

ESPECIAIS DO SUSHIBAR

Combinado do Chef

peças selecionadas do dia

18 peças

\$159

36 peças

\$296

Marra Roll (4) \$35

enrolado de salmão
com camarão empanado,
nirá, cream cheese e teriyaki
maçaricado



Atum com Castanha (2) \$33

castanha caramelada

Salmão e Figo (4) \$35

tartar de salmão sobre telha de
harumaki com figo em calda,
leve pimenta japonesa e
gergelim



Nama Tamago Sushi (2) \$33

sushi de salmão com ova
massagô e gema de ovo de
codorna maçaricada

Kari Kari (2) \$33

enrolado de salmão
com tartar de salmão e ova
massagô e crocante de soja



ESPECIAIS DO SUSHIBAR

Sashimi Mix (20) \$129

sashimi de salmão em quatro variações: roast, spice, trufado e simples



Ceviche \$61

nossa versão para o ceviche, com redução cítrica



Tataki Morno \$93

peixes em cubo temperados com shoyu, limão e azeite quente



Tartar de Atum \$64

atum picado com ova massagô, cebolinha e gergelim, servido como topping de arroz



Roast Sashimi (14) \$84

atum e salmão maçaricados com teriyaki



Spice Sashimi (7) \$45

sashimi de peixe branco ou salmão com azeite quente em panko apimentado

ESPECIAIS DO SUSHIBAR

Mariella Roll (8) \$44

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) \$39

enrolado de camarão empanado
e abacate com spice de peixe
branco e redução de laranja



TW Vegetariano (8) \$43

enrolado de abacate e shītake
com spice de abobrinha e
castanha caramelada



Diego Roll (8) \$55

enrolado sem arroz de harumaki
de salmão com shītake e
camarão empanado



Chitarelli Roll (8) \$47

enrolado de hadock com
camarão empanado, cream
cheese e ova por fora

ENTRADAS

Misoshiru \$17

 **Nirá** \$35

 **Harumaki** (2) \$26
rolinho primavera de legumes

Harumaki
de camarão (2) \$34
com cream cheese e acelga

 **Shītake** \$40

 **Shimeji** \$40



Sunomono \$39
com kani

Sunomono Misto \$49

Espetinho de Lula \$28
com alho-poró e molho agri-doce

Espetinho
de Camarão \$28
com alho-poró e molho agri-doce



QUENTES ESPECIAIS



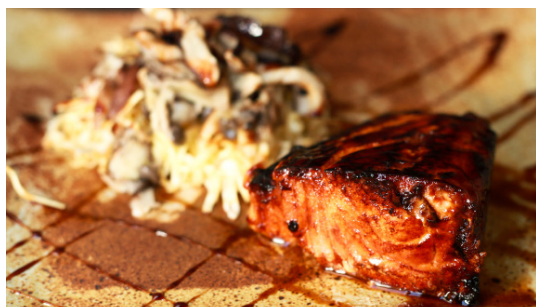
Tori de cogumelo (3) \$26
gyōza de shītake e shimeji



Torimandju (6) \$41
gyōza de frango, especialidade da casa, grelhado com molho de laranja, gengibre e pimenta shitimi



Peixe com Arroz Maluco \$109
peixe grelhado com arroz de cogumelos e nirá com palha de alho-poró



Salmão do Álvaro \$116
salmão grelhado com teriyaki e macarrão de cogumelos com azeite trufado

Batayaki \$89
fatias de mignon mal passado com molho ponzu, gengibre e pimenta dedo de moça

Sakana Tsumami \$94
peixe, lula e camarões com temperos e saquê no papel laminado

Nikko Ramen \$87
nossa versão do ramen com frango, camarões, legumes, shītake e ovo poche

PRATOS QUENTES



Yakimeshi \$55

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

Yakimeshi de Frutos do Mar \$89

Gyukatsu \$95

filet mignon à milanesa com arroz colorido

Gyukatsudon \$95

filet mignon à milanesa adocicado sobre arroz

César Sakana \$106

peixe grelhado com molho agri-doce e arroz com nirá

Shake Nikko \$116

salmão grelhado com molho de maracujá e arroz com shimeji



Tendon \$89

camarão empanado adocicado sobre arroz

PRATOS QUENTES



Tempurá Udon \$89
sopa com macarrão, camarões e legumes empanados

 **Yassai Tempurá** \$55
legumes empanados

Ebi Tempurá \$131
6 camarões VG empanados

Tempurá Misto \$156
6 camarões VG e legumes empanados



Yakisoba

 **Vegetariano** \$78

Filé Mignon \$92

Frutos do Mar \$99

Camarão \$106



CLÁSSICOS DO SUSHIBAR

Sushi Simples (10) \$65

5 duplas variadas

Sushi Especial (14) \$87

7 duplas variadas

Sushi Nikko (24) \$146

12 duplas variadas

Sushi SP (2) \$29

sushi de salmão com azeite
trufado e limão siciliano



Sashimi Simples (20) \$105

Sashimi de Atum (20) \$99

Sashimi de Salmão (20) \$124

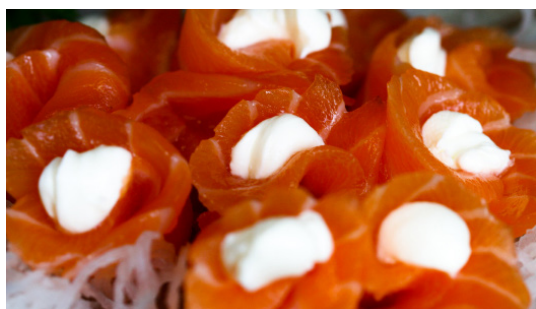
Sashimi Especial (30) \$139

Salmão Ice (12) \$65

salmão com cream cheese

Salmão Ice Top (12) \$69

maçaricado com teriyaki



Tirashi Nikko \$142

arroz coberto com sashimis
variados

Trocas de peixes por salmão terão um
acrécimo de 15%

CLÁSSICOS DO SUSHIBAR

Tekkamaki (8) \$24

Califórnia Roll (8) \$25

Filadélfia (8) \$26

Hot Filadélfia (8) \$26

Batera de Salmão (8) \$45
uramaki de salmão com cream
cheese

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

Temaki de Atum \$25

Temaki de Salmão \$29

Temaki de Filadélfia \$29

Temaki de Salmão Skin \$29

Temaki de Hot Filadélfia \$33

Crie o seu!

COMBINADOS

 **Vegetariano** (20) \$108
peças variadas

Salmão (20) \$127
4 sushi de salmão, 10 sashimi de
salmão, 4 hot filadélfia e
2 karikari

Natsu (38) \$234
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) \$118
6 sushi, 12 sashimi e 3 tekka

Simples (32) \$174
12 sushi e 20 sashimi

Hikari (46) \$239
12 sushi, 20 sashimi e
14 makimono

Especial (70) \$328
18 sushi, 24 sashimi e
28 makimono

Nikko (110) \$479
24 sushi, 48 sashimi e
38 makimono

Monte o seu!

Trocas de peixes por salmão
terão um acréscimo de 15%

SOBREMESAS

Sorvete de Creme \$27
servido com calda de chocolate
quente

Brownie \$35
especialidade da casa, servido
com sorvete e calda de
chocolate quente

Torta de Morango \$35
especialidade da casa, base de
sucrilho com recheio de ricota e
creme de leite fresco, mais calda
natural de morango



Frutas
Carameladas (3) \$27
banana ou morango

Frutas Carameladas
com Sorvete (3) \$33

BEBIDAS

Água \$8

shot de limão \$3

Refrigerante \$9

Schweppes \$10

Mate Leão \$9

IceTea \$10

Suco Integral \$13

uva ou laranja

Café Nespresso \$9

ristretto ou descafeinado

Heineken \$15

Nikko Sushi Session Ipa \$35

por Cervejaria Odin

Caipivodka \$28

Caipisaquê \$30

Caipi Importada \$36

vodka ou saquê

Wasabi Gin \$34

com tônica citrus

Azuma Kirin \$29 | \$115

Hakushika \$51 | \$210