



APERITIVOS

EDAMAME 25
com flor de sal

SPICY EDA 33
salteado com molho spicy

MILHO KAKIAGUE 24
tempura de milho doce

SUNOMONO 15
picles de pepino

SUNOMONO ESPECIAL 20
picles de pepino acompanhado de polvo

EDAMAME KAKIAGUE 30
tempura de edamame com pimenta shichimi

NIRA COM LULA 43

SALADAS

MIX DE FOLHAS 35
seleção de folhas e lâminas de vegetais com molho de gergelim
ADICIONAL DE TATAKI DE SALMÃO 26
ADICIONAL DE TATAKI DE ATUM 30

MIX DE FOLHAS CAMARÃO GRELHADO E AVOCADO 74
seleção de folhas, finas lâminas de vegetais acompanhadas por 3 camarões grelhados com abacate e crispy de alho poró com molho thai

AIMA CEASAR SALAD 55
aioli de wasabi, tempura de camarão, parmesão e azeite trufado

ENTRADAS

TACOS DE WAGYU, SALMÃO, ATUM, CAMARÃO (dupla) 37

CARPACCIO SALMÃO 50
ciboulette e molho ponzu

CARPACCIO BARRIGA DE SALMÃO 64
azeite trufado e raspas de limão siciliano

CARPACCIO POLVO 70
azeite trufado e raspas de limão siciliano

USSUZUKURI ROBALO 65
com flor de sal negro, chips de alho e yuzu oil

TARTARE
acompanha algas nori
SALMÃO 47 / ATUM 50
CENTOLLA 85

SHISSO
acompanha tartar
SALMÃO 27 / ATUM 32
CENTOLLA 48 / ESPECIAL 45

CEVICHE DE FRUTOS DO MAR 53

ESPECIAIS AIMA

CARPACCIO DE WAGYU 65
molho vinagrete de yuzu, aioli mostard ponzu, parmesão ralado, flor de sal e mix de brotos

TATAKI DE ATUM 46
ovas de mujol e molho ponzu

TATAKI DE WAGYU 68
finalizado com gengibre, nabo oroshi e chips de alho e molho ponzu

TIRADITOS AIMA
finas fatias, seladas no óleo de gergelim quente e finalizadas com molho de yuzu ponzu
SALMÃO 50 / ATUM 56
WAGYU 65

CARPACCIO DE TOFU COM AVOCADO 40
óleo e sementes de gergelim, ciboulette e molho ponzu

IKURA UNI ESPECIAL 42
shari com ovas de ikura e uni envolvido no nori

PRATOS QUENTES

ONSEN EGG 45
cogumelos e dashi

COUVE FLOR GRATINADA 37
com molho goma ranch

GUIOZA DE WAGYU 47
wagyu defumado com molho demi glace japonês

PORK BELLY 46
com molho de caramelo de spicy miso e shiso salsa

MIX DE COGUMELOS 43
salteados com saquê, shoyu e manteiga

VIEIRA COM CROSTA DE COGUMELOS 78
com molho demi glace japonês

NASU MISO 38
berinjela japonesa assada e gratinada com molho den miso

TATAKI DE SHITAKE 39
gengibre e nabo oroshi, chips de alho e molho ponzu

EBI SPICY 56
pedaços de camarão tempura com ovas de massago

TEMPURA DE BIJU-PIRA AMAZU PONZU 65
com molho amazu ponzu, cebola roxa e mel trufado

TEMPURA DE CAMARÃO (dupla) 45

SOBRECOXA KARAAGE 51
frango orgânico empanado com três molhos

YAKIMESHI DE CAMARÃO 74
arroz japonês com legumes, camarão e gema de ovo de codorna curado no shoyu

YAKIMESHI DE MISO E PARMESÃO TRUFADO 55

YAKISOBA
CARNE 70 / FRANGO 60
FRUTOS DO MAR 84

SOBRECOXA GRELHADA 66
frango orgânico acompanhado de mix de vegetais e molho teriyaki

SALMÃO GRELHADO 75
acompanhado de mix de vegetais salteado e molho balsâmico teriyaki

FILÉ MIGNON GRELHADO 92
acompanhado de mix de vegetais salteado e molho teriyaki

BLACK COD 126
peixe do Alasca, marinado 72h no molho den miso, grelhado e gratinado

TEMPURA SHONJIN 33

ACOMPANHAMENTOS

GOHAN 9 / MISSOSHIRO 10

SUSHI & SASHIMI

BARRIGA SALMÃO
SUSHI 28 / SASHIMI 30

SALMÃO
SUSHI 24 / SASHIMI 26

ATUM
SUSHI 25 / SASHIMI 30

ATUM CHU TORO
SUSHI 45 / SASHIMI 64

ATUM TORO
SUSHI PD / SASHIMI PD

ATUM BLUE FIN OTORO
SUSHI PD / SASHIMI PD

BURI
SUSHI 22 / SASHIMI 24

POLVO
SUSHI 29 / SASHIMI 31

VIEIRA
SUSHI 37 / SASHIMI 40

LULA
SUSHI 27 / SASHIMI 30

CENTOLLA
SUSHI 24 / SASHIMI PD

CARAPAU
SUSHI 22 / SASHIMI 24

SERRA
SUSHI 24 / SASHIMI 25

ROBALO
SUSHI 24 / SASHIMI 28

PARGO
SUSHI 21 / SASHIMI 23

OLHETE
SUSHI 29 / SASHIMI 31

KARASUMI / BOTARGA
SUSHI PD / SASHIMI PD

HADDOCK
SUSHI 31 / SASHIMI 34

UNI Ouriço do mar
SUSHI 41 / SASHIMI 51

IKURA Ovas de salmão
SUSHI 37 / SASHIMI 41

MASSAGO Ovas de arenque
SUSHI 25 / SASHIMI 27

UNAGUI
SUSHI 40 / SASHIMI NA

EBI CAMARÃO
SUSHI 00 / SASHIMI 00

NIGUIRI ESPECIAL

ROBALO ESPECIAL 40
acompanhado de shisso e karasumi

WAGYU FLOR DE SAL 45

ATUM FOIE GRAS 40

WAGYU FOIE GRAS 55

ATUM COM UNI E MUJOL 57

VIEIRA FOIE GRAS 50

HADDOCK 38
selado com especiarias

WAGYU COM UNI 63

ROBALO COM KARASUMI 30

JYO (dupla)

SALMÃO 21

SALMÃO COM OVO DE CODORNA 38

VIEIRA 45

CENTOLLA SPICY 40

CENTOLLA SPICY ESPECIAL 38

EBI CRISPY 38

ATUM FOIE GRAS 41

IKURA 32

MASSAGO 25

SPICY TUNA 25

SHIMEJI 24

ROLL ESPECIAL (8 unidades)

URAMAKI SIRI MOLE 54

URAMAKI EBITEN ESPECIAL 52

URAMAKI SPICY TUNA 26

URAMAKI SALMÃO 30

URAMAKI PHILADELFA 33

URAMAKI CALIFORNIA 27

URAMAKI SALMÃO SKIN 22

URAMAKI EBITEN 45

CRISPY RICE
SALMÃO 58 / ATUM 58

BATERA SALMÃO 50

BATERA ATUM 56

DUPLA DE BATERÁ CENTOLLA 38

HOSSOMAKIS (6 unidades)

PEPINO ESPECIAL 37
acompanha shisso e ume

SAKEMAKI 22
hossomaki de salmão

TEKKAMAKI 24
hossomaki de atum

NEGUITORÔMAKI PD
hossomaki de toro com raspas de toro e cebolinha

HOSSOMAKI DE UNAGUI 32
acompanha pepino

KAPAMAKI 22
hossomaki de pepino

HOT HOLL 38
salmão, kani, camarão e ovas de massago

TEMAKIS

SPICY TUNA 26

SALMÃO 23

TEMAKI ESPECIAL 55
uni shisso e ikura

CENTOLLA 56

UNI 48

UNAGUI 43

EBITEN 29

BATERÁ 30

SALMÃO COMPLETO 27

COMBINADOS

COMBINADO PARA 1 PESSOA 87
sashimis: 3 de salmão, 3 de atum e 3 de peixe branco / niguiris: 1 de salmão, 1 de atum e 1 de peixe branco / dupla de baterá de salmão / 4 unidades de uramaki de salmão spicy

COMBINADO ESPECIAL AIMA
PARA 1 PESSOA 128
sashimis: 3 de barriga de salmão, 3 de atum e 3 de peixe branco / Niguiris: 1 de salmão selado com raspas de limão siciliano, 1 de atum e 1 de polvo / 1 jyo de vieira / 1 dupla de crispy rice

COMBINADO PARA 2 PESSOAS 168
sashimis: 6 de salmão, 6 de atum e 6 de peixe branco / Niguiris: 2 de salmão, 2 de atum e 2 de peixe branco / 2 duplas de baterá de salmão / 8 unidades de uramaki de salmão spicy

TIRASHI 115

SOBREMESAS

HARUMAKI DE BANANA 23

MATCHA PANACOTA CUP 25

MOUSSE DE CHOCOLATE 26

LAVA CAKE 30

MOCHI ICE CREAM (2 unidades) 26

SORVETES (1 bola) 22

FRUTAS DA ESTAÇÃO 18

TRIO DE CHOUX CREAM 35
matcha, chocolate meio amargo e limão siciliano

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

ÁGUA 8,5

ÁGUA COM GÁS 8,5

SUCO NATURAL 13

SUCO ESPECIAL 15

CAFÉ 8

TEISHOKU

SUSHI BAR 84
sashimis: 3 de atum, 3 de salmão, 3 de peixe branco / 4 sushis (seleção do dia) / missoshiro / mini salada / tsukemono

TEISHOKU AIMA
gohan / missoshiro / mini salada / mix do dia (Sushi Bar) / tsukemono / teppan mini mix de vegetais
SALMÃO 88 / FILÉ MIGNON 95
ANCHOVA 90 / SOBRECOXA 87