

Menu degustação - *Degustation Menu*



Omakase itamae - Discovering MEE / Exploring MEE
Sequência de pratos preparados e servidos no sushibar
com reserva antecipada
*A selection of dishes served only at the sushibar
with advance reservation*


Discovering MEE R\$ 390
3 entradas, 12 niguiiri sushis
3 appetizers, 12 niguiiri sushis

Exploring MEE - Sake tasting R\$ 520
5 entradas, 16 niguiiri sushi, incluso 4 shots de sake
5 appetizers, 16 niguiiri sushi, 4 shots of sake included

Couvert



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

 **Kimchi** 🇰🇷 R\$ 22
Acelga fermentada em salmoura, especiarias coreanas
Korean cabbage kimchi

Fried pork rind 🇨🇳 R\$ 25
Torresmo de porco, geleia de laranja, molho hoisin
Pork rinds, orange jelly, hoisin sauce


Sushibar



Ussuzukuri R\$ 75
Lâminas de peixe branco, molho ponzu
Thin slices of white fish, ponzu sauce

Crispy carpaccio R\$ 59
Fatias de olho de boi, ovas de massago, massa crocante,
molho citrónico
Thin slices of yellowtail, masago roe, crispy pastry, citrus sauce

Tuna tartar R\$ 65
Atum, mujol, massago, pimenta layu, crocante de arroz
Tuna, mujol roe, masago roe, layu pepper, rice cracker

 **Shake nuta** R\$ 58
Sashimi de salmão selado, molho picante tamamiso
Seared salmon sashimi, spicy tamamiso sauce

Sashimi (3 peças - 3 pieces)



Maguro (atum) (<i>tuna</i>)	R\$ 32
Shake (salmão) (<i>salmon</i>)	R\$ 28
Shake Belly (barriga de salmão) (<i>salmon belly</i>)	R\$ 35
Peixes do dia (<i>fish of the day</i>)	R\$ 30

Sashimi e Sushi - *Sashimi and Sushi*



SashiMee 10 fatias especiais do dia <i>10 slices special of the day</i>	R\$ 102
Sashimi Matsu 6 fatias de peixes variados do dia <i>6 slices - fish of the day</i>	R\$ 51
Sushi Takê 5 unidades de Nigirizushi <i>5 pieces of Nigirizushi - fish of the day</i>	R\$ 51
Sushi Moriawase 9 unidades de nigirizushi <i>9 pieces of nigirizushi – fish of the day</i>	R\$ 96


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
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 capelim) (<i>capelin roe</i>)	R\$ 38
Peixes do dia (<i>fish of the day</i>)	R\$ 27



Duplas Especiais - Special Duo



Wagyu Beef	R\$ 43
Shake Truffle (salmão com trufa) (<i>salmon with truffle</i>)	R\$ 38
Uzura no Tamago (Atum com ovo de codorna trufado) (<i>Tuna with truffled quail egg</i>)	R\$ 38
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\$ 52
Ikura (ovas de salmão) (<i>salmon roe</i>)	R\$ 42
Uni (ovas de ouriço) (<i>sea urchin roe</i>)	R\$ 42
Ume kyu (ameixa japonesa) (<i>Japanese plum</i>)	R\$ 27
 Eringui (cogumelo) (<i>mushroom</i>)	R\$ 30



Temaki

Maguro Negui Atum com cebolinha <i>Tuna with spring onions</i>	R\$ 32
 Spicy Tuna Atum 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, cebolinha, massa crocante <i>Salmon, spring onions, crispy rice</i>	R\$ 32

Saladas - Salads



- Sea Weed Salad** 🇯🇵 R\$ 42
Salada de algas (hiyashi, hijiki e wakame)
Mix seaweed salad (hiyashi, hijiki and wakame)
- Som Tam** 🇧🇲 R\$ 46
Salada de papaya verde, especiarias, amendoim
Green papaya salad, spices, peanuts
- Hotategai** 🇯🇵 R\$ 48
Salada de vieiras, chips de raiz de lotus, molho de limão yuzu
Scallops salad, lotus root chips, yuzu sauce

Entradas - Appetizers



- Hong Kong prawns** 🇨🇳 R\$ 72
Camarão com nozes caramelizadas
Prawns served with honey glazed pecan nuts
- Crackling Vietnamese spring rolls** 🇻🇳 R\$ 62
Folhas de arroz recheadas com porco, harusame, cogumelo, pimenta, copos de alface com ervas
Rice leaves with pork, harusame, mushroom, pepper, cups of lettuce with herbs
- Special Aubergine** 🇯🇵 R\$ 48
Beringela grelhada, molho missô
Grilled aubergine, miso sauce
- Pork Bun** 🇨🇳 R\$ 52
Pão chinês no vapor, barriga de porco, cebolinha, pepino, molho hoisin
Steamed pork belly bun, scallion, cucumber, hoisin sauce
- Tempura Moriawase** 🇯🇵 R\$ 66
Tempurá de legumes e camarão
Vegetables and prawn tempura
- Mushroom Malasyian style** 🇲🇾 R\$ 44
Eringi grelhado, nirá, pimenta toban djan e shoyu Mee
Grilled Eringi mushroom, nira, toban djan chilli, Mee soya sauce
- Miso Soup** 🇯🇵 R\$ 21
Missoshiru
- Tom yam Soup** 🇧🇲 R\$ 79
Sopa Tom yam, lagosta, camarão, cogumelo, broto de bambu
Tom yam soup, lagost, shrimp, mushroom, bamboo sprout
- Stir-fried PiPis** 🇨🇳 R\$ 72
Pipis salteados no molho XO
Stir fried pipis, XO sauce

 *picante / spicy*



Menu degustação - Tasting menu 🇨🇳

R\$ 120

Seleção de 07 unidades - *Selection of 7 pieces*



03 Peças - Pieces

Duck & Foie Gras Dumpling

R\$ 68

Pato, foie gras, molho hoisin

Duck, foie gras, hoisin sauce



Chicken Dumpling

R\$ 56

Frango, shitake, curry verde, ervas

Chicken, shitake mushroom, green curry, herbs

Har Gao

R\$ 62

Dumpling de camarão ao vapor

Steamed prawn dumpling

Gyoza

R\$ 56

Guioza de porco, nirá, crocante de lótus

Pork dumpling, nira, lotus crispy

Wagyu Dumpling

R\$ 64

Dumpling de costela wagyu, purê de kabocha

Wagyu rib dumpling, kabocha squash purée

Scallop Truffled Dumpling

R\$ 68

Vieira, trufas, broto de bambu

Scallop, truffles, bambu shoot



Crab Dumpling

R\$ 62

Dumpling de caranguejo ao vapor

Steamed crab dumpling

Pratos Principais - Main Course

-   **Pad Thai** 🇹🇼 R\$ 102
Talharim de arroz salteado com camarões, ovos, tofu, amendoim
Stir-Fried rice Noodles, grilled prawn, eggs, tofu, peanuts
* Temos esta opção vegetariana / *We have vegetarian option*
- Mero Misoyaki** 🇯🇵 R\$ 118
Merluza negra grelhada, marinada no missô,
quiabo na brasa, gema de ovo
Grilled Mero, miso sauce, okra cooked over charcoal, egg yolk
- Crispy Sichuan Tea-Smoked Duck** 🇨🇳 R\$ 118
Pato crocante defumado com chá à Sichuan, panqueca chinesa
Crispy duck smoked Sichuan tea, Chinese pancakes
- Pork and Black Garlic** 🇨🇳 R\$ 110
Porco de leite cozido lentamente, bok choy, batata doce,
molho de alho negro
Pork cooked slowly, bok choy, sweet potato, black garlic sauce
- Pork Noodles** 🇯🇵 R\$ 92
Ramen, barriga de porco, ovo, cebolinha, algas
Ramen, pork belly, egg, scallion, seaweed
- Wagyu Korea Style** 🇰🇷 R\$ 148
Corte especial de Wagyu, texturas de milho, cogumelos, quiabo na brasa
Wagyu special cut, corn texture, mushroom, okra cooked over charcoal
- Fish Yellow Curry** 🇮🇩 R\$ 102
Peixe do dia, curry amarelo ao estilo Singapura, arroz basmati
Fish of the day, yellow curry Singapore style, basmati rice
* Temos esta opção vegetariana / *We have vegetarian option*



<p>Egg fried rice 🇲🇾</p> <p>Arroz frito, ovos</p> <p><i>Fried rice, egg</i></p>	R\$ 28
<p>Wagyu fried rice 🇲🇾</p> <p>Arroz frito, filé mignon Wagyu</p> <p><i>Fried rice, wagyu</i></p>	R\$ 36
<p>Special Fried Rice of the Day 🇲🇾</p> <p>Arroz frito especial do dia</p> <p><i>Special fried rice of the day</i></p>	R\$ 30
<p>Basmati Rice 🇲🇾</p> <p>Arroz Tailandês basmati</p> <p><i>Thai basmati rice</i></p>	R\$ 19
<p>Stir-fried Broccoli 🇨🇳</p> <p>Brócolis frito, gengibre</p> <p><i>Stir-fried broccoli, ginger</i></p>	R\$ 28
<p>Stir-fried Spinach 🇨🇳</p> <p>Espinafre frito, alho</p> <p><i>Stir-fried spinach, garlic</i></p>	R\$ 28
<p> Stir-fried Bok Choy 🇲🇾</p> <p>Couve chinesa, pimenta toban djan, shoyu Mee</p> <p><i>Stir-fried bok choy, toban djan chilli, Mee soya sauce</i></p>	R\$ 28



- Coconut Mango** 🇺🇸 R\$ 35
Creme de coco, sorbet de manga, cremoso de chocolate,
crocante de coco queimado
Coconut cream, mango sorbet, chocolate creamy, crunchy coconut
- Terrarium Mee** 🇯🇵 R\$ 33
Mousse de chocolate ao leite, crocante de gergelim preto,
geleia de laranja kinkan, esponja de matcha
Chocolate milk mousse, black sesame crispy, kinkan orange jelly, matcha sponge
- Litchi / Strawberry / Lemon** 🇯🇵 R\$ 35
Mousse de morango, geleia de lichia, confit de yuzu,
crocante de amêndoas
Strawberry mousse, litchi jelly, yuzu confit, almonds crunchy
- Cotton Cheesecake** 🇯🇵 R\$ 33
Cheesecake japonesa, sorbet de morango
Japanese cheesecake, strawberry sorbet
- Matcha / Frutas liofilizadas** 🇯🇵 R\$ 38
Sorvete de matcha, frutas vermelhas liofilizadas
Matcha ice cream, freeze dried red fruits
- Seasonal fresh fruits** R\$ 31
Frutas da estação
- Ice Cream / Sorbet** R\$ 29
Sorvetes e sorbets do dia
Ice creams and sorbets of the day



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