

# ESPECIAIS DO SUSHIBAR

## Combinado do Chef

peças selecionadas do dia

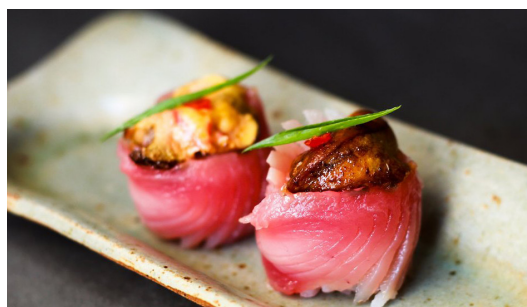
18 peças

\$139

36 peças

\$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

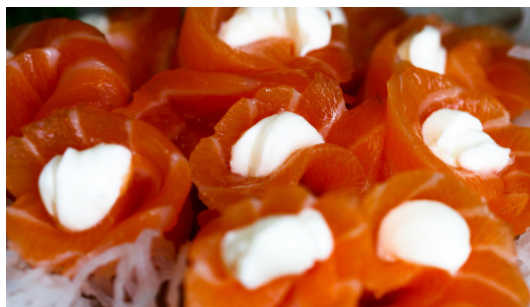
**Sashimi Especial** (30) \$99

**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