

# ESPECIAIS DO SUSHIBAR

## Combinado do Chef

peças selecionadas do dia

18 peças  
36 peças

\$149  
\$278

**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) \$93**  
sashimi de salmão em quatro  
variações: roast, spice, trufado e  
simples



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

**Tataki Morno \$69**  
peixes em cubo temperados  
com shoyu, limão e azeite  
quente



**Tartar de Atum \$54**  
atum picado com ova massagô,  
cebolinha e gergelim, servido  
como topping de arroz

**Roast Sashimi (14) \$59**  
atum e salmão maçaricados  
com teriyaki



**Spice Sashimi (7) \$36**  
sashimi de peixe branco ou  
salmão com azeite quente em  
panko apimentado



# ESPECIAIS DO SUSHIBAR

**Mariella Roll (8) \$39**  
enrolado de shimeji e nirá com  
salmão por fora

**Leblon Roll (8) \$34**  
enrolado frito sem arroz de  
salmão com aspargos, nirá e  
cream cheese

**TW Maki (8) \$37**  
enrolado de camarão empanado  
e abacate com spice de peixe  
branco e redução de laranja



 **TW Vegetariano (8) \$41**  
enrolado de abacate e shītake  
com spice de abobrinha e  
castanha caramelada

**Diego Roll (8) \$48**  
enrolado sem arroz de harumaki  
de salmão com shītake e  
camarão empanado



**Chitarelli Roll (8) \$45**  
enrolado de hadock com  
camarão empanado, cream  
cheese e ova por fora



# ENTRADAS

**Misoshiru** \$14

 **Nirá** \$33

 **Harumaki** (2) \$24  
rolinho primavera de legumes

**Harumaki**  
**de camarão** (2) \$32  
com cream cheese e acelga

 **Shītake** \$37

 **Shimeji** \$37



**Sunomono** \$35  
com kani

**Sunomono Misto** \$42

**Espetinho de Lula** \$23  
com alho-poró e molho agri-doce

**Espetinho**  
**de Camarão** \$25  
com alho-poró e molho agri-doce





# QUENTES ESPECIAIS

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



**Torimandju** (6) \$36  
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** \$96  
salmão grelhado com teriyaki e macarrão de cogumelos com azeite trufado

**Batayaki** \$62  
fatias de mignon mal passado com molho ponzu, gengibre e pimenta dedo de moça

**Sakana Tsumami** \$71  
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** \$44

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

## **Yakimeshi de Frutos do Mar** \$79

## **Gyukatsu** \$79

filet mignon à milanesa com arroz colorido

## **Gyukatsudon** \$79

filet mignon à milanesa adocicado sobre arroz

## **César Sakana** \$89

peixe grelhado com molho agri-doce e arroz com nirá

## **Shake Nikko** \$96

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** \$62

**Filé Mignon** \$77

**Frutos do Mar** \$90

**Camarão** \$95



# CLÁSSICOS DO SUSHIBAR

**Sushi Simples** (10) \$57  
5 duplas variadas

**Sushi Especial** (14) \$80  
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) \$81

**Sashimi de Atum** (20) \$85

**Sashimi de Salmão** (20) \$93

**Sashimi Especial** (30) \$109

**Salmão Ice** (12) \$47  
salmão com cream cheese

**Salmão Ice Top** (12) \$51  
maçaricado com teriyaki



**Tirashi Nikko** \$116  
arroz coberto com sashimis  
variados

Trocas de peixes por atum e salmão  
terão um acréscimo de 15%



# CLÁSSICOS DO SUSHIBAR

**Tekkamaki (8) \$21**

**Califórnia Roll (8) \$22**

**Filadélfia (8) \$23**

**Hot Filadélfia (8) \$23**

**Batera de Salmão (8) \$35**  
uramaki de salmão com cream  
cheese

**Ebiten Roll (8) \$41**  
camarão empanado e ova por  
fora

**Temaki de Atum \$22**

**Temaki de Salmão \$24**

**Temaki de Filadélfia \$25**

**Temaki de Salmão Skin \$27**

**Temaki de Hot Filadélfia \$31**

**Crie o seu!**



# COMBINADOS



**Vegetariano** (20) \$86

peças variadas

**Salmão** (20) \$99

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

**Natsu** (38) \$188

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) \$96

6 sushi, 12 sashimi e 3 tekka

**Simples** (32) \$143

12 sushi e 20 sashimi

**Hikari** (46) \$199

12 sushi, 20 sashimi e 14 makimono

**Especial** (70) \$265

18 sushi, 24 sashimi e 28 makimono

**Nikko** (110) \$396

24 sushi, 48 sashimi e 38 makimono

**Monte o seu!**

Trocas de peixes por atum e salmão  
terão um acréscimo de 15%



# SOBREMESAS

**Sorvete de Creme** \$22  
servido com calda de chocolate quente

**Torta Mousse** \$29  
servida com sorvete e calda de chocolate quente

**Brownie** \$29  
servido com sorvete e calda de chocolate quente

**Torta de Morango** \$29  
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) \$28



# BEBIDAS

**Água** \$6

**Refrigerante** \$8

**Schweppes** \$9

**Mate Leão** \$8

**IceTea** \$9

**Suco DelValle** \$9

**Café Nespresso** \$7  
ristretto ou descafeinado

**Heineken** \$13

**Nikko Sushi Session Ipa** \$33  
por Cervejaria Odin

**Caipivodka** \$26

**Caipisaquê** \$28

**Caipi Importada** \$36  
vodka ou saquê

**Wasabi Gin** \$30  
com tônica citrus

**Azuma Kirin** \$29 | \$110

**Hakushika** \$49 | \$199