

CARDÁPIO



ENTRADAS

Sunomono.....	R\$ 35,00
Sunomono Kaito.....	R\$ 73,00
Tataki poro	R\$ 79,00
Edamame	R\$ 39,00

MENU DEGUSTAÇÃO (Omakase)

Sequência de 5 Pratos Especiais do Chef consulte o garçon.....	R\$155,00
---	-----------

COGUMELOS

Shimeje	R\$ 61,00
Shimeje com salmão.....	R\$ 91,00
Shimeje frutos do mar.....	R\$ 95,00

TEMAKI (CONE)

Califórnia Arroz, alga, kanikama, manga e pepino ...	R\$ 35,00
Tuna Atum, arroz, alga, cebolinha	R\$ 38,00
Philadelphia Salmão, arroz, alga, cream cheese e cebolinha	R\$ 46,00
Salmão Arroz, alga e cebolinha	R\$ 45,00
Salmão Grelhado Arroz, alga, cream cheese e molho tare	R\$ 46,00
Skin Arroz, alga, Tare, cream cheese e cebolinha ..	R\$ 35,00
Ebi-te Arroz, alga, camarão empanado, tare e pepino	R\$ 45,00
Vegetariano Arroz, alga, shitake ou shimeji, pepino e alho poro	R\$ 38,00
Nate Salmão, camarão, arroz, cream cheese, cebolinha, alho poro	R\$ 69,00
Biel Salmão, cream chesse, gengibre, pimenta sriracha	R\$ 45,00

CARPACCIO

Fatias finas de peixe cru com especiarias e temperos diversos.

SALMÃO: 15 fatias de salmão, azeite trufado, limão siciliano, ovas de massago	R\$ 91,00
ROBALO: 15 fatias de robalo, limão taithi, ovas de uasabi, molho do chef	R\$ 79,00
POLVO: 15 fatias polvo, ovas de massago, molho curry.....	R\$ 82,00
ATUM: 15 fatias atum, molho dijon, flor de-sal	R\$ 79,00
MIX: 5 fatias salmão, 5 fatias atum, 5 fatias, peixe regional, azeite trufado, limão siciliano, flor de-sal....	R\$ 89,00
FUNDO DO MAR: Fatias finas de salmão, robalo, atum, camarão, polvo, azeite de trufas, flor de sal e ovas de massago.....	R\$140,00

SASHIMIS

Salmão, atum, robalo, polvo, camarão

16 fatias mix	R\$ 85,00
25 fatias mix	R\$105,00
Você escolhe: 16 fatias	R\$ 95,00
Você escolhe: 25 fatias	R\$ 130,00

URAMAKI 8 unidades

Enrolados grossos com arroz por fora

Califórnia kanikama manga ou abacate e pepino ...	R\$ 31,00
Salmão cream chesse.....	R\$ 41,00
Ebi camarão cozido e pepino.	R\$ 39,00
Salmão-skin com molho tare e cream chesse	R\$ 37,00

URAMAKI ESPECIAIS 8 unidades

Kaito - Salmão maçaricado, camarão empanado, cream cheese, azeite e crispy de couve	R\$ 51,00
Do chef - Camarão empanado, salmão, ova de massago, pimenta sriracha, azeite trufado, cristal de sal.	R\$ 52,00
Uramaki especial de kani - Salmão maçaricado, kani, abacate e cebolinha	R\$ 49,00
Uramaki especial de atum - Camarão empanado cream chesse, atum, geléia de pimenta e gergelim	R\$ 49,00

TEMPURÁ

Camarão

6 camarões G empanados na farinha Panko e crisp de batata doce.....	R\$ 54,00
--	-----------

Tigrado

4 Camarões G envoltos no salmão empanado na farinha panko e tare	R\$ 58,00
---	-----------

TEPPAN

Salmão grelhado no azeite servido na cama de crisp de alho poro com arroz de sushi	R\$ 80,00
---	-----------

Atum na crosta de gergelim servido na cama de crisp de alho poró e ovas de massago	R\$ 78,00
---	-----------

Tiraditos de filé de atum levemente maçaricado com molho de ostras laranja e ovas de massago ..	R\$ 75,00
--	-----------

SUSHIS ESPECIAIS FLAMBADOS 6 unidades

Shake Camarão: empanado Salmão, cream chesse, cebolinha, tare	R\$ 61,00
Shake Shimeji: Salmão, cream chesse, cebolinha, tare	R\$ 59,00
Shake Mix: Camarão, shimeji.....	R\$ 57,00

HOSSOMAKI 8 unidades

Enrolados finos com alga por fora

Salmão maki: Arroz envolto em alga com recheio de salmão	R\$ 37,00
Teka maki: Arroz envolto em alga com recheio de atum	R\$ 33,00
Kani maki: Arroz envolto em alga com recheio de Kanikama.....	R\$ 30,00
California maki: Arroz envolto em alga com recheio de pepino, maga e kanikama	R\$ 28,00
Ebi maki: Arroz envolto em alga com recheio de camarão	R\$ 35,00

NIGUIRI 3 unidades

Bolinhos de arroz com peixe em cima.

Salmão	R\$ 29,00
Atum	R\$ 27,00
Kani.....	R\$ 23,00
Camarão.....	R\$ 28,00
Polvo	R\$ 27,00
Skin.....	R\$ 25,00

NIGUIRIS ESPECIAIS (TRIO)

Salmão, Salsa de Trufas, Raspas Siciliano e Ovas.....	R\$ 35,00
Salmão, Maçaricado Com Mel de Trufas.....	R\$ 35,00
Atum Com Molho de Ostras, Salsa de Trufas e Ovas.....	R\$ 35,00
Polvo Com Curry Thai, Salsa de Frutas e Ovas.....	R\$ 35,00
Vieira Maçaricada, Salsa de Trufas e Ovas.....	R\$ 52,00

SUSHI JOY 6 unidades

Sushi envolto com salmão

Ebi Salmão ,camarão e cream chesse	R\$ 47,00
Ebi especial Salmão maçaricado, camarão, cream chesse ,pimenta biquinho.....	R\$ 49,00
Maguro Salmão , atum e cebolinha	R\$ 45,00
Salmão, shimeji e cebolinha	R\$ 49,00
Salmão, cream chesse, geleia de maracujá.....	R\$ 44,00

HOT MAKIS 8 unidades

Enrolados empanados

Hot philadelphia Alga empanada com molho tare, cebolinha e gergelim por fora e salmão e cream chesse dentro	R\$ 47,00
---	-----------

Hot philadelphia ebi Alga empanada com molho tare, cebolinha e gergelim por fora , camarão, salmão e cream chesse dentro	R\$ 46,00
--	-----------

Hot especial de shimeji Hossomaki de Kani empanado com tartar de shitake ,molho tare e gergelim em cima.....	R\$ 45,00
--	-----------

Hot especial salmão Alga empanada, salmão, tare, geleia de maracujá ou pimenta.....R\$ 49,00

COMBINADOS

Sushi Kaito - 13 peças

1 nigui de atum, 1 nigui de camarão, 1 nigui de salmão, 1 nigui de peixe branco, 1 joy, 4 hossomakis e 4 huramakís	R\$ 79,00
--	-----------

Sushi Kaito especial - 20 Peças

2 nigui de salmão, 2 nigui de atum, 1 nigui de peixe branco, 1 nigui de camarão, 1 nigui de kani, 1 nigui de polvo, 4 hossomakis de atum, 4 hossomakis de salmão, 4 huramakís do chef....	R\$ 91,00
---	-----------

Sushi Kaito especialidades - 35 Peças

2 nigiri salmão com raspa de limão siciliano, 2 niguri de salmão trufado, 2 nigui de atum celado, 2 nigui de camarão, 2 nigui de polvo, 4 joy, 4 hossomaki de salmão, 4 hossomaki atum, 4 Uramaki do chef, 4 huramaki california, 5 hot salmão	R\$ 175,00
--	------------

Sushis e Sashimis de salmão - 22 peças

5 fatias de sashimi de salmão, 5 fatias de sashimi de salmão selado com azeite, 2 nigui de salmão, 4 hossomaki de salmão, 4 huramakís de salmão e 2 hots especial.....	R\$ 145,00
--	------------

Sushis Sashimis mix - 32 peças

5 fatias de sashimi de salmão, 5 fatias de sashimi de atum, 5 fatias de peixe branco, 1 nigui de camarão, 1 nigui de salmão, 1 nigui de atum, 2 joy com criske de couve, 4 huramakís a moda do chef, 4 hossomakis de salmão, 4 hots harumakis	R\$ 195,00
---	------------

Do chef - 55 peças

5 fatias de peixe regional, 5 fatias de salmão selado com palha de batata doce, 5 fatias sashimi de atum com flor de sal, 5 fatias de sashimi de polvo, 2 nigui salmão trufado, 2 nigui de atum selado, 2 joy, 2 joy camarão tempura, 2 joy crispy de couve, 2 joy shimeji, 5 hot de camarao, 4 baterá, 4 hot roll	R\$ 340,00
--	------------

BEBIDAS

Café expresso	
Café expresso (3 intensidades)	R\$ 8,00
Cappuccino (tradicional)	R\$ 9,00

Água sem gás.....	R\$ 7,00
Água com gás.....	R\$ 8,00
Refrigerantes.....	R\$ 9,00
Sucos.....	R\$ 15,00
Cerveja.....	R\$ 15,00

Drinks

Caipirinha	R\$ 20,00
Caipiroska (Absolut)	R\$ 28,00
Saquerinha	R\$ 25,00

Saquê

Massú Azuma Kirin Dourado (dose individual)	R\$ 23,00
Azuma kirin Dourado (garrafa)	R\$ 89,00

