

ESPECIAIS DO SUSHIBAR

Combinado do Chef

peças selecionadas do dia

18 peças
36 peças

\$156
\$291

Marra Roll (4) \$34
enrolado de salmão
com camarão empanado,
nirá, cream cheese e teriyaki
maçaricado



**Atum com
Foie Gras (2) \$52**

Salmão e Figo (4) \$34
tartar de salmão sobre telha de
harumaki com figo em calda,
leve pimenta japonesa e
gergelim



**Nama Tamago
Sushi (2) \$32**
sushi de salmão com ova
massagô e gema de ovo de
codorna maçaricada

Kari Kari (2) \$32
enrolado de salmão
com tartar de salmão e ova
massagô e crocante de soja



ESPECIAIS DO SUSHIBAR

Sashimi Mix (20) \$112
sashimi de salmão em quatro
variações: roast, spice, trufado e
simples



Ceviche \$51
nossa versão para o ceviche,
com redução cítrica

Tataki Morno \$79
peixes em cubo temperados
com shoyu, limão e azeite
quente



Tartar de Atum \$59
atum picado com ova massagô,
cebolinha e gergelim, servido
como topping de arroz

Roast Sashimi (14) \$69
atum e salmão maçaricados
com teriyaki



Spice Sashimi (7) \$39
sashimi de peixe branco ou
salmão com azeite quente em
panko apimentado

ESPECIAIS DO SUSHIBAR

Mariella Roll (8) \$41
enrolado de shimeji e nirá com
salmão por fora

Leblon Roll (8) \$39
enrolado frito sem arroz de
salmão com aspargos, nirá e
cream cheese

TW Maki (8) \$38
enrolado de camarão empanado
e abacate com spice de peixe
branco e redução de laranja



 **TW Vegetariano (8) \$42**
enrolado de abacate e shītake
com spice de abobrinha e
castanha caramelada

Diego Roll (8) \$52
enrolado sem arroz de harumaki
de salmão com shītake e
camarão empanado



Chitarelli Roll (8) \$46
enrolado de hadock com
camarão empanado, cream
cheese e ova por fora

ENTRADAS

Misoshiru \$16

 **Nirá** \$34

 **Harumaki** (2) \$25
rolinho primavera de legumes

Harumaki
de camarão (2) \$33
com cream cheese e acelga

 **Shītake** \$39

 **Shimeji** \$39



Sunomono \$37
com kani

Sunomono Misto \$46

Espetinho de Lula \$24
com alho-poró e molho agri-doce

Espetinho
de Camarão \$27
com alho-poró e molho agri-doce



QUENTES ESPECIAIS

 **Tori de cogumelo (3) \$26**
gyōza de shītake e shimeji



Torimandju (6) \$38
gyōza de frango, especialidade da casa, grelhado com molho de laranja, gengibre e pimenta shitimi



Peixe com Arroz Maluco \$96
peixe grelhado com arroz de cogumelos e nirá com palha de alho-poró



Salmão do Álvaro \$106
salmão grelhado com teriyaki e macarrão de cogumelos com azeite trufado

Batayaki \$68
fatias de mignon mal passado com molho ponzu, gengibre e pimenta dedo de moça

Sakana Tsumami \$82
peixe, lula e camarões com temperos e saquê no papel laminado

Nikko Ramen \$79
nossa versão do ramen com frango, camarões, legumes, shītake e ovo poche

PRATOS QUENTES



Yakimeshi \$47

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

Yakimeshi de Frutos do Mar \$84

Gyukatsu \$84

filet mignon à milanesa com arroz colorido

Gyukatsudon \$86

filet mignon à milanesa adocicado sobre arroz

César Sakana \$89

peixe grelhado com molho agri-doce e arroz com nirá

Shake Nikko \$106

salmão grelhado com molho de maracujá e arroz com shimeji



Tendon \$80

camarão empanado adocicado sobre arroz

PRATOS QUENTES



Tempurá Udon \$80
sopa com macarrão, camarões e
legumes empanados

 **Yassai Tempurá** \$45
legumes empanados

Ebi Tempurá \$119
6 camarões VG empanados

Tempurá Misto \$145
6 camarões VG e legumes
empanados



Yakisoba

 **Vegetariano** \$68

Filé Mignon \$84

Frutos do Mar \$99

Camarão \$106

CLÁSSICOS DO SUSHIBAR

Sushi Simples (10) \$59

5 duplas variadas

Sushi Especial (14) \$84

7 duplas variadas

Sushi Nikko (24) \$139

12 duplas variadas

Sushi SP (2) \$26

sushi de salmão com azeite
trufado e limão siciliano



Sashimi Simples (20) \$89

Sashimi de Atum (20) \$95

Sashimi de Salmão (20) \$109

Sashimi Especial (30) \$129

Salmão Ice (12) \$49

salmão com cream cheese

Salmão Ice Top (12) \$55

maçaricado com teriyaki



Tirashi Nikko \$123

arroz coberto com sashimis
variados

Trocas de peixes por salmão terão um
acrécimo de 15%

CLÁSSICOS DO SUSHIBAR

Tekkamaki (8) \$22

Califórnia Roll (8) \$23

Filadélfia (8) \$24

Hot Filadélfia (8) \$25

Batera de Salmão (8) \$38
uramaki de salmão com cream
cheese

Ebiten Roll (8) \$42
camarão empanado e ova por
fora

Temaki de Atum \$24

Temaki de Salmão \$28

Temaki de Filadélfia \$29

Temaki de Salmão Skin \$29

Temaki de Hot Filadélfia \$33

Crie o seu!

COMBINADOS



Vegetariano (20) \$92

peças variadas

Salmão (20) \$110

4 sushi de salmão, 10 sashimi de salmão, 4 hot filadélfia e 2 karikari

Natsu (38) \$206

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) \$101

6 sushi, 12 sashimi e 3 tekka

Simples (32) \$150

12 sushi e 20 sashimi

Hikari (46) \$209

12 sushi, 20 sashimi e 14 makimono

Especial (70) \$284

18 sushi, 24 sashimi e 28 makimono

Nikko (110) \$445

24 sushi, 48 sashimi e 38 makimono

Monte o seu!

Trocas de peixes por salmão
terão um acréscimo de 15%

SOBREMESAS

Sorvete de Creme \$25
servido com calda de chocolate quente

Torta Mousse \$31
servida com sorvete e calda de chocolate quente

Brownie \$31
especialidade da casa, servido com sorvete e calda de chocolate quente

Torta de Morango \$32
especialidade da casa, base de sucrilho com recheio de ricota e creme de leite fresco, mais calda natural de morango



Frutas
Carameladas (3) \$25
banana, maçã ou morango

Frutas Carameladas com Sorvete (3) \$31

BEBIDAS

Água \$7

Refrigerante \$9

Schweppes \$10

Mate Leão \$8

IceTea \$10

Suco DelValle \$10

Café Nespresso \$8
ristretto ou descafeinado

Heineken \$14

Nikko Sushi Session Ipa \$35
por Cervejaria Odin

Caipivodka \$27

Caipisaquê \$29

Caipi Importada \$36
vodka ou saquê

Wasabi Gin \$32
com tônica citrus

Azuma Kirin \$29 | \$115

Hakushika \$51 | \$210