




## ENTRADAS / APPETIZERS (DIM SUM) / ENTRANTES

	<b>ROLINHO PRIMAVERA®</b> (145g/270kcal) Mini rolinho primavera de legumes e frango <i>Vegetables and chicken spring rolls / Minirollito de verduras y pollo</i>	R\$ 29,00
	<b>PASTEL AO VAPOR</b> (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\$ 32,00
	<b>PASTEL CHINÊS - GUIOZA</b> (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\$ 32,00
	<b>ROLINHO DE CAMARÃO</b> (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\$ 44,00
	<b>URUMAKI DE CAMARÃO</b> (333g/820kcal) Camarão e cream cheese / <i>Shrimp with cream cheese / Camarón con queso crema</i>	R\$ 44,00
	<b>TATAKI</b> (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\$ 51,00
	<b>CHUMAKI</b> (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\$ 65,00
	<b>SHEMEGUH</b> (150g/410kcal) Salmão, shimeji e cream cheese <i>Salmon, shimeji and cream cheese / Salmón, setas japonesas y queso crema</i>	R\$ 45,00
	<b>CAMARÃO DE COCO®</b> (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\$ 99,00
	<b>COGUMELOS JAPONESES GRELHADOS AO MOLHO SHOYU</b> 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>	
	<b>SHIMEJI BATAYAKI</b> (110g/244kcal)	R\$ 65,00
	<b>SHIITAKE BATAYAKI</b> (135g/281kcal)	R\$ 65,00
	<b>COGUMELOS FLAMBADOS NO SAKÊ</b> Cogumelos japoneses flambados no sakê <i>Shimeji and shiitake Japanese mushrooms with sake</i> <i>Setas japonesas flambadas en sake</i>	
	<b>SHIMEJI OU SHIITAKE</b> (110g/268 kcal)	R\$ 70,00

## SALADAS / SALADS / ENSALADAS

	<b>KIMICHI</b> (200g/191kcal)  Salada coreana de verduras <i>Korean vegetable salad / Ensalada coreana de verduras</i>	R\$ 30,00
	<b>SALADA DA CHINA</b> (235g/186kcal) Seleção de folhas nobres, cubos de peixe, manga e macarrão 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\$ 36,00
	<b>SALADA MOYASHI</b> (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\$ 32,00
	<b>SALADA DE PAPAIA</b> (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\$ 49,00
	<b>SUNOMONO</b> (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\$ 52,00

## PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSE / PLATOS PRINCIPALES

	<b>YAKISSOBA INFANTIL (SEM LEGUMES)</b> (220g/410kcal) R\$ 49,00 Macarrão chinês com carne, frango e camarão <i>Chinese noodles, meat, chicken and shrimp Fideos chino, carne, pollo y camarón</i>
	<b>TEMPURA SOBA</b> (250g/587kcal) R\$ 49,00 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>
	<b>FRANGO THAI</b> (535g/608kcal) R\$ 49,00 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 servido con ensalada de pepino</i>

## PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSE / PLATOS PRINCIPALES

	<b>YAKISSOBA®</b> (550g/795kcal) R\$ 70,00 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>	
	<b>PAD THAI</b> (550g/785kcal) R\$ 76,00 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>	
	<b>FILÉ KATSU À MILANESA®</b> (555g/654kcal) R\$ 70,00 Filé mignon à milanesa, acompanhado de arroz basmati <i>Breaded beef tenderloin served with basmati rice</i> <i>Solomillo a la milanesa con arroz basmati</i>	
	<b>FILÉ DE SALMÃO</b> (250g/527kcal) R\$ 83,00 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>	
	<b>EMPANADAS JAPONESAS</b> (365g/362kcal) Camarão e legumes / <i>Shrimps and vegetables / Camarón y verduras</i> Camarão / <i>Shrimps / Camarón</i> Legumes / <i>Vegetables / Verduras</i>	R\$ 91,00 R\$ 93,00 R\$ 59,00
	<b>PICANHA CHILI</b> (500g/839kcal)  R\$ 72,00 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>	
	<b>PICANHA GINGER</b> (370g/1.132kcal) R\$ 73,00 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>	
	<b>FILÉ MIGNON AGRIDOCE®</b> (385g/1.007kcal) R\$ 76,00 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>	
	<b>UMAZUSHI DE ATUM</b> (370g/414kcal) R\$ 81,00 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>	
	<b>FILÉ COREANO</b> (390g/589kcal)  R\$ 73,00 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>	
	<b>FILÉ AO SHOYU</b> (460g/923kcal) R\$ 73,00 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>	
	<b>RISOTO THAI</b> (550g/890kcal) R\$ 92,00 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>	
	<b>CAMARÃO AO CURRY</b> (550g/894kcal)  R\$ 98,00 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>	
	<b>TEPPAN-YAKI MISTO</b> (685g/1.028kcal) R\$ 92,00 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>	
	<b>TEPPAN DE FRUTOS DO MAR</b> (300g/517kcal) R\$ 92,00 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>	
	<b>TEPPAN DE PEIXE</b> (350g/580kcal) R\$ 81,00 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>	
	<b>TEPPAN DE CAMARÃO</b> (350g/505kcal) R\$ 92,00 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>	
	<b>TEPPAN DE LAGOSTA</b> (350g/615kcal) R\$ 135,00 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>	

## SUSHIS & SASHIMIS

	<b>COMBINADO MISTO</b> Sashimis, niguiris, hossomakis e urumakis <i>Sashimis, niguiris, hossomakis and urumakis</i> Sashimis, niguiris, hossomakis e urumakis 16 peças/pieces/unidades (452g/480kcal) R\$ 70,00 23 peças/pieces/unidades (650g/594kcal) R\$ 97,00 30 peças/pieces/unidades (800g/735kcal) R\$ 135,00 42 peças/pieces/unidades (1.200g/1.032kcal) R\$ 173,00
--	--

	<b>COMBINADO SASHIMI</b> Salmão, atum, peixe branco, kani kama e polvo <i>Salmon, tuna, white fish, kanikama and octopus</i> Salmón, atún, pescado blanco, kani kama y pulpo 16 peças/pieces/unidades (285g/288kcal) R\$ 82,00 23 peças/pieces/unidades (410g/397kcal) R\$ 126,00 30 peças/pieces/unidades (425g/414kcal) R\$ 162,00 42 peças/pieces/unidades (700g/686kcal) R\$ 243,00
--	--

	<b>SUSHIS E SASHIMIS DE SALMÃO</b> All salmon - Sushis and sashimis Todo salmón - Sushi y sashimi 16 peças/pieces/unidades (500g/614kcal) R\$ 81,00 23 peças/pieces/unidades (600g/814kcal) R\$ 113,00 30 peças/pieces/unidades (650g/819kcal) R\$ 157,00 42 peças/pieces/unidades (1.000g/1.225kcal) R\$ 216,00
--	--

	<b>SASHIMI OKONOMO (Escolha um tipo de peixe)</b> 10 peças/pieces/unidades R\$ 76,00 20 peças/pieces/unidades R\$ 135,00
--	--

## MAKIS ESPECIAIS/SPECIAL MAKIS/MAKIS ESPECIALES

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

	<b>TEKKA MAKI (145g/213kcal)</b> R\$ 43,00 Atum / Tuna / Atún
--	--

	<b>JO (210g/337kcal)</b> R\$ 39,00 Salmão picado com cebolinha e cream cheese <i>Chopped salmon with green onions and cream cheese</i> Salmón picado con cebolletas y queso crema
--	--

	<b>SALMÃO SKIN (110g/158kcal)</b> R\$ 39,00 Pele de salmão / Salmon skin / Piel de salmón
--	--

	<b>SHAKE MAKI (145g/212kcal)</b> R\$ 40,00 Salmão / Salmon / Salmón
--	--

	<b>SPICE (145g/215kcal)</b> R\$ 45,00 Atum picante / Spicy tuna / Atún picante
--	---

	<b>PHILADELPHIA (175g/300kcal)</b> R\$ 43,00 Salmão e cream cheese / Salmon and cream cheese / Salmón y queso crema
--	--

	<b>CALIFÓRNIA (160g/182kcal)</b> R\$ 45,00 Manga, pepino e kani kama <i>Mango, cucumber and kanikama / Mango, pepino y kanikama</i>
--	---

## SOBREMESAS / DESSERTS / POSTRES

<b>SORVETE DE MENTA COM CALDA DE CHOCOLATE (200g/615kcal)</b> R\$ 24,00 <i>Mint ice cream with chocolate sauce</i> Helado de menta con almíbar de chocolate
---

<b>FRUTAS FLAMBADAS NO SÁQUE COM SORVETE DE MENTA (180g/420kcal)</b> R\$ 25,00 <i>Fruit with sake and mint ice cream</i> Frutas flambeadas en sake con helado de menta
--

	<b>SALADA DE FRUTAS JAPONESA (240g/190kcal)</b> R\$ 25,00 Salada de frutas com sorvete de creme, gelatina de algas e lichia. <i>Fruit salad, vanilla ice cream, seaweed jello and lychees</i> Ensalada de frutas con helado de crema, gelatina de algas y lichí
--	--

<b>SORVETE DE BAUNILHA COM CALDA DE MORANGO (210g/495kcal)</b> R\$ 27,00 <i>Vanilla ice cream with strawberry sauce</i> Helado de vainilla con salsa de frutillas
---

	<b>SORVETE EMPANADO® (200g/581kcal)</b> R\$ 32,00 Sorvete de creme empanado em massa de tempurá com calda de chocolate amargo <i>Deep-fried vanilla ice cream with chocolate sauce</i> Helado de crema rebozado en masa de tempura con salsa de chocolate amargo
--	---

	<b>LICHIA EM CALDA COM SORVETE DE CAPIM SANTO (200g/481kcal)</b> R\$ 35,00 <i>Lychees served with lemon grass ice cream</i> Lichis con helado de hierba de limón
--	--

	<b>BANANA CROCANTE® (180g/324Kcal)</b> R\$ 35,00 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> Bananas rebozadas, rellenas con dulce de leche y helado de coco
--	--

	<b>HARUMAKI DOCE (135g/480kcal)</b> R\$ 38,00 Rolinho com recheio de goiabada e queijo, servido com sorvete de creme e calda de morango <i>Pastry roll stuffed with guava paste and cheese, served with vanilla ice cream and strawberry sauce</i> Rollito relleno con jalea de guayaba y queso servido con helado de crema y salsa de frutillas
--	---

## ENTRADAS / APPETIZERS (DIM SUM) / ENTRANTES

	<b>SUSHI / SUSHI / SUSHII</b>	
	<b>NIGUIRI SKIN (2 peças / 2 pieces / 2 unidades) 50g/100kcal</b> R\$ 14,00 Pele de salmão grelhada <i>Grilled salmon skin</i> Piel de salmón asada	

	<b>NIGUIRI EBITEN (2 peças / 2 pieces / 2 unidades) 50g/115kcal</b> R\$ 19,00 Camarão / Shrimp / Camarón
--	---

	<b>SHAKE (2 peças / 2 pieces / 2 unidades) 140g/205 kcal</b> R\$ 18,00 Salmão com flor de sal e trufa <i>Salmon with fleur de sel and truffle</i> Salmón con flor de sal y trufas
--	--

	<b>NIGUIRI MAGURO (2 peças / 2 pieces / 2 unidades) 50g/105kcal</b> R\$ 18,00 Atum e flor de sal <i>Tuna and fleur de sel</i> Atún y flor de sal
--	---

	<b>NIGUIRI SUZUKI (2 peças / 2 pieces / 2 unidades) 50g/110kcal</b> R\$ 16,00 Robalo / Sea bass / Róbalo
--	---

	<b>NIGUIRI TAKO (2 peças / 2 pieces / 2 unidades) 50g/102kcal</b> R\$ 22,00 Polvo, flor de sal e azeite <i>Octopus, fleur de sel and olive oil</i> Pulpo, flor de sal y aceite de oliva
--	--

	<b>URUMAKI SKIN ROLL (6 peças / 6 pieces / 6 unidades) 150g/410kcal</b> R\$ 32,00 Pele de salmão grelhada com cream cheese e molho tarê <i>Grilled salmon skin with cream cheese and tare sauce</i> Piel de salmón asada con queso crema y salsa taré
--	--

	<b>URAMAKI EBITEN (6 peças / 6 pieces / 6 unidades) 250g/615kcal</b> R\$ 54,00 Camarão empanado, cream cheese e molho tarê <i>Breaded shrimp, cream cheese and tare sauce</i> Camarón empanado, queso crema y salsa taré
--	---

	<b>SALMÃO (6 peças / 6 pieces / 6 unidades) 200g/510kcal</b> R\$ 43,00 Salmão com cream cheese e massa crocante de tempurá <i>Salmon with cream cheese and crispy tempura pastry</i> Salmón con queso crema y masa crocante de tempura
--	---

	<b>GUNGA SHAKE (100g/408kcal)</b> R\$ 37,00 Queijo brie com salmão maçaricado, geléia de pimenta ao molho tarê <i>Brie cheese and salmon torched with pepper jam and tare sauce</i> Queso brie y salmón soplado con jalea de pimienta y salsa taré
--	---

	<b>HOT ROLL (6 peças / 6 pieces / 6 unidades)</b> R\$ 48,00 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> Salmón y cheese rebozado con masa tempura y salsa taré (soja)
--	--

	<b>HOT ROLL DE CAMARÃO (6 peças / 6 pieces / 6 unidades)</b> R\$ 54,00 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> Camarón y cream cheese rebozado con masa tempura y salsa taré (soja)
--	---

	<b>SASHIMI DE SALMÃO MAÇARICADO (180g/150 kcal)</b> R\$ 86,00 Salmon torched sashimi / Sashimi de salmón soplado
--	---

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

	<b>Finas fatias de polvo com cebolinha, molho ponzu, azeite e sal negro (120g/300kcal)</b> R\$ 51,00 <i>Fine slices of octopus with green onions and ponzu sauce, olive oil and black salt</i> Finas lonchas de pulpo con cebolleta, salsa ponzu, aceite y sal negra
--	--

	<b>Finas fatias de salmão com cebolinha, molho ponzu, flor de sal e azeite extra virgem (120g/285kcal)</b> R\$ 51,00 <i>Fine slices of salmon with green onions, ponzu sauce, fleur de sel and virgin olive oil</i> Finas lonchas de salmón con cebolleta, salsa ponzu, flor de sal y aceite extra virgen
--	---

## SOPAS / SOUPS / SOPAS

	<b>MISSOSHIRO (230g/175kcal)</b> R\$ 25,00 Sopa de soja Fish stock mixed with miso / Sopa de soja
--	--

	<b>SOPA DE COGUMELOS E TOFU (240g/73kcal)</b> R\$ 42,00 Sopa de shiitake, shimeji, tofu e frango <i>Shiitake, tofu and chicken soup / Sopa de shiitake, shimeji, tofu y pollo</i>
--	---

	<b>ROBATAS (Espeto - 4 peças)</b> <i>(Skewers - 4 pieces) / (Espeto - 4 unidades)</i>
--	--

	<b>Brócolis frescos grelhados ao molho misso (120g/120kcal)</b> R\$ 24,00 <i>Grilled broccoli with miso sauce</i> Brócolis frescos asados con salsa miso
--	--

	<b>Dados de filé mignon com bacon (150g/415kcal)</b> R\$ 43,00 <i>Tenderloin cubes with bacon</i> Dados de solomillo con tocino
--	---

	<b>Camarão grelhado com molho teriyaki (150g/480kcal)</b> R\$ 81,00 <i>Grilled shrimps with teriyaki sauce</i> Camarón asado con salsa teriyaki
--	---