




ENTRADAS / APPETIZERS (DIM SUM) / ENTRANTES

	ROLINHO PRIMAVERA® (145g/270kcal) Mini rolinho primavera de legumes e frango <i>Vegetables and chicken spring rolls / Minirollito de verduras y pollo</i>	R\$ 27,00
	PASTEL AO VAPOR (70g/213kcal)  Trouxinha ao vapor com recheio de frango e vegetais <i>Steamed chinese dumplings stuffed with chicken and vegetables</i> <i>Bolsitas de masa al vapor rellenos de pollo y verduras</i>	R\$ 30,00
	PASTEL CHINÊS - GUIOZA (155g/304kcal) Pastel chinês grelhado com recheio de frango <i>Grilled chinese dumplings stuffed with chicken and vegetables</i> <i>Empanadilla china a la plancha rellena de pollo</i>	R\$ 30,00
	ROLINHO DE CAMARÃO (135g/268kcal)  Rolinho de camarão com molho agridoce picante <i>Deep-fried prawn spring rolls with sweet and sour hot sauce</i> <i>Rollito de camarón con salsa agridulce picante</i>	R\$ 41,00
	URUMAKI DE CAMARÃO (333g/820kcal) Camarão e cream cheese / <i>Shrimp with cream cheese / Camarón con queso crema</i>	R\$ 41,00
	TATAKI (200g/475kcal) Salmão em cubos com molho ponzu e cebolinha <i>Diced salmon with ponzu sauce and green onions / Salmón en cubos con salsa ponzu y cebolleta</i>	R\$ 47,00
	CHUMAKI (144g/535kcal) Salmão maçaricado com recheio de camarão e cream cheese <i>Torched salmon stuffed with shrimp and queso crema</i> <i>Salmón y camarón soplado relleno de camarón y queso crema</i>	R\$ 60,00
	SHEMEGUH (150g/410kcal) Salmão, shimeji e cream cheese <i>Salmon, shimeji and cream cheese / Salmón, setas japonesas y queso crema</i>	R\$ 42,00
	CAMARÃO DE COCO® (120g/484kcal)  Camarão empanado com farinha de panko e coco ralado, servido com molho agridoce de pimenta <i>Stuffed shrimps coated with grated coconut, served with sweet and sour hot sauce</i> <i>Camarón relleno con coco rallado, servido con salsa agridulce picante</i>	R\$ 92,00
	COGUMELOS JAPONESES GRELHADOS AO MOLHO SHOYU <i>Grilled shimeji and shiitake Japanese mushrooms in soy sauce</i> <i>Setas japonesas a la plancha con salsa de soja</i>	
	SHIMEJI BATAYAKI (110g/244kcal)	R\$ 60,00
	SHIITAKE BATAYAKI (135g/281kcal)	R\$ 60,00
	COGUMELOS FLAMBADOS NO SAKÊ <i>Shimeji and shiitake Japanese mushrooms with sake</i> <i>Setas japonesas flameadas en sake</i>	
	SHIMEJI OU SHIITAKE (110g/268 kcal)	R\$ 65,00

SALADAS / SALADS / ENSALADAS

	KIMICHI (200g/191kcal)  Salada coreana de verduras <i>Korean vegetable salad / Ensalada coreana de verduras</i>	R\$ 28,00
	SALADA DA CHINA (235g/186kcal) Seleção de folhas nobres, cubos de peixe, manga e macarão de arroz frito ao molho agridoce <i>Mixed greens, fish cubes, mango, fried rice noodles and sweet and sour hot sauce</i> <i>Hojas tiernas variadas, cubos de pescado, mango, fideos de arroz y salsa agridulce</i>	R\$ 33,00
	SALADA MOYASHI (210g/152kcal) Kani kama, rúcula, alface americana e crisp de batata doce ao molho tarê <i>Kani Kama, rocket, lettuce, sweet potato chips and tare sauce</i> <i>Kani Kama, rúcula, lechuga americana, crisp de papa y salsa tare</i>	R\$ 30,00
	SALADA DE PAPAIA (300g/143kcal)  Salada de papaia verde, manga e camarão <i>Thai salad with papaya, mango, and shrimp</i> <i>Ensalada de papaya verde, mango y camarón</i>	R\$ 45,00
	SUNOMONO (195g/57kcal) Pepino, camarão, kani kama e alga ao vinagrete <i>Cucumber, shrimps, kani kama and seaweed vinaigrette</i> <i>Pepino, camarón, kanikama y algas a la vinagreta</i>	R\$ 48,00

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSE / PLATOS PRINCIPALES

	YAKISSOBA INFANTIL (SEM LEGUMES) (220g/410kcal) Macarrão chinês com carne, frango e camarão <i>Chinese noodles, meat, chicken and shrimp Fideos chino, carne, pollo y camarón</i>	R\$ 45,00
	TEMPURA SOBA (250g/587kcal) Sopa com massa soba, tempura de camarão e legumes da estação <i>Soba noodle soup with tempura shrimps and vegetables</i> <i>Sopa fideos soba, tempura de camarón y verduras de estación</i>	R\$ 45,00
	FRANGO THAI (535g/608kcal) Peito de frango marinado e grelhado com molho de coco, servido com salada de pepino <i>Marinated grilled chicken breast with coconut sauce served with mixed salad</i> <i>Pechuga de pollo marinada a la plancha con salsa de coco</i> <i>servido con ensalada de pepino</i>	R\$ 45,00

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSE / PLATOS PRINCIPALES

	YAKISSOBA® (550g/795kcal) Macarrão chinês com legumes, frango e camarão <i>Chinese noodles with vegetables, chicken and shrimps</i> <i>Fideos chinos con verduras, pollo y camarón</i>	R\$ 65,00
	PAD THAI (550g/785kcal) Macarrão de arroz com legumes, tofu, camarão e amendoim ao molho de tamarindo <i>Rice noodles with vegetables, tofu, shrimps, peanuts and tamarind sauce</i> <i>Fideos de arroz con verduras, tofu, camarón y maníes con salsa de tamarindo</i>	R\$ 70,00
	FILÉ KATSU À MILANESA® (555g/654kcal) Filé mignon à milanesa, acompanhado de arroz basmati <i>Breaded beef tenderloin served with basmati rice</i> <i>Solomillo a la milanese con arroz basmati</i>	R\$ 65,00
	FILÉ DE SALMÃO (250g/527kcal) Filé de salmão chapeado, acompanhado de purê de batata perfumado de wasabi, arroz basmati e tempero furikake <i>Grilled fillet of salmon served with puréed potatoes lightly flavored with wasabi, basmati rice and furikake seasoning</i> <i>Filete de salmón a la plancha con puré de papa perfumado con wasabi y arroz basmati sazonado al furikake</i>	R\$ 77,00
	EMPANADAS JAPONESAS (365g/362kcal) Camarão e legumes / <i>Shrimps and vegetables / Camarón y verduras</i>	R\$ 84,00
	Camarão / <i>Shrimps / Camarón</i>	R\$ 86,00
	Legumes / <i>Vegetables / Verduras</i>	R\$ 55,00
	PICANHA CHILI (500g/839kcal)  Picanha em tranche, servida com kimichi e massa de arroz <i>Sliced rump steak served with kimichi and rice noodles</i> <i>Tapa de cuadril servida con kimichi y fideos de arroz</i>	R\$ 67,00
	PICANHA GINGER (370g/1.132kcal) Tiras de picanha servidas ao molho levemente adocicado de gengibre <i>Slices of grilled rump steak served in sweet ginger sauce</i> <i>Tapa de cuadril con salsa ligeramente dulce de jengibre</i>	R\$ 68,00
	FILÉ MIGNON AGRIDOCE® (385g/1.007kcal) Filé mignon ao molho agridoce, servido com macarrão frito e legumes <i>Sweet and sour fillet mignon served with fried noodles and vegetables</i> <i>Solomillo en salsa agridulce con fideos fritos y verduras</i>	R\$ 70,00
	UMAZUSHI DE ATUM (370g/414kcal) Atum grelhado,confit de berinjela com molho de wasabi e purê de abóbora aromatizado <i>Lightly grilled tuna and eggplant confit with wasabi sauce and aromatic pumpkin purée</i> <i>Atún a la plancha, confit de berenjena con salsa de wasabi y puré de calabaza aromatizada</i>	R\$ 75,00
	FILÉ COREANO (390g/589kcal)  Filé mignon grelhado ao molho coreano, acompanhado de legumes salteados com gengibre <i>Grilled fillet mignon over spicy oyster sauce served with ginger shoyo vegetables</i> <i>Solomillo a la plancha en salsa coreana, con verduras salteadas con jengibre</i>	R\$ 68,00
	FILÉ AO SHOYU (460g/923kcal) Filé mignon salteado com brócolis ao molho shoyu, acompanhado de arroz basmati <i>Grilled fillet mignon in shoyo sauce served with basmati rice</i> <i>Solomillo salteado con brócolis en salsa de soja con arroz basmati</i>	R\$ 68,00
	RISOTO THAI (550g/890kcal) Risoto de arroz basmati, camarões, legumes e frutas tropicais <i>Basmati rice risotto with shrimps, vegetables and tropical fruits</i> <i>Risotto de arroz basmati, camarones, verduras y frutas tropicales</i>	R\$ 85,00
	CAMARÃO AO CURRY (550g/894kcal)  Camarão com frutas tropicais e curry, servido com arroz basmati <i>Shrimps and tropical fruits in curry sauce served with basmati rice</i> <i>Camarón con frutas tropicales y curry con arroz basmati</i>	R\$ 91,00
	TEPPAN-YAKI MISTO (685g/1.028kcal) Filé mignon, camarão e peixe grelhados servidos na chapa, servidos com arroz basmati e legumes salteados <i>Grilled fillet mignon, shrimps and fish served on a hot plate, served with basmati rice and sautéed vegetables</i> <i>Solomillo, camarón y pescados asados servidos en la plancha, servidos con arroz basmati y verduras salteadas</i>	R\$ 85,00
	TEPPAN DE FRUTOS DO MAR (300g/517kcal) Peixe, camarão, polvo e mexilhão, servidos com arroz basmati e legumes salteados <i>Fish, shrimp, octopus and mussels, served with basmati rice and sautéed vegetables</i> <i>Pescado, camarón, pulpo y mejillón, servidos con arroz basmati y verduras salteadas</i>	R\$ 85,00
	TEPPAN DE PEIXE (350g/580kcal) Peixe na chapa, servido com arroz basmati e legumes salteados <i>Grilled fish, served with basmati rice and sautéed vegetables</i> <i>Pescado a la plancha, servido con arroz basmati y verduras salteadas</i>	R\$ 75,00
	TEPPAN DE CAMARÃO (350g/505kcal) Camarões na chapa, servidos com arroz basmati e legumes salteados <i>Grilled shrimps, served with basmati rice and sautéed vegetables</i> <i>Camarones a la plancha, servido con arroz basmati y verduras salteadas</i>	R\$ 85,00
	TEPPAN DE LAGOSTA (350g/615kcal) Lagosta grelhada, servida com shiitake, arroz basmati e legumes salteados <i>Grilled lobster, served with shiitake mushrooms, basmati rice and sautéed vegetables</i> <i>Langosta asada, servida con guarnición de shiitake, arroz basmati y verduras salteadas</i>	R\$ 125,00

SUSHIS & SASHIMIS

	COMBINADO MISTO Sashimis, niguiris, hossomakis e urumakis <i>Sashimis, niguiris, hossomakis and urumakis</i> <i>Sashimis, niguiris, hossomakis y urumakis</i> 16 peças/pieces/unidades (452g/480kcal) R\$ 65,00 23 peças/pieces/unidades (650g/594kcal) R\$ 90,00 30 peças/pieces/unidades (800g/735kcal) R\$ 125,00 42 peças/pieces/unidades (1.200g/1.032kcal) R\$ 160,00
--	---

	COMBINADO SASHIMI Salmão, atum, peixe branco, kani kama e polvo <i>Salmon, tuna, white fish, kanikama and octopus</i> <i>Salmón, atún, pescado blanco, kani kama y pulpo</i> 16 peças/pieces/unidades (285g/288kcal) R\$ 76,00 23 peças/pieces/unidades (410g/397kcal) R\$ 117,00 30 peças/pieces/unidades (425g/414kcal) R\$ 150,00 42 peças/pieces/unidades (700g/686kcal) R\$ 225,00
--	---

	SUSHIS E SASHIMIS DE SALMÃO <i>All salmon - Sushis and sashimis</i> <i>Todo salmón - Sushi y sashimi</i> 16 peças/pieces/unidades (500g/614kcal) R\$ 75,00 23 peças/pieces/unidades (600g/814kcal) R\$ 105,00 30 peças/pieces/unidades (650g/819kcal) R\$ 145,00 42 peças/pieces/unidades (1.000g/1.225kcal) R\$ 200,00
--	--

	SASHIMI OKONOMO (Escolha um tipo de peixe) 10 peças/pieces/unidades R\$ 70,00 20 peças/pieces/unidades R\$ 125,00
--	--

MAKIS ESPECIAIS/SPECIAL MAKIS/MAKIS ESPECIALES

Porção: 6 peças / Portion: 6 pieces / Porción: 6 unidades

	TEKKA MAKI (145g/213kcal) R\$ 40,00 Atum / Tuna / Atún
--	--

	JO (210g/337kcal) R\$ 36,00 Salmão picado com cebolinha e cream cheese <i>Chopped salmon with green onions and cream cheese</i> <i>Salmón picado con cebolletas y queso crema</i>
--	---

	SALMÃO SKIN (110g/158kcal) R\$ 36,00 Pele de salmão / Salmon skin / Piel de salmón
--	--

	SHAKE MAKI (145g/212kcal) R\$ 37,00 Salmão / Salmon / Salmón
--	--

	SPICE (145g/215kcal) R\$ 42,00 Atum picante / Spicy tuna / Atún picante
--	---

	PHILADELPHIA (175g/300kcal) R\$ 39,50 Salmão e cream cheese / Salmon and cream cheese / Salmón y queso crema
--	--

	CALIFÓRNIA (160g/182kcal) R\$ 42,00 Manga, pepino e kani kama <i>Mango, cucumber and kanikama / Mango, pepino y kanikama</i>
--	---

SOBREMESAS / DESSERTS / POSTRES

	SORVETE DE MENTA COM CALDA DE CHOCOLATE (200g/615kcal) R\$ 22,00 <i>Mint ice cream with chocolate sauce</i> <i>Helado de menta con almíbar de chocolate</i>
--	--

	FRUTAS FLAMBADAS NO SÂQUE COM SORVETE DE MENTA (180g/420kcal) R\$ 23,00 <i>Fruit with sake and mint ice cream</i> <i>Frutas flambeadas en sake con helado de menta</i>
--	---

	SALADA DE FRUTAS JAPONESA (240g/190kcal) R\$ 23,00 Salada de frutas com sorvete de creme, gelatina de algas e lichia. <i>Fruit salad, vanilla ice cream, seaweed jello and lychees</i> <i>Ensalada de frutas con helado de crema, gelatina de algas y lichi</i>
--	---

	SORVETE DE BAUNILHA COM CALDA DE MORANGO (210g/495kcal) R\$ 25,00 <i>Vanilla ice cream with strawberry sauce</i> <i>Helado de vainilla con salsa de frutillas</i>
--	--

	SORVETE EMPANADO® (200g/581kcal) R\$ 30,00 Sorvete de creme empanado em massa de tempurá com calda de chocolate amargo <i>Deep-fried vanilla ice cream with chocolate sauce</i> <i>Helado de crema rebozado en masa de tempura con salsa de chocolate amargo</i>
--	--

	LICHIA EM CALDA COM SORVETE DE CAPIM SANTO (200g/481kcal) R\$ 32,00 <i>Lychees served with lemon grass ice cream</i> <i>Lichis con helado de hierba de limón</i>
--	---

	BANANA CROCANTE® (180g/324Kcal) R\$ 32,00 Bananas empanadas com recheio de doce de leite, servidas com sorvete de coco <i>Crispy fried bananas filled with sweet milkpaste served with coconut ice cream</i> <i>Bananas rebozadas, rellenas con dulce de leche y helado de coco</i>
--	---

	HARUMAKI DOCE (135g/480kcal) R\$ 35,00 Rolinho com recheio de goiabada e queijo, servido com sorvete de creme e calda de morango <i>Pasty roll stuffed with guava paste and cheese, served with vanilla ice cream and strawberry sauce</i> <i>Rollito relleno con jalea de guayaba y queso servido con helado de crema y salsa de frutillas</i>
--	---

ENTRADAS / APPETIZERS (DIM SUM) / ENTRANTES

	SUSHI / SUSHI / SUSHII NIGUIRI SKIN (2 peças / 2 pieces / 2 unidades) 50g/100kcal R\$ 13,00 Pele de salmão grelhada <i>Grilled salmon skin</i> <i>Piel de salmón asada</i>
--	---

	NIGUIRI EBITEN (2 peças / 2 pieces / 2 unidades) 50g/115kcal R\$ 18,00 Camarão / Shrimp / Camarón
--	--

	SHAKE (2 peças / 2 pieces / 2 unidades) 140g/205 kcal R\$ 17,00 Salmão com flor de sal e trufa <i>Salmon with fleur de sel and truffle</i> <i>Salmón con flor de sal y trufas</i>
--	--

	NIGUIRI MAGURO (2 peças / 2 pieces / 2 unidades) 50g/105kcal R\$ 17,00 Atum e flor de sal <i>Tuna and fleur de sel</i> <i>Atún y flor de sal</i>
--	---

	NIGUIRI SUZUKI (2 peças / 2 pieces / 2 unidades) 50g/110kcal R\$ 15,00 Robalo / Sea bass / Róbalo
--	--

	NIGUIRI TAKO (2 peças / 2 pieces / 2 unidades) 50g/102kcal R\$ 20,00 Polvo, flor de sal e azeite <i>Octopus, fleur de sel and olive oil</i> <i>Pulpo, flor de sal y aceite de oliva</i>
--	--

	URUMAKI SKIN ROLL (6 peças / 6 pieces / 6 unidades) 150g/410kcal R\$ 30,00 Pele de salmão grelhada com cream cheese ao molho tarê <i>Grilled salmon skin with cream cheese and tare sauce</i> <i>Piel de salmón asada con queso crema y salsa taré</i>
--	---

	URAMAKI EBITEN (6 peças / 6 pieces / 6 unidades) 250g/615kcal R\$ 50,00 Camarão empanado, cream cheese e molho tarê <i>Breaded shrimp, cream cheese and tare sauce</i> <i>Camarón empanado, queso crema y salsa taré</i>
--	---

	SALMÃO (6 peças / 6 pieces / 6 unidades) 200g/510kcal R\$ 40,00 Salmão com cream cheese e massa crocante de tempurá <i>Salmon with cream cheese and crispy tempura pastry</i> <i>Salmón con queso crema y masa crocante de tempura</i>
--	---

	GUNGA SHAKE (100g/408kcal) R\$ 34,00 Queijo brie com salmão maçaricado, geléia de pimenta ao molho tarê <i>Brie cheese and salmon torched with pepper jam and tare sauce</i> <i>Queso brie y salmón soplado con jalea de pimienta y salsa taré</i>
--	--

	HOT ROLL (6 peças / 6 pieces / 6 unidades) R\$ 44,00 Empanado de massa de tempurá com recheio de salmão e queijo ao molho tarê (260g/539kcal) <i>Breaded cheese and salmon in tempura pastry with tare sauce</i> <i>Salmón y cheese rebozado con masa tempura y salsa taré (soja)</i>
--	---

	HOT ROLL DE CAMARÃO (6 peças / 6 pieces / 6 unidades) R\$ 50,00 Empanado de massa de tempurá com recheio de camarão e cream cheese ao molho tarê (200g/515kcal) <i>Breaded cream cheese and shrimp in tempura pastry with tare sauce</i> <i>Camarón y cream cheese rebozado con masa tempura y salsa taré (soja)</i>
--	--

	SASHIMI DE SALMÃO MAÇARICADO (180g/150 kcal) R\$ 80,00 Salmon torched sashimi / Sashimi de salmón soplado
--	---

	SUZUKURI (10 peças / 10 pieces / 10 unidades) Finas fatias de robalo com shimeji, azeite trufado e molho ponzu (120g/310kcal) R\$ 47,00 <i>Fine slices of sea bass, shimeji, truffle oil and ponzu sauce</i> <i>Finas lonchas de róbalo, shimeji, aceite trufado y salsa ponzu</i>
--	--

	Finas fatias de polvo com cebolinha, molho ponzu, azeite e sal negro (120g/300kcal) R\$ 47,00 <i>Fine slices of octopus with green onions and ponzu sauce, olive oil and black salt</i> <i>Finas lonchas de pulpo con cebolleta, salsa ponzu, aceite y sal negra</i>
--	--

	Finas fatias de salmão com cebolinha, molho ponzu, flor de sal e azeite extra virgem (120g/285kcal) R\$ 47,00 <i>Fine slices of salmon with green onions, ponzu sauce, fleur de sel and virgin olive oil</i> <i>Finas lonchas de salmón con cebolleta, salsa ponzu, flor de sal y aceite extra virgen</i>
--	---

SOPAS / SOUPS / SOPAS

	MISSOSHIRO (230g/175kcal) R\$ 23,00 Sopa de soja <i>Fish stock mixed with miso / Sopa de soja</i>
--	---

	SOPA DE COGUMELoS E TOFU (240g/73kcal) R\$ 39,00 Sopa de shiitake, shimeji, tofu e frango <i>Shiitake, tofu and chicken soup / Sopa de shiitake, shimeji, tofu y pollo</i>
--	---

	ROBATAS (Espeto - 4 peças) <i>(Skewers - 4 pieces) / (Espeto - 4 unidades)</i> Brócolis frescos grelhados ao molho misso (120g/120kcal) R\$ 22,00 <i>Grilled broccoli with miso sauce</i> <i>Brócolis frescos asados con salsa miso</i>
--	--

	Dados de filé mignon com bacon (150g/415kcal) R\$ 40,00 <i>Tenderloin cubes with bacon</i> <i>Dados de solomillo con tocino</i>
--	---

	Camarão grelhado com molho teriyaki (150g/480kcal) R\$ 75,00 <i>Grilled shrimps with teriyaki sauce</i> <i>Camarón asado con salsa teriyaki</i>
--	---

Alerta! Os itens com símbolo podem causar alergia ou intolerância alimentar em pessoas sensíveis.
Warning! Items with this symbol may cause allergies or food intolerance in sensitive people.
¡Atención! Los ítems marcados pueden causar alergia o intolerancia alimenticia en personas sensibles.