

# ESPECIAIS DO SUSHIBAR

## Combinado do Chef

peças selecionadas do dia

18 peças

\$156

36 peças

\$291

### Marra Roll (4) \$34

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



### Atum com Castanha (2) \$32

castanha caramelada

### 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

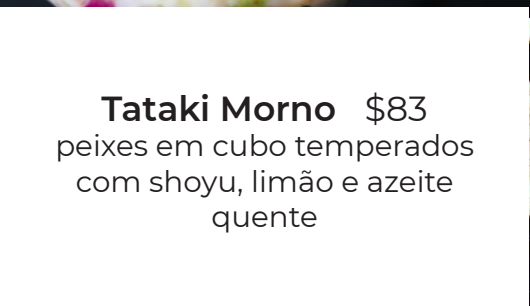
## **Sashimi Mix (20) \$112**

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



## **Ceviche \$57**

nossa versão para o ceviche, com redução cítrica



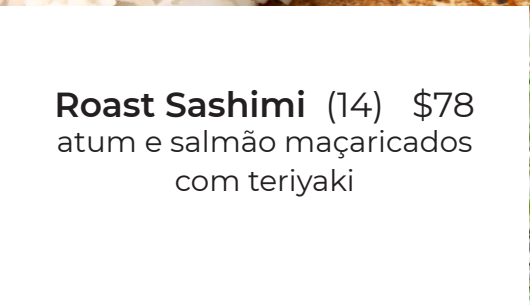
## **Tataki Morno \$83**

peixes em cubo temperados com shoyu, limão e azeite quente



## **Tartar de Atum \$63**

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



## **Roast Sashimi (14) \$78**

atum e salmão maçaricados com teriyaki



## **Spice Sashimi (7) \$42**

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** \$27  
com alho-poró e molho agri-doce

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



# QUENTES ESPECIAIS



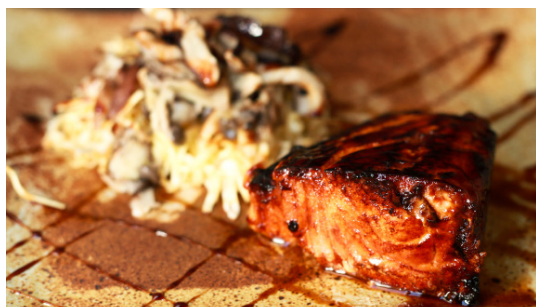
**Tori de cogumelo** (3) \$26  
gyōza de shītake e shimeji



**Torimandju** (6) \$40  
gyōza de frango, especialidade da casa, grelhado com molho de laranja, gengibre e pimenta shitimi



**Peixe com Arroz Maluco** \$103  
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** \$88  
fatias de mignon mal passado com molho ponzu, gengibre e pimenta dedo de moça

**Sakana Tsumami** \$92  
peixe, lula e camarões com temperos e saquê no papel laminado

**Nikko Ramen** \$85  
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** \$92

filet mignon à milanesa com arroz colorido

## **Gyukatsudon** \$92

filet mignon à milanesa adocicado sobre arroz

## **César Sakana** \$96

peixe grelhado com molho agri-doce e arroz com nirá

## **Shake Nikko** \$106

salmão grelhado com molho de maracujá e arroz com shimeji



## **Tendon** \$84

camarão empanado adocicado sobre arroz



# PRATOS QUENTES



**Tempurá Udon** \$84  
sopa com macarrão, camarões e legumes empanados

 **Yassai Tempurá** \$49  
legumes empanados

**Ebi Tempurá** \$129  
6 camarões VG empanados

**Tempurá Misto** \$155  
6 camarões VG e legumes empanados



## Yakisoba

 **Vegetariano** \$74

**Filé Mignon** \$89

**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) \$95

**Sashimi de Atum** (20) \$99

**Sashimi de Salmão** (20) \$109

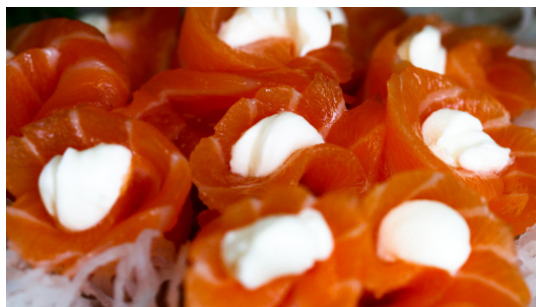
**Sashimi Especial** (30) \$129

**Salmão Ice** (12) \$55

salmão com cream cheese

**Salmão Ice Top** (12) \$59

maçaricado com teriyaki



**Tirashi Nikko** \$136

arroz coberto com sashimis  
variados

Trocas de peixes por salmão terão um  
acrécimo de 15%



# CLÁSSICOS DO SUSHIBAR

**Tekkamaki** (8) \$23

**Califórnia Roll** (8) \$24

**Filadélfia** (8) \$25

**Hot Filadélfia** (8) \$25

**Batera de Salmão** (8) \$40  
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) \$98  
peças variadas

**Salmão** (20) \$116  
4 sushi de salmão, 10 sashimi de  
salmão, 4 hot filadélfia e  
2 karikari

**Natsu** (38) \$213  
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) \$108  
6 sushi, 12 sashimi e 3 tekka

**Simples** (32) \$159  
12 sushi e 20 sashimi

**Hikari** (46) \$223  
12 sushi, 20 sashimi e  
14 makimono

**Especial** (70) \$298  
18 sushi, 24 sashimi e  
28 makimono

**Nikko** (110) \$456  
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

**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 ou morango

**Frutas Carameladas**  
**com Sorvete** (3) \$31



# BEBIDAS

**Água** \$7

shot de limão \$2

**Refrigerante** \$9

**Schweppes** \$10

**Mate Leão** \$8

**IceTea** \$10

**Suco Integral** \$12

uva ou laranja

**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