



KOSUSHI

Aperitivos para compartilhar

edamame ✓ vagem de soja verde no vapor com sal marinho	25	tempura tartar tempura de shissô, tartar de atum e ovas de capelin	25
shimeji ✓ cogumelos, abacaxi, dashi, shoyu e manteiga * opção vegana com margarina	26	ceviche na colher tilápia, cebola roxa, ovas de ikura e salsaõ	17
ebi spicy camarões no tempura com molho cremoso e apimentados	49	crab caranguejo, molho ponzu e sal rosa	69
black cod black cod marinado no missô, assado no forno	110	tamago furai ovo orgânico mollet (yamaguishi), empanado no salmão e farinha panko, ovas de ikura, azeite trufado e flor de sal. Servido sobre batata doce crocante	31
medalhão filé mignon (Beef Passion), molho agridoce e gergelim	55	tartar carapau carapau, gengibre, cebolinha, alho, ponzu e gema de codorna	42
ika furai calamares a dorê	33	tartar barriga barriga de salmão, molho de yuzu	45

Ussuzukuri

peixes cortados em finas fatias com molho ponzu

robalo	55	anchova negra	40
salmão	47	mix polvo, robalo e salmão com azeite apimentado	50

Sashimi especial

cortes de sashimi, servidos com molho - 7 fatias

atum limão, shoyu, óleo de gergelim	33	tilápia molho de pimenta vermelha	25
vieira azeite, sal negro, limão	51	lula limão e sal negro	38
polvo ponzu, ceboleto, pimenta dedo de moça	48		

Saladas

sunomono pepino, caranguejo, tempero agridoce	25
marinada finas fatias de salmão sobre rúcula marinadas em molho de limão siciliano e azeite	39
tuna atum selado, folhas verdes, molho de gergelim	42
polvo polvo, alface, rúcula e agrião com molho de páprica	55

Temakis

enrolado nas mãos

salmão salmão e cebolinha	20
atum avocado atum, kaiware, abacate, massagô	24
massagô ovas de massagô	24
ebi tempura camarão empanado com molho tarê	31
crab caranguejo, abacate, pepino, kaiware, ovas de massagô	33
ikura shissô folha de shissô e ovas de ikura	31
unagui folha de shissô e enguia com molho tarê	38

Sashimi

Nami 71

seleção de peixes do dia
(12 fatias)

Dyo 90

seleção de peixes especiais e frutos do mar
(12 fatias)

Do chef 225

seleção do chefe com peixes do dia, peixes
especiais, ovas e frutos do mar (25 peças)

Unitários

atun toro sob consulta	•	buri toro sob consulta	•
chu toro sob consulta	•	buri	10
atun kihada	8	carapau	9
atun bathi	10	polvo	13
salmão barriga	10	lula	12
robalo	15	arenque	14
serra	9	vieira	19

Sushi

Nami 58

seleção de peixes do dia
(7 unidades variadas)

Dyo 65

seleção de peixes especiais e frutos do mar
(7 unidades variadas)

Do chef 78

seleção do chef com os diferenciais do Kosushi
(7 unidades variadas)

Vegano ✓ 120

seleção do chef de sushis veganos
(7 unidades variadas)

Batera

sushi prensado, cortado em pedaços

anagô 55

barriga de meka curada
com molho tarê

crab 59

caranguejo, ovas de
massagô, abacate, maionese
japonesa e crispy

salmão 43

salmão, ovas de massagô
e crispy

Unitários

atun toro

sob consulta

chu toro

sob consulta

atun kihada

atun bathi

barriga especial

arenque

•

•

10

10

10

11

buri toro

sob consulta

buri

ikura codorna

karasumi codorna

linguado e gelatina

anagô

•

13

20

24

15

10

dyo shisso

dyo pepino

uni

unagui

polvo

vieira

22

12

17

22

18

18

Rolls

hot salmão alga, arroz, salmão e cream cheese no tempura	35	califórnia arroz, alga, salmão, pepino, manga e kani	30
shake maki barriga alga, arroz, salmão barriga	28	tekka maki ✓ alga, arroz, atum	24
ebi tempura shakê arroz, alga, camarão tempura, salmão e molho tarê	40	kappa maki alga, arroz e pepino	20
shake massagô arroz, alga, salmão, cebolinha, ovas de massagô	33	acelga massagô acelga, salmão, cebolinha e ovas de massagô	32
maguro arroz, alga, atum, cebolinha e gergelim	30	veggie maki ✓ alga, arroz, shiitake, quiabo, manga, abacate e pepino	25
tuna ebi maki alga, atum, camarão, massagô, pepino, manga, abacate	40	ume maki ✓ alga, arroz, umeboshi, shissô e pepino	20

Pratos quentes

yakissoba massa de Yakissoba, miolo de paleta (Beef Passion) em tiras e legumes	41	shogayaki miolo de paleta (Beef Passion) com molho de gengibre	41
salmão teppan no missô marinado no missô, acompanha batata doce grelhada	48	legumes teppan ou tempura legumes do dia grelhados ou no tempura	35
tenzaru macarrão frio de trigo sarraceno, molho a base de shoyu, camarão e legumes tempura	47	yakimeshi arroz com frango, camarão, ovo, shiitake, cenoura, vagem e cebola	20
toriyaki peito de frango (korin) com molho tarê	38	beringela su missô ✓ beringela grelhada no missô	25

“No Japão dizem que as tartarugas vivem dez mil anos e, por isso, são um símbolo de felicidade e bom agouro. Diz a lenda que as tartarugas adoram saquê, e os pescadores, quando as encontram em suas redes, não as devolvem ao mar sem antes oferecerem-lhes bastante saquê, por isso recebem o apelido de beberronas. Antigamente era bastante comum decorar um restaurante com desenhos de tartarugas, visando prosperidade e fregueses habituais, comendo e bebendo bastante saquê. KO significa tartaruga e também significa a excelência do número 1. Por isso chamamos nosso restaurante de Kosushi, porque oferecemos a excelência do mais delicioso sushi.”

– Taketo Okuda

Nosso menu segue a filosofia japonesa de trabalhar ao máximo com produtos sazonais e locais. No coração dessa prática está o fato de oferecer ingredientes da estação e que, por isso, estão em seu momento mais rico e saboroso. Bem-vindo ao Kosushi e ao nosso menu de verão.

KOSUSHI

R. Viradouro, 139 - Itaim Tel. 3167 7272

Av. Magalhães de Castro, 12.000 - 4º piso - Shopping Cidade Jardim Tel. 3552 7272

