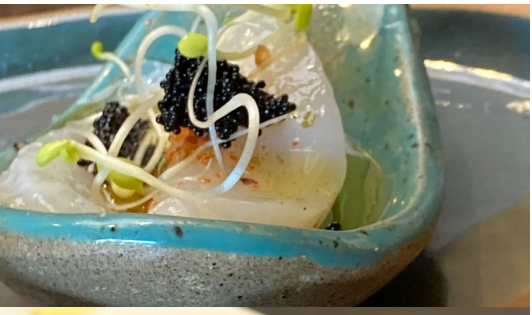
ESPECIAIS DO SUSHIBAR

Combinado do Chef
peças selecionadas do dia

18 peças	$187
36 peças	$348



Vieira Canadense (2) $59
sashimi temperado na colher ou sushi, crua ou maçaricada

Enguia (2) $65

Tartar Chitarelli (5) $73
tartar de salmão e abacate sobre arroz, com nori frita e castanha caramelada

🐮 **Marra Roll** (4) $39
enrolado de salmão com camarão empanado, nirá, cream cheese e teriyaki maçaricado

Atum com Castanha (2) $35
castanha caramelada

🌱 vegetariano 🐮 contém lactose 🌾 contém glúten

🌾 **Salmão e Figo** (4) $39
tartar de salmão sobre telha de harumaki com figo em calda, leve pimenta japonesa e gergelim

Nama Tamago Sushi (2) $37
sushi de salmão com ova massagō e gema de ovo de codorna maçaricada

Kari Kari (2) $37
enrolado de salmão com tartar de salmão e ova massagô e crocante de soja

Sushi SP (2) $31
sushi de salmão com azeite trufado e limão siciliano

🌾 **Sashimi Mix** (20) $149
sashimi de salmão em quatro variações: roast, spice, trufado e simples

Ceviche $69

nossa versão para o ceviche, com redução cítrica

Tataki Morno $98
peixes em cubo temperados com shoyu, limão e azeite quente

🌱 vegetariano 🐮 contém lactose 🌾 contém glúten

🌾 **Tartar de Atum** $73
atum picado com ova massagô, cebolinha e gergelim, servido como topping de arroz

Roast Sashimi (14) $93
atum e salmão maçaricados com teriyaki

🌾 **Spice Sashimi** (7) $49
sashimi de peixe branco ou salmão com azeite quente em panko apimentado

🌾 **TW Maki** (8) $46
enrolado de camarão empanado e abacate com spice de peixe branco e redução de laranja

🌱🌾 **TW Vegetariano** (8) $49
enrolado de abacate e shītake com spice de abobrinha e castanha caramelada

Mariella Roll (8) $52
enrolado de shimeji e nirá com salmão por fora

🌾 **Haru Roll** (8) $65
enrolado sem arroz de harumaki de salmão com shītake e camarão empanado

🐮🌾 **Leblon Roll** (8) $45
enrolado frito sem arroz de salmão com aspargos, nirá e cream cheese

🌾 **Chitarelli Roll** (8) $55
enrolado de hadock com camarão empanado, cream cheese e ova por fora

🌱 vegetariano 🐮 contém lactose 🌾 contém glúten

ENTRADAS

🌱 **Edamame** $38

Misoshiru $19

🌱 **Nirá** $42

🌱🌾 **Harumaki** (2) $33

🐮🌾 **Harumaki Ebi** (2) $39
rolinho de camarão com cream cheese e acelga

🌱🐮 **Shītake** $42

🌱🐮 **Shimeji** $42

Sunomono $54
com kani

Sunomono Misto $63

Espetinho de Lula $32
com alho poró e molho agridoce

Espetinho de Camarão $32
com alho poró e molho agridoce

🌱 vegetariano 🐮 contém lactose 🌾 contém glúten

QUENTES ESPECIAIS

🌱🌾 **Tori de Cogumelo**
(3) $32
gyōza de shītake e shimeji

🌾 **Torimandju** (6) $48
gyōza de frango, especialidade da casa, grelhado com molho de laranja, gengibre e pimenta shichimi

Peixe com Arroz Maluco $116
peixe grelhado com arroz de cogumelos e nirá com palha de alho-poró

🌾 **Salmão do Álvaro** $119
salmão grelhado com teriyaki e macarrão de cogumelos com azeite trufado

🐮 **Batayaki** $99
fatias de mignon mal passado com molho ponzu, gengibre e pimenta dedo de moça

Sakana Tsumami $104
peixe, lula e camarões com temperos e sake no papel laminado

🌾 **Nikko Rāmen** $89
nossa versão do rāmen com frango, camarões, legumes, shītake e ovo poche

🌱 vegetariano 🐮 contém lactose 🌾 contém glúten

PRATOS QUENTES

Yakimeshi $59
arroz colorido feito com arroz de sushi, ovos, cenoura, brócolis e cebolinha

Yakimeshi de Frutos do Mar $99

Gyukatsu $99
filé mignon à milanesa com arroz colorido

Gyukatsudon $99
filé mignon à milanesa adocicado sobre arroz

César Sakana $109
peixe grelhado com molho agridoce e arroz com nirá

Shake Nikko $119
salmão grelhado com molho de maracujá e arroz com shimeji

Tendon $96
camarão empanado adocicado sobre arroz

Tempurá Udon $96
sopa com macarrão, camarões e legumes empanados

Yasai Tempurá $70
legumes empanados

Ebi Tempurá $159
6 camarões VG empanados

Tempurá Misto $196
6 camarões VG e legumes empanados

YAKISOBA

Vegetariano $84

Filé Mignon $98

Frutos do Mar $106

Camarão $116

vegetariano contém lactose contém glúten

CLÁSSICOS DO SUSHIBAR

SUSHI

Simples (10) $74
5 duplas variadas

Especial (14) $98
7 duplas variadas

Nikko (24) $165
12 duplas variadas

SASHIMI

Simples (20) $119

Atum (20) $119

Salmão (20) $136

Especial (30) $168

🐮 **Salmão Ice** (12) $71
salmão com cream cheese

🐮 **Salmão Ice Top** (12) $78
maçaricado com teriyaki

Tirashi Nikko $142
arroz coberto com sashimis variados

Trocas de peixes por salmão terão um acréscimo de 15%

🌱 vegetariano 🐮 contém lactose 🌾 contém glúten

CLÁSSICOS DO SUSHIBAR

MAKIMONO

Tekkamaki (8) $28

Califórnia Roll (8) $30

🐮 **Filadélfia** (8) $30

🐮🌾 **Hot Filadélfia** (8) $30

🐮 **Batera de Salmão** (8) $52
uramaki de salmão com cream cheese

🌾 **Ebiten Roll** (8) $49
camarão empanado e ova masago

TEMAKI

Atum $29

Salmão $31

🐮 **Filadélfia** $32

Salmão Skin $32

🐮🌾 **Hot Filadélfia** $35

Trocas de peixes por salmão terão um acréscimo de 15%

🌱 vegetariano 🐮 contém lactose 🌾 contém glúten

COMBINADOS

Vegetariano (20) $145
peças variadas, opção vegana também disponível

Salmão (20) $149
4 sushi de salmão, 10 sashimi de salmão, 4 hot filadélfia
e 2 kari kari

Natsu (38) $269
4 sushi de atum, 4 sushi de salmão, 10 sashimi de atum,
10 sashimi de salmão, 8 hot filadélfia e 2 kari kari

Mini (21) $131
6 sushi, 12 sashimi e 3 tekka

Simples (32) $193
12 sushi e 20 sashimi

Hikari (46) $271
12 sushi, 20 sashimi e 14 makimono

Especial (70) $385
18 sushi, 24 sashimi e 28 makimono

Nikko (110) $572
24 sushi, 48 sashimi e 38 makimono

Monte o seu!

vegetariano contém lactose contém glúten

SOBREMESAS

Sorvete de Creme $29
servido com calda de chocolate quente

Brownie $38
especialidade da casa, servido com sorvete e calda de chocolate quente

Torta de Morango $38
especialidade da casa, base de sucrilho com recheio de ricota e creme de leite fresco, mais calda natural de morango

Frutas Carameladas (3) $30
banana ou morango

Frutas Carameladas (3) $36
com sorvete

Torta Húngara $38
com sorvete e calda de chocolate

vegetariano contém lactose contém glúten

BEBIDAS

Água $9
shot de limão $3

Refrigerante $10

Schweppes $11

Mate Leão $11

IceTea $11

Suco Integral $14
uva ou laranja

Café Espresso $9
ristretto ou descafeinado

Heineken $16

Cerveja Artesanal Nikko Sushi $35
Session IPA e Coffee Blonde, por Cervejaria Odin

DRINKS

Caipivodka $36
consulte as frutas disponíveis

Caipisake $38

Caipi Importada $42
vodka ou sake

Wasabi Gin $40
com tônica citrus

Fitzgerald $40
gin, limão siciliano e angustura

Basil Smash $40
gin, limão e manjerição

Negroni $40
gin, vermouth e Campari

Dry Martini $42
gin e vermouth

Crie o seu!

SAKE

Azuma Kirin

Dose	$32
Garrafa 720ml	$126

HAKUSHIKA

Kuromatsu Josen
honjozo com corpo muito bem balanceado, sabor refrescante com uma finalização suave e delicada.

Dose	$58
Garrafa 720ml	$240
Garrafa 1.8l	$575

Namachozo (300 ml) $130
pasteurizado apenas uma vez, com sabor muito leve e refrescante

Tokusen Junmai (720 ml) $290
frescor e textura aveludada

Junma Chokara (300 ml) $135
extra seco, excelente corpo com finalização marcante

Chotokusen Junmai Yamadanishiki (720 ml) $390
refrescante e encorpado, produzido apenas com arroz Yamadanishiki

Junmai Ginjo (300 ml) $190
aromas semelhantes aos melhores espumantes

OZEKI

Nigori (375 ml) $140
sake extra doce não filtrado, com textura aveludada sabor tropical semelhante ao leite de coco