHISKY I2 ANOS (Single Malte)

VODKA IMPORTADA

WHISKY 8 ANOS

WHISKY I2 ANOS

KAMPAI

VODKA SUPER PREMIUM

| WHISKY I8 ANOS | 55 |
|----------------|----|
| WHISKY 21 ANOS | 79 |

COCKTAIL'S KITCHIN

| COCK TAIL S NITCI | 111 / |
|---|-------|
| COCKTAIL KITCHIN (Harmonizações personalizadas) | 45 |
| SHOT KITCHIN | 10 |
| SAMURAI (Sakê, xarope de açúcar, água de côco, uva verde e capim-santo) | 28 |
| GUEIXA (Sakê, sumo de morango, xarope de cranberry, lichia e albumina) | 28 |
| GAIJIN (Cachaça, xarope de gengibre, sumo de | 24 |
| limão, cravo e canela) | |

(Sakê, concentrado de wassabi, albumina, sumo, raspa de limão)















SAKÊS

(Dose 180 ml – Garrafa 300 ml a 1800 ml)

HONJOSO

(Sake com acréscimo de álcool após o processo de fermentação, fresco)

| HAKUTSURU JOSEN SUAVE (HYOGO) |
|---------------------------------------|
| (Sakê suave - dose - garrafa 1800 ml) |

HAKUTSURU HISHO SUAVE (HYOGO)

(Sakê suave, levemente seco - dose - garrafa 1800 ml)

HAKUTSURU HISHO DRY (HYOGO)

(Sakê seco - dose - garrafa 1800 ml)

RYUJIN HOUJUN KARAKUCHI (GUNMA)

(Sakê seco artesanal, com aroma frutado - garrafa 720 ml)

HAKUTSURU SPARKLING AWAYUKI (HYOGO)

(Sakê gaseificado, adocicado – garrafa 300 ml)

AZUMA KIRIN DOURADO

(Sakê levemente seco - dose - garrafa 720 ml)

JUNMAI

(Sakê puro da fermentação)

ONZE NO YUKIDOKE JUNMAI OKARAKUCHI (GUNMA)

(Sakê seco e encorpado - dose - garrafa 1800 ml)

HAKUTSURU SAYURI JUNMAO NIGORI (HYOGO)

(Sakê suave não filtrado e adocicado - dose - garrafa 720 ml)

HAKUTSURU JUNMAI YAMADANISHIKI (HYOGO)

(Sakê produzido com um dos melhores arroz do Japão - dose - garrafa 720 ml)

HAKUTSURU JUNMAI DRY (HYOGO)

(Sakê seco sabor persistente – garrafa 720 ml)

KIKUSUI OKARAKUCHI (Sakê seco – garrafa 720 ml)

GINJO

(Sakê premium)

HAKUTSURU JUNMAI GINJO (HYOGO)

(Sakê levemente seco e sabor frutado – garrafa 720 ml)

JOSEN MIZU NO GOTOSHI GINJO (NIGATA)

(Sakê leve, aroma frutado - dose - garrafa 1800 ml)

DAIGINJO

(Sakê super premium)

HAKUTSURU DAIGINJO (HYOGO)

(Sakê suave e frutado - dose - garrafa 1800 ml)

HAKUTSURU CHOTOKUSEN DAIGINJO (HYOGO)

(Sakê levemente seco e frutado - dose - garrafa 1800 ml)

HAKUTSURU NISHIKI DAIGINJO (HYOGO)

(Sakê Premiado levemente seco, feito com lendário arroz japonês, garrafa de porcelana 720 ml)

JUNMAI DAIGINJO JOSEN MIZUNO GOTOSHI

(Sakê artesanal, aroma frutado – garrafa 720 ml)

キッチン



290

340

380

350

76

92

590

260

232

170

230

240

580

550

1150

510

29

34

38

23

59

65

58

58

55

115

SUSHIBAR

TEMAKI (I unidade)

$H \bigcirc SS \bigcirc MAKI$ (6 unidades)

| ATUM | 22 | TEKKAMAKI | 21 |
|------------------------------|----------------|------------------------|----------------|
| TORÔ | (PREÇO DO DIA) | NEGUITORÔ MAKI | (PREÇO DO DIA) |
| SPICE TUNA | 25 | SAKEMAKI | 19 |
| SALMÃO | 21 | KAPPAMAKI | 15 |
| SALMÃO SKIN | 16 | NEGUIBURIMAKI | 21 |
| CALIFÓRNIA | 17 | UNAGUI COM PEPINO | 30 |
| PHILADELPHIA | 21 | | |
| CAMARÃO | 23 | ROLL ESPECIAL | (8 Unidades) |
| EBITEN | 29 | BATERÁ SALMÃO | 48 |
| IKURA | 32 | BATERÁ SPICE TUNA | 48 |
| UNI (ovas de ouriço) | 38 | ATUM | 30 |
| MASSAGÔ | 21 | SPICE TUNA | 35 |
| UNAGUI (enguia de água doce) | 38 | SALMÃO ~ | 28 |
| ESPECIAL | 40 | SALMÃO SKIN | 20 |
| | | CALIFÓRNIA | 25 |
| | | EBITEM | 42 |
| | | EBITEM ESPECIAL | 49 |
| | | PHILADELPHIA | 31 |
| | | KYURIMAKI (6 unidades) | 31 |
| | \$ | HOT ROLL (6 Unidades) | 30 |
| | OMBI | N A D O S | |

| \subset | \bigcirc | M | В | Ν | , |
|-----------|------------|---|---|---|---|
| | | | | | |

| SASHIMI TRADICIONAL | |
|---|-------|
| (5 Sashimi salmão, 5 sashimi atum, 5 sashimi peixe da estação, 5 sashimi po | olvo) |

| | ISHI TKADICI | | | | | | | |
|-----|---------------|-----------------|---------|----------|----------|----------|--------------|------------|
| (23 | Sushi salmão, | , 2 sushi atum, | 2 sushi | peixe da | estação, | 2 jyo, 4 | 4 hossomaki, | 4 uramaki) |

| COMBINADO PARA I PESSOA | | |
|----------------------------|---|--------------------------------------|
| | 3 sashimi peixe da estação, I sushi atu | ım, I sushi salmão, I sushi peixe da |
| estação, l jyo, 4 uramaki) | | |

COMBINADO PARA 2 PESSOAS (5 Sashimi salmão, 5 sashimi atum, 5 sashimi peixe da estação, 2 sushi salmão, 2 sushi atum, 2 sushi peixe da

estação, 2 jyo, 8 uramaki)

OLIOLII TRABIOLOMAI

(Seleção de 8 unidades de sushi escolhida pelo chef)

TIRASHI

キッチン





94

96

75

145





K A I S E N (FRUTOS DO MAR)

| CENTOLLA (porção) (Cozida no vapor com molho ponzu) | (PREÇO DO DIA) | MASSAGÔ | 25 |
|--|----------------|--------------------------|----------------|
| UNI | 45 | LAGOSTIM (2 unidades) | 35 |
| IKURA | 35 | LAGOSTA | (PREÇO DO DIA) |
| VIEIRA (6 unidades) | 36 | | |



PRATOS QUENTES

| TEPPANYAKI (Acompanha legumes salteado) | | MENRUI (Macarrão oriental) |
|--|----|--|
| FILET MIGNON | 55 | YAKISSOBA CARNE 55 |
| SALMÃO | 46 | YAKISSOBA FRANGO 42 |
| ANCHOVA | 50 | YAKISSOBA MISTO 49 |
| LULA | 52 | YAKISSOBA FRUTOS DO MAR 65 |
| CAMARÃO | 65 | YAKISSOBA VEGETAIS 40 |
| FRUTOS DO MAR | 70 | NABEYAKI UDON 48 |
| LEGUMES SAZONAIS | 35 | (Macarrão de trigo espesso, acompanha frango, shitake com vegetais finalizado com camarão tempurá e ovo) |
| SOPAS & RICE | | TEMPURÁ UDON 48 |
| GOHAN | 7 | (Macarrão de trigo espesso, acompanha tempurá variado de legumes e camarão) |
| MISSOSHIRO | 9 | MISSÔ LÁMEN 40 |
| YAKIMESHI | 30 | (Macarrão, tyashu (lombo cozido), moyashi com vegetais, cebolinha e algas |
| YAKIMESHI DE CAMARÃO | 45 | marinhas) |
| | | \\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\ |

S O B R E M E S A S

| ICE CREAM MOCHI | 20 | BANANA GRELHADA (Acompanha sorvete de baunilha) | 20 |
|---|----|--|----|
| BRIGADEIRO DE COLHER | 18 | BANANA FLAMBADA | 20 |
| PETIT GATEAU | 29 | (Acompanha sorvete de baunilha) | 20 |
| (Tradicional bolinho de chocolate belga e macadâmia) | | CREME DE PAPAYA (Acompanha licor de cassis) | 17 |
| CREPE DE MAÇÃ (Flambado com cointreau e canela, | 22 | SORVETE ESPECIAL | 22 |
| acompanha sorvete de baunilha) | | FRUTAS DA ESTAÇÕES | 15 |
| CREME DE MASCARPONE キッチン | 29 | • | |

