

ENTRADAS

Crepe Camarão ou Legumes 4un	€5
Sopa Miso	€3
Gyoza 4un	6€
(Frango ou legumes)	
Tartaro Salmão	€10
(Salmão, cebola roxa, Dijon, Lima e gema, tobikko e cebote)	
Tartaro Atum	€14
(Ostia de camarão, atum, kizame wasabi, soja, abacate e tobikko)	
Ceviche	€12
(Peixe marinado em citrinos e especiarias)	
Ussuzukuri	€16
(Peixe branco laminado, molho ponzu e tobikko)	
Chirashizushi	€16
(Base de shari, sésamo com sashimi variado)	
Tataki Atum ou Salmão	€15
(Peixe selado com especiarias)	
Okonomiaki	€12
(Paquenha japonesa feita com couve coração, camarão, polvo, maionese, molho okonomiaki, katsobushi e cebote)	
Charutinho 6un	€18,5
(Camarão crocante, philadelphia envolto por lâmina de salmão, geleia de maracujá e azeite trufado)	
Tempura Moriwase	€10
(Legumes e camarão)	
Tempura Camarão com Amêndoa	€14

MENU DO ALMOÇO

(1 sopa miso ou 2 crepe ou 2 gyozas e bebida)

12 peças Sushi	€12
16 peças Sushi/Sashimi	€16
12 fatias Sashimi variado	€14

*Disponível 2ª a 6ª (Excepto feriados)

SASHIMI

(6 fatias de peixe)

Salmão	€7
Atum	€9
Carapau/Cavala	€5,5
Peixe Branco	€8
O-toro (barriga do atum)	€15



GUNKANS



2un

(bola de arroz envolvida com peixe cru e recebida com especiarias)

Salmão Agridoce	€6
Atum Foie Gras	€9
Salmão Gema	€7
Ikura	€10

NIGIRI



2un

(bola de arroz coberta por peixes ou mariscos)

Salmão	€4,5
Atum	€5
Carapau/Cavala	€4
Peixe Branco	€5
Camarão	€6
Enguia	€5
O-toro	€8

TEMAKI



1un

(sushi em forma de cone)

Salmão (salmão e cebote)	€5,5
Atum (atum e abacate)	€6,5
Califórnia (camarão cozido, abacate, pepino e massago)	€6,5
Veggy (kampo, abacate, pepino e sésamo)	€5
Do Chefe (folha de ovo, camarão tempura, salmão e tobikko)	€7,5

URAMAKI



4un

(enrolado c/ arroz por fora)

Negui Shake (salmão e cebote)	€5
Negui Maguro (atum, Dijon e cebote)	€7
Califórnia (camarão cozido, pepino, abacate e sésamo)	€7
Veggy (kampo, abacate, pepino e sésamo)	€4,5



HOSSOMAKI

(enrolado c/ alga por fora)



6un

Shakemaki (salmão e kampo)

€5

Tekkamaki (atum, kizame e cebolete)

€6

Unaguimaki (enguia caramelizada e abacate)

€7

MAKIS ESPECIAIS

Softshell 6un

€10

(Maki s/ alga, caranguejo panado, salmao, maionese, cebolete, sésamo e tobikko)

Ebi Especial 4un

€6

(Uramaki de camarão tempura, salmão, maionese coberto c/ abacate)

KyuriFresh 6un

€9

(Folha fina de pepino, salmão, atum, camarão tempura, alface, maionese, tobikko e molho ponzu)

Futomaki 6un

€8

(Maki grande c/ alga por fora, salmão atum, peixe branco, espargo, tamago, tobikko e cebolete)

Hot Philadelphia 6un

€9

(Maki frito c/ salmão, queijo creme, massago, cebolete e molho teriaki)

Hot Roll 6un

€10

(Maki feito c/ folha de crepe, salmao, camarão ovas tobikko, cebolete e molho teriaki)

COMBINADO DE SASHIMI

10 fatias variadas

€14

20 fatias variadas

€24

SUSHI TRADICIONAL

12 peças Sushi

€10

(2 nigiris, 2 gunkans, 4 uramaki e 4 hossomaki)

24 peças Sushi/Sashimi

€22

(8 sashimi, 4 nigiris, 2 gunkans, 4 uramakis, 6 hossomakis)

SUSHI DE FUSÃO

16 peças Sushi

€14

(2 nigiris, 2 gunkans, 8 uramakis, 4 hots)

26 peças Sushi

€24

(4 nigiris, 4 gunkans, 12 makis, 6 hots)

32 peças Sushi

€36

(4 nigiris, 4 gunkans, 16 makis e 8 hots)

SUSHI PREMIUM

12 peças Sushi

€18

(6 makis e 6 gunkans)

22 peças Sushi/Sashimi

€30

(10 sashimi, 6 gunkans e 6 makis)

40 peças Sushi/Sashimi

€45

(10 sashimi, 6 gunkans, 6 nigiris, 12 makis e 6 hots)

*Nenhum Prato, Produto Alimentar ou Bebida, incluindo o Couvert, pode ser Cobrado se não for Solicitado pelo Cliente, ou por este for inutilizado.

*Em caso de Intolerância Alimentar pedir para consultar a lista de ingredientes e alertar os colaboradores.

