

COMBINADOS

Combinado 1 pessoa

(5 sashimis salmão, 3 sashimis atum, 3 sashimis peixe da estação, 1 sushi de atum, 1 sushi de salmão, 1 sushi de salmão selado, 1 sushi peixe da estação, 1 baterá, 1 jyo de salmão e 4 uramaki)

R\$ 76

Só salmão – R\$ 80

Combinado 2 pessoas

(10 sashimis salmão, 6 sashimis atum, 6 sashimis peixe da estação, 2 sushis de atum, 2 sushis de salmão, 2 sushis de salmão selado, 2 sushis peixe da estação, 2 baterá, 2 jyo de salmão e 8 uramaki)

R\$ 152

Só salmão – R\$ 160

Tirashi

(12 sashimis variados, camarão e ovas sobre shari acompanha nori)

R\$ 103

Combinado Sushi Misto

(2 sushis de atum, 2 sushis de salmão, 2 sushis peixe da estação, 2 jyo salmão, 4 uramaki e 4 hossomaki)

R\$ 99

Só salmão R\$ 101

Combinado Su

(1/2 carpaccio salmão ou 2 mini tartar, 2 sashimis de salmão, 2 sashimis de atum, 2 sashimis de peixe da estação, 6 sushis especiais do dia a escolha do chefe)

R\$ 132

Combinado Especial

(5 sashimis de barriga de salmão, 3 sashimis de polvo, 3 sashimis de atum, 1 sushi de camarão, 1 sushi de vieira, 1 jyo massago, 1 sushi buri tempurá, 1 jyo spice tuna, 1 dupla de baterá especial ½ hot roll)

R\$ 135

Combinado Especial – 2 pessoas

(10 sashimis de barriga de salmão, 6 sashimis de polvo, 6 sashimis de atum, 2 sushis de camarão, 2 sushis de vieira, 2 jyo massago, 2 sushis buri tempurá, 2 jyo spice tuna, 2 duplas de baterá especial, 1 hot roll)

R\$ 270

Combinado Salmão Especial

(5 sashimis de salmão, 3 sashimis de barriga de salmão, 3 sashimis de salmão selado, 1 sushi de salmão, 1 sushi de salmão skin, 1 sushi de salmão temperado, 1 jyo salmão crispy, 1 jyo de shimeji, 1 baterá especial e 4 uramaki salmão especial)

R\$117

Combinado Salmão Especial – 2 pessoas

(10 sashimis de salmão, 6 sashimis de barriga de salmão, 6 sashimis de salmão selado, 2 sushis de salmão, 2 sushis de salmão skin, 2 sushis de salmão temperado, 2 jyo de salmão shimeji, 2 jyo salmão crispy, ½ porção de baterá especial e 1/2 uramaki salmão especial)

R\$234

Menu Executivo – servido somente almoço de 2ª a 6ª exceto feriados

Combinado Executivo

(3 sashimis salmão, 3 sashimis atum, 2 sashimis peixe da estação, 1 sushi de atum, 1 sushi de salmão, 1 sushi peixe da estação, 2 bateras, 4 uramakis e 1 temaki salmão ou atum)

R\$ 72

Teishoku Su

(3 sashimis salmão, 2 sashimis atum, 1 sushi de atum, 1 sushi de salmão, 1 sushi peixe da estação, 2 uramaki, 2 acompanhamentos do dia, 1 grelhado, gohan e missoshiro)

R\$ 76

Sashimi Teishoku

(15 sashimis variados, 2 acompanhamentos do dia, gohan e missoshiro)

R\$ 76

Executivo Especial

1- 1 tartar de salmão/atum ou carpaccio de salmão trufado

2- 1 sushi de barriga de salmão, 1 sushi de atum, 1 sushi de polvo e 2 unidades peixe da estação e 4 uramaki de salmão ou atum.

3 – 1 bola de sorvete ou fruta da estação

R\$ 95

CLÁSSICOS SU

Carpaccio de Barriga de Salmão

(Lâminas de salmão com azeite trufado, raspas de limão siciliano e flor de sal)

R\$58

Tartare de Salmão

(Salmão, ovas de massagô, gergelim, levemente apimentado, acompanha molho ponzu)

R\$46

Edamame

(Soja verde japonesa c/ flor de sal)

R\$22

Ebi Spice

(Camarão com molho levemente apimentado)

R\$53

Kakiague de Milho

(Milho doce empanado em massa delicada)

R\$21

Shisso Salmão Spice

R\$24

Dupla Sushi Salmão Selado

R\$26

Dupla Jyo Codorna

R\$34

Dupla Jyo Atum c/ Foie Gras

R\$37

Sashimi Barriga de Salmão (5 fatias)

R\$28

Baterá Salmão - porção

R\$49

Yakissoba Misto

R\$58

Tuna Tataki Foie Gras

(Lâminas de atum semi-selado com foie gras)

R\$24

Tempurá de Pupunha

(Pupunha fresca no tempura e ovas de ikura)

R\$30

Tacos Su

(Massa crocante com recheio)

Salmão R\$27 Atum R\$30 Centolha R\$42

Carpaccio Su

(Lâminas de salmão, crispy, molho ponzu e azeite trufado)

R\$29

Combinado kids

(5 sashimis de salmão, 2 sushis de salmão, 2 sushis de salmão selado, 2 jyo salmão crispy, 2 sushis atum e 1 temaki de salmão)

R\$52

VEGANO

Combinado Vegano do Chef

(4 uramaki e 8 sushis variados)

R\$95

Aguêdofu

(Tofu empanado)

R\$ 19

Gunkan Vegano de Brocolis

R\$ 16

Gunkan Vegano de Edamame

R\$ 16

Gunkan Vegano de Shimeji

R\$ 28

Gunkan Vegano de Shitake

R\$ 28

Gunkan Vegano de Tofu

R\$ 15

Gunkan Vegano de Wakame

R\$ 29

Niguri Vegano de Cenoura

R\$ 15

Niguri Vegano de Milho

R\$ 19

Niguri Vegano de Shitake

R\$ 19

Uramaki Especial Vegano

R\$ 40

Uramaki Vegano de Shimeji

R\$ 35

Temaki Vegano California

R\$ 20

Temaki Vegano Shimeji

R\$ 35

Temaki Vegano Shitake

R\$ 35

Temaki Vegano Tofu

R\$ 20

Temaki Vegano Wakame

R\$ 29

Salada Vegana

R\$ 32

ZENZAIS (entradas)

FRIOS

Sunomôno

(Pepino em conserva fresca de vinagre japonês)

R\$15

Tartare de Atum

(Atum,ovas de massagô, gergelim, levemente apimentado)

R\$49

Ceviche Frutos do Mar

(Peixe da estação, polvo, camarão, cebola roxa, pimenta dedo de moça, marinado em suco de limão)

R\$49

Carpaccio de Salmão

(Lâminas de salmão com molho ponzu e cebolinha)

R\$49

Carpaccio de Polvo

R\$64

Usuzukuri

(Finas fatias de robalo, lâminas de limão com molho ponzu e cebolinha)

R\$58

Tataki Atum

(Atum semi-selado com molho ponzu e gergelim)

R\$34

Tataki Salmão

(Salmão semi-selado com molho ponzu e gergelim)

R\$34

Tataki Misto

(Salmão e atum semi-selado com molho ponzu e gergelim)

R\$39

QUENTES

Shimeji Batayaki

(Cogumelo shimeji, salteado na manteiga)

R\$29

Shitake Batayaki

(Cogumelo shitake salteado na manteiga)

R\$29

Nirá Batayaki

(Broto de alho salteado na manteiga)

R\$31

Aguêdofu com Shimeji

(Tofu frito com shimeji e molho oriental)

R\$31

Guioza de Frango

(Ravioli oriental recheado com frango e nirá – 4 unidades)

R\$27

Guioza de Legumes

(Ravioli oriental recheado com legumes e nirá – 4 unidades)

R\$26

Guioza de Lombo

(Ravioli oriental recheado com lombo, legumes e nirá – 4 unidades)

R\$29

Ika Furai

(Lula à milanesa oriental)

R\$34

Merluza Negra

(Merluza Negra curada por 48 horas no molho sumissô)

R\$87

Milho Grelhado

(Milho americano grelhado na manteiga de shisso)

R\$ 20

Filet Katsu

(File mignon à milanesa japonesa)

R\$44

SALADAS

Salada Horenso

(Espinafre japonês, juliene de cenoura, tomate cereja e broto de nabo com molho misso ceasar)

R\$ 29

Salada SU

(Seleção de folha, salmão, kani-kama com molho especial)

R\$49

Salada Frutos do Mar

(Seleção de folhas, frutos do mar com molho especial)

R\$58

KUSHIYAKI

(Espetinho gralhado oriental)

Alho poro

R\$15

Aspargos

R\$16

Berinjela

R\$13

Shimeji

R\$16

Shitake

R\$16

Frango c/ Cebolinha

R\$15

Filet Mignon c/ Bacon

R\$22

Cebola

R\$13

Brócolis

R\$13

TEMPURÁ

Vegetais

(Seleção de vegetais empanado em massa delicada)

R\$45

Misto

(Camarões e vegetais empanados em massa delicada)

R\$78

Camarão

(Camarão empanado em massa delicada - 6 unidades)

R\$112

SUSHIBAR

NIGUIRIS (Duplas)

Atum

R\$24

Atum Selado

R\$26

Torô

(PREÇO DO DIA)

Salmão

R\$23

Salmão Skin

R\$15

Barriga de Salmão

R\$27

Robalo

R\$21

Buri

R\$21

Peixe da Estação

R\$21

Ebi (camarão)

R\$26

Ika (lula)

R\$26

Takô (polvo)

R\$28

Hotategai (vieiras canadenses)

R\$34

Centolla (king crab Chileno)

R\$ 37

Ikura

R\$ 33

Uni (ouriço)

(Preço do dia)

Massagô

R\$24

Unagui (enguia de água doce)

(Preço do dia)

Wakame (salada de algas marinhas)

R\$29

Sushi Especial (Duplas)

Jyo Spice Tuna

R\$22

Jyo Salmão

R\$20

Jyo Shimeji

R\$ 21

Jyo Ikura

R\$ 29

Jyo Massagô

R\$29

Jyo Centolla Spice

R\$ 36

Sushi Atum c/ Foie Gras

R\$36

Enguia Especial

(Preço do dia)

Shisso Atum Spice

R\$ 29

Sushi de Spice Tuna com Crispy de Batata Doce

R\$24

SASHIMIS (5 Fatias)

Atum

R\$ 27

Torô

(PREÇO DO DIA)

Salmão

R\$25

Robalo

R\$25

Buri

R\$21

Peixe da Estação

R\$23

Ika (lula)

R\$27

Takô (polvo)

R\$32

Sashimi de Centolla

(Cozida no vapor com molho ponzu)

R\$82

Vieira (6 Unidades)

R\$ 40

TEMAKI (1 Unidade)

Atum

R\$24

Torô

(PREÇO DO DIA)

Spice Tuna

R\$25

Salmão

R\$22

Salmão Skin

R\$17

Califórnia

R\$17

Philadelphia

R\$23

Camarão

R\$26

Ebiten

R\$29

Ikura

R\$ 34

Uni

R\$ 44

Massagô

R\$22

Unagui

(Preço do dia)

Especial

R\$45

HOSSOMAKI (6 Unidades)

Tekkamaki

R\$20

Neguitorômaki

(PREÇO DO DIA)

Sakemaki

R\$19

Kappamaki

R\$16

Roll Especial (8 Unidades)

Baterá Spice Tuna

R\$50

Atum

R\$29

Spice Tuna

R\$34

Salmão

R\$27

Salmão Skin

R\$19

Califórnia

R\$24

Ebitem

R\$44

Ebitem Special

R\$50

Philadelphia

R\$30

Hot Roll

R\$30

Siri Mole

R\$48

PRATOS QUENTES

TEPPANYAKI

(Acompanha legumes Salteado, Arroz e Missoshiro)

Filet Mignon

R\$61

Salmão

R\$51

Anchova

R\$55

Lula

R\$57

Camarão

R\$73

Frutos do Mar

R\$78

Legumes Sazonais

R\$39

MENRUI

(Macarrão Oriental)

Yakissoba Carne

R\$61

Yakissoba Frango

R\$47

Yakissoba Frutos do Mar

R\$73

Yakissoba Vegetais

R\$45

Tempurá Udon

(Macarrão de trigo, espesso, acompanha tempurá variado de legumes e camarão)

R\$58

Missô Lámen

(Macarrão, tyashu (lombo cozido), moyashi com vegetais, cebolinha e algas marinhas)

R\$53

SOPAS & RICE

Gohan

R\$9

Missoshiro

R\$9

Yakimeshi

R\$34

Yakimeshi de Camarão

R\$44

Mazegohan

R\$44

DESERTS

Tempurá de Sorvete

R\$26

Ice Cream Mochi

R\$21

Petit Gateau de Doce de Leite

R\$28

Crepe de Maçã

(Flambado com cointreau e canela, acompanha sorvete de baunilha)

R\$23

Torta de Chocolate

R\$25

Banana Grelhada

(Acompanha sorvete de baunilha)

R\$19

Banana Flambada

(acompanha sorvete de baunilha)

R\$19

Creme de Papaya

(Acompanha Licor de Cassis)

R\$16

Sorvete Especial

R\$21

Frutas da Estações

R\$15

Heineken

R\$ 14