



הפסגה

SUSHI BAR



Sejam bem-vindos à melhor experiência gastronômica japonesa.

Para muitas pessoas, a gastronomia é responsável por
aflorar vivências, despertar memórias e ser uma condutora para os
mais diversos pontos do mundo.

Mas ela também pode ir muito além, para nós do Gaman't Sushi Bar,
a gastronomia também é arte, pois nos sensibiliza e transforma o olhar.

Como forma de expressão artística, em nosso restaurante, buscamos
o equilíbrio das formas e a harmônia das cores e texturas.

E, mais do que isso, queremos despertar sensações e sentimentos
em cada cliente.

Esperamos que o visual dos nossos pratos instigue os seus olhos,
que o sabor desperte emoções e sentimentos e que você tenha uma
experiência completa em nosso ambiente.

EXECUTIVO GAMAN'T

R\$94,90

Entradas

Sunomono

Salada de pepino no molho agri-doce.

Harusame

Macarrão fino e transparente com cenoura, pepino e kani.

Shimeji

Cogumelos refogados com manteiga e molho de soja, servidos na chapa com cebolinha.

Carpaccio de Salmão

Finas fatias de salmão cru regado com limão, azeite trufado e flor de sal.

Carpaccio de tilápia

Finas fatias de tilápia, regadas com limão, azeite trufado e flor de sal.



Pratos Quentes

Guioza Suíno

Tipo de pastel ao vapor ou na chapa com carne suína.

Rolinho de Queijo

Massa enrolada com recheio de queijo.

Chicken Karaage

Karaage é o famoso frango frito (crocante por fora e macio por dentro). Possui tempero à base de shoyu, gergelim, alho e gengibre.

Tempura

Legumes empanados em tiras pequenas, batata doce, cebola, ervilha torta, cenoura e camarão.

Teppan de Salmão Grelhado

Filês de salmão grelhados na chapa com legumes.

Hot Holls

Hot Holl de Salmão - 2 un

Sushi empanado com salmão, kani e cream cheese.

Sushi Bar

Temaki - 1 opção por pessoa

Opções: Salmão, Salmão completo, salmão grelhado ou atum.

Niguiris - 2 un

Arroz com fatia de salmão por cima, azeite trufado e flor de sal.

Joy - 1 un

Enrolado de salmão com creme de shimeji ou couve por cima.

Uramakis - 4 un

Enrolado de alga com arroz, por fora salpicado com gergelim, salmão, cream cheese ou maionese.

Sashimis - 5 un

Fatias de corte tradicional variado entre Salmão e Atum.

Sobremesas

1 opção por pessoa

Taça de Sorvete

Abacaxi

Obs: Os pratos executivos são servidos somente de segunda a sexta-feira, durante o horário de almoço, das 11h30 às 15h (Exceto feriados).

Obs2: Ao adquirir o menu executivo, não é permitido a repetição de nenhum prato.

RODÍZIO GAMAN'T

R\$169,90



Entradas

Sunomono

Salada de pepino no molho agridoce.

Harusame

Macarrão fino e transparente com cenoura, pepino e kani.

Ceviche

Com peixe branco, polvo, cebola roxa e pimenta dedo-de-moça marinada em molho cítrico.

Shimeji

Cogumelos refogados com manteiga e molho de soja, servidos na chapa com cebolinha.

Carpaccio de Salmão

Finas fatias de salmão cru, regadas com limão, azeite trufado e flor de sal.

Carpaccio de Tilapia

Finas fatias de tilapia, regadas com limo, azeite trufado e flor de sal.

Carpaccio de Polvo

Finas fatias de polvo, regadas com azeite trufado, raspas de limão e flor de sal.

Guioza Suíno

Tipo de pastel a vapor ou na chapa com carne suína.

Edamame

Fava de feijão cozida e temperada com flor de sal.

Pratos Quentes

Teppan de Salmão Grelhado ou Anchova Grelhada

Filés grelhados na chapa com legumes.

Camarão na Chapa

Camarão refogado na manteiga.

Lula na Chapa

Anéis de lula refogados na manteiga.

Rolinho de Queijo

Massa enrolada com recheio de queijo.

Rolinho de Legumes

Massa enrolada com recheio de legumes.

Tempura

Legumes empanados em tiras pequenas, batata doce, cebola, ervilha torta, cenoura e camarão.

Chicken Karaage

Karaage é o famoso frango frito japonês: crocante por fora, macio por dentro. Possui tempero à base de shoyu, gergelim, alho e gengibre.

Hot roll Salmão

Sushi empanado com salmão, kani e cream cheese.

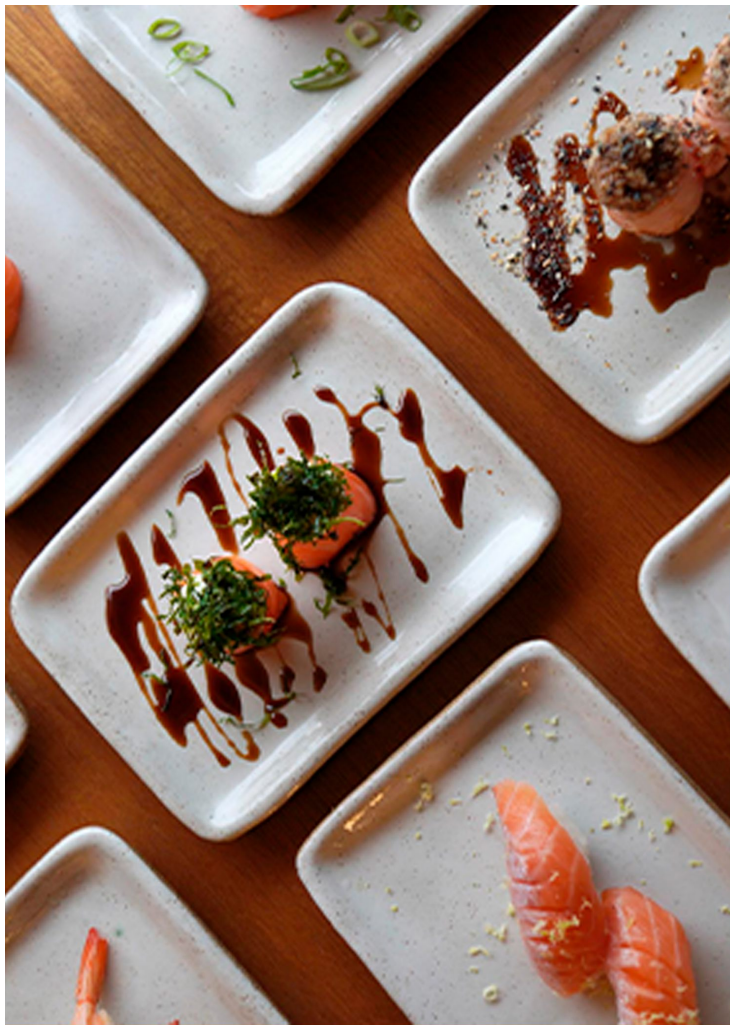
Hot roll Shimeji

Sushi empanado de salmão, coberto de creme de shimeji e base de cream cheese.

Yakisoba

Macarrão frito ou cozido com legumes, carne e frango.





Sushis

Nigiri Salmão

Arroz com fatia de salmão por cima.

Nigiri de Barriga de Salmão

Arroz com fatia de salmão por cima, azeite trufado e flor de sal.

Nigiri Salmão Trufado

Arroz com fatia de salmão por cima, azeite trufado e flor de sal.

Nigiri Salmão Selado

Arroz com fatia de salmão selado por cima.

Nigiri Salmão com Brie

Arroz com fatia de salmão por cima e queijo brie maçaricado.

Nigiri Salmão Skin

Arroz com skin por cima.

Nigiri Atum

Arroz com fatia de atum por cima.

Nigiri Atum Selado

Arroz com fatia de atum selado por cima.

Nigiri Peixe Branco

Arroz com fatia de peixe branco por cima.

Nigiri de camarão

Arroz com camarão por cima.

Nigiri de Lula

Arroz com fatia de lula por cima.

Nigiri de Polvo

Arroz com fatia de polvo por cima.

Joy de Salmão

Enrolado de salmão com salmão e cebolinha.

Joy de Shimeji

Enrolado de salmão com shimeji e cream cheese.

Joy Amai (Doce em Japonês)

Enrolado de salmão com geleia de frutas vermelhas.

Joy Crispy

Enrolado de salmão com crispy (couve frita).

Joy de Amêndoas

Enrolado de salmão com amêndoas e raspas de limão.

Joy Codorna

Enrolado de salmão com ovo de codorna.

Dinamite

Enrolado de salmão com camarão, cream cheese, couve frita e molho teriaki.

Baterá

Arroz com salmão e cebolinha, ovas de tobiko, flocos tempurá, azeite trufado, flor de sal e raspas de limão.





Temakis

Salmão

Salmão Completo

Salmão com cebolinha e cream cheese ou maionese.

Salmão com Shimeji

Salmão com shimeji e cream cheese.

Salmão Grelhado

Salmão Grelhado Completo.

Atum

Atum Spice

Atum Completo

Atum com cebolinha e cream cheese ou maionese.

Shimeji

Shimeji com cebolinha e cream cheese ou maionese.

Veggie

Pepino, manga, avocado e gergelim.

Califórnia

Kani, pepino e manga.

Sashimi

Atum

Salmão

Barriga de salmão

Tilápia

Lula

Polvo

Hadock

Peixe Branco da Estação (Consultar)

Hossomakis

Shakemaki

Enrolado de arroz com salmão

Tekamaki

Enrolado de arroz com atum

Kappamaki

Enrolado de arroz com pepino

Kanimaki

Enrolado de arroz com kani



Uramakis

Salmão

Enrolado de alga com arroz por fora, salpicado com gergelim, salmão, cream cheese ou maionese.

Salmão grelhado

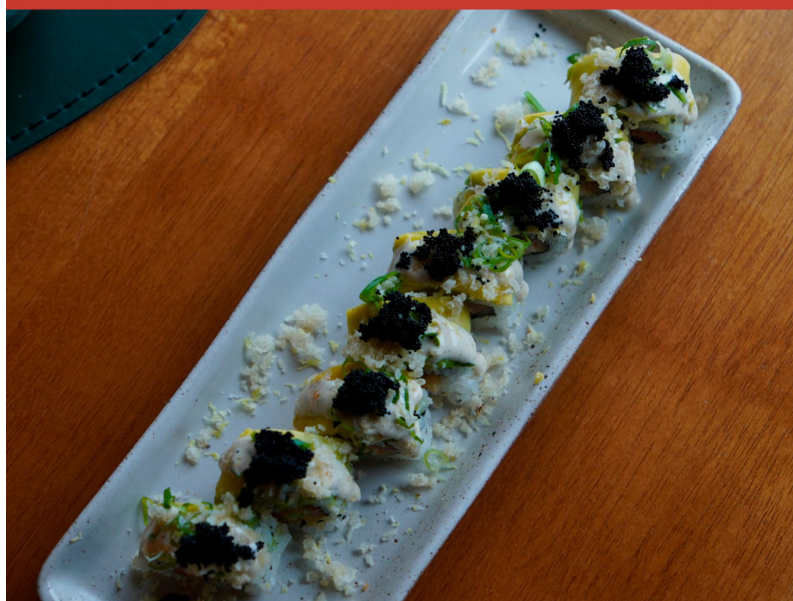
Enrolado de alga com arroz por fora, salpicado com gergelim, salmão grelhado, cream cheese ou maionese.

Califórnia

Enrolado de alga com arroz por fora, salpicado com gergelim, pepino manga e kani.

Atum

Enrolado de alga com arroz por fora, salpicado com gergelim, atum, cream cheese ou maionese.



Sobremesas

1 opção por pessoa

Harumaki de Chocolate com Banana + Sorvete

Taça de sorvete

Abacaxi



À LA CARTE

Entradas

Sunomono, 15

Salada de pepino no molho agri-doce.

Harusame, 15

Macarrão fino e transparente com cenoura, pepino e kani.

Tartar de Salmão, 50

Salmão batido com maionese ou cream cheese, cebolinha, azeite trufado, flor de sal e crispy.

Ceviche, 35

Com peixe branco, polvo, cebola roxa e pimenta dedo-de-moça marinada em molho cítrico.

Edamame, 25

Fava de feijão cozida e temperada com flor de sal.

Shimeji, 37

Cogumelos refogados com manteiga e molho de soja, servidos na chapa com cebolinha.

Chicken karaage (10 unidades), 37

Karaage é o famoso frango frito japonês. (crocante por fora e macio por dentro). Possui tempero à base de shoyu, gergelim, alho e gengibre.

Rolinho de queijo (5 unidades), 29

Massa enrolada com recheio de queijo.

Rolinho de legumes (5 unidades), 24

Massa enrolada com recheio de legumes.

Guioza suíno (5 unidades), 29

Tipo de pastel ao vapor ou na chapa com carne suína.

Camarão na chapa, 49

Camarão refogado na manteiga.

Lula na chapa, 59

Anéis de lula refogados na manteiga

Sashimi na chapa, 50

Sashimi na chapa massaricado com gergelim, azeite trufado e raspas de limão siciliano



Carpaccios

Barriga de salmão, 65

Finas fatias de barriga de salmão, regadas azeite trufado, raspas de limão e flor de sal.

Barriga de Salmão e Polvo, 73

Finas fatias de barriga de salmão e polvo, regadas com azeite trufado, raspas de limão e flor de sal.

Haddock, 73

Finas fatias de haddock, regadas com azeite trufado, raspas de limão e flor de sal.

Polvo, 76

Finas fatias de polvo, regadas com azeite trufado, raspas de limão e flor de sal.

Vieiras, 69

12 Finas fatias de vieiras, regadas com azeite trufado, raspas de limão e flor de sal.



Temakis

- Salmão, 29
- Salmão Completo, 34
- Salmão Grelhado Completo, 30
- Salmão Hot, 36
- Salmão Spicy, 32
- Salmão com Shimeji, 36
- Shimeji Completo, 30
- Barriga de Salmão Trufado, 36
- Atum, 32
- Atum completo, 35
- Atum Spicy, 33
- Peixe Branco, 30
- Skin, 25
- Skin Completo, 27
- Camarão Empanado, 37
- Enguia, 92 (Consultar)
- Polvo, 39

Gunka

- DUPLA
- Massago, 23
- Wakame, 16

Hossomakis

- 8 UNIDADES
- Kappamaki, 17
- Sakemaki, 20
- Tekkamaki, 20
- Kanimaki, 15

Baterá

- 8 UNIDADES
- Salmão, 40
- Salmão Spicy, 40
- Salmão com Amêndoas, 40
- Atum Spicy, 42

Joy

- DUPLA | 6 UN
- Salmão, 16 | 44
- Amêndoas, 16 | 44
- Salmão com Ovas de Salmão, 45
- Shimeji, 16 | 44
- Joy Amai, 16 | 44
- Codorna com Ovas, 18 | 50
- Dinamite, 18 | 50
- Vieira, 25 | 70

Sashimis

- 5 FATIAS
- Salmão, 40
- Barriga de Salmão, 43
- Atum, 45
- Haddock, 40
- Polvo, 44
- Vieira, 49
- Tilápia, 32

Niguiris

- DUPLA | 6 UN
- Salmão, 25 | 65
- Barriga de Salmão Trufado, 30 | 72
- Salmão com Brie Trufado, 30 | 72
- Atum, 25 | 65
- Atum com Foie Gras, 50
- Skin, 15
- Haddock, 28 | 70
- Polvo, 20 | 55
- Lula, 20
- Camarão, 25 | 65
- Vieira Trufada, 45 | 120
- Enguia, 49 (Consultar)
- Peixe Branco, 15 (Consultar)





Combinados

Gaman't Clássico (25 peças), 139,90
6 sashimis de salmão, 3 sashimis de atum, 3 sashimis de peixe branco da estação, 1 nigui de salmão trufado, 1 nigui de atum, 1 nigui de peixe branco da estação, 2 joy de salmão, 4 uramakis de salmão e 4 hot rolls de salmão.

Gaman't Salmão (24 peças), 129,90
12 sashimis de salmão, 2 niguiris de salmão trufado, 2 joy de salmão, 4 uramakis de salmão e 4 hot rolls de salmão.

Gaman't Especial (42 peças), 209,90
10 sashimis de salmão, 4 sashimis de atum, 4 sashimis de peixe branco da estação, 2 niguiris de salmão trufado, 2 niguiris de atum, 2 niguiris de peixe branco da estação, 2 niguiris de polvo, 2 niguiris de camarão, 2 joy salmão, 2 joy de shimeji, 4 uramakis de salmão e 6 hot rolls.

Gaman't Sushi (34 peças), 159,90
2 Niguiris de barriga de salmão, 2 Niguiris de salmão com maionese da casa maçaricado, 2 Niguiris de atum, 2 Niguiris de haddock, 2 Niguiris de skin com fatia de limão e cream cheese, 2 joy de salmão, 2 joys de shimeji, 4 baterá de salmão trufado, 4 hot roll de salmão, 4 uramakis de salmão, 4 uramakis de salmão grelhado com couve frita, 4 hossomakis de salmão.

Tirashi Gaman't, 129,90
Tirashi de salmão, atum, peixe branco da estação, camarão, vieira, lula, polvo, ovas de tobiko e especiarias do dia com combinações do chef.

Vegan Gaman't (16 peças), 59,90
Combinação de sushis criados de acordo com os veggies do dia.

Uramakis

8 UNIDADES

Salmão, 35

Salmão spicy, 35

Salmão Grelhado, 30

Salmão, camarão, avocado, ovas, e crispy, 45 (Consultar)

Camarão avocado com ovas, 45

Atum, 39

Atum spicy, 39

California, 30

Skin, 25

Hot Roll

8 UNIDADES

Especial, 40
Salmão, kani, cream cheese coberto por cebolinha, salmão batido e gergelim.

Salmão, 32
Salmão, kani, cream cheese, cebolinha, tare e gergelim.

Vegan, 20
Shimeji, cream creese, cebolinha, tare e gergelim.





Pratos Quentes

Teppan

Grelhados da chapa com legumes, acompanha Gohan e Missoshiro.

Salmão, 55

Anchoa, 45

Yakimeshi

Goran temperado com shoyu, sakê, óleo de gergelim, legumes, gergelim, cebolinha, ovo e pimenta à parte.

Carne, 47

Frango, 45

Kakiage (5 unidades), 30

Legumes empanados em tiras pequenas, batata doce, cebola, ervilha torta, cenoura e camarão.

Yakisoba

Carne G, 47 | **Frango G**, 45

Carne P, 35 | **Frango P**, 33

Veggie, 30

Shoyo Lamen, 52

Caldo de frango temperado com Shoyu especial Kikkoman, guarnecido com macarrão fresco, pancetta cozida no shoyu, ovo com gema mole, naruto (massa de peixe), Moyashi (broto de feijão temperado com alga marinha), cebolinha e toque de pimenta.

Misso Lamen, 52

Caldo de frango temperado com misso importado japonês, guarnecido com macarrão fresco, pancetta (barriga suína cozida ao molho shoyu), ovo com gema mole, naruto (massa de peixe), Moyashi (broto de feijão temperado com alga marinha), cebolinha e toque de pimenta.

Acompanhamentos

Gohan, 10

Missoshiro, 10

Sobremesas

Petit Gateau, 33

Com sorvete de baunilha.

Brownie, 33

Com sorvete de baunilha.

Abacaxi, 14

Com raspas de limão.

Sorvete, 15

2 bolas, consulte os sabores disponíveis.

Harumaki, 30

Com banana e chocolate.





GAMAN'T BAR

Soft Drinks

Água/Água com gás, 8,90

H2O, 13,90

Água de Coco (200ml), 6,90

Água de Coco (330ml), 11,90

Refrigerantes, 9,90

Chá (Feel Good), 12,90

Tônica, 9,90

Tônica Zero, 9,90

Energético, 19,90

Suco Natural, 15,90

Café Expresso, 8,90

Bancha, 8,90

Gins

G&T Tropical, 35
Gim Tanqueray, Maracujá, Abacaxi, Xarope simples, Suco de limão e Tônica.

G&T Tradicional, 35
Gim Tanqueray, Alecrim, Sementes de zimbro e Tônica.

Apple G&T, 35
Gim Tanqueray, Suco de limão, Monin de maçã verde e Tônica.

Drinks

Aperol, 34
Espumante Prosecco, Aperol, Água com gás e Rodela de laranja.

Cosmopolitam, 34
Vodka, Curaçau, Xarope de Cranberry e Suco de limão.

Margarita, 34
Tequila, Curaçau e Suco de limão.

Mojito, 34
Rum, Suco de limão, Folhas de Hortelã e Água com gás.

Negroni, 36
Gim Tanqueray, Campari, Vermute Punt mês e Angostura tradicional.

Fitzgerald, 38
Gim Tanqueray, Suco de limão siciliano, Xarope simples de açúcar e Bitter aromático.

Basil Smash, 38
Gim Tanqueray, Suco de limão, Xarope simples e Folhas de manjeriço.

Kir Royal, 40
Licor de cassis com espumante.

Bulevardier, 42
Whisky Bourbon, Jack Daniels ou Bulleit, Vermute Punt mês, Campari e Angostura tradicional.

Apple Martini, 48
Vodka Smirnoff, Curaçau, Monin de maçã verde e Suco de limão.

Tropical 43, 48
Licor 43, Ervas, Abacaxi e Red Bull Tropical.

Cervejas

Cerpa, 17

Corona, 15

Stella Artois, 15

Heineken, 15

Heineken Zero, 15

Blue Moon, 24

GAMAN'T BAR

Caipiroskas

Vodka Smirnoff, 35

Vodka Importada, 38

Vodka Super Premium, 45
(Ciroc ou Belvedere)

CaipiSake

Sake Azuma Kirin nacional Dourado, 30

Caipiríssima

Rum, 30

Maracujá | Kiwi | Limão
Limão Siciliano | Abacaxi

Destilados

(DOSES)

Cachaças

Espirito de Minas, 20

Salinas, 20

Licores

Licor 43, 29 | Bailey's, 29

Amarula, 29 | Frangelico, 29

Cointreau, 29 | Jaegermesite, 29

Tequilas

Jose Cuervo Ouro, 25

Jose Cuervo Prata, 25

Whisky

Black Label, 35 | Gold Label, 39

Old Parr, 35 | Buchanan's 18 anos, 65

Chivas Regal 12 anos, 35 | Chivas Regal 18 anos, 65

Jack Daniel's, 30 | Singleton, 39

Jim Beam White, 30 | Hibiki (Japonês), 78

Macalan, 97





Saquês

(DOSE)

Sake Gekkeikan, 30

Sake Azuma Kirin nacional Dourado, 20

Garrafas

Hakushika Honjoso Tradicional (720ml), 180

Hakushika Japonês Kura Pack (2L), 299

Hakushika Honjoso Gold (1,8lts), 399

Sake Azuma Kirin Nacional Dourado, 75

Gekkeikan (750ml), 120

Trabalhamos com sistema de rolha:

Vinho, 50 | Sake, 70 | Whisky, 100

Drinks Sem Álcool

Shinamon, 25

Suco de laranja, mix de limão, xarope de cranberry e canela macerada, finalizado com espuma de limão siciliano e canela queimada.

Soft Ginger, 25

Água com gás, mix de limão, xarope de açúcar e gengibre macerado, finalizado com hortelã.

Bellacitrus, 25

Mix de limão, Schweppes Citrus e xarope de maçã verde, finalizado com maçã verde.

Soda Italiana, 20

Mix de limão e xarope de maçã verde, água com gás, hortelã levemente macerada, xarope de açúcar, finalizado com hortelã.



Você merece um
#MomentoGamant !

Faça seu pedido.

