



# ORIENTAL

Couvert artístico R\$ 15,00 nos dias de música ao vivo (de quinta à domingo). Taxa de rolha: R\$ 59,90

## ENTRADAS

<b>Harumaki de camarão com alho poró e cream cheese</b>	<b>16</b>
Rolinho crocante recheado com camarões suculentos, alho-poró salteado e cream cheese, com um toque de hondashi para realçar o umami	
<b>Ceviche de Mix de Peixes à Moda Asiática</b>	<b>24</b>
Cubos frescos de tilápia e vegetais coloridos marinados em limão, leite de coco e sriracha, com notas de hondashi e salsa fresca	
<b>Tartare de Salmão com Ovas Black e Chips de Batata Doce</b>	<b>56</b>
Salmão fresco batido com mayo oriental, ovas de massago e tobiko black, servido com crocantes chips de batata-doce	
<b>Pipoca de Camarão</b>	<b>48</b>
Porção crocante de camarão empanado, servida com maionese mayo	
<b>Shitake Salteado no Shoyu</b>	<b>36</b>
Shitake fresco salteado em manteiga e azeite, finalizado com molho especial à base de shoyu e toque oriental	
<b>Cubos de Sashimi de Salmão com Cebola Roxa e Sweet Chili</b>	<b>56</b>
Cubos frescos de salmão harmonizados com cebola roxa laminada e molho sweet chili, finalizados com um toque de hondashi que acentua o sabor umami	
<b>Misoshiru</b>	<b>35</b>
Sopa japonesa leve de missô com tofu e cebolinha	
<b>Gyoza de Porco</b>	<b>49</b>
Recheados com carne suína temperada e levemente grelhados para uma textura crocante e suculenta	
<b>Gyoza de Legumes</b>	<b>42</b>
Versão vegetariana, recheada com uma combinação colorida de legumes frescos	

## COMBINADOS (20 peças)

<b>Tradicional</b>	<b>72</b>
Uma combinação equilibrada de salmão, atum e tilápia em 20 peças que exploram o melhor da culinária japonesa, com contrastes suaves e harmoniosos	
<b>Salmão</b>	<b>92</b>
Seleção especial de sushis e sashimis com salmão, em diferentes cortes e texturas, combinando frescor, cremosidade e tradição em 20 peças	
<b>Combinado da Emily</b>	<b>82</b>
Composto por 2 Sashimis de Salmão, 2 Sushis de Salmão, 2 Joys de Cheese, 2 Joys de Tartare, 4 Filadélfia Rolls, 4 Salmão Maki e 4 Hot Rolls. Um combinado de 20 peças que destaca o salmão em diferentes cortes e preparos, equilibrando frescor, cremosidade e crocância em uma experiência clássica e irresistível.	
<b>Combinado do Yuri</b>	<b>186</b>
Composto por 4 Sashimis de Salmão, 4 Sashimis de Atum, 4 Sashimis de Peixe Branco, 4 Sashimis de Salmão Maçaricado, 4 Joys de Salmão com Pipoca de Camarão, 8 Tartare Rolls, 8 Roast Tuna Rolls e 4 Salmão Ebiten Rolls. Um combinado completo de 40 peças que une frescor, textura e sabor defumado em uma experiência equilibrada entre tradição e criatividade.	

## ROLLS (8 peças)

<b>Filadélfia</b>	<b>32</b>
Clássico enrolado de salmão com cream cheese e arroz de sushi, envolto em nori e gergelim	
<b>Skin Especial</b>	<b>32</b>
Enrolado de pele de salmão crocante e salmão fresco, combinado com cream cheese e finalizado com teriyaki	
<b>Salmão Brulee</b>	<b>36</b>
Enrolado de arroz e nori com tartare de salmão e lâminas do peixe levemente maçaricadas, finalizado com teriyaki	
<b>Salmão Maki</b>	<b>24</b>
Enrolado tradicional de salmão fresco com arroz de sushi e nori	
<b>Califórnia</b>	<b>26</b>
Enrolado clássico com kani, manga e pepino, envolto em arroz de sushi e gergelim	
<b>Tempuramaki</b>	<b>32</b>
Camarão empanado, cream cheese e massago em um uramaki crocante por fora e cremoso por dentro	
<b>Tartare Roll</b>	<b>36</b>
Makimono frito com recheio suave e tartare de salmão	

<b>Spicy tuna</b>	<b>28</b>
Atum batido temperado com maionese e pimenta sriracha, finalizado com farofa de panko e massago	
<b>Salmão Ebiten</b>	<b>36</b>
Camarão em tempurá empanado finalizado com salmão, cream cheese, flor de sal, limão siciliano e azeite trufado	
<b>SASHIMIS</b>	
<b>Ussuzukuri</b>	<b>80</b>
Raspas finíssimas de salmão servidas com massago, flor de sal, azeite de trufas e raspas de limão siciliano	
<b>Brisas de Salmão</b>	<b>30</b>
Fatias de salmão maçaricado com flor de sal, azeite de trufas e raspas de limão siciliano (8 peças)	
<b>Brisas de Atum</b>	<b>24</b>
Lâminas de atum levemente maçaricadas, realçadas por teriyaki e toque crocante do furikake (8 peças)	
<b>Salmão</b>	<b>30</b>
Fatias nobres de salmão fresco, servidas com chuchu ralado (5 fatias)	
<b>Salmão Maçarico</b>	<b>32</b>
Salmão levemente maçaricado, com finalização aromática de trufas, flor de sal e raspas cítricas (5 fatias)	
<b>Atum</b>	<b>24</b>
Fatias de atum fresco acompanhadas de chuchu ralado, finalizadas com teriyaki e furikake (5 fatias)	
<b>Atum Maçarico</b>	<b>26</b>
Atum levemente maçaricado, com finalização aromática de trufas, flor de sal e raspas cítricas (5 fatias)	
<b>Peixe do Dia</b>	<b>22</b>
Seleção do dia em lâminas frescas, servidas com chuchu ralado (5 fatias)	
<b>Salmão Ice</b>	<b>36</b>
Delicadas porções de salmão com recheio cremoso de cream cheese e toqueagridoce de sweet chilli (5 unidades)	

## DUPLAS

<b>Salmão</b>	<b>14</b>
Duas peças clássicas de nigiri com salmão fresco sobre arroz de sushi	
<b>Atum</b>	<b>10</b>
Nigiri de atum em duas peças, realçando o peixe com arroz na medida certa	
<b>Peixe do Dia</b>	<b>8</b>
Nigiri preparado com o corte do dia e arroz de sushi	
<b>Camarão</b>	<b>20</b>
Nigiri de camarão cozido com arroz de sushi	
<b>Toro de Salmão</b>	<b>16</b>
Corte de salmão maçaricado com azeite de trufas, flor de sal e limão siciliano sobre arroz	
<b>Joy Salmão Cheese</b>	<b>20</b>
Envolto em salmão, o joy traz um centro de arroz com cream cheese	
<b>Joy Salmão Tartare</b>	<b>20</b>
Joy envolto por salmão fresco e recheado com tartare da própria peça	
<b>Joy Salmão com Gema de Codorna</b>	<b>20</b>
Base de arroz e salmão finalizada com gema de codorna maçaricada, massago, azeite trufado e flor de sal	
<b>Joy Salmão com Pipoca de Camarão</b>	<b>20</b>
Salmão fresco envolvendo arroz e cream cheese, finalizado com mini pipocas crocantes de camarão	

## HOT (8 unidades)

<b>Hot</b>	<b>32</b>
Enrolado empanado recheado com salmão e cream cheese	
<b>Hot Tartare</b>	<b>40</b>
Versão especial do hot roll, finalizado com tartare de salmão e toque agri doce de teriyaki	
<b>Roast Tuna</b>	<b>32</b>
Enrolado empanado de atum, maçaricado com teriyaki	
<b>Roast Salmon</b>	<b>44</b>
Salmão empanado e maçaricado com teriyaki	

## TEMAKI

<b>Salmão com Cebolinha e Gergelim</b>	<b>28</b>
Cone crocante de nori recheado com salmão picado, cebolinha fresca, arroz e gergelim	
<b>Fila</b>	<b>28</b>
Salmão em cubos com cream cheese, arroz e nori	
<b>Atum com Cebolinha e Gergelim</b>	<b>22</b>
Atum fresco com cebolinha e arroz temperado, envolto em nori	
<b>Atum Picante</b>	<b>24</b>
Atum batido com maionese levemente apimentada, arroz e nori. Um temaki intenso e vibrante	

## YAKISOBA

<b>Filé</b>	<b>48</b>
Tiras suculentas de filé salteadas com legumes frescos e massa oriental, envoltas em molho yakisoba encorpado	
<b>Frango</b>	<b>40</b>
Cubos macios de frango combinados a legumes crocantes e massa oriental, salteados em molho yakisoba de sabor marcante	
<b>Camarão</b>	<b>56</b>
Camarões salteados com legumes variados e massa oriental, finalizados com molho yakisoba. Uma combinação elegante e equilibrada	
<b>Legumes</b>	<b>40</b>
Versão vegetariana com legumes selecionados e shitake, envoltos em massa oriental e molho yakisoba. Leve, aromático e nutritivo	

## SOBREMESAS

<b>Harumaki Banana Nevada</b>	<b>16</b>
Banana com chocolate branco derretido, envolta em massa crocante. Uma delícia	
<b>Harumaki Nutella e Morango</b>	<b>16</b>
Morangos frescos e Nutella derretida em uma explosão crocante de sabor	