





ENTRADAS FRIAS

SUNOMONO

Pepino agridoce

CEVICHE

Mix de peixe marinado ao molho da casa

TRIO DE CEVICHE

Ao molho da casa, ao molho de maracujá e ao molho de ostra

TARTAR DE SALMÃO COM CHIPS

Com molho de ostra e crispy de couve

SALMÃO VULCANO

Com crispy de batata doce e molho ponzu

ENTRADAS QUENTES

MISSOSHIRO

Sopa de soja com tofu e cebolinha

EDAMAME

Grãos de soja ainda dentro da vagem

GYOZA TRADICIONAL . 4 und

Pastel japonês recheado com carne suína e legumes

ISCA DE PEIXE À MILANESA

ROLINHO PRIMAVERA . 2 und

Carne com legumes

CAMARÕES EBI FURAI . 4 und

Camarões recheados com cream cheese e alcaparras, empanados na panko

SUGESTÃO DO CHEFE

SERVIDO APENAS NO JANTAR

ENTRADA

KAIGARA

Flambado de shimeji e alho-poró

GYOZA DO CHEFE . 4 und

Gyoza cozido na frente do cliente, acompanhado de molho especial do chefe

VIEIRAS MAÇARICADAS . 2 und

Feitas na manteiga trufada e molho do chefe

HAND ROLL . 2 und

Salmão ou atum finalizado com alho-poró

PRATO PRINCIPAL

SALMÃO JŌKI

Barriga de salmão com ervas, cozido no vapor na frente do cliente. Acompanha batata bolinha e gohan

COMBINADO DO CHEFE . 21 und

Seleção dos melhores pescados, barriga de salmão, sashimi de atum, sashimi de polvo, sashimi de peixe branco, nigirizushi do chefe, jown e roll de atum



SALMÃO JŌKI



SASHIMI

SALMÃO, ATUM OU PEIXE BRANCO

POLVO

POLVO NO LIMÃO

SASHIMI PRIMAVERA

Sashimis de salmão com molho de maracujá e geleia de pimenta

SALMÃO SELADO ESPECIAL

Sashimis de salmão finalizados com avocado e sal negro

CARPACCIO DE SALMÃO

Ao molho de ervas

SALMÃO SELADO NA CROSTA DE GERGELIM

BARRIGA DE SALMÃO

A parte mais nobre do salmão, finalizada com sal rosa e um toque de limão siciliano

TEMAKI

SALMÃO, FILADÉLFIA, ATUM OU JOWN

KYO

Salmão empanado na panko, cream cheese e finalizado com molho tarê

MAKIZUSHI

TODOS COM 8 UNIDADES

FILADÉLFIA

Recheado com salmão e cream cheese

EBI TEM

Recheado com camarão tempura, cream cheese, salmão e molho tarê

ROMEU E JULIETA

Recheado com goiabada, cream cheese e morango

AVOCADO

Recheado com camarão crocante e finalizado com avocado e pimenta doce

DRAGON

Recheado com salmão picante, pasta de gengibre, pimenta shiraishi e crispy de batata doce

KYO

Feito com folha de arroz, camarão crocante, manga, cream cheese, salmão e gergelim

HOSSOMAKI

TODOS COM 6 UNIDADES

SHAKE MAKI

Recheado de salmão

TEKKA MAKI

Recheado de atum

JOWN

TODOS COM 4 UNIDADES

JOWN

JOWN COM GELEIA DE PIMENTA

JOWN SHIMEJI

Finalizado com shimeji e cebolinha

JOWN CODORNA

Finalizado com ovo de codorna maçaricado e sal negro

HOT

TODOS COM 8 UNIDADES

HOT FILADÉLFIA

Recheado com salmão e cream cheese

HOT COUVE

Recheado com salmão, cream cheese e crispy de couve

HOT CRUNCHY APIMENTADO

Recheado com salmão picado, cream cheese e pimenta

HOT PARADISE

Recheado com salmão, maionese, molho especial e finalizado com polvo



NIGIRIZUSHI

TODOS COM 2 UNIDADES

SALMÃO, ATUM, PEIXE BRANCO, KANI OU SKIN

BARRIGA DE SALMÃO, POLVO OU CAMARÃO

SALMÃO COM OVAS DE MASSAGO

COMBINADO DE SUSHI

SIMPLES . 16 und

3 tekka maki, 3 kappa maki, 4 califórnia e 6 nigirizushis variados

ESPECIAL . 30 und

6 tekka maki, 6 kappa maki, 4 califórnia, 4 filadélfia e 10 nigirizushis variados

COMBINADO DE SUSHI E SASHIMI

COMBINADO INDIVIDUAL . 15 und
5 sashimis de salmão, 4 filadélfia, 2 jown, 2 nigirizushis de salmão e 2 nigirizushis de peixe branco

COMBINADO DE SALMÃO . 24 und
8 sashimis de salmão, 6 shake maki, 4 filadélfia, 3 jown e 3 nigirizushis variados

COMBINADO ESPECIAL . 32 und
5 sashimis de salmão, 5 sashimis de peixe branco, 3 tekka maki, 3 shake maki, 4 jown, 4 filadélfia e 8 nigirizushis variados

COMBINADO KYO . 56 und
5 sashimis de salmão, 5 sashimis de atum, 5 sashimis de polvo, 5 sashimis de peixe branco, 6 tekka maki, 6 shake maki, 6 kappa maki, 8 filadélfia, 6 nigirizushis variados e 4 jown

PRATOS ESPECIAIS

ATUM MI CUIT

Acompanha spaghetti de pupunha, finalizado com molho parmesão e pipoca de quinoa

SALMÃO SELADO COM CROSTA DE NOZES

Acompanha spaghetti de legumes e arroz negro com toque de limão siciliano

TILÁPIA PANKO

Acompanha cogumelos e gohan de legumes



ATUM MI CUIT



PRATOS QUENTES

YAKISSOBA VEGETARIANO

Legumes com macarrão crocante

YAKISSOBA TRADICIONAL

Carne, frango e legumes com macarrão crocante

YAKISSOBA ESPECIAL

Carne, frango, camarão e legumes com macarrão crocante

TEPPAN SALMÃO

Acompanha spaghetti de legumes e gohan

TEPPAN MIGNON OU BIFE ANCHO

Acompanha spaghetti de legumes e gohan

TEPPAN TILÁPIA OU FRANGO

Acompanha spaghetti de legumes e gohan

SHITAKI COM LEGUMES NA MANTEIGA

SHITAKI, SHIMEJI E MOYASHI NA CHAPA

TEMPURA DE LEGUMES

LAMEN

Macarrão japonês, acompanhado de tempura, shitaki e ovo cozido

GOHAN

Porção de arroz japonês

YAKIMESHI DE FRANGO



BROWNIE NUTELLA

SOBREMESAS

TAÇA DE SORVETE

Creme, gengibre ou chocolate

BROWNIE NUTELLA

Acompanha sorvete de creme ou chocolate

PETIT GATEAU COM DOCE DE LEITE

Acompanha sorvete de creme ou chocolate

TEMPURA DE SORVETE

Creme, gengibre ou chocolate

GOIABINHA . 6 und

Morango ou doce de leite



GOIABINHA DE MORANGO



BEBIDAS

NÃO ALCOÓLICAS

REFRIGERANTE

ÁGUA MINERAL

Com gás ou sem gás

AQUARIUS FRESH

SODA ITALIANA

Cranberry, maçã verde ou morango

SUCO LATA

Pêssego ou goiaba

SUCO NATURAL LARANJA . copo

SUCO NATURAL MARACUJÁ . copo

SUCO INTEGRAL UVA . copo

LIMONADA . copo

LIMONADA . jarra 1L

CHÁ GELADO BATIDO . copo

Natural, cranberry, limão ou pêssego

CHÁ GELADO BATIDO . jarra 1L

Natural, cranberry, limão ou pêssego

BANCHA . chá quente . bule

CHÁ TWININGS

ÁGUA DE COCO NATURAL *sob consulta

CAFÉS

ESPRESSO

Roma, Ristretto, Descafeinado



MACCHIATO

CAPPUCCINO

CERVEJAS

CHOPP . caneca congelada 350 ml

CERVEJA LONG NECK

CERVEJAS ESPECIAIS

CERVEJA GARRAFA . 600 ml

DESTILADOS LICOR

WHISKY IMPORTADO 8 anos

WHISKY IMPORTADO 12 anos

VODKA NACIONAL

VODKA IMPORTADA

LIMONCELLO

LICOR 43

GIN IMPORTADO

SAKE NACIONAL

SAKE IMPORTADO



GIN TÔNICA E APEROL SPRITZ

COCKTAILS

CAIPIRINHA/SAQUERINHA NACIONAL

Limão, morango, kiwi, maracujá ou uva

CAIPIRINHA/SAQUERINHA/GIN IMPORTADA

Limão, morango, kiwi, maracujá ou uva

SANGRIA . taça

Vinho branco, vinho tinto ou sake

SANGRIA . jarra 1L

Vinho branco, vinho tinto ou sake

APEROL SPRITZ

APEROL SAKE

GIN TÔNICA

SAKE TÔNICA

NEGRONI

Gin, Campari e vermute

MOJITO