

# SUSHI

## ENTRADAS *Appetizers*

20 cortes – Carpaccio de barriga de salmão, raspas de limão siciliano, 48  
flor de sal, azeite de trufas

20 pieces – *Salmon belly carpaccio, lemon zest, fleur de sel, truffle oil*  
(1)

20 cortes – Ussuzukuri, molho ponzu, shiso, yuzu, miso em pó 52

20 pieces – *Ussuzukuri, ponzu sauce, shiso, yuzu, powdered miso*  
(1)

10 cortes – Tataki, molho ponzu, gergelim, cebolinha

10 pieces – *Tataki, ponzu sauce, sesame seeds, chives*

Salmão *Salmon* 54 Atum *Tuna* 56 Polvo *Octopus* 58

(1)

(1)

(1)

## COMBINADOS *Sushi and Sashimi Combo*

Para 1 pessoa – 6 sashimis, 4 uramaki, 3 sushis

*For 1 person – 6 sashimis, 4 uramaki, 3 sushis*

Salmão *Salmon* 100 Misto *Mixed* 130

(1)

Para 2 pessoas – 12 sashimis, 8 uramaki, 6 sushis

*For 2 people – 12 sashimis, 8 uramaki, 6 sushis*

Salmão *Salmon* 160 Misto *Mixed* 210

(1)

## TEMAKIS

Salmão *Salmon* 40 Atum *Tuna* 46 Skin *Salmon skin* 40 Ebiten *Shrimps* 52

Ikura *Salmon roe* 48 Uni *Sea urchin* 60 Masago *Capelin roe* 46

## SASHIMIS

03 cortes 3 pieces

Salmão *Salmon* 32 Barriga de salmão *Salmon belly* 34 Atum *Tuna fish* 38

Vieiras *Scallops* 70 Vieiras trufadas *Truffled scallops* 75 Peixe do dia *Catch of the day* 38

## SASHIMIS ESPECIAIS *Special Sashimis*

Sugestão do Chef – 15 cortes 98

*Sugestão do Chef – 15 pieces*

## NIGUIRI-SUSHIS

Unidade / dupla *Sushi unit / double*

Atum *Tuna* 10 / 18 Salmão *Salmon* 9 / 16 Skin *Salmon skin* 9 / 16

Dyo salmão *Dyo salmon* 10 / 18 Peixe do dia *Catch of the day* 10 / 18

## NIGUIRI ESPECIAIS *Specials Nigiri-Sushis*

Unidade / dupla *Sushi unit / double*

Atum com foie gras *Tuna fish with foie gras* 18 / 35 Salmão trufado *Truffled salmon* 11 / 20

Barriga de salmão *Salmon belly* 11 / 20 Vieiras *Scallops* 20 / 35

Vieiras trufadas *Truffled scallops* 22 / 38 Wagyu *Wagyu beef* 15 / 28 Unagui *Eel* 24 / 48

Masago *Capelin roe* 16 / 26 Ikura *Salmon roe* 18 / 28 Uni *Sea urchin* 30 / 55

## MAKIMONO *Rolls*

Hossomakis – 6 cortes 6 pieces

Salmão *Salmon* 28 Atum *Tuna* 32

Pepino *Cucumber* 25 Camarão *Shrimp* 42

## MAKIMONO ESPECIAIS *Specials Makimono*

8 cortes 8 pieces

Salmão, cream cheese, cebolinha, gergelim, 42  
teriyaki especial, coberto por salmão

*Salmon, cream cheese, chives, sesame seeds, special teriyaki, covered with salmon*  
(1)

Salmão skin, cream cheese, teriyaki especial 42

*Salmon skin, cream cheese, special teriyaki*  
(1)

Rainbow roll, salmão, cebolinha, cream cheese coberto por 52  
6 fatias de peixes variados, spicy mayo

*Rainbow roll, salmon, chives, cream cheese, topped with 6 slices of different fishes, spicy mayo*  
(1)

Atum, abacate, coberto por atum e foie gras, teriyaki especial 55

*Tuna fish, avocado, topped with tuna and foie gras, special teriyaki*  
(1)

Spice tuna/salmão, masago, pimenta layu, takuan, cebolinha 60

*Spice tuna fish/salmon, masago roe, layu pepper, takuan, chives*  
(1)

Ebiten, cream cheese, cebolinha, coberto por salmão, teriyaki especial 50

*Ebiten, cream cheese, chives, covered with salmon, special teriyaki*  
(1)

Hot sushi, salmão, camarão, cream cheese, cebolinha, teriyaki especial 45

*Hot Sushi, salmon, shrimp, cream cheese, chives, special Teriyaki*  
(1)

### Molho Shoyo

*Shoyo sauce*  
(1)

### Molho Teriyaki

*Teriyaki Sauce*  
(1)

O ALÉRGENO DESIGNADO É:  
THE DESIGNATED ALLERGEN IS:

(1) Glúten\* *gluten\**

\* Presente no trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.

ALÉRGICOS: Informamos que não possuímos uma cozinha específica para manipulação de alimentos livres de alergênicos, portanto, nossos pratos podem conter traços de glúten. Caso possua algum tipo de restrição alimentar, favor informar ao garçom antes de realizar seu pedido. Alergênicos declarados com base na Lei M 6.159/2017.

Será acrescido a todos os valores 10% referente à taxa de serviço. "Se beber, não dirija". A 10% service charge will be added to all prices. "If you drink, do not drive". 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. Fiscalização Sanitária do Município do Rio de Janeiro - Tel.: 1746. Comissão de Defesa do Consumidor Tel: 0800 285 2121 - Procon - Tel: 151 - Av. Rio Branco, 25 - Centro - Rio de Janeiro - RJ.



#TASTEOFBELMOND

