ENTRADAS 「アペタイザー」

FRIAS 「コールド」

AJI POKE ..... R$ 36
Sashimi de atum ao estilo havaiano

CARPACCIO DE POLVO ..... R$ 36
Com azeite, balsâmico e dry missô com um toque de yuzu

CARPACCIO DE ST. PETER ..... R$ 36
Finas fatias de st.peter banhadas em molho ponzu com um toque de azeite e sal rosa do Himalaia

SALMÃO TATAKI ..... R$ 30
Salmão levemente selado no maçarico e marcado com molho de ervas

TARTAR DE SALMÃO ..... R$ 36
Com molho de wasabi e caviar

TRILOGIA DE ZENZAIS ..... R$ 36
Três entradas selecionadas pelo chef para surpreender seu paladar

TUNA SHISSÔ TARTAR (4 UNID.) ..... R$ 36
Atum (ou salmão) levemente picante com ovas de massagô sobre tempurá de shissô

USSUZUKURI ..... R$ 46
Finas fatias de peixe branco banhadas em molho ponzu

YELLOW TAIL
COM JALAPEÑOS ..... R$ 40
Ao molho yuzu shoyu

QUENTES 「ホット」

CALAMARES TATÁ ..... R$ 36
Lulas à dorê ao estilo TATÁ

EBI DINAMITE ..... R$ 36
Camarão em tempurá com dressing picante

EDAMAME ..... R$ 20
Soja cozida no vapor, temperada com sal rosa do Himalaia

GUIOZA ..... R$ 18
Dumpling de massa caseira recheado com lombo de porco

GUIOZA VEGANO ..... R$ 18
Dumpling de vegetais e nirá

NASU NO MISSÔ ..... R$ 28
Berinjela japonesa frita com molho à base de missô e gergelim

NEW STYLE SASHIMI ..... R$ 36
Fatias de salmão branqueadas com azeite quente e um toque de yuzu e óleo de gergelim

SHIMEJI BATAYAKI ..... R$ 26
Cogumelos shimeji salteados na manteiga

SUSHIBAR 「寿司バー」

	SUSHI (2 UNID.)	SASHIMI (5 FATIAS)
SALMÃO	R$ 16	R$ 18
SALMÃO SELVAGEM	R$ 18	R$ 20
BARRIGA DE SALMÃO	R$ 22	R$ 24
ATUM	R$ 20	R$ 22
ATUM COM FOIE GRAS	R$ 26	-
BURI	R$ 16	R$ 18
BURI TORO	R$ 22	R$ 24
PEIXES DA ESTAÇÃO (robalo, pargo, linguado ou beijupirá)	R$ 18	R$ 20
PEIXES HIKARI (serra, carapau ou cavala)	R$ 16	R$ 18
CAMARÃO	R$ 20	-
LULA	R$ 18	-
POLVO	R$ 16	R$ 18
VIEIRA	R$ 22	R$ 24
UNI	R$ 26	-
TOBIKÔ | MASSAGÔ	R$ 20	-
WAKAME (Algas marinhas temperadas)	R$ 16	-
IKURÁ (Ovas de salmão)	R$ 26	-
UNAGUI	R$ 28	-
TORO	R$ 30	R$ 36
ESPECIAL DO DIA	R$ 28	R$ 30

ESPECIAIS 「スペシャル」

BATERÁ SALMÃO (6 UNID.) ..... R$ 38
Sushi prensado de salmão com crocante de tempurá e tarê

BY LUIZINHO (2 UNID.) ..... R$ 22
Arroz envolto em peixe branco coberto com tartar de atum e ovas de massagô

BY LUIZINHO ESPECIAL (2 UNID.) ..... R$ 28
Arroz envolto em salmão coberto com ovas de salmão e gema de codorna

CRISPY RICE (4 UNID.) ..... R$ 30
Arroz crispy com fatias de atum, shissô e molho picante

VEGAN (6 UNID.) ..... R$ 24
Aspargo, pepino, gergelim, cebolinha, abacate e cenoura

TATÁ AVOCADO (8 UNID.) ..... R$ 36
Uramaki de atum, abacate e massagô com dressing levemente picante

COMBINADOS 「盛り合わせ」

SASHIMI MORIAWASE ..... R$ 40
12 fatias com 6 variedades de peixes e frutos do mar

SASHIMI ESPECIAL ..... R$ 90
26 unidades de sashimi de peixes variados e frutos do mar

TATÁ SINGLE ..... R$ 80
9 fatias de sashimi de peixes variados, 1 teka, ½ Califórnia e 5 nigiris

TATÁ ESPECIAL ..... R$ 120
12 fatias de sashimi de peixes e frutos do mar, 3 enrolados de peixes variados com ovas, abacate e cebolinha, 5 nigiris, ½ uramaki e 2 ovas

TATÁ DOUBLE ..... R$ 150
18 fatias de peixes variados, 2 hossomakis, 1 uramaki e 10 nigiris

TATÁ DOUBLE ESPECIAL ..... R$ 220
24 fatias de sashimi de peixes e frutos do mar, 6 enrolados de peixes variados com ovas, abacate e cebolinha, 10 nigiris, 1 uramaki e 4 ovas

MAKIROLLS 「巻ロール」

	TEMAKI (1 UNID.)	TOKYO TEMAKI (1 UNID.)	URAMAKI (8 UNID.)
SALMÃO	R$ 22	R$ 18	R$ 22
SKIN	R$ 24	R$ 20	R$ 24
ATUM	R$ 28	R$ 24	R$ 28
BURI COM JALAPEÑO	R$ 28	R$ 24	R$ 28
SPICY TUNA	R$ 32	R$ 26	R$ 32
SPICY TUNA CRUNCH	R$ 36	R$ 28	R$ 36
CALIFÓRNIA	R$ 18	R$ 14	R$ 18
EBITEN	R$ 36	R$ 28	R$ 36
SALMÃO ESPECIAL	-	-	R$ 28
NEW STYLE ROLL	R$ 22	R$ 18	R$ 22
TATÁ AVOCADO	R$ 36	R$ 28	R$ 36
ESPECIAL	-	-	R$ 36

***** HOSSOMAKIS

Será subtraído o valor de R$ 3 do uramaki equivalente

TEMPURÁ 「天ぷら」

TEMPURÁ DE VEGETAIS ..... R$ 36

TEMPURÁ MISTO ..... R$ 68

TEMPURÁ DE CAMARÃO ..... R$ 76

NOODLE BAR 「麺類」

MINI

TOKYO LAMEN ..... R$ 30.... R$ 40
Chachu, ovo, naruto, cebolinha e kisami nori (com shio, tonkotsu ou missô)

MINI

SPICY LAMEN TATÁ ..... R$ 46.... R$ 56
Vieira, camarão e lula com caldo picante

TEMPURÁ UDON ..... R$ 50
Clássico udon com tempurá

YAKISSOBA ..... R$ 40
Mignon, frango ou vegetais

WOK & GRILL 「鉄板焼き」

MERLUZA NEGRA ..... R$ 68
Com crosta de três pimentas e molho teriyaki balsâmico

SPICY SEA FOOD ..... R$ 80
Camarão, lula, vieira e vegetais salteados no wok com nosso molho picante

FRANGO TERIYAKI ..... R$ 40
Sobrecoxas de frango orgânico grelhadas ao teriyaki

SALMÃO GRELHADO ..... R$ 60
Com molho de shissô

* ACOMPANHAMENTOS

GOHAN ..... R$ 8

MISSÔ-SHIRU ..... R$ 10

SUNOMONO ..... R$ 12
Pepinos avinagrados com algas e toque de limão-siciliano

SOBREMESAS 「デザート」

HARUMAKI DE BANANA ..... R$ 20
Shissô e doce de leite argentino com gelato de baunilha e calda de maracujá

TATÁ CHOCOLATE TART ..... R$ 20
Torta chocolate belga 70% com sorvete de caramelo salgado

BOLAS DE GELATO ..... R$ 10
Gergelim, baunilha, matcha ou chocolate de baixa caloria

CHOUX CREAM ..... R$ 18
Acompanhado com gelato à sua escolha

SASHIMI DE FRUTAS ..... R$ 16
Seleção de frutas da época

MARZIPAN GANACHE DE CHOCOLATE ..... R$ 28
Torta de marzipan recheada com ganache de chocolate 70%

BEBIDAS 「飲み物」

SOFT DRINKS 「ソフトドリンク」

ÁGUA ..... R$ 6

ÁGUA COM GÁS ..... R$ 6

ÁGUA DE COCO ..... R$ 8

REFRIGERANTES ..... R$ 8

SUCO DE FRUTAS ..... R$ 10
Laranja, melancia, maracujá, limão, morango, kiwi, abacaxi, lima-da-pérsia e tangerina

SUCO DE TOMATE ..... R$ 14

ENERGÉTICO ..... R$ 16

ICE TEA ..... R$ 8

CHÁ-VERDE LIV® ..... R$ 8

BAN-CHÁ ..... R$ -

CAFÉ ESPRESSO ..... R$ 6

NESPRESSO®..... R$ 8
Espresso Liggero, Lungo Liggero, Descafeinado e Ristretto

ESPRESSO MACCHIATO ..... R$ 8

CERVEJAS 「ビール」

HEINEKEN® ..... R$ 10

STELLA® ..... R$ 10

CERPA® ..... R$ 14

SAPPORO® LONG NECK ..... R$ 22

ADNAMS GHOST SHIP® ..... R$ 22
Pale ale

SEA DOG WILD BLUEBERRY® .... R$ 22
Wheat ale

SHIPYARD EXPORT® ..... R$ 22
Blond ale

SHIPYARD ISLAND TIME® ..... R$ 22
Session ipa

SPIRITS 「スピリッツ」

VODKA IMPORTADA ..... R$ 26

WHISKY 12 ANOS ..... R$ 30

DRINKS 「ドリンク」

APEROL SPRITZ ..... R$ 26

CAIPIRINHA DE PINGA ..... R$ 18
Limão, morango, kiwi, abacaxi,
lima-da-pérsia ou lichia

CAIPIRINHA DE SAKE ..... R$ 18

CAIPIRINHA DE RUM ..... R$ 18

CAIPIRINHA DE
VODKA IMPORTADA ..... R$ 28

DAIKIRI ..... R$ 18

MOJITO ..... R$ 18

BLOOD MARY ..... R$ 26

MIDORI SOUR ..... R$ 26

COSMOPOLITAN ..... R$ 28

NEGRONI ..... R$ 30

GIM-TÔNICA ..... R$ 26

ORIENTAIS 「和風」

UMESHU (DOSE) 「梅酒」 ..... R$ 22

SAKE NACIONAL (DOSE) 「酒」 ..... R$ 20

SAKE PREMIUM IMPORTADO (DOSE) 「酒」 ..... R$ 26

* CONFIRA A NOSSA CARTA COMPLETA DE SAKES E VINHOS

MUITO OBRIGADO!

どうもありがとうございました！

TATA

SUSHI & NOODLE BAR

TATASUSHINOODLE

WWW.TATASUSHI.COM.BR

cielo