

SUSHIRYORE

A experiência gastronômica à vontade do Sumô



ENTRADAS QUENTES

Shimeji Butter

Cogumelos Shimeji puxados na manteiga e Shoyu

Shitake Butter

Cogumelos Shitake puxados na manteiga e Shoyu

Nirá

Cebolinha japonesa puxada em especiarias

Harumaki de Queijo

Rolinho primavera de massa fina crocante com recheio de queijo (acompanha molho Agridoce)

Harumaki de Legumes

Rolinho primavera de massa fina crocante com recheio de mix de legumes (acompanha molho Agridoce)

Tempurá de Legumes

Mix de legumes empanado ao estilo japonês

Quiabo Grelhado

Quiabos em manteiga de missô com limão siciliano

Minikon

Mini milhos grelhados com temperos especiais e toque de curry

Guiozá

Pastel chinês cozido no vapor levemente corado na chapa (Opções: Suíno ou Vegetariano)

Missoshiro

Sopa de soja com tofu e cebolinha

Okonomiyaki

Panqueca japonesa com legumes ou peixe branco

Edamame

Feijão de soja japonesa servido com flor de sal

Sea Taste

Lula, polvo e shimeji marinados em molho especial kozu



ENTRADAS DE CAMARÃO

Camarão ao Molho de Mel

Camarões empanados puxados em molhos à base de mel e especiarias

Tempurá de Camarão

Camarões selecionados envoltos em massa especial de tempurá (acompanha molho Agridoce)

Camarão Imperial

Camarões selecionados envoltos em creme especial de queijo e massa à base de batata condimentado em empanamento crocante (acompanha molho Jack Daniel's)

Shrimp Deli

Massa fina e crocante com tartar de camarão levemente apimentado

ENTRADAS SUSHI BAR ■

Hana Shakê

Sashimi de salmão com molho especial da casa e chips de batata doce

Tataki de Salmão

Salmão em cubos com molho Tataki, salpicado com cebola, cebolinha e gergelim

Ceviche de St. Peter

Peixe branco marinado em molho cítrico com pimenta biquinho, cebola roxa e especiarias

Tartar de Atum

Atum em corte especial com Guacamole da casa

CORTES ESPECIAIS SUSHI BAR ■

SASHIMIS

Atum

Hamachi

Robalo

Salmão

Misto

(Salmão, Robalo e Atum com finas lascas de limão)

Maçaricados:

Atum

Hamachi

Salmão

USSUZUKURIS

Salmão

Finas fatias de salmão com azeite trufado, raspas de limão siciliano e flor de sal

Ussuzukuri de Hamachi

Peixe branco especial e ovas negras com especial molho Ponzu



SUSHIS ■

NIGIRIS

Salmão

Tradicional bolinho de arroz moldado à mão sob salmão

Salmão Maçaricado c/ Alho Poró

Tradicional bolinho de arroz moldado à mão sob salmão maçaricado com top de maionese de wassabi e crispy de alho poró

Salmão c/ Laranja Flambada

Tradicional bolinho de arroz moldado à mão sob salmão maçaricado com top de laranja flambada

Nigiri de Barriga de Salmão

Bolinho de arroz em especial corte de salmão

Skin c/ Limão Siciliano

Tradicional bolinho de arroz moldado à mão sob pele de salmão e fatia de limão siciliano

Siciliano

Tradicional bolinho de arroz moldado à mão sob salmão com raspas de limão siciliano, azeite trufado e flor de sal

Camarão

Tradicional bolinho de arroz moldado à mão sob camarão cozido no vapor com ovas de massago e cebote



DIOH

Salmão

Especial sushi de arroz com salmão, top de tartar de salmão, cream cheese e cebolinha

Salmão Maçaricado

Especial sushi de arroz com salmão maçaricado, top de tartar de salmão, cream cheese e Teriyaki

Amêndoas

Sushi de arroz com salmão, top de cream cheese e amêndoas laminadas com molho teriyaki

ESPECIAIS SUMÔ ■

Camarão Grill

Sushi grelhado com top de camarão, cebola e molho teriyaki

Salmon Stick

Cream cheese envolto em salmão com chutney de maracujá e finalização de gergelim

Pine Shimeji

Sushi com top de shimeji e abacaxi glaceado

Tartar Massago Crispy

Roll crocante de flocos de arroz com top de tartar de peixe branco e ovas



Tartar Tuna Crispy

Roll crocante de flocos de arroz com top de tartar de atum e ovas

Hii Aoi

Especial camarão empanado com temperos e especiarias, envolto em salmão cortado finamente com toque de kimuchi

Byakko

Camarão empanado envolto em sashimi de peixe branco levemente apimentados



Yakuza

Especial roll de camarões empanados com salmão e ovas

Gokudo

Especial roll de St. Peter empando com leve toque apimentado

Shake Skin

Especial roll com creme de salmon skin e teriyaki

TRADICIONAIS

Philadelphia

Tradicional suhsi de salmão e cream cheese

Mosaico

Sushi com formato em mosaico recheado com salmão e cream cheese

Tomato Maki

Sushi tradicional recheado com tomate confitado, cream cheese e rúcula

Califórnia

Tradicional de kani, pepino e manga

Kappa Maki

Tradicional sushi com pepino

Kani Maki

Tradicional sushi com kani

Salmon Maki

Tradicional sushi de salmão

HOTS

Hot Philadelphia

Tradicional roll empanado com salmão e cream cheese

Hot Cream

Sushi com empanamento crocante, recheado de salmão, top de cream cheese, teriyaki e cebolete

Hot Tomato

Sushi com empanamento crocante, recheado de salmão, top de tomate cereja apimentado com teryiaki

Hot Salmão c/ Alho Poró

Roll de massa filó com recheio de pasta de salmão e top de alho poró crispy

Shake Midori

Tempurá de couve com pasta especial de salmão com molho teriyaki

DOCES

Abacaxi Brullé

Finas lascas de abacaxi com caramelo maçaricado

Hot Cinnamon

Sushi de banana e canela com top de Nutella

Pineapple Coconut

Sushi de abacaxi glaceado com coco, leite condensado e canela

Harumaki de Doce de Leite

Rolinho frito com recheio de doce de leite e calda de chocolate quentinha

Banana Flambada

Bananas maçaricadas em calda flambé, farofa crocante e chantilly