

Menu degustação - *Degustation Menu*



Omakase itamae R\$ 390
Sequência de pratos preparados somente no sushibar
A selection of dishes prepared by our Sushiman
Served only at the sushibar



Couvert

Edamame R\$ 19
Soja japonesa
Boiled green soybeans in the pod



Sushibar

Ussuzukuri R\$ 60
Lâminas de peixe branco servidas com molho ponzu
Thin slices of white fish served with ponzu sauce

Crispy buri carpaccio R\$ 59
Fatias de olho de boi servidas com ovas,
massa crocante ao molho cítrico
*Thin slices of yellowtail served with capelin roe, crunchy
filo pastry and citrus sauce*

Tekka Don (Mini) R\$ 65
Atum, ovas de mujol, arroz, nori e molho picante
Tuna with mujol roe, rice, nori and spicy sauce

Shake nuta R\$ 58
Salmão selado com missô japonês picante
Seared salmon sashimi with spicy miso sauce and quail egg yolk

Sashimi (3 peças - 3 pieces)



Toro (atum gordo) (<i>tuna belly</i>)	sob consulta/ <i>Please ask for availability</i>
Maguro (atum) (<i>tuna</i>)	R\$ 32
Shake (salmão) (<i>salmon</i>)	R\$ 28
Shake Belly (barriga de salmão) (<i>salmon belly</i>)	R\$ 31
Buri (olho de boi) (<i>yellowtail</i>)	R\$ 28
Buri toro (olho de boi gordo) (<i>yellowtail belly</i>)	sob consulta/ <i>Please ask for availability</i>
Aji (carapau) (<i>horse mackerel</i>)	R\$ 22
Suzuki (robalo) (<i>seabass</i>)	R\$ 28
Hirame (linguado) (<i>flounder</i>)	R\$ 24
Tai (pargo) (<i>sea bream</i>)	R\$ 24
Katsuo (serra) (<i>bonito</i>)	R\$ 24
Tako (polvo) (<i>octopus</i>)	R\$ 28
Ika (lula) (<i>squid</i>)	R\$ 32

Sashimi e Sushi - *Sashimi and Sushi*



SashiMee	R\$ 102
10 fatias especiais do chef com vieira trufada <i>10 slices - Chef's choice with truffled scallops</i>	
Sashimi Matsu	R\$ 51
6 fatias de peixes variados do dia <i>6 slices - Chef's choice</i>	
Sushi Takê	R\$ 45
5 unidades de Nigirizushi <i>5 pieces of Nigirizushi - Chef's choice</i>	
Sushi Vegetariano	R\$ 55
5 unidades de nigirizushi vegetarianos <i>5 pieces of vegetarian nigirizushi - Chef's choice</i>	
Sushi Moriawase	R\$ 96
9 unidades de nigirizushi <i>9 pieces of nigirizushi – Chef's choice</i>	

Duplas - Duo (Nigirizushi)



Maguro (atum) (<i>tuna</i>)	R\$ 28
Shake (salmão) (<i>salmon</i>)	R\$ 26
Shake Belly (barriga de salmão) (<i>salmon belly</i>)	R\$ 27
Buri (olho de boi) (<i>yellowtail</i>)	R\$ 27
Hirame (linguado) (<i>flounder</i>)	R\$ 24
Suzuki (robalo) (<i>seabass</i>)	R\$ 25
Tai (pargo) (<i>sea bream</i>)	R\$ 24
Aji (carapau) (<i>horse mackerel</i>)	R\$ 23
Katsuo (serra) (<i>bonito</i>)	R\$ 24
Hotategai (vieira) (<i>scallop</i>)	R\$ 39
Ebi (camarão) (<i>prawn</i>)	R\$ 42
Tako (polvo) (<i>octopus</i>)	R\$ 33
Ika (lula) (<i>squid</i>)	R\$ 28
Massago (ovas de capelím) (<i>capelin roe</i>)	R\$ 38
Uni (ovas de ouriço) (<i>sea urchin roe</i>)	R\$ 38

Duplas Especiais - Special Duo



Wagyu Beef	R\$ 43
Shake Truffle (salmão com trufa) (<i>salmon with truffle</i>)	R\$ 38
Uzura no Tamago	R\$ 38
Atum com ovo de codorna trufado <i>Tuna with truffled quail egg</i>	
Maguro Foie Gras (atum com foie gras) (<i>tuna with foie gras</i>)	R\$ 44
Hotate Truffle (vieiras com trufa) (<i>scallops with truffle</i>)	R\$ 44
Unagi (enguia de água doce) (<i>fresh water eel</i>)	R\$ 41
Toro (atum gordo) (<i>tuna belly</i>)	sob consulta/ <i>Please ask for availability</i>
Buri Toro (olho de boi gordo) (<i>yellowtail belly</i>)	R\$ 47
Ikura (ovas de salmão) (<i>salmon roe</i>)	R\$ 42

Temaki



Maguro Negui Atum com cebolinha <i>Tuna with spring onions</i>	R\$ 32
Spicy Tuna Atum temperado com pimenta chinesa Toban Djan <i>Tuna with Toban Djan chilli sauce</i>	R\$ 33
Spicy Shake Salmão temperado com pimenta chinesa Toban Djan <i>Salmon with Toban Djan pepper</i>	R\$ 32
Shake Crispy Salmão com cebolinha e massa crocante <i>Salmon with spring onions and crispy rice</i>	R\$ 29

Saladas - Salads



Sea Weed Salad Salada de algas (hiyashi, hijiki e wakame) <i>Mix seaweed salad (hiyashi, hijiki and wakame)</i>	R\$ 42
Spicy Thai Tangerine Salad Salada tailandesa picante de tangerina <i>Spicy Thai tangerine salad</i>	R\$ 46
Salada de Hotategai Vieira fresca, creme de cará, pesto de coentro, molho de wasabi e limão <i>Fresh scallops with yam cream, coriander pesto, wasabi and lime dressing</i>	R\$ 48

Entradas - Appetizers



Hong Kong prawns Camarão com nozes caramelizadas <i>Prawns served with honey glazed walnuts</i>	R\$ 72
Crackling Vietnamese spring rolls Folhas de arroz recheadas com porco, harusame, cogumelo e pimenta servidos em copos de alface com erva <i>Savoury pork and mushroom wrapped in crispy rice paper</i>	R\$ 62
Hong Kong style steamed langoustine Lagostim ao vapor, crocante de camarão servido com alho poró, gengibre e pimenta <i>Steamed langoustine, prawn cracker, leek, ginger and pepper</i>	R\$ 52

Entradas - Appetizers



Special Aubergine Berinjela grelhada com molho misso <i>Grilled aubergine with miso sauce</i>	R\$ 48
Char Siu Bau Pão chinês ao vapor, barriga de porco, gengibre, pimenta e molho hoisin <i>Steamed pork belly bun with ginger, pepper and hoisin sauce</i>	R\$ 45
Baby Lobster and dashi Cavaquinha na brasa, ume, ovas de mujol e molho dashi <i>Chargrilled langoustine with plum, mujol roe and dashi sauce</i>	R\$ 68
Tempurá Moriawase Tempurá de legumes e camarão <i>Vegetables and prawn tempura</i>	R\$ 66
Mushroom Malasyian style Eringi grelhado, nirá, pimenta toban djan e shoyu Mee <i>Grilled Eringi mushroom, nira, toban djan chili sauce and Mee soya sauce</i>	R\$ 44

Dim Sum



Menu degustação - Tasting menu Seleção de 07 unidades - <i>A selection of 7 pieces</i>	R\$ 98
--	--------

03 Peças - Pieces



Chicken Dumpling Frango, shiitake, curry verde, vermelho e ervas <i>Chicken with shiitake mushroom, green and red curry and herbs</i>	R\$ 56
Siu Mai Dumpling cantonês com carne de porco ao vapor <i>Cantonese steamed pork dumpling</i>	R\$ 55
Har Gao Dumpling de camarão ao vapor <i>Steamed prawn dumpling</i>	R\$ 62
Gyoza Guioza de porco e nirá selado <i>Pork dumpling and sealed nira</i>	R\$ 56
Crisp Wonton Dumpling de camarão crocante <i>Crispy prawn wonton</i>	R\$ 61

03 Peças - Pieces



Jian Dui	R\$ 68
Dumpling de foie gras <i>Dumpling with foie gras</i>	
Wagyu ribs dumpling	R\$ 64
Dumpling de costela wagyu e kabocha <i>Wagyu rib dumpling with Japanese squash purée</i>	

Pratos Principais - Main Course



Pad Thai	R\$ 102
Stir-fry de talharim de arroz com frutos do mar, ovo e amendoim <i>Classic Thai stir-fried rice noodles with seafood, egg and peanuts</i>	
Harusame Su	R\$ 88
Massa de arroz, shiitake, tofu, pimenta e cebolinha <i>Rice noodles with shiitake mushroom, tofu, pepper and spring onions</i>	
Nabeyaki udon	R\$ 92
Massa udon, tempurá de camarão, cebolinha, shiitake, ovo, wakame e molho dashi <i>Udon noodles, prawn tempura, chive, shiitake mushroom, egg, seaweed and dashi sauce</i>	
Mero Misoyaki	R\$ 118
Merluza negra grelhada, brócolis chinês, pesto de coentro e molho miso <i>Grilled Sea bass, chinese broccoli, coriander pesto and miso sauce</i>	
Crispy Sichuan confit duck with pancakes	R\$ 104
Pato crocante à Sichuan com panqueca chinesa <i>Crispy duck leg Sichuan style served with chinese pancakes</i>	
Chicken Green Curry	R\$ 102
Coxa e sobre coxa de frango servido com curry verde, berinjela e ervas <i>Chicken thigh with green curry sauce, aubergine and herbs</i>	
Korea barbecue (150g)	R\$ 145
Wagyu, texturas de milho e molho barbecue <i>Wagyu steak, mix of corns and barbecue sauce</i>	
Salmon Nitsuke	R\$ 92
Salmão grelhado com molho nitsuke <i>Grilled salmon with nitsuke sauce</i>	

Extras



Arroz frito com ovo (<i>egg fried rice</i>)	R\$ 28
Arroz frito especial (<i>special fried rice</i>)	R\$ 30
Arroz frito com legumes (<i>fried rice with vegetables</i>)	R\$ 26
Arroz branco basmati (<i>basmati rice</i>)	R\$ 19
Stir-fry de brócolis com gengibre (<i>Stir-fried broccoli with ginger</i>)	R\$ 28
Stir-fry de espinafre ao alho (<i>Stir-fried spinach with garlic</i>)	R\$ 28
Missoshiru (<i>miso soup</i>)	R\$ 19

Sobremesas - Desserts



Morango / Shiso Sorvete de cheesecake, calda de morango com shiso, crocante de amêndoas <i>Cheesecake ice cream with a strawberry shiso coulis and crunchy almonds</i>	R\$ 35
Limão / Yuzu Limão de marzipã e yuzu com sorvete de chocolate branco <i>Lime marzipan with citrus yuzu and white chocolate ice cream</i>	R\$ 32
Matcha / Miso / Doce de Leite Bolo de chá verde, sorvete de shiro miso com doce de leite e frutas vermelhas <i>Green tea cake, shiro miso ice cream with dulce de leche and red fruits</i>	R\$ 34
Coco / Manga / Chocolate Creme de coco, sorbet de manga, cremoso de chocolate e crocante de coco queimado <i>Coconut cream, mango sorbet with creamy chocolate and roasted coconut</i>	R\$ 33
Fruit of the Day Frutas da estação <i>Seasonal fruit platter</i>	R\$ 31
Ice cream Sorvete do dia preparado na casa <i>Homemade ice cream and sorbet</i>	R\$ 29

By Itamar Araujo



Em caso de alergia ou restrição alimentar, favor informar nossa equipe.
Estamos sempre prontos para atendê-lo da melhor maneira possível.

*If you are affected by any food allergy or special dietary requirements , please notify our staff.
We are always ready to serve you in the best possible way.*

Será acrescido a todos os valores 10% referentes à taxa de serviço. / A 10% service charge will be added to all prices.

É proibida a venda, oferta, entrega e permissão de consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 (dezoito) anos. Lei 6153 de 05 de janeiro de 2012 e artigo 243 da Lei Federal 8069 de 13 de julho de 1990.
It is prohibited to sell, offer, delivery and permission alcohol consumption, even for free, to people under eighteen (18) years old. Law 6153 of 05 January 2012 and Article 243 of Federal Law 8069 of July 13, 1990.

“Se beber, não dirija” / *‘If you drink, do not drive’* Fiscalização Sanitária do Município do Rio de Janeiro: Tel. 2503-2280
Procon - Tel: 151 - Rua da Ajuda, 5, subsolo - Centro - Rio de Janeiro