



SEGUNDA A DOMINGO

Almoço
R\$95
Domingo
12h às 16h

Jantar
R\$115
17h às 23h
Domingo até 21h



ENTRADA + PRATO PRINCIPAL + SOBREMESA

ENTRADAS (1 escolha)

DADINHOS DE ARROZ COM SPICY SALMON 🌱 🍃 🍷 🍷

Arroz Crocante com salmão trufado batido com ovas de massago (ovas de peixe) - 2 unidades.

BROCOLI TEMPURA 🌱 🍃 🍷

Brocoli tempura (frito) com flor de sal e molho aioli de gergelim e mostarda.

HAND ROLL TEKA MAGURO 🌱 🍃 🍷 🍷

Temaki aberto com atum fresco em cubos, pepino, maionese kewpie, gergelim e cebolinha (2 unidades).

HAND ROLL YUZU SALMON 🌱 🍃 🍷 🍷

Temaki aberto com salmão em cubos, raspas de limão siciliano, maionese kewpie e crispy de harumaki.

PRATOS PRINCIPAIS (1 escolha)

TORI TERIYAKI BOWL 🌱 🍷

Frango salteado ao teriyaki com brócolis, pimentão, cebola, amendoim, cebolinha, gergelim, servido sobre arroz de sushi.

ARRUMADINHO ROOFTOP - BULGOGI 🌱 🍷

Shoulder steak em tiras salteado ao molho tarê com gergelim servido sobre arroz jasmim, acompanhado de saladinha de cenoura, alface romana, pepino e pêra ao molho kimchee.

CHAUFA DE CAMARÕES 🌱 🍃 🍷 🍷

Arroz frito na wok com camarões e vegetais (brócolis, couve-flor, cenoura, milho), castanha de caju com leve toque de shoyu.

WASABI VEGGIE FRIED RICE 🌱 🍃 🍷

Arroz Jasmim com vegetais na wok (ovo, cenoura, cebola, brócolis, milho doce, couve-flor), mayo de beni shoga (gengibre em vinagre de ameixa).

SAKE KUROMAI 🌱 🍃 🍷 🍷

Salmão assado ao forno carvão servido com arroz negro ao capim santo e gengibre, molho limão siciliano e ovas tobiko laranja e salada de brotos.

JAPANESE STEAK 🌱 🍃 🍷 🍷

Steak Shoulder (200gr) grelhado no forno a carvão robata servido com risoto de cogumelos Portobello, amêndoas, furikake de ameixa, tiras de alga nori e salsa trufada.

SOBREMESAS (1 escolha)

YAKI DE FRUTAS TROPICAIS 🌱 🍷

Ganache quente de chocolate branco e maracujá, crocante de especiarias, suspiro, frutas vermelhas e sorbet de manga San Paolo.

TORTA NEMESIS DE CHOCOLATE 🌱 🍷

Torta morna de chocolate super macia com avelãs tostadas e creme batido.