



Levemente picante /Slightly hot



Picante /Hot

ENTRADAS APPETIZERS (DIM SUM) / ENTRANTES**SUSHI / SUSHI / SUSHII****NIGUIRI SKIN** (2 peças / 2 pieces / 2 unidades) 50g/100kcal R\$ 19,00
Pele de salmão grelhada*Grilled salmon skin Piel de salmón asada***NIGUIRI EBITEN** (2 peças / 2 pieces / 2 unidades) 50g/115kcal R\$ 24,00
Camarão /Shrimp /Camarón**SHAKE** (2 peças / 2 pieces / 2 unidades) 140g/205 kcal R\$ 23,00
Salmão com flor de sal e trufa*Salmon with fleur de sel and truffle Salmón con flor de sal y trufas***NIGUIRI MAGURO** (2 peças / 2 pieces / 2 unidades) 50g/105kcal R\$ 23,00
Atum e flor de sal*Tuna and fleur de sel / Atún y flor de sal***NIGUIRI SUZUKI** (2 peças / 2 pieces / 2 unidades) 50g/110kcal R\$ 21,00
Robalo / Sea bass/ Róbalo**NIGUIRI TAKO** (2 peças / 2 pieces / 2 unidades) 50g/102kcal R\$ 29,00
Polvo, flor de sal e azeite*Octopus, fleur de sel and olive oil Pulpo, flor de sal y aceite de oliva***URUMAKI SKIN ROLL** (6 peças / 6 pieces / 6 unidades) 150g/410kcal R\$ 41,00
Pele de salmão grelhada com cream cheese ao molho tarê*Grilled salmon skin with cream cheese and tare sauce**Piel de salmón asada con queso crema y salsa taré***URAMAKI EBITEN** (6 peças / 6 pieces / 6 unidades) 250g/615kcal R\$ 69,00
Camarão empanado, cream cheese e molho tarê*Breaded shrimp, cream cheese and tare sauce**Camarón empanado, queso crema y salsa taré***SALMÃO** (6 peças / 6 pieces / 6 unidades) 200g/510kcal R\$ 55,00
Salmão com cream cheese e massa crocante de tempurá*Salmon with cream cheese and crispy tempura pastry**Salmón con queso crema y masa crocante de tempura***GUNGA SHAKE** (100g/408kcal) R\$ 47,00

Queijo brie com salmão maçaricado, geléia de pimenta ao molho tarê

*Brie cheese and salmon torched with pepper jam and tare sauce**Queso brie y salmón soplado con jalea de pimienta y salsa taré***HOT ROLL** (6 peças / 6 pieces / 6 unidades) R\$ 62,00

Empanado de massa de tempurá com recheio de salmão

e queijo ao molho tarê (260g/539kcal)

*Breaded cheese and salmon in tempura pastry with tare sauce**Salmón y cheese rebozado con masa tempura y salsa taré (soja)***HOT ROLL DE CAMARÃO** (6 peças / 6 pieces / 6 unidades) R\$ 69,00

Empanado de massa de tempurá com recheio de camarão

e cream cheese ao molho tarê (200g/515kcal)

*Breaded cream cheese and shrimp in tempura pastry with tare sauce**Camarón y cream cheese rebozado con masa tempura y salsa taré***SASHIMI DE SALMÃO MAÇARICADO** (180g/150 kcal) R\$ 110,00*Salmon torched sashimi / Sashimi de salmón soplado***SUZUKURI** (10 peças / 10 pieces / 10 unidades) R\$ 65,00

Finas fatias de robalo com shimeji, azeite trufado

e molho ponzu (120g/310kcal)

*Fine slices of sea bass, shimeji, truffle oil and ponzu sauce Finas lonchas de**róbalo, shimeji, aceite trufado y salsa ponzu*Finas fatias de polvo com cebolinha, molho ponzu, R\$ 65,00
azeite e sal negro (120g/300kcal)*Fine slices of octopus with green onions and ponzu sauce, olive oil and black salt**Finas lonchas de pulpo con cebolleta, salsa ponzu, aceite y sal negra*Finas fatias de salmão com cebolinha, molho ponzu, R\$ 65,00
flor de sal e azeite extra virgem (120g/285kcal)*Fine slices of salmon with green onions, ponzu sauce, fleur de sel and virgin olive oil**Finas lonchas de salmón con cebolleta, salsa ponzu, flor de sal y aceite extra virgen***SOPAS** SOUPS / SOPAS**MISSOSHIRO** (230g/175kcal) R\$ 33,00

Sopa de soja Fish stock mixed with miso / Sopa de soja

**SOPA DE COGUMELOS E TOFU** (240g/73kcal) R\$ 54,00

Sopa de shiitake, shimeji, tofu e frango

Shiitake, tofu and chicken soup / Sopa de shiitake, shimeji, tofu y pollo**ROBATAS (Espeto - 4 peças)***(Skewers - 4 pieces) / (Espeto - 4 unidades)***Brócolis frescos grelhados ao molho misso** (120g/120kcal) R\$ 32,00*Grilled broccoli with miso sauce**Brócolis frescos asados con salsa miso***Dados de filé mignon com bacon** (150g/415kcal) R\$ 55,00*Tenderloin cubes with bacon**Dados de solomillo con tocino***Camarão grelhado com molho teriyaki** (150g/480kcal) R\$ 103,00*Grilled shrimps with teriyaki sauce**Camarón asado con salsa teriyaki*

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.




ENTRADAS APPETIZERS (DIM SUM) / ENTRANTES

-  **ROLINHO PRIMAVERA®** (145g/270kcal) R\$ 37,00
Mini rolinho primavera de legumes e frango
Vegetables and chicken spring rolls / Minirollito de verduras y pollo
-  **PASTEL AOVAPOR** (70g/213kcal)  R\$ 41,00
Trouxinha ao vapor com recheio de frango e vegetais
Steamed chinese dumplings stuffed with chicken and vegetables
Bolsitas de masa al vapor rellenos de pollo y verduras
-  **PASTEL CHINÊS - GUIOZA** (155g/304kcal) R\$ 41,00
Pastel chinês grelhado com recheio de frango
Grilled chinese dumplings stuffed with chicken and vegetables
Empanadilla china a la plancha rellena de pollo
-  **ROLINHO DE CAMARÃO** (135g/268kcal)  R\$ 56,00
Rolinho de camarão com molho agridoce picante
Deep-fried prawn spring rolls with sweet and sour hot sauce
Rollito de camarón con salsa agridulce picante
-  **URUMAKI DE CAMARÃO** (333g/820kcal) R\$ 56,00
Camarão e cream cheese / *Shrimp with cream cheese / Camarón con queso crema*
-  **TATAKI** (200g/475kcal) R\$ 65,00
Salmão em cubos com molho ponzu e cebolinha
Diced salmon with ponzu sauce and green onions
Salmón en cubos con salsa ponzu y cebolleta
-  **CHUMAKI** (144g/535kcal) R\$ 84,00
Salmão maçaricado com recheio de camarão e cream cheese
Torched salmon stuffed with shrimp and queso crema
Salmón y camarón soplado relleno de camarón y queso crema
-  **SHEMEGUH** (150g/410kcal) R\$ 58,00
Salmão, shimeji e cream cheese
Salmon, shimeji and cream cheese / Salmón, setas japonesas y queso crema
-  **CAMARÃO DE COCO®** (120g/484kcal) R\$ 126,00
Camarão empanado com farinha de panko e coco ralado, servido com molho agridoce de pimenta
Stuffed shrimps coated with grated coconut, served with sweet and sour hot sauce
Camarón relleno con coco rallado, servido con salsa agridulce picante
-  **COGUMELOS JAPONESES GRELHADOS AO MOLHO SHOYU**
Grilled shimeji and shitake Japanese mushrooms in soy sauce
Setas japonesas a la plancha con salsa de soja
- SHIMEJI BATAYAKI** (110g/244kcal) R\$ 84,00
SHIITAKE BATAYAKI (135g/281kcal) R\$ 84,00
-  **COGUMELOS FLAMBADOS NO SAKÊ**
Shimeji and shitake Japanese mushrooms with sake
Setas japonesas flambeadas en sake
- SHIMEJI OU SHIITAKE** (110g/268 kcal) R\$ 89,00

SALADAS SALADS / ENSALADAS

-  **KIMICHI** (200g/191kcal)  R\$ 38,00
Salada coreana de verduras
Korean vegetable salad / Ensalada coreana de verduras
-  **SALADA DA CHINA** (235g/186kcal) R\$ 46,00
Seleção de folhas nobres, cubos de peixe, manga e macarão de arroz frito ao molho agridoce
Mixed greens, fish cubes, mango, fried rice noodles and sweet and sour hot sauce
Hojas tiernas variadas, cubos de pescado, mango, fideos de arroz y salsa agridulce
-  **SALADA MOYASHI** (210g/152kcal) R\$ 41,00
Kani kama, rúcula, alface americana e crisp de batata doce ao molho taré
Kani Kama, rocket, lettuce, sweet potato chips and tare sauce
Kani Kama, rúcula, lechuga americana, crisp de papa y salsa tare
-  **SALADA DE PAPAIA** (300g/143kcal)  R\$ 63,00
Salada de papaia verde, manga e camarão
Thai salad with papaya, mango, and shrimp
Ensalada de papaya verde, mango y camarón
-  **SUNOMONO** (195g/57kcal) R\$ 66,00
Pepino, camarão, kani kama e alga ao vinagrete
Cucumber, shrimps, kani kama and seaweed vinaigrette
Pepino, camarón, kanikama y algas a la vinagreta

PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSE / PLATOS PRINCIPALES

-  **YAKISSOBA INFANTIL (SEM LEGUMES)** (220g/410kcal) R\$ 63,00
Macarrão chinês com carne, frango e camarão
Chinese noodles, meat, chicken and shrimp
Fideos chino, carne, pollo y camarón
-  **TEMPURA SOBA** (250g/587kcal) R\$ 63,00
Sopa com massa soba, tempura de camarão e legumes da estação
Soba noodle soup with tempura shrimps and vegetables
Sopa fideos soba, tempura de camarón y verduras de estación
-  **FRANGO THAI** (535g/608kcal) R\$ 63,00
Peito de frango marinado e grelhado com molho de coco, servido com salada de pepino
Marinated grilled chicken breast with coconut sauce served with mixed salad
Pechuga de pollo marinada a la plancha con salsa de coco servido con ensalada de pepino

PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSE / PLATOS PRINCIPALES

-  **YAKISSOBA**® (550g/795kcal) R\$ 89,00
Macarrão chinês com legumes, frango e camarão
Chinese noodles with vegetables, chicken and shrimps
Fideos chinos con verduras, pollo y camarón
-  **PAD THAI** (550g/785kcal) R\$ 98,00
Macarrão de arroz com legumes, tofu, camarão e amendoim ao molho de tamarindo
Rice noodles with vegetables, tofu, shrimps, peanuts and tamarind sauce
Fideos de arroz con verduras, tofu, camarón y maníes con salsa de tamarindo
-  **FILÉ KATSU À MILANESA**® (555g/654kcal) R\$ 89,00
Filé mignon à milanesa, acompanhado de arroz basmati
Breaded beef tenderloin served with basmati rice
Solomillo a la milanesa con arroz basmati
-  **FILÉ DE SALMÃO** (250g/527kcal) R\$ 107,00
Filé de salmão chapeado, acompanhado de purê de batata perfumado de wasabi, arroz basmati e tempero furikake
Grilled fillet of salmon served with puréed potatoes lightly flavored with wasabi, basmati rice and furikake seasoning
Filete de salmón a la plancha con puré de papa perfumado con wasabi y arroz basmati sazonado al furikake
-  **EMPANADAS JAPONESAS** (365g/362kcal)
Camarão e legumes / Shrimps and vegetables / Camarón y verduras R\$ 118,00
Camarão / Shrimps / Camarón R\$ 120,00
Legumes / Vegetables / Verduras R\$ 76,00
-  **PICANHA CHILI** (500g/839kcal)  R\$ 91,00
Picanha em tranche, servida com kimichi e massa de arroz
Sliced rump steak served with kimichi and rice noodles
Tapa de cuadril servida con kimichi y fideos de arroz
-  **PICANHA GINGER** (370g/1.132kcal) R\$ 93,00
Tiras de picanha servidas ao molho levemente adocicado de gengibre
Slices of grilled rump steak served in sweet ginger sauce
Tapa de cuadril con salsa ligeramente dulce de jengibre
-  **FILÉ MIGNON AGRIDOCE**® (385g/1.007kcal) R\$ 98,00
Filé mignon ao molho agridoce, servido com macarrão frito e legumes
Sweet and sour fillet mignon served with fried noodles and vegetables
Solomillo en salsa agrídulce con fideos fritos y verduras
-  **UMAZUSHI DE ATUM** (370g/414kcal) R\$ 103,00
Atum grelhado, confit de berinjela com molho de wasabi e purê de abóbora aromatizada
Lightly grilled tuna and eggplant confit with wasabi sauce and aromatic pumpkin purée
Atún a la plancha, confit de berenjena con salsa de wasabi y puré de calabaza aromatizada
-  **FILÉ COREANO** (390g/589kcal)  R\$ 93,00
Filé mignon grelhado ao molho coreano, acompanhado de legumes salteados com gengibre
Grilled fillet mignon over spicy oyster sauce served with ginger shoyo vegetables
Solomillo a la plancha en salsa coreana, con verduras salteadas con jengibre
-  **FILÉ AO SHOYU** (460g/923kcal) R\$ 93,00
Filé mignon salteado com brócolis ao molho shoyu, acompanhado de arroz basmati
Grilled fillet mignon in shoyo sauce served with basmati rice
Solomillo salteado con brócolis en salsa de soja con arroz basmati
-  **RISOTO THAI** (550g/890kcal) R\$ 119,00
Risoto de arroz basmati, camarões, legumes e frutas tropicais
Basmati rice risotto with shrimps, vegetables and tropical fruits
Risotto de arroz basmati, camarones, verduras y frutas tropicales
-  **CAMARÃO AO CURRY** (550g/894kcal)  R\$ 125,00
Camarão com frutas tropicais e curry, servido com arroz basmati
Shrimps and tropical fruits in curry sauce served with basmati rice
Camarón con frutas tropicales y curry con arroz basmati
-  **TEPPAN-YAKI MISTO** (685g/1.028kcal) R\$ 119,00
Filé mignon, camarão e peixe grelhados servidos na chapa, servidos com arroz basmati e legumes salteados
Grilled fillet mignon, shrimps and fish served on a hot plate, served with basmati rice and sautéed vegetables
Solomillo, camarón y pescados asados servidos en la plancha, servidos con arroz basmati y verduras salteadas
-  **TEPPAN DE FRUTOS DO MAR** (300g/517kcal) R\$ 119,00
Peixe, camarão, polvo e mexilhão, servidos com arroz basmati e legumes salteados
Fish, shrimp, octopus and mussels, served with basmati rice and sautéed vegetables
Pescado, camarón, pulpo y mejillón, servidos con arroz basmati y verduras salteadas
-  **TEPPAN DE PEIXE** (350g/580kcal) R\$ 103,00
Peixe na chapa, servido com arroz basmati e legumes salteados
Grilled fish, served with basmati rice and sautéed vegetables
Pescado a la plancha, servido con arroz basmati y verduras salteadas
-  **TEPPAN DE CAMARÃO** (350g/505kcal) R\$ 119,00
Camarões na chapa, servidos com arroz basmati e legumes salteados
Grilled shrimps, served with basmati rice and sautéed vegetables
Camarones a la plancha, servido con arroz basmati y verduras salteadas
-  **TEPPAN DE LAGOSTA** (350g/615kcal) R\$ 173,00
Lagosta grelhada, servida com shiitake, arroz basmati e legumes salteados
Grilled lobster, served with shiitake mushrooms, basmati rice and sautéed vegetables
Langosta asada, servida con guarnición de shiitake, arroz basmati y verduras salteadas



Levemente picante /Slightly hot



Picante /Hot

SUSHIS & SASHIMIS**COMBINADO MISTO**

Sashimis, niguiris, hossomakis e urumakis
Sashimis, niguiris, hossomakis and urumakis
Sashimis, niguiris, hossomakis y urumakis

16 peças/pieces/unidades (452g/480kcal)

R\$ 89,00

23 peças/pieces/unidades (650g/594kcal)

R\$ 124,00

30 peças/pieces/unidades (800g/735kcal)

R\$ 173,00

42 peças/pieces/unidades (1.200g/1.032kcal)

R\$ 221,00

**COMBINADO SASHIMI**

Salmão, atum, peixe branco, kani kama e polvo
Salmon, tuna, white fish, kanikama and octopus
Salmón, atún, pescado blanco, kani kama y pulpo

16 peças/pieces/unidades (285g/288kcal)

R\$ 106,00

23 peças/pieces/unidades (410g/397kcal)

R\$ 162,00

30 peças/pieces/unidades (425g/414kcal)

R\$ 208,00

42 peças/pieces/unidades (700g/686kcal)

R\$ 312,00

**SUSHIS E SASHIMIS DE SALMÃO**

All salmon - Sushis and sashimis Todo salmón - Sushi y sashimi

16 peças/pieces/unidades (500g/614kcal)

R\$ 103,00

23 peças/pieces/unidades (600g/814kcal)

R\$ 145,00

30 peças/pieces/unidades (650g/819kcal)

R\$ 202,00

42 peças/pieces/unidades (1.000g/1.225kcal)

R\$ 277,00

**SASHIMI OKONOMO** (Escolha um tipo de peixe)

10 peças/pieces/unidades

R\$ 98,00

20 peças/pieces/unidades

R\$ 173,00

MAKIS ESPECIAIS SPECIAL MAKIS / MAKIS ESPECIALES

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

**TEKKA MAKI** (145g/213kcal)

Atum / Tuna / Atún

R\$ 55,00

**JO** (210g/337kcal)

Salmão picado com cebolinha e cream cheese
Chopped salmon with green onions and cream cheese
Salmón picado con cebolletas y queso crema

R\$ 49,00

**SALMÃO SKIN** (110g/158kcal)

Pele de salmão / Salmon skin / Piel de salmón

R\$ 49,00

**SHAKE MAKI** (145g/212kcal)

Salmão / Salmon / Salmón

R\$ 52,00

**SPICE** (145g/215kcal)

Atum picante / Spicy tuna / Atún picante



R\$ 58,00

**PHILADELPHIA** (175g/300kcal)

Salmão e cream cheese

Salmon and cream cheese / Salmón y queso crema

R\$ 55,00

**CALIFÓRNIA** (160g/182kcal)

Manga, pepino e kani kama

Mango, cucumber and kanikama / Mango, pepino y kanikama

R\$ 58,00

SOBREMESAS DESSERTS / POSTRES**SORVETE DE MENTA****COM CALDA DE CHOCOLATE** (200g/615kcal)*Mint ice cream with chocolate sauce**Helado de menta con almibar de chocolate*

R\$ 32,00

FRUTAS FLAMBADAS NO SÂQUE**COM SORVETE DE MENTA** (180g/420kcal)*Fruit with sake and mint ice cream**Frutas flambeadas en sake con helado de menta*

R\$ 33,00

**SALADA DE FRUTAS JAPONESA** (240g/190kcal)

Salada de frutas com sorvete de creme, gelatina de algas e lichia.

*Fruit salad, vanilla ice cream, seaweed jello and lychees**Ensalada de frutas con helado de crema, gelatina de algas y lichi*

R\$ 33,00

SORVETE DE BAUNILHA**COM CALDA DE MORANGO** (210g/495kcal)*Vanilla ice cream with strawberry sauce**Helado de vainilla con salsa de frutillas*

R\$ 35,00

**SORVETE EMPANADO**® (200g/581kcal)

Sorvete de creme empanado em massa de tempurá com calda de chocolate amargo

*Deep-fried vanilla ice cream with chocolate sauce**Helado de crema rebozado en masa de tempura con salsa de chocolate amargo*

R\$ 41,00

**LICHIA EM CALDA COM****SORVETE DE CAPIM SANTO** (200g/481kcal)*Lychees served with lemon grass ice cream**Lichis con helado de hierba de limón*

R\$ 45,00

**BANANA CROCANTE**® (180g/324Kcal)

Bananas empanadas com recheio de doce de leite, servidas com sorvete de coco

*Crispy fried bananas filled with sweet milkpaste served with coconut ice cream**Bananas rebozadas, rellenas con dulce de leche y helado de coco*

R\$ 45,00

**HARUMAKI DOCE** (135g/480kcal)

Rolinho com recheio de goiabada e queijo, servido com sorvete de creme e calda de morango

*Pastry roll stuffed with guava paste and cheese,**served with vanilla ice cream and strawberry sauce**Rollito relleno con jalea de guayaba y queso servido con helado de crema y salsa de frutillas*

R\$ 48,00

MENU KIDS

KIDS MENU * MENU NIÑOS

**Filezinho de peixe da branca de neve
grelhado com legumes e arroz branco** R\$ 39

White Snow grilled fish fillets, vegetables, and rice
Filecito de pescado de Blancanieves asado
con verduras y arroz blanco

Espaguete à bolonhesa à Pinóquio R\$ 33

Spaghetti Bolognese Pinocchio
Espaguetis a la boloñesa de Pinocho

**Escalope de mignon dos Irmãos
Metralhas grelhado com arroz
branco e batata frita** R\$ 39

Beagle Boys grilled escalope of beef tenderloin,
rice, and French fries
Escalope de mignon de los Los chicos malos asado
con arroz blanco y papas fritas

**Peito de frango do Snoopy à milanesa ou
grelhado com purê de batata e arroz colorido** R\$ 32

Snoopy breaded or grilled chicken breast, mashed
potatoes, and colored rice
Pechuga de pollo de Snoopy milanesa o asado
con puré de papas y arroz colorido

**Sorvete de creme
com calda de chocolate (1 bola)** R\$ 17

Vanilla ice cream and chocolate sauce (1 scoop)
Helado de crema con salsa de chocolate (1 bola)

Pudim de leite R\$ 20

Milk pudding
Pudín de leche

Brigadeiro na colher R\$ 20

Chocolate candy (brigadeiro)
Dulce de chocolate (brigadeiro)

BEBIDAS BEVERAGES / BEBIDAS

Água Mineral (Com ou Sem Gás)	R\$ 8,50
<i>Still or Sparkling Mineral Water / Agua Mineral con o Sin Gas</i>	
Água Perrier	R\$ 19,00
<i>Perrier Water / Agua Perrier</i>	
Água de Coco	R\$ 9,50
<i>Coconut Water / Agua de Coco</i>	
Copo	R\$ 9,50
<i>Glass / Vaso (300ml)</i>	
Jarra	R\$ 20,00
<i>Jug / Jarra (500ml)</i>	
Água Tônica	R\$ 10,50
<i>Tonic Water / Agua Tónica</i>	
Café Expresso	R\$ 9,50
<i>Espresso Coffee / Café Expresso</i>	
Chás diversos	R\$ 9,50
<i>Assortment of teas / Tés variados</i>	
Sucos Tropicais	R\$ 10,50
<i>Tropical Fruit Juice / Jugos Tropicales</i>	
Copo	R\$ 10,50
<i>Glass / Vaso (300ml)</i>	
Jarra	R\$ 22,00
<i>Jug / Jarra (500ml)</i>	
Refrigerante (Comum e zero)	R\$ 10,50
<i>Soft Drinks (Regular and Zero) / Gaseosas (Común y Cero)</i>	
Cervejas (Long Neck)	R\$ 17,00
<i>Beer / Cervezas</i>	
Budweiser e Sem Álcool	
Cervejas Especiais (Long Neck)	R\$ 20,00
<i>Special Beer / Cervezas Especiales</i>	
Stella, Heineken e Bohemia	R\$ 20,00
Corona e Serpa	R\$ 21,00
Energético	R\$ 29,00
<i>Energetic Drink / Bebida Energética</i>	
Limonada Suíça	R\$ 18,00
<i>Swiss lemonade (glass)</i>	
<i>Limonada suíza (vaso)</i>	

COQUETÉIS COCKTAILS / COCTELES

Caipirinha	R\$ 25,00
<i>Cachaça, Limão e Açúcar</i>	
<i>Cachaça, Lemon and Sugar / Cachaza, Limón y Azúcar</i>	
Caipiríssima	R\$ 29,00
<i>Rum, Limão e Açúcar</i>	
<i>Rum, Lemon and Sugar / Ron, Limón y Azúcar</i>	
Caipiroska Importada	R\$ 34,00
<i>Vodka Importada, Limão e Açúcar</i>	
<i>Imported Vodka, Lemon and Sugar</i>	
<i>Vodka Importado, Limón y Azúcar</i>	
Daiquiri	R\$ 29,00
<i>Whisky Nacional, Suco de Limão e Açúcar</i>	
<i>National Whisky, Lemon Juice and Sugar</i>	
<i>Whisky Nacional, Jugo de Limón y Azúcar</i>	
Alexander	R\$ 22,00
<i>Conhaque Nacional, Creme de Cacau e Creme de Leite</i>	
<i>National Brandy, Cocoa Cream and Milk Cream</i>	
<i>Coñac Nacional, Crema de Cacao y Crema de Leche</i>	
Dry Martini	R\$ 25,00
<i>Gim e Martini Dry</i>	
<i>Gin and Martini Dry / Ginebra y Martini Seco</i>	

Bloody Mary Vodka Nacional, Suco de Tomate e Limão <i>National Vodka, Tomato Juice and Lemon.</i> <i>Vodka Nacional, Jugo de Tomate y Limón.</i>	R\$ 27,00
Screwdriver Vodka e Suco de Laranja <i>Vodka and Orange Juice</i> <i>Vodka y Jugo de Naranja</i>	R\$ 23,00
Gim-Tônica Gim Nacional e Água Tônica <i>National Gin and Tonic Water / Ginebra Nacional y Agua Tónica</i>	R\$ 23,00
Piña Colada Rum Branco, Suco de Abacaxi e Leite de Coco <i>White Rum, Pineapple Juice and Coconut Milk</i> <i>Ron Blanco, Jugo de Ananá y Leche de Coco</i>	R\$ 30,00
Planter's Punch Rum Branco, Suco de Laranja e Suco de Abacaxi <i>White Rum, Orange Juice and Pineapple Juice</i> <i>Ron Blanco, Jugo de Naranja y Jugo de Ananá</i>	R\$ 23,00
Tom Collins Gim Nacional, Suco de Limão, Club Soda e Açúcar <i>National Gin, Lemon Juice, Club Soda and Sugar</i> <i>Ginebra Nacional, Jugo de Limón, Club Soda y Azúcar</i>	R\$ 23,00
Margarita Tequila, Cointreau e Suco de Limão <i>Tequila, Cointreau and Lemon Juice</i> <i>Tequila, Cointreau y Jugo de Limón</i>	R\$ 31,00

SAQUÊS SAKES / SAKE

Saquê Nacional <i>National Sake / Sake Nacional</i>	R\$ 23,00
Saquê Importado <i>Imported Sake / Sake Importado</i>	R\$ 36,00
Saqueroska de Frutas <i>Fruit Sakeroska / Sakeroska de frutas</i>	R\$ 29,00

WHISKIES WHISKIES

Blended Scotch Whisky Teacher's	R\$ 22,00
8 Anos / 8 Years / 8 Años Black & White J&B Johnnie Walker Red Label	R\$ 23,00 R\$ 26,00 R\$ 26,00
12 Anos / 12 Years / 12 Años Johnnie Walker Double Black Black Label Logan Old Parr	R\$ 57,00 R\$ 41,00 R\$ 34,00 R\$ 34,00
15 Anos / 15 Years / 15 Años Dimple Johnnie Walker Swing	R\$ 52,00 R\$ 55,00
21 Anos / 21 Years / 21 Años Royal Salut	R\$ 147,00

VINHO DO PORTO PORT WINE / VINO O PORTO

Ramos Pinto Special Reserve "Ruby"	R\$ 26,00
---	------------------

CONHAQUES COGNACS / COÑAC

Fundador (Brandy)	R\$ 30,00
Remy Martin V.S.O.P.	R\$ 46,00
Courvoisier X.O.	R\$ 254,00

LICORES LIQUEURS / LICORES

Kahlúa	R\$ 26,00
Cointreau	R\$ 27,00
Amarula	R\$ 26,00
Baileys	R\$ 31,00
Frangelico	R\$ 27,00
Drambuie	R\$ 31,00

CACHAÇAS "CACHAÇAS" / CACHAZA

Ypióca (Ouro/Prata)	R\$ 11,50
Gole de Ouro	R\$ 11,50
Ypióca Empalhada	R\$ 11,50
Ypióca Limão	R\$ 11,50
Ypióca Acayú	R\$ 11,50
Ypióca 160 anos	R\$ 30,00

Taxa de serviço (10%) não é obrigatória
The service fee (10%) is not mandatory