



**ENTRADAS**

# Cheese Harumaki

02 UNID.

Massa de  
Harumaki  
com recheio  
de queijo.

---

R\$ 20,90



ENTRADAS

# Edamame Trufado

Edamame  
trufado com  
flor de sal e  
gergelim  
moído.

---

R\$ 39,90



ENTRADAS

# Spring Harumaki

02 UNID.

Rolinho  
primavera,  
carne com  
vegetais.

---

R\$ 21,90



ENTRADAS

## Sunomono Premium

Pepino em  
conserva com  
manga, polvo  
e gergelim.

---

R\$ 34,90



## Guioza na crosta de parmesão

04 UNID.

Guioza grelhada no óleo de gergelim, finalizado na crosta de parmesão.

---

R\$ 41,00



ENTRADAS

## Wine Tako

02 UNID.

Polvo, molho  
kewpee finalizado  
com redução  
de vinho.

R\$ 39,90



**CEVICHE**

## Ceviche de Salmão

Salmão marinado no molho cítrico, finalizado com crispy de batata doce.

---

R\$ 63,90



# Ceviche Triple Fish Salmão

Atum, peixe branco  
e salmão marinad  
no molho cítrico,  
finalizado com  
crispy de couve.

---

R\$ 65,90



# Salmão em cubos

Salmão ao  
molho de ostras  
finalizado com  
alho poró.

---

R\$ 62,90



**TARTAR**

# Tartar de Atum

Atum temperado  
com azeite trufado,  
cebolinhas, flor de  
sal, base de abacate,  
molho ponzo  
finalizado com  
ovas tobiko.

---

R\$ 71,90



# Tartar de Salmão

Salmão com maionese kewpie e kimuchi, molho kikoman, base de abacate e crispy de banana da terra

R\$ 70,90



TARTAR

# Shissô Crab

02 UNID.

Shissô empanado  
coberto por king  
crab e molho  
kewpie.

R\$ 120,90



TARTAR

# Shissô Salmão

02 UNID.

Shissô empanado  
coberto por salmão  
e molho kewpie.

R\$ 54,90



# Shissô Tuna

02 UNID.

Shissô empanado  
coberto por atum  
e molho kewpie.

R\$ 54,90



**CORTES ESPECIAIS**

CORTES ESPECIAIS

## Volcano Salmão

Salmão ao molho  
de ostras e crispy  
de harumaki.

---

R\$ 72,90



## Citric Sensation

Camarão grelhado;  
Vieira grelhada;  
Salmão em cubos;  
Aspargo grelhado;  
Crispy de Harumaki;  
Molho cítrico.

---

R\$ 86,90



## Salmão Trufado

Salmão, azeite  
trufado, ovas, flor  
de sal e raspa  
de limão siciliano.

R\$ 65,90



## Four Season

04 UNID.

Salsa trufada,  
geléia de maracujá,  
geléia de abacaxi  
com gengibre e  
mel trufado.

R\$ 49,90



# Peixe Branco

Peixe branco,  
azeite de oliva,  
flor de sal e raspas  
de limão siciliano.

R\$ 57,90



CORTES ESPECIAIS

## Polvo

Polvo, limão,  
flor de sal  
e togarashi.

---

R\$ 68,00



## Brie Tasty

04 UNID.

Salmão e queijo brie maçaricado finalizado com mel trufado e broto.

R\$ 43,90



# Truffle Cubes

04 UNID.

Salmão maçaricado  
com azeite trufado  
e crispy de alho  
poró.

R\$ 43,90



# Tunas em cubos

04 UNID.

Atum queijo  
de bufala molho  
pesto finalizados  
com alcaparras.

---

R\$ 48,90



## Cubos de Salmão com redução de Pistache

Salmão em cubos maçaricado finalizado com redução de pistache e amêndoas trufadas

04 UNID.

R\$ 52,00



**ESPECIAIS DO CHEF**

## Sweet Shitake

04 UNID.

Shitake na  
manteiga, cream  
cheese, envolto de  
salmão maçaricado,  
tarê e crispy  
de batata doce.

---

R\$ 53,90



## Envolvido Camarão

04 UNID.

Camarão frito,  
cream cheese,  
envolto de salmão  
maçaricado, tarê,  
crispy de colve  
com molho especial  
do chef.

\_\_\_\_\_ R\$ 53,90



## Ebi

04 UNID.

Camarão frito,  
cream cheese,  
envolto de salmão,  
tarê, gergelim e  
cebolinha.

R\$ 62,88



# Envolvido de Salmão Agridoce

04 UNID.

Envolvido de salmão, recheado com camarão empanado, cream cheese e cebola agridoce.

R\$ 48,90



## Sweet Passion

04 UNID.

Camarão frito,  
cream cheese,  
envolto de salmão  
maçaricado,  
molho de maracujá,  
geléia de pimenta e  
gergelim.

R\$ 53,90



# Sweet Caju

04 UNID.

Salmão, cream  
cheese, lâmina de  
caju cristalizada.

R\$ 53,90



**JOWS**

# Uni Gunkan

02 UNID.

Ovas de ouriço,  
arroz e cebolinha.

R\$ 96,60



# Atum

02 UNID.

Atum, pimenta  
kimuchi, arroz,  
gergelim e  
cebolinha.

---

R\$ 30,90



# Filadélfia

02 UNID.

Salmão, cream  
cheese, arroz,  
gergelim e  
cebolinha.

R\$ 26,90



# King Crab

02 UNID.

Salmão, king crab,  
arroz, molho  
aji amarillo e ovas.

R\$ 94,90



# Tako

02 UNID.

Salmão, polvo,  
cream cheese,  
arroz, cebolinha  
e gergelim.

R\$ 37,90



# Tuna Gorgonzola

02 UNID.

Atum com creme  
de gorgonzola, arroz  
e raspas de limão  
siciliano.

---

R\$ 33,90



# Trufado

02 UNID.

Salmão, azeite  
trufado, arroz,  
flor de sal  
e raspas de  
limão siciliano.

---

R\$ 31,90



# Jow Edamame

02 UNID.

Salmão, cream  
cheese de amêndoas,  
arroz, edamame cozido  
finalizado com óleo  
de gergelim e flor  
de sal.

---

R\$ 31,90



**NIGUIRI**

# Atum

02 UNID.

Atum, arroz, raspas de limão siciliano e flor de sal.

R\$ 29,90



# Atum Foie Gras

02 UNID.

Atum, foie gras  
levemente  
maçaricado,  
arroz, raspas de limão  
siciliano e flor  
de sal.

---

R\$ 45,90



# Salmão

02 UNID.

Salmão e arroz.

---

R\$ 21,90



# Salmão Trufado

02 UNID.

Barriga de salmão,  
azeite trufado, arroz,  
flor de sal e raspas de  
limão siciliano.

---

R\$ 30,90



# Peixe Branco

02 UNID.

Peixe branco, salsa trufada, arroz, raspas de limão siciliano e flor de sal.

---

R\$ 27,00



# Tako

02 UNID.

Polvo, arroz,  
ovas e broto.

---

R\$ 28,90



# Camarão

02 UNID.

Camarão,  
arroz,  
cebolinha  
e gengibre.

R\$ 29,90



# Camarão Especial

02 UNID.

Camarão, molho kewpie, arroz, ovas e alho poró.

R\$ 37,90



# Vieira Trufada

02 UNID.

Vieira, salsa trufada,  
arroz, flor de sal e  
raspas de limão  
siciliano.

---

R\$ 54,90



# Enguia

02 UNID.

Enguia grelhada,  
arroz, tarê, alga  
e ovas.

---

R\$ 54,90



# Haddock

02 UNID.

Haddock, arroz  
e salsa trufada.

---

R\$ 54,90



**URAMAKI**

## Urakami Hadock

Hadock empanado,  
cream cheese de  
amêndoas finalizado  
ao molho gochujang.

R\$ 68,90



# Uramaki Avalanche

Uramaki envolto por salmão, finalizado ao molho de ostras com shitake e farofa de gengibre com nozes trufadas.

---

R\$ 69,90



# Filadélfia Especial

08 UNID.

Salmão, cream cheese, envolto de salmão cru e gergelim.

---

R\$ 48,90



# Camarão Crispy

08 UNID.

Camarão empanado  
com molho tarê, molho  
especial do chef,  
cream cheese crispy  
de batata doce,  
gergelim e  
cebolinha.

---

R\$ 68,90



# Camarão Passion

08 UNID.

Camarão empanado,  
cream cheese,  
envolto de salmão,  
maracujá e gergelim.

---

R\$ 68,90



# Camarão Avocado

08 UNID.

Camarão empanado, cream cheese, envolto de abacate, mel trufado, geleia de pimenta finalizado com crispy de batata doce e gergelim.

R\$ 68,90



# Salmão Crispy

08 UNID.

Salmão empanado,  
cream cheese,  
envolto de salmão  
cru, tarê, cebolinha,  
gergelim e crispy  
de alho poró.

R\$ 64,90



# Atum Furikake

08 UNID.

Envolto e recheio  
de atum, finalizado  
com furikake.

---

R\$ 67,90



# Atum Spicy

08 UNID.

Atum batido,  
pimenta kimuchi,  
cebolinha e gergelim  
finalizado com ovas.

---

R\$ 57,90



URAMAKI

## Vegano

08 UNID.

Shimeji, pepino,  
abacate e gergelim.

---

R\$ 42,90



URAMAKI

# Filadélfia

08 UNID.

Salmão, cream  
cheese e gergelim.



---

R\$42,90

**TEMAKI**

# Atum

Atum, arroz,  
cebolinha  
e gergelim.

---

R\$ 46,90



# Filadélfia

Salmão, cream cheese, arroz, cebolinha e gergelim.

---

R\$ 45,90



**SASHIMI**

# Haddock

06 UNID.

Peixe branco  
defumado.

---

R\$ 57,90



# Atum Especial

06 UNID.

Atum ao molho cítrico de manga e salsa trufada.

R\$ 53,90



# Atum na crosta

06 UNID.

Atum na crosta  
de gergelim.

R\$ 50,90



SASHIMI

# Salmão

06 UNID.

R\$ 45,90



SASHIMI

# Peixe Branco

06 UNID.

Peixe branco,  
cebolinha e  
gengibre.

---

R\$ 37,90



SASHIMI

# Atum

06 UNID.

R\$ 47,90



SASHIMI

# Salmão Maçaricado

06 UNID.

R\$ 51,90



SASHIMI

# Polvo

06 UNID.

R\$ 50,90



**HOSSOMAKI**

HOSSOMAKI

# Sakemaki

08 UNID.

Salmão.

R\$ 29,90



HOSSOMAKI

# Tekamaki

08 UNID.

Atum.

---

R\$ 36,90



HOSSOMAKI

# kappamaki

08 UNID.

Pepino.

---

R\$ 31,90



**HOT**

HOT

# Filadélfia Especial

08 UNID.

Hot filadélfia coberto com salmão, cream cheese, tarê, cebolinha e gergelim.

---

R\$ 51,90



HOT

# Filadélfia

08 UNID.

Salmão, cream  
cheese, tarê,  
cebolinha e  
gergelim.

R\$ 43,90



**COMBINADOS**

## Experiência Polvo

1 und.	Dupla Jow Ebi
4 und.	Uramaki Avalanche
4 und.	Uramaki Filadélfia Especial
1 und.	Dupla de Jow Filadélfia
6 und.	Sashimi de Salmão
1 und.	Dupla Envolvido de Camarão
1 und.	Dupla Sweet Cajú
1 und.	Dupla Sweet Passion
4 und.	Hot Filadélfia Especial
1 und.	Dupla Jow Trufado
1 und.	Dupla Niguiiri de Salmão

R\$ 399,00

## Experiência Big Polvo

2 und.	Dupla Jow Ebi
8 und.	Uramaki Avalanche
8 und.	Uramaki Filadélfia Especial
2 und.	Dupla de Jow Filadélfia
12 und.	Sashimi de Salmão
2 und.	Dupla Envolvido de Camarão
2 und.	Dupla Sweet Cajú
2 und.	Dupla Sweet Passion
8 und.	Hot Filadélfia Especial
2 und.	Dupla Jow Trufado
2 und.	Dupla Niguiiri de Salmão

R\$ 750,00



# PRATOS QUENTES

ENTRADAS DO CHEF

## Shrimp Space

Camarões  
empanados  
no parmesão  
acompanhados  
com molho  
space Mayo

R\$ 129,90



## Burrata caprese

Burrata artesanal  
super cremosa,  
tomates confitados,  
molho pomodoro,  
crisp de manjericão,  
pesto e pão da casa.

R\$ 95,90



## Stake Tartar

File mignon,  
gema curada,  
molho Tartar e  
Chips de batata.

R\$ 94,90



## Croqueta de Bacalhau

Bolinhos de bacalhau,  
empanados com  
panco e aiole de  
salsa e azeite  
de oliva.

R\$ 89,90



## Pastel

Pastel com recheio  
de pato, tucupi e jambu;

\_\_\_\_\_ R\$ 99,90

Pastel de queijo brie  
e geleia de pimenta;

Pastel de camarão  
cremoso.

\_\_\_\_\_ R\$ 79,90



## Mignon Summit

Filé mignon ao molho de cerveja, fetuchinne com fonnduta de parmesão, crocante de presunto de Parma e brocolines.

R\$ 139,90



# Teppanyaki

Filé de salmão grelhado com legume salteados e flanbados no saque, risoto arroz negro, manga e purê de edamame.

R\$ 129,90



## Nero Del Mare

Massa negra,  
ragu de sugo e  
frutos do mar.

R\$ 139,90



PRATOS QUENTES

## Fish Lemon Risoto

Congrio com risoto  
de limão siciliano e  
aspargos.

R\$ 129,90



## Guinoch Vegano

Inhoque de batata doce feito na casa com purê de abóbora cabocha, mix de cogumelos e molho roti de legumes.

R\$ 109,99



## Grilled Entrecot

Entrecot grelhado,  
batatas, cebolas baby,  
molho de mostarda  
lanciene e crisp  
de cebola.

R\$ 124,90



## Fillet Whit Pear

Filé grelhado na manteiga, risoto de pêra com gorgonzola, farofa de castanhas com um toque de canela.

R\$ 135,90



## Yakisoba

Carne, macarrão japonês, legumes, finalizado ao molho de shoyo.

R\$ 62,90



## Yakisoba de frutos do mar

Camarão, Marisco,  
Lula, macarrão  
japonês, legumes,  
finalizado com  
molho shoyo.

R\$ 89,90



# Shrimp Risoto

Risoto com  
camarões cinza  
e romesco.

R\$ 139,90



**KIDS**

KIDS

## Prato Kids

Mignon, arroz branco e batata frita.

R\$ 62,90



KIDS

# Batata Frita

150G.

---

R\$ 25,90



**SOBREMESAS**

# Choco Sushi

Uma experiência inspirada nos sabores orientais, com surpreendentes combinações de texturas e formatos. São 3 unidades de shakemaki 73% cacau recheado com jelly de manga, 3 niguiris de chocolate branco sabor maracujá, 3 hossomaki de chocolate branco e dark com wasabi e gergelim e 3 shakemaki 73% cacau recheados com óleo de gergelim.

Uma experiência inigualável para o seu paladar!

R\$ 73,90



# Tiramisu

Creme de queijo  
mascarpone,  
café e chocolate.

---

R\$ 28,90



## Opera Gateau

Camadas de  
creme de café  
e ganache de  
chocolate.

---

R\$ 32,90



# Lemon Curd

Massa sablée,  
creme de limão  
siciliano e  
merengue italiano.

---

R\$ 27,80



# Entremets Glaçados

Frutas Vermelhas  
Pomme  
Tutti-frutti,  
Chocolatudo  
Chocolate e Caramelo Salgado  
Limão  
Dubai  
Abacaxi e Coco

---

R\$ 36,90



# Entremets Pulverizados

Baunilha e chocolate;  
Camaru com doce de leite;  
Café;  
Summit.

---

R\$ 36,90



# Financiers

Pistache  
Chocolate e Gianduia  
Limão Siciliano E Mirtilo

R\$ 36,90



## Cheesecakes

Limão  
Frutas Vermelhas

---

R\$ 29,60



## Mini Cheesecakes

Óreo  
Nutella  
Doce de leite

---

R\$ 29,90



**DRINKS**

# Soda Di Veneza

Vermuth Bianco,  
soda artesanal  
de limão.

---

R\$ 36,90



# Crazy Monkey

Cachaça especial  
reserva de banana,  
licor 101, limão.

R\$ 46,90



# Red Summer

Gin, purê de  
framboesa,  
tônica.

---

R\$ 42,90



## Virtude

Gin, purê de pera  
limão, tônica de  
pêssego e  
damasco.

---

R\$ 39,90



## Summit

Cachaça especial  
de abacaxi ao vinho,  
infusão de aperol  
com damasco,  
fassionola, proteína  
e limão.

---

R\$ 52,40



# Gin Encantado

Gin, limão  
e tônica rosê.

---

R\$ 46,90



## Ice Coffe

Beileys original,  
licor de café, limão,  
xarope de  
amêndoas.

R\$ 46,90



# Negroni

Gin, Vermuth,  
Campari.

---

R\$ 41,90



# Aperol

Aperol, espumante,  
água com gás.

---

R\$ 46,90



## Moscow Mule

Vodka, xarope  
de gengibre, limão,  
água com gás,  
espuma de  
gengibre

---

R\$ 41,90



## Cosmopolitan

Vodka cítrica,  
xarope simples,  
limão, triple sec.

---

R\$ 41,90



# Old Fashioned

Whisky,  
xarope simples,  
angostura

---

R\$ 41,90



# Fitzgerald

Gin, xarope  
simples, bitter,  
limão.

---

R\$ 41,90



DRINKS SEM ÁLCOOL

# Soda de yuzu com pêssego e damasco

R\$ 32,90



DRINKS SEM ÁLCOOL

# Soda de maçã verde e mirtilo

R\$ 32,90



DRINKS SEM ÁLCOOL

# Soda de pêra com abacaxi

R\$ 32,90



DRINKS SEM ÁLCOOL

# Soda de framboesa e hortelã

---

R\$ 32,90



# CAIPIRAS

SAKERINHA (LIMÃO, MORANGO E KIWI) .....	R\$ 39,90
SAKERINHA GEKKEIKAN .....	R\$ 49,90
CAIPIRINHA SILVER .....	R\$ 39,90
CAIPIRINHA GOLD .....	R\$ 44,90
CAIPIROSKA .....	R\$ 39,90
CAIPIROSKA ABSOLUT .....	R\$ 46,90
CAIPIROSKA GREY GOOSE .....	R\$ 69,90

# DOSES

ABSOLUT .....	R\$ 30,00
GREY GOOSE .....	R\$ 59,90
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL .....	R\$ 240,00
ROYAL SALUTE .....	R\$ 265,00
JACK DANIELS .....	R\$ 36,00
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK .....	R\$ 55,00
JOHNNIE WALKER GOLD 18 ANOS .....	R\$ 115,00
CHIVAS REGAL 15 ANOS .....	R\$ 95,00
CHIVAS REGAL 18 ANOS .....	R\$ 140,00
TANQUERAY Nº TEN .....	R\$ 65,00
BEEFEATER 24 .....	R\$ 55,00
GIN NIB PERA .....	R\$ 39,90
CACHAÇA MONKEY (Banana , Abacaxi ao vinho) .....	R\$ 25,00
BAILEYS .....	R\$ 30,90
CAMPARI .....	R\$ 26,00
SAKE GEKKEIKAN .....	R\$ 39,90

# CERVEJAS

EISENBAHN .....	R\$ 15,50
EISENBAHN PILSEN .....	R\$ 15,50
EISENBAHN PALE ALE .....	R\$ 15,50
EISENBAHN UNFILTERED .....	R\$ 15,50
ESTRELLA GALICIA PILSEN .....	R\$ 15,50
ESTRELLA GALICIA 0,0% .....	R\$ 15,50
HEINEKEN .....	R\$ 18,50
HEINEKEN ZERO .....	R\$ 18,50

# SOFT DRINKS

**ÁGUA PELLEGRINO** ..... R\$ 39,90

**ÁGUA PANNA** ..... R\$ 39,90

**ÁGUA ACQUISSIMA SEM GÁS** ..... R\$ 11,00

**ÁGUA ACQUISSIMA COM GÁS** ..... R\$ 11,00

**SUCO NATURAL** ..... R\$ 18,00  
(LARANJA)

**SUCO DEL VALLE** ..... R\$ 8,90  
(UVA E PÊSSEGO)

**COCA-COLA OU COCA-COLA ZERO** ..... R\$ 10,00

**REFRIGERANTES** ..... R\$ 8,00

FANTA LARANJA, FANTA GUARANÁ,  
FANTA GUARANÁ ZERO, FANTA UVA,  
SPRITE, SPRITE ZERO, SCHWEPPES CITRUS,  
SCHWEPPES TÔNICA ROSÉ)

**ENERGÉTICO RED BULL 250ML** ..... R\$ 19,50  
(ORIGINAL, SUGAR FREE, AÇAÍ, TROPICAL)

**ENERGÉTICO MONSTER 473ML** ..... R\$ 17,50  
(ULTRA, ULTRA PARADISE, ENERGY, ENERGY ZERO AÇÚCAR,  
MANGO LOCO, ABSOLUTELY)

**ICE TEA** ..... R\$ 8,50  
(PÊSSEGO E LIMÃO)

**SPRITE LEMON FRESH 510ML** ..... R\$ 10,00

**COCA-COLA CAFÉ EXPRESSO 220ML** ..... R\$ 5,50

**JACK DANIEL'S & COCA-COLA 350ML**

**ISOTÔNICO POWERADE** ..... R\$ 9,90  
(MOUNTAIN BLAST E LIMÃO)