

M E N U





ENTRADAS

SALADA KAI R\$ 36

Brócolis kai-lan e beterraba grelhados, tomate confitado e queijo de cabra maturado.

EDAMAME R\$ 28

Soja japonesa coberta por pitadas de flor de sal.

TOAST DE MANJUBINHA R\$ 16

Pão artesanal, manjubinha frita, mayo de cebolinha tostada e salsa criolla.

TACO DE VIEIRA R\$ 27

Vieira salteada e tempurá de anchova finalizados com mayo de centolla e harussame, servido na folha de acelga.

CORAL DE VIEIRA R\$ 27

1 UNIDADE

Vieira Canadense grelhada na brasa com azeite defumado de ervas e mel fermentado.

TATAKI DE ATUM R\$ 39

Atum levemente selado, aspargos, manga grelhada e furikake artesanal.

EBI CHILLI R\$ 32

Tempurá de camarão finalizado com molhos sweet chili e sour cream.

CARPACCIO DE POLVO R\$ 59

Finas fatias de polvo, azeite defumado, aji amarillo e flor de sal.

TEMAKI ABERTO R\$ 64

A interação de ter a experiência japonesa a sua mesa. Atum, salmão, avocado e nori.

CAMARÃO KIMCHI R\$ 39

Camarões em conserva de kimchi grelhados na parrilla, com mayo de cebolinha tostada e de manjerição e finalizado com chips de mandioquinha.

TARTARES

SALMÃO TRUFADO R\$ 42

Salmão com azeite trufado e chips de mandioquinha e batata doce.

ATUM AVOCADO R\$ 54

Atum, abacate, ají amarillo e quinoa.

TAKO CRAB R\$ 64

Centolla, polvo, miso e purê de abacate.

IMAKAY TARTAR R\$ 49

Salmão, atum, vieira e maçã verde.

TUNA & SALMÃO R\$ 54

Tartar de atum e salmao trufado.



TEMAKIS

ATUM R\$ 27

SALMÃO R\$ 26

EBI FURAI R\$ 29

SPICE TUNA R\$ 29

CEVICHE

CLÁSSICO R\$ 36

Pescada branca, cebola roxa, coentro e leite de tigre.

TIERRA SAGRADA R\$ 38

Salmão, cebola roxa, coentro, emulsão de maracujá, crocantes de batatas doce e baroa.

MIXTO R\$ 45

Pescada branca, lula, camarão, polvo, cebola roxa e leite de tigre.

DEGUSTAÇÃO DE CECICHES R\$ 59

Prove cada um de nossos três ceviches, servidos em menor porção.

USSUZUKURI

SALMÃO R\$ 44

PESCADA BRANCA R\$ 51

SALMÃO TRUFADO R\$ 54

TIRADITOS

SIETE MARES R\$ 37

Salmão, tempura de camarão, mini banana grelhada e milho chulpi.

PESCA EM ALTO MAR R\$ 34

Pescada branca, tempura de nori, purê de ervas, romã e flor de sal.

TIERRA Y MAR R\$ 44

Atum, avocando, tempura de milho, crumble de bacon e mel fermentado.

SASHIMIS CONTEMPORÂNEOS

SALMÃO TORO TRUFADO R\$ 44

5 cortes de salmão selado, finalizado com salsa trufada, flor de sal e raspas de limão siciliano.

TUNA COM FOIE GRAS R\$ 59

4 cortes de atum sob foie gras, finalizado com shoyu doce.

TATAKI DE SERRA R\$ 32

5 cortes de peixe serra selado na parrilla com molho ponzu.

ATUM COM UNI R\$ 64

4 cortes de atum sob uni, servidos com nori selado na parrilla.

SASHIMIS TRADICIONAIS

5 U N I D A D E S

ATUM R\$ 32

SALMÃO R\$ 28

SALMÃO TORO R\$ 30

VIEIRA R\$ 44

ROBALO R\$ 24

CARAPAU R\$ 22

OLHO DE BOI R\$ 22

LINGUADO R\$ 23

PARGO R\$ 23

NAMORADO R\$ 24

POLVO R\$ 58

CENTOLLA R\$ 98

CONFIRA A DISPONIBILIDADE E
O VALOR DOS PESCADOS ABAIXO:

ATUM TORO

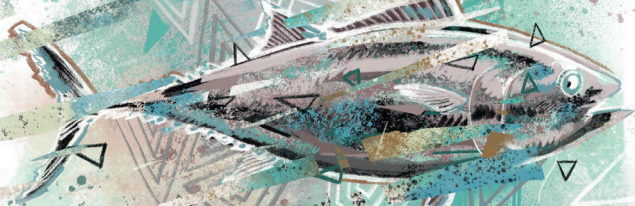
ATUM BLUEFIN TORO

SASHIMI IMAKAY

SASHIMI IMAKAY 20 cortes R\$ 155

SASHIMI IMAKAY 30 cortes R\$ 225

Pescados mais frescos do dia ao estilo
"OMAKASE".



SUSHI CONTEMPORÂNEO

D U P L A S

A LO POBRE R\$ 38

Wagyu levemente selado, finalizado com gema de ovo de codorna e flor de sal.

ATUM PANCA R\$ 26

Atum selado, salsa chalaca e ají panca.

SALMÃO ABURI COM AJÍ AMARILLO R\$ 24

Salmão selado com ají amarillo.

PEIXE BRANCO ACEVICHADO R\$ 22

Pescada branca sob salsa acevichada.

EBI MISO SPICY R\$ 31

Camarão com molho de miso picante.

DYO DE ATUM E FOIE GRAS R\$ 35

Envolto de atum com ovo de codorna, lichia e foie gras.

UNAGI E MEL FERMENTADO R\$ 48

Unagui com mel fermentado.

VIEIRA TRUFFE R\$ 36

Vieira selada no carvão e manteiga trufada.

SALMÃO TORO TRUFADO R\$ 26

Barriga de salmão finalizado com azeite trufado e flor de sal.

DYO DE CODORNA R\$ 30

Envolto de salmão com ovo de codorna e salsa trufada.



SUSHI FOIE GRAS

D U P L A S

ATUM R\$ 34

VIEIRA R\$ 42

WAGYU R\$ 43

UNAGI R\$ 50

SUSHIS TRADICIONAIS

D U P L A S

ATUM R\$ 24

SALMÃO R\$ 22

SALMÃO TORO R\$ 24

POLVO R\$ 36

EBI R\$ 33

ROBALO R\$ 22

LINGUADO R\$ 22

PARGO R\$ 22

VIEIRA R\$ 35

OLHO DE BOI R\$ 22

CARAPAU R\$ 20

CENTOLLA R\$ 49

UNAGI R\$ 43

IKURA R\$ 39

UNI R\$ 44

WAGYU R\$ 36

CONFIRA A DISPONIBILIDADE:

* **ATUM TORO**

* **BLUEFIN TORO**



GO VEGGIE

Opções vegetarianas ou veganas,
informe ao garçom.

TEMAKI VEGGIE R\$ 25

CEVICHE VEGGIE R\$ 34

DUPLA DE NIGURI DE SHITAKE R\$ 24

DEGUSTAÇÃO DE SUSHIS R\$ 49

5 UNIDADES

TEMPURA DE VEGETAIS R\$ 41





ENROLADOS

4 U N I D A D E S

SAN MARTIN R\$ 29

Uramaki recheado de avocado e camarão empanado, coberto com salmão, sob shoyu doce e crispy de cenoura.

WAGYU ROLL R\$ 34

Lâminas de wagyu seladas sob uramaki recheado com pepino e avocado acompanhados de molho de ovo pochê e shoyu.

FUTOMAKI SIRI MOLE R\$ 36

Maki recheado com tempurá de siri mole finalizado com mayo de alho e mel.

MAKI DE ATUM R\$ 32

Uramaki recheado com atum e aspargos, envolto de atum finalizado com alga wakame e ikura.

PARRILLA E FOGÕES

M A R E F O G O

ATUM E HUANCAÍNA R\$ 58

Atum preservado em molho anticuchero selado na parrilla acompanhado de molho huancaína e vagem grelhada.

CHAUFA ISLA CASCA R\$ 49

Arroz picante salteado com polvo, camarão, lambreta, vegetais, ovo e sour cream.

UDON CURRY VERDE R\$ 74

Udon, camarão, polvo, vieira, mexilhão, peixe branco na parrilla e ovo mole unidos por nosso curry verde artesanal.

PESCA, ACELGA E GOHAN R\$ 45

Peixe grelhado no fogo alto, acelga chinesa, gohan e molho riacho thuka.

POLVO ESTOFADITO R\$ 82

Polvo cozido a lenta temperatura e finalizado na parrilla, vagem e quiabos defumados e folhas cítricas.

PEIXE INTEIRO NA PARRILLA R\$ 63

Peixe branco do dia grelhado na parrilla, com berinjela assada lentamente e molho tártaro da casa.

LOMO SALTADO Y BAROA R\$ 57

Cubos de filé mignon salteados a fogo alto na wok, acompanhado de purê de mandioquinha.

BIFE ANCHO R\$ 54

Bife Ancho grelhado em fogo alto da parrilla com vegetais tostados e couve flor em conserva artesanal.





AS **ILUSTRAÇÕES** DE NOSSOS MENUS,
SÃO CRIAÇÕES EXCLUSIVAS DO ARTISTA
JULIAN GALLASCH PARA O NOSSO RESTAURANTE.



Imakay
SÃO PAULO