O CARDÁPIO O





PEÇA E RETIRE NO BALCÃO TAMBÉM Rua Des. Pedro Silva, 2703 . Coqueiros

de Domingo à Sexta-Feira das 18h às 23:30h



001 . SUNOMONO SIMPLES Pepino Japonês com Molho Sushizu e Gergelim	R\$	6 ,00
002 . SUNOMONO ESPECIAL Salmão, Polvo, Camarão, Atum, Peixe Branco ou Kani Kama e Gergelim	R\$	8,00
003 . CEVICHE FLORIPA ESPECIAL Atum, Salmão, Peixe Branco, Polvo ou Camarão Marinados, raspas de Limão Siciliano, Pimenta Togarashi, Cebola Roxa, Cebolete e Azeite Extra Virgem	R\$ *	8,00
004 . CARPACCIO SALMÃO, ATUM OU PEIXE BRANCO Finas Fatias de Peixe temperado com Molho da Casa, um toque de Pimenta Tailandesa, raspas de Limão Siciliano e Cebolete	R\$ 7	22 ,50
005 . CARPACCIO DE POLVO Polvo temperado com Molho da Casa e Ovas de Capelini	R\$ 7	26,00
006 . USSUZUKURI TRUFADO Finas fatias de Peixe Branco ou Salmão com raspas de Limão Siciliano, Ovas de Capelini, Azeite Trufado e Molho Ponzu	R\$ [32 ,00
007 . TARTAR DE SALMÃO Salmão, Ovas de Capelini, Abacate, Azeite Trufado, Flor de Sal e Pimenta Togarashi	R\$ 1	8,00
008 . TARTAR DE ATUM Atum batido, Ovas de Capelini, Abacate, Pimenta Tailandesa, Flor de Sal e Azeite Extra Virgem	R\$ *	8,00
009 . EBI CRUNCH - 04 UNIDADES Camarão envolto por uma lâmina de Salmão Selado, um toque de Cream Cheese, Molho de Ostras e Alho Poró	R\$ *	16 ,00
O10 . OSTRA ROLL - 04 UNIDADES Ostra ao Vapor envolto por lâmina de Salmão Selado com Molho de Ostra e Alho Poró	R\$ *	6 ,50

SASHIMIS 01 PEÇA

011 . SALMÃO	R\$	2 ,25
012 . ATUM	R\$	2 ,25
013 . POLVO	R\$	2 ,50
014 . PEIXE BRANCO	R\$	2 ,25

SASHIVIS ESPECIAIS 04 PEÇAS

015 . SALMÃO TRUFADO Salmão Selado, raspas de Limão Siciliano, Flor de Sal e Azeite Trufado	R\$ 12 ,00
016 . POLVO TRUFADO Polvo, Molho de Ostras, raspas de Limão Siciliano, Pimenta Togarashi, Crispy de Batata Doce e Azeite Trufado	R\$ 12 ,00
017 . ATUM SWEET CHILLI Atum Selado, Molho Sweet Chilli e Pimenta Togarashi	R\$ 12 ,00
018 . SALMÃO TATAKI Lombo de Salmão Selado envolto por crosta de Gergelim e Molho Tarê	R\$ 12 ,00
019 . ATUM TATAKI Atum Selado envolto por crosta de Gergelim e Molho Tarê	R\$ 12 ,00

NIGIRIS 02 PEÇAS

020 . SALMÃO	R\$	4 ,50
021 . ATUM	R\$	4 ,50
022 . POLVO	R\$	4,50
023 . PEIXE BRANCO	R\$	4 ,50
024 . KANI	R\$	4 ,50
NIGIRIS ESPECIAIS 02 PEÇAS		
025 . VIEIRA TRUFADA Vieira Selada com Azeite Trufado, raspas de Limão Siciliano e Flor de Sal	R\$	8,00
026 . SALMÃO GRELHADO THAI Salmão Grelhado ao Molho de Ostras com um leve toque de Pimenta Tailandesa	R\$	8,00
027 . BARRIGA DE SALMÃO TRUFADO Barriga de Salmão Selado com Azeite Trufado, raspas de Limão Siciliano e Flor de Sal	R\$	8,00
028 . SALMÃO À GORGONZOLA Salmão Selado com Queijo Gorgonzola e Palmito	R\$	8,00
029 . POLVO BRIE CROCANTE Polvo com Queijo Brie Selado, Bacon crocante e Geléia de Pimenta	R\$	8,00

BATERÁS 04 PEÇAS

098 . BATERÁ SALMÃO Dango de Arroz com Tartar de Salmão, Molho de Ostras e Alho Poró	R\$	6 ,50
099 . BATERÁ ATUM Dango de Arroz com Tartar de Atum, leve toque de Pimenta, Molho de Ostras e Crispy de Batata Doce	R\$	6 ,50

JOYS FLORIPA 02 PEÇAS

030 . SALMÃO	R\$	5 ,50
031 . ATUM	R\$	5 ,50
032 . PEIXE BRANCO	R\$	5 ,50
033 . POLVO	R\$	5 ,50

JOYS FLORIPA ESPECIAIS 02 PEÇAS

034 . JOY VIEIRA CROCANTE Salmão com Vieira Selados ao Molho de Queijo, Bacon crocante e Cebolete	R\$	8 ,00
035 . JOY SALMÃO Salmão Selado, Cream Cheese e Geléia Especial	R\$	8,00
036 . JOY TUNA Atum com Molho de Ostras e Crispy de Alho Poró	R\$	8,00
038 . JOY CAPELINI Salmão com Ovas de Capelini	R\$	8,00
039 . JOY SHIMEJI Salmão, Shimeji Flambado no Saquê, Cebolinha, Cream Cheese, Gergelim e Molho Tarê	R\$	8,00
040 . JOY OSTRA Salmão com Ostra e um leve toque de Limão	R\$	8,00
089 . JOY SALMÃO CAMARÃO Salmão com Camarão	R\$	8,00
100 . HOT JOY SALMÃO Joy de Salmão empanado na farinha Panko com Molho de Ostras e Alho Poró	R\$	8,00
101 . HOT JOY ATUM Joy de Atum empanado na farinha Panko com Molho de Ostras e Alho Poró	R\$	8,00
113 . JOY TROPICAL Joy de Salmão, um toque de Cream Cheese, Morango e Manga	R\$	8,00

HOSSOMAKIS 04 PEÇAS

053 . SALMÃO	R\$	7 ,50
054 . ATUM	R\$	7 ,50
055 . CAMARÃO	R\$	7 ,50
056 . PEPINO COM GEREGELIM	R\$	7 ,50

URAMAKIS PHILADELFIA 04 PEÇAS

041 . SALMÃO	R\$	8,00
042 . ATUM	R\$	8,00
043 . CAMARÃO	R\$	8,00
044 . POLVO	R\$	8,00
045 . KANI	R\$	8,00
097 . URAMAKI CALIFÓRNIA KANI Kani, Pepino e Manga	R\$	8,00
108 . URAMAKI CALIFÓRNIA SALMÃO Salmão, Pepino e Manga.	R\$	8,00

URAMAKIS ESPECIAIS 04 PEÇAS

046 . SALMÃO, CAMARÃO E ABACATE	R\$ 12 ,00
047 . ATUM AVOCADO/ SPICY Atum Laminado com Abacate e leve toque de Pimenta Tailandesa	R\$ 12 ,00
048 . SALMÃO GRELHADO Salmão Grelhado, envolto por uma fatia de Salmão Selado, Molho Tarê, Gergelim e raspas de Limão	R\$ 12 ,00
049 . EBI FURAY Camarão Empanado, Abacate, lamina de Salmão Selado, Molho de Ostras e Crispy de Batata Doce	R\$ 12,00
050 . SALMÃO CAPELINI Salmão com Cream Cheese ou Abacate, Ovas de Capelini e raspas de Limão Siciliano	R\$ 12 ,00
051 . SHIMEJI Shimeji com Cream Cheese ou Abacate	R\$ 12 ,00
052 . URAMAKI ESPECIAL DO CHEF — SEM ALGA Camarão com Creme de Queijo Gorgonzola, laminado de Salmão Selado, Molho Tarê e Crispy de Batata Doce por cima	R\$ 12 ,00
106 . URAMAKI SALMÃO SUPER Uramaki Philadelfia com laminado de Sashimi de Salmão	R\$ 12 ,00
	R\$ 12,00 R\$ 12,00

TEMAKIS 01 Unidade com ou sem Cream Cheese

057 . SALMÃO Salmão, Cream Cheese, Cebolinha e Gergelim	R\$ 19 ,00
058 . ATUM Atum, Cream Cheese, Cebolinha e Gergelim	R\$ 19 ,00
112 . SALMÃO SEM ARROZ Salmão, Cebolinha e Gergelim	R\$ 19 ,00
059 . CAMARÃO Camarão, Cream Cheese, Cebolinha e Gergelim	R\$ 19 ,00
060 . KANI Kani, Cream Cheese, Cebolinha e Gergelim	R\$ 19 ,00
061 . SHIMEJI COM SALMÃO Shimeji Flambado no Saquê, Salmão e Cebolete	R\$ 19 ,00
062 . ATUM SELADO Atum Selado no Molho Tarê, Gergelim e Cebolete	R\$ 19 ,00
063 . SALMÃO SELADO COM BACON Salmão Selado, Cream Cheese, Bacon Crocante e Cebolete	R\$ 19 ,00
064 . Salmão selado com geléia de Pimenta	R\$ 19 ,00
065 . SALMÃO COM DORITOS Salmão, Cream Cheese e Doritos	R\$ 19 ,00
066 . SHIMEJI Shimeji Flambado na Manteiga com Gergelim e Cebolinha	R\$ 19 ,00
067 . PEIXE BRANCO COM RASPAS DE LIMÃO Peixe Branco Marinado no Limão, raspas de Limão e Gengibre	R\$ 19 ,00

SEM ARROZ, ADCIONAL DE R\$ 5,00

TEMAKIS ESPECIAIS 01 Unidade

R\$ 2	23,00
R\$ 2	23,00
R\$	8,00
R\$	8 ,00
	8,00
R\$	8 ,00
	R\$ 2 R\$ 2

PRATOS QUENTES PORÇÃO, 01b PESSOA

080 . TEPPANYAKI Posta de Salmão Grelhado e Legumes Salteados na Manteiga	R\$ 22 ,00
081 . SHIMEJI OU SHITAKI Flambado na Manteiga com um toque de Saquê, Shoyu e Gergelim	R\$ 21 ,00
082 . SHIMEJI OU SHITAKI COM POLVO Flambado na Manteiga com um toque de Saguê e Shoyu	R\$ 23,00

SUSHIRRITO 1 UNIDADE

072 . SUSHIRRITO - ALGA DE 21CM

Pescados a Gosto (Salmão, Peixe Branco, Atum ou Camarão), Mix de Verduras Selecionadas, Maionese da Casa, Crispy (Batata Doce ou Alho Poró), Abacate, Bacon, Pimenta Thailandesa e Doritos R\$ **20**,00



090 . COMBO SALMÃO - 24 PEÇAS 10 Peças de Sashimi Salmão 04 Peças de Nigiri Salmão Selado 04 Peças de Joy Salmão 04 Peças Uramaki Phila Crispy 04 Peças Uramaki Phila Salmão	R\$	60 ,00
091 . COMBINADO DO CHEFE - 20 PEÇAS Menu Degustação, elaborado com os melhores Pescados e insumos da Casa, selecionados pelo Chefe, entrada incluso	R\$ ⁴	100,00
114. COMBO SUPER FLORIPA ESPECIAL - 60 PEÇAS 10 Peças de Sashimi Salmão 10 Peças de Sashimi Especial Salmão Selado 04 Peças de Nigiri Salmão 04 Peças de Nigiri Salmão Selado com Crispy 04 Peças de Joy Floripa Salmão 04 Peças de Joy Floripa Salmão Selado (Queijo Brie e Bacon Crocante) 08 Peças de Uramaki Philadelfia Salmão 08 Peças de Hossomaki Salmão Super Selado 08 Peças de Hossomaki Salmão	R\$	165,00

ADICIONAIS EXTRAS

083 . CLIP ADAPTADOR PARA HASHI	R\$	0,60
084 - SHOYU LIGTH SACHÊ	R\$	0,50
085- SHOYU TRADICIONAL SACHÊ	R\$	0,50
086- MOLHO DE OSTRA	R\$	2,00
087- MOLHO TARÊ	R\$	2.00