

ESPECIAIS DO SUSHIBAR

Combinado do Chef

peças selecionadas do dia

18 peças
36 peças

\$139
\$253

Marra Roll (4) \$32
enrolado de salmão
com camarão empanado,
nirá, cream cheese e teriyaki
maçaricado



**Atum com
Foie Gras (2) \$48**

Salmão e Figo (4) \$32
tartar de salmão sobre telha de
harumaki com figo em calda,
leve pimenta japonesa e
gergelim



**Nama Tamago
Sushi (2) \$30**
sushi de salmão com ova
massagô e gema de ovo de
codorna maçaricada

Kari Kari (2) \$30
enrolado de salmão
com tartar de salmão e ova
massagô e crocante de soja



ESPECIAIS DO SUSHIBAR

Sashimi Mix (20) \$89

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



Ceviche \$46

nossa versão para o ceviche, com redução cítrica



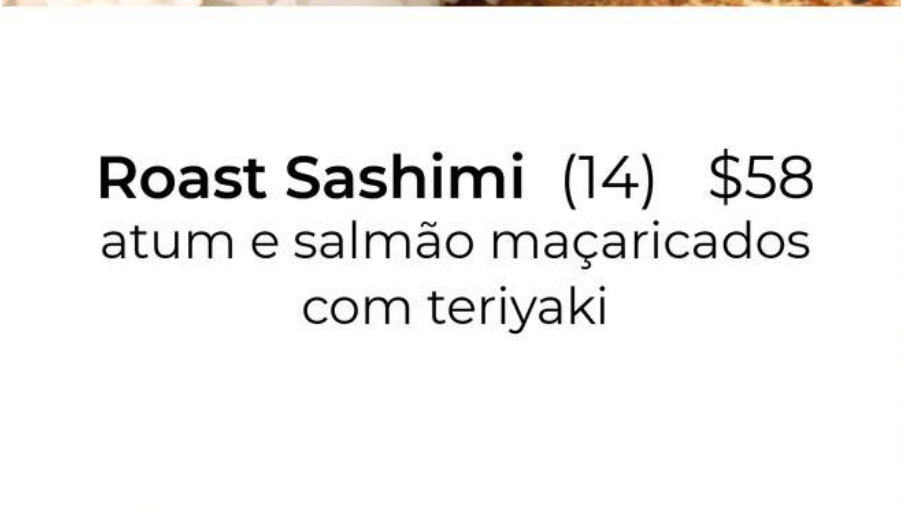
Tataki Morno \$69

peixes em cubo temperados com shoyu, limão e azeite quente



Tartar de Atum \$52

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



Roast Sashimi (14) \$58

atum e salmão maçaricados com teriyaki



Spice Sashimi (7) \$35

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

ESPECIAIS DO SUSHIBAR

Mariella Roll (8) \$38
enrolado de shimeji e nirá com
salmão por fora

Leblon Roll (8) \$32
enrolado frito sem arroz de
salmão com aspargos, nirá e
cream cheese

TW Maki (8) \$35
enrolado de camarão empanado
e abacate com spice de peixe
branco e redução de laranja



 **TW Vegetariano (8) \$39**
enrolado de abacate e shītake
com spice de abobrinha e
castanha caramelada



Diego Roll (8) \$45
enrolado sem arroz de harumaki
de salmão com shītake e
camarão empanado



Chitarelli Roll (8) \$42
enrolado de hadock com
camarão empanado, cream
cheese e ova por fora

ENTRADAS

Misoshiru \$14

 **Nirá** \$30

Harumaki (2) \$22
rolinho primavera de legumes

 **Harumaki**
de camarão (2) \$28
com cream cheese e acelga

 **Shītake** \$37

 **Shimeji** \$37



Sunomono \$32
com kani

Sunomono Misto \$39

Espetinho de Lula \$21
com alho-poró e molho agri-doce

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



QUENTES ESPECIAIS

 **Tori de cogumelo** (3) \$24
gyōza de shītake e shimeji



Torimandju (6) \$34
gyōza de frango, especialidade da casa, grelhado com molho de laranja, gengibre e pimenta shitimi



Peixe com Arroz Maluco \$82
peixe grelhado com arroz de cogumelos e nirá com palha de alho-poró



Salmão do Álvaro \$89
salmão grelhado com teriyaki e macarrão de cogumelos com azeite trufado

Batayaki \$53
fatias de mignon mal passado com molho ponzu, gengibre e pimenta dedo de moça

Sakana Tsumami \$69
peixe, lula e camarões com temperos e saquê no papel laminado

Nikko Ramen \$75
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 \$70

Gyukatsu \$72

filet mignon à milanesa com arroz colorido

Gyukatsudon \$72

filet mignon à milanesa adocicado sobre arroz

César Sakana \$78

peixe grelhado com molho agri-doce e arroz com nirá

Shake Nikko \$89

salmão grelhado com molho de maracujá e arroz com shimeji



Tendon \$75

camarão empanado adocicado sobre arroz

PRATOS QUENTES



Tempurá Udon \$75
sopa com macarrão, camarões e
legumes empanados

 **Yassai Tempurá** \$45
legumes empanados

Ebi Tempurá \$109
6 camarões VG empanados

Tempurá Misto \$129
6 camarões VG e legumes
empanados



Yakisoba

 **Vegetariano** \$62

Filé Mignon \$70

Frutos do Mar \$85

Camarão \$90



CLÁSSICOS DO SUSHIBAR

Sushi Simples (10) \$48

5 duplas variadas

Sushi Especial (14) \$80

7 duplas variadas

Sushi Nikko (24) \$135

12 duplas variadas

Sushi SP (2) \$25

sushi de salmão com azeite
trufado e limão siciliano



Sashimi Simples (20) \$76

Sashimi de Atum (20) \$79

Sashimi de Salmão (20) \$86

Sashimi Especial (30) \$99

Salmão Ice (12) \$47

salmão com cream cheese

Salmão Ice Top (12) \$51

maçaricado com teriyaki



Tirashi Nikko \$109

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) \$38
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) \$180

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) \$89

6 sushi, 12 sashimi e 3 tekka

Simples (32) \$133

12 sushi e 20 sashimi

Hikari (46) \$183

12 sushi, 20 sashimi e 14 makimono

Especial (70) \$249

18 sushi, 24 sashimi e 28 makimono

Nikko (110) \$378

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 \$20
servido com calda de chocolate quente

Torta Mousse \$25
servida com sorvete e calda de chocolate quente

Brownie \$25
servido com sorvete e calda de chocolate quente

Torta de Morango \$26
especialidade da casa, base de sucrilho com recheio de ricota e creme de leite fresco, mais calda natural de morango



Frutas
Carameladas (3) \$22
banana, maçã ou morango

Frutas Carameladas
com Sorvete (3) \$25

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 \$24

Caipisaquê \$27

Caipi Importada \$34
vodka ou saquê

Azuma Kirin \$27 | \$99

Hakushika \$48 | \$185