

# Menu

## OMAKASE | 80.00€

"Deixo nas suas mãos." A confiança no chef em sua forma mais pura.

## Entradas

### CARPACCIO | 25.00€

Delicadas lâminas de peixe fresco a escolha, finalizadas com emulsão cítrica, flores comestíveis e toque de gergelim negro.

### CEVICHE ORIENTAL | 17.90€

Peixe fresco marinado em cítricos, toque de gengibre, pimenta e coentro, finalizado com crocantes de gergelim.

### ATUM PICANTE | 19.90€

Atum fresco em cubos delicados, temperado com shoyu artesanal, limão siciliano e finalizado com gergelim tostado e cebolinho. Sofisticação e frescor em cada garfada.

## Sashimis

### SALMÃO | 21.90€

15 peças de sashimi de salmão.

### ATUM | 23.90€

15 peças de sashimi de atum.

### CORVINA | 19.90€

15 peças de sashimi de corvina.

## Hassomakis

### SHAKE MAKI | 11,90€

Rolo tradicional de salmão - 8 un.

### TEKA MAKI | 12,90€

Rolo tradicional de atum- 8 un.

### KIURY MAKI | 9,90€

Rolo tradicional de pepino - 8 un.

### EBI MAKI | 11,90€

Rolo tradicional de camarão - 8 un.

## Duplas

### GUNKAN DE POVO | 11,90€

Tentáculos de polvo delicadamente grelhados sobre arroz de sushi, envoltos em nori, com toque de molho cítrico refinado.

### GUNKAN DE SALMÃO | 9,90€

Lascas de salmão fresco sobre arroz de sushi, envoltas em salmão, finalizadas com queijo philadelphia e cebolinho .

## Combinados

### TRADICIONAL 25 PEÇAS | 41.90€

8 sashimis, 2 niguiris, 2 gunkans, 10 hassomakis e 3 huramakis.

### FUSÃO 45 PEÇAS | 85.90€

15 sashimis, 4 niguiris, 4 gunkans, 10 hassomakis e 12 huramakis.

### FUSAO 75 PEÇAS | 130.90€

21 sashimis, 8 niguiris, 8 gunkans, 18 hassomakis e 20 huramakis.

