

Menu

Entradas

Ceviche / R\$ 73

salmão, atum, peixe branco, kani e camarão, marinados com limão/laranja e azeite de oliva

Rolinho Primavera / R\$ 23

massa frita recheada com legumes e carne

Rolinho de Queijo / R\$ 27

massa frita recheada com mussarela

Croquete de Salmão Grelhado / R\$ 58,00

6 bolinhos fritos recheados com salmão grelhado

• Tarta de Atum / R\$ 49

atum temperado com azeite, limão, cebola roxa e pimenta dedo de moça

Pizza Japonesa / R\$ 59

massa de harumaki recheada com salmão grelhado, bordas com cream cheese e cobertura de mussarela maçaricado

Croquete Camarão / R\$ 54

6 bolinhos fritos recheados com camarão, salmão grelhado e arroz

Sunomonos

Sunomono de Polvo / R\$ 36

salada tradicional de conserva de pepino avinagrado com polvo

Sunomono de Salmão / R\$ 34

salada tradicional de conserva de pepino avinagrado com salmão

Sunomono de Kani / R\$ 29

salada tradicional de conserva de pepino avinagrado com kani

Mini Joys Fire

Mini Joy Fire Salmão Grelhado / R\$ 40

4 peças de salmão grelhado com cream cheese, cebolinha e gergelim, envoltas em lâmina de salmão maçaricado

Mini Joy Fire Camarão / R\$ 39

4 peças de camarão com cream cheese, cebolinha e gergelim, envoltas em lâmina de salmão maçaricado

Mini Joy Fire Polvo / R\$ 43

4 peças de polvo com cream cheese, cebolinha e gergelim, envoltas em lâmina de salmão maçaricado

Sashimis (5 peças)

Sashimi Peixe Branco / R\$ 27

fatias de peixe branco

Sashimi Salmão / R\$ 30

fatias de salmão

Sashimi Atum / R\$ 31

fatias de atum

Sashimi Polvo / R\$ 39

fatias de polvo

Temakis

todos com arroz, cream cheese, gergelim e cebolinha

Temaki Philadelphia / R\$ 37

salmão

Temaki Salmão Grelhado / R\$ 39

Temaki Ebi / R\$ 39

camarão

Temaki Ebi Shake / R\$ 38

salmão e camarão

Temaki Ebi Especial / R\$ 44

camarão empanado

Temaki Atum / R\$ 36

Temaki Peixe Branco / R\$ 32

Temaki Polvo / R\$ 43

Temaki Salmão / R\$ 35

sem cream cheese

Temaki Shimeji / R\$ 42

cogumelo

Temakis de prato

Serve duas pessoas

todos com arroz, cream cheese, gergelim e cebolinha, envoltos em manta de salmão maçaricado

Temaki Maçaricado Polvo / R\$ 113

Temaki Maçaricado Salmão / R\$ 105

Temaki Maçaricado Ebi / R\$ 106

camarão

• Novidades

Menu

Combinados

Ribeirão de Baixo - 16 peças / R\$ 91

4 sashimis de salmão, 4 philadelphias, 2 niguiris de salmão, 2 niguiris de salmão maçaricado, 2 uramakís especial batidinho e 2 uramakís especial camarão

Ribeirão do Meio - 32 peças / R\$ 183

4 sashimis de salmão, 4 sashimis de atum, 5 philadelphias, 5 hosomakis, 4 niguiris de salmão, 5 uramakís especial batidinho e 5 uramakís especial camarão

Ribeirão de Cima - 40 peças / R\$ 245

4 sashimis de salmão, 4 sashimis de atum, 4 sashimis de peixe branco, 5 philadelphias, 5 hosomakis de salmão, 4 uramakís especial camarão, 4 uramakís especial batidinho, 4 niguiris de salmão, 2 niguiris de atum e 2 niguiris de peixe branco 2 joys fire de salmão

Hot Mix - 20 peças / R\$ 142

5 hot roll, 5 hot philadelphia, 5 shake couve e 5 shake doritos

Serrano - 16 peças / R\$ 77

4 sashimis salmão, 4 califórnia, 4 uramakís de kani, 2 niguiris de lula e 2 niguiris de peixe branco

Mix Niguirí - 16 peças / R\$ 82

4 niguiris de salmão, 4 niguiris de atum, 4 niguiris de peixe branco e 4 niguiris de camarão

Mix Sashimi - 20 peças / R\$ 105

4 sashimis de salmão, 4 sashimis de polvo, 4 sashimis de atum, 4 sashimis de peixe branco e 4 sashimis de camarão

Sossego - 30 peças / R\$ 195

5 hot roll, 5 joys fire camarão, 5 hot philadelphia, 4 niguiris de salmão, 4 sashimis de salmão maçaricado, 5 uramakís de kani empanado e 2 niguiris de polvo

• Pratinha - 32 peças / R\$ 117

5 sashimis de salmão, 5 futomaki, 5 hosomakis de pota, 2 joy de pepino com batidinho de kani, 5 makimono de kani, 5 hosomakis de camarão com pepino e 5 hosomakis de peixe branco.

• Vale do Pati - 40 peças / R\$ 141

5 sashimis de salmão, 5 futomaki, 5 makimono de kani, 5 hosomakis de pota, 5 joy de pepino com batidinho de kani, 5 hosomakis de peixe branco, 5 kapamakís e 5 hosomakis de salmão.

Joy Fire

8 peças com cream cheese, cebolinha e gergelim, envoltas em lâmina de salmão maçaricado

Joy Fire Salmão Grelhado / R\$ 62

Joy Fire Camarão / R\$ 63

Joy Fire Polvo / R\$ 65

Makimono

10 peças todas com arroz, cream cheese, gergelim e cebolinha

Makimono Philadelphia / R\$ 35

salmão

Makimono Ebi / R\$ 36

camarão

Makimono Ebi Especial / R\$ 44

camarão empanado

Makimono Teka Maki / R\$ 34

Atum

Makimono Ebi Shake / R\$ 37

camarão e salmão

Makimono Salmão / R\$ 33

sem cream cheese

Makimono Shimeji / R\$ 42

cogumelo

Makimono Shake Couve / R\$ 37

salmão coberto por couve frito

Makimono Futomaki / R\$ 25

kani e manga

Hots

10 peças

Hot Philadelphia / R\$ 46

salmão cream cheese, cebolinha e gergelim empanado com farinha panko

Hot Roll / R\$ 55

salmão, kani, cream cheese, gergelim e cebolinha

• Novidades

Menu

Yakisobas

todos acompanham legumes variados

Yakisoba Camarão / R\$ 47

Yakisoba Frutos do Mar / R\$ 44
polvo, camarão, kani

Yakisoba Misto / R\$ 37
carne e frango

Yakisoba Carne / R\$ 38
carne

Yakisoba Vegetariano / R\$ 45
macarrão sem ovos e shimeji

Opções Veganas

todos com shimeji

Makimono Vegano / R\$ 42
10 peças de legumes grelhados, manga ou abacate, com arroz, gergelim e cebolinha

Hot Roll Vegano / R\$ 46
10 peças de legumes grelhados, manga ou abacate empanado com farinha panko, gergelim e cebolinha

Temaki Vegano / R\$ 35
legumes grelhados manga ou abacate arroz e gergelim e Cebolinha

Hot Temaki Vegano / R\$ 49
Legumes grelhados, manga ou abacate com arroz gergelim e cebolinha, envolto em massa frita

Sobremesas

Petit Gâteau com Sorvete de Creme / R\$ 29

Rolinho Romeu e Julieta / R\$ 22
massa frita recheada com goiabada cremosa e queijo

- **Hot Banana / R\$ 27**
massa frita de banana recheada com cream cheese

• Novidades

Hot Temakis

todos com arroz, cream cheese, gergelim e cebolinha, envolto em massa frita

Hot Temaki Polvo / R\$ 53

Hot Temaki Atum / R\$ 46

Hot Temaki Ebi / R\$ 48
Camarão

Hot Temaki Salmão Grelhado / R\$ 49



Menu

Bebidas

Refrigerante lata (350ml) / R\$ 7

Refrigerante KS (290ml) / R\$ 8

Água com Gás / R\$ 7

Água sem Gás / R\$ 6

Combucha / R\$ 20

Tônica / R\$ 7

Suco Morango / R\$ 15

Suco Diversos / R\$ 10

Energético / R\$ 11

Café expresso em cápsula / R\$ 7

Cervejas

Black Princess Gold 600ml / R\$ 16

Black Princess Rótulos Especiais
600ml / R\$ 29

Petra 600ml / R\$ 13

Petra Long Neck / R\$ 9

Itaipava Premium Long Neck / R\$ 9

Black Princess Gold Long Neck / R\$ 10

Weltenburger (Alemã) 500ml / R\$ 32

Doses

Dose cachaça / R\$ 10

Dose saquê nacional / R\$ 19

Dose saquê importado / R\$ 39

Dose wiscky / R\$ 19

Dose wiscky 12 ANOS / R\$ 26

Drinks

Nevada / R\$ 20

frozen de fruta com cachaça,
gin, sake ou vodka

Caipirinha (cachaça) / R\$ 19

Caipiroska (vodka) / R\$ 21

Gin Tônica / R\$ 21

50ml de gin e tônica

Gin TNT Grenn / R\$ 29

50ml de gin e energético
TNT maçã verde

Gin TNT Orange / R\$ 23

50ml de gin e energético
TNT tangerina

Drink da Casa / R\$ 27



Monte seu drink! Consulte
nosso garçom

Trouxe seu vinho? Taxa de rolha R\$ 25,00 (Por garrafa)



Artes & Sabores
ESPAÇO COLABORATIVO

Entradas

Chips de mandioca com patê de atum fresco | R\$ 29

Lâminas finas e crocantes de mandioca com patê artesanal de atum fresco (100g)

Chips de batata doce com ragú de cordeiro | R\$ 39

Chips de batata doce com ragú de pescoço de cordeiro (300g)

Dadinhos de salmão | R\$ 49

Dadinhos de salmão maçaricados (150g) sobre telha de batata doce, geléia de frutas e cream cheese

Saladas

Salada de salmão em cubos | R\$ 49

Cubos de salmão maçaricados (150g), folhas verdes, tomatinho, molho de pimenta biquinho (suave), gergelim e croutons

Salada com atum fresco | R\$ 44

Atum fresco maçaricado (130g), folhas verdes, tomatinhos, pepino, cenoura em tiras, repolho em tiras, crocante de mandioca, gergelim e linhaça

Salada com frango | R\$ 39,00

Isclas de filé de frango seladas (150g), folhas verdes, tomatinho, pepino, cenouras em tiras, repolho em tiras, crocante de mandioca, gergelim e linhaça

Para as crianças

Espaguete kids de filé | R\$ 37

Isclas de filé mignon (100g) ao molho de tomate e parmesão

Espaguete kids de frango | R\$ 29

Isclas de filé de frango grelhadas (100g) ao molho de tomate e parmesão

Espaguete com almôndegas da casa | R\$ 33

4 almôndegas de alcatra (140g), artesanais, ao molho de tomate rústico e espaguete caseiro.



Artes & Sabores
ESPAÇO COLABORATIVO

Pratos principais (individuais)

Filé mignon com purê de mandioca puxado no coalho | R\$ 59

Filé mignon (200g) ao molho roti, sobre purê de mandioca e queijo coalho, chips de mandioca e farofinha de panko com castanha de caju

Filé mignon ao risoto de gorgonzola | R\$ 79

Filé mignon (200g) flambado na cachaça artesanal, risoto de gorgonzola e chips de batata doce

Salmão com crosta de castanha de caju | R\$ 72

Salmão (200g) com crosta de castanha do Brasil, risoto de alho poró, pickles de pepino e molho teriyaki

Ravioloni de jerimum com camarão | R\$ 67

Ravioloni artesanais recheados com jerimum ao molho cremoso de camarão (120g)

Espaguete de ora pro nobis com ragú de cordeiro | R\$ 52

Espaguete preparado com ora-pro-nóbis, ragú de pescoço de cordeiro (300g), cubinhos de queijo coalho maçaricados e crocante de castanhas do Brasil

Espaguete com filé mignon | R\$ 69

Bife alto de filé mignon (200g) ao molho roti, espaguete artesanal ao molho rústico de tomate, cubos de coalho e crocante de castanhas do Brasil