

ESPECIAIS DO SUSHIBAR

Combinado do Chef

peças selecionadas do dia

18 peças
36 peças

\$149
\$269

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 \$86
peixe grelhado com arroz de cogumelos e nirá com palha de alho-poró



Salmão do Álvaro \$92
salmão grelhado com teriyaki e macarrão de cogumelos com azeite trufado

Batayaki \$57
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 \$75

Gyukatsu \$74

filet mignon à milanesa com arroz colorido

Gyukatsudon \$74

filet mignon à milanesa adocicado sobre arroz

César Sakana \$82

peixe grelhado com molho agri-doce e arroz com nirá

Shake Nikko \$92

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 \$75

Frutos do Mar \$90

Camarão \$95

CLÁSSICOS DO SUSHIBAR

Sushi Simples (10) \$49
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) \$79

Sashimi de Atum (20) \$82

Sashimi de Salmão (20) \$89

Sashimi Especial (30) \$106

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) \$190

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) \$193

12 sushi, 20 sashimi e 14 makimono

Especial (70) \$259

18 sushi, 24 sashimi e 28 makimono

Nikko (110) \$388

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

Stella Artois \$13

Cerveja Odin \$32

Caipivodka \$26

Caipisaquê \$28

Caipi Importada \$36
vodka ou saquê

Wasabi Gin \$30
com tônica citrus

Azuma Kirin \$28 | \$99

Hakushika \$48 | \$185