Tartar de Atum

ENTRADAS

EDAMAME
Vagem de soja temperada com flor de sal.
porção individual 120g — R$ 15,00

SUNOMONO
salada de pepino japonês com molho agridoce e gergelim.
porção individual

SIMPLES — R$ 8,50
KANI — R$ 10,00
SALMÃO — R$ 15,00

TARTAR (salmão ou atum)
Peixe cortado em pedaços bem pequenos.
porção individual — R$ 39,90

CEVICHE
porção individual

CLÁSSICO — R$ 32,90
Peixe branco, limão, cebola roxa, coentro, pimenta e batata doce caramelizada.

SALMÃO — R$ 32,90
Salmão, leite de tigre, limão, cebola roxa, coentro, pimenta e chips de batata doce.

MISTO — R$ 32,90
Salmão, peixe branco e atum, limão, cebola roxa, coentro, pimenta e chips de batata doce.

BATERA (salmão ou atum)
Sushi prensado temperado com molho de ostra, coberto com peixe da sua escolha, ovas de capelim e cebolinha.
10 peças — R$ 24,90

EBI MAKI (2 un.) — R$ 19,90
Camarão empanado envolto por salmão maçaricado, cream cheese, tare, geleia de pimenta, gergelim e cebolinha.

MISSOSHIRO SIMPLES — R$ 6,50
Sopa japonesa a base de pasta de soja e cebolinha.

SALMÃO CROCANTE (4 un.) — R$ 15,00

CAMARÃO CROCANTE (4 un.) — R$ 15,00

BOLINHO DE PEIXE (4 un.) — R$ 12,00

TROUXINHAS DE SALMÃO (4 un.) — R$ 16,00
Massa de harumaki recheada com salmão temperado e cream cheese.

HARUMAKI
Famoso rolinho primavera recheado e acompanhado de molho agridoce.
unidade

QUEIJO — R$ 8,00
CAMARÃO SPICE — R$ 12,00
LEGUMES — R$ 8,00

SHIMEJI NA MANTEIGA — R$ 21,90

GUIOZA (2 un.) — R$ 12,00
Pastelzinho com recheio de carne suína.

Contém glúten
Vegetariano
** Verificar disponibilidade

Não cobramos 10% de taxa de serviço.
Se você gostou do atendimento, colabore com a caixinha dos funcionários.

URAMAKIS

Sushi enrolado com arroz e gergelim por fora.

8 peças / 4 peças

FILADÉLFIA (cream cheese) R$ 22,90 / 14,00

SALMÃO

ATUM

CAMARÃO

POLVO**

KANI

SHIMEJI

SPICE 8 peças / 4 peças

Pimenta japonesa, cream cheese e cebolinha. R$ 23,90 / 15,00

SALMÃO

ATUM

CAMARÃO

POLVO**

FURAI 8 peças / 4 peças

Recheio crocante, cream cheese, tare e cebolinha R$ 26,90 / 17,00

SALMÃO

CAMARÃO

VARIADOS 8 peças / 4 peças R$ 20,90 / 13,00

SALMÃO GRELHADO CRISPY

SALMÃO SKIN

CALIFÓRNIA

MONTE SEU URAMAKI 8 peças R$ 26,90

Escolha até 3 ingredientes.

Hossomaki Aspargos

HOSSOMAKI

8 peças R$ 11,90

Sushi enrolado com alga por fora.

SALMÃO

ATUM

KANI

CAMARÃO

PEPINO

SHIMEJI

ASPARGO

Dragon do Chef

DRAGON

Sushi enrolado com arroz e gergelim coberto com peixe. 10 peças

NAMI R$ 25,90
Recheio de skin coberto por salmão, raspas de limão siciliano e tare.

FILADÉLFIA R$ 27,90
Recheio de salmão filadélfia coberto por salmão e cebolinha.

RAINBOW R$ 28,90
Recheio de salmão filadélfia coberto por salmão, atum, peixe branco e camarão.

CAMARÃO SPICE R$ 32,90
Recheio de salmão spice coberto por camarão e geleia de pimenta.

TUNA SPICE R$ 28,90
Recheio de atum spice coberto por salmão maçaricado e geleia de pimenta.

SALMÃO CRISPY R$ 25,90
Recheio de salmão grelhado coberto por salmão, tare e crispy de alho poró.

TRUFADO R$ 29,90
Recheio de salmão spice, coberto por salmão maçaricado, azeite trufado e flor de sal.

ASPARGO TEMPURÁ R$ 31,90
Recheio de tempurá de aspargo coberto por abacate, tare e lâminas de salmão.

DO CHEF R$ 29,90
Recheio de camarão furai e pepino, coberto por salmão, tare, ovas de massago e cebolinha.

GRATINADO R$ 32,90
Recheio de salmão spice, coberto por camarões gratinados com queijo parmesão.

EBI TUNA R$ 29,90
Recheio de camarão empanado e abacate, coberto por lâminas de atum e molho ponzu.

ACEVICHADO R$ 31,90
Recheio de salmão spice, coberto por lâminas de peixe branco maçaricado no azeite e molho acevichado.

VEGANO R$ 31,90
Recheio de tempurá de aspargo e abacate, coberto por lâminas de pepino, cubos de beterraba ao molho acevichado e leite de coco.

MONTE SEU DRAGON R$ 32 ,90
Até 3 ingredientes.

HOT

Sushi frito empanado em massa especial e farinha panko. 10 peças / 5 peças

SALMÃO FILADÉLFIA R$ 20,90 / 13,90

SALMÃO ESPECIAL R$ 26,90 / 17,00

CAMARÃO FILADÉLFIA R$ 20,90 / 13,90

SHIMEJI CROCANTE (10un.) R$ 28,90
Enrolado na massa de harumaki, recheado com salmão, cobertura de shimeji, cream cheese e cebolinha.

DYO

Bolinho de arroz envolto por salmão. — dupla

SALMÃO	R$ 11,90
SALMÃO FILADÉLFIA	R$ 11,90
TATAKI	R$ 11,90
GELEIA SPICE	R$ 11,90
EBI FURAI FILADÉLFIA	R$ 14,90
AMÊNDOAS Lâminas de amêndoas, cream cheese e molho de ostra.	R$ 14,90
CRISPY Salmão maçaricado, molho de ostra e crispy.	R$ 14,90
CAPRESE Tomate cereja, hortelã e azeite trufado.	R$ 12,90

SASHIMIS

Fatias de peixe fresco com corte especial. — 6 peças — R$ 23,90

- SALMÃO
- ATUM
- PEIXE BRANCO

SASHIMIS ESPECIAIS

	6 peças
POLVO**	R$ 29,90
TATAKI (salmão ou atum) Peixe maçaricado com molho de ostra, cebolinha e gergelim.	R$ 27,00
TRUFADO (salmão ou atum) Peixe maçaricado com azeite trufado e flor de sal.	R$ 29,00
	12 peças
COMBINADO DO CHEF Consultar seleção do dia.	R$ 43,90

NIGIRIS

dupla

Bolinho de arroz coberto com fatia de frutos do mar. R$ 8,90

SALMÃO

ATUM

PEIXE BRANCO

KANI

SKIN

NIGIRIS ESPECIAIS

dupla

CAMARÃO R$ 10,90

POLVO R$ 14,90

TRUFADO (salmão ou atum) R$ 10,90
Nigiri maçaricado no azeite trufado e flor de sal.

TATAKI (salmão ou atum) R$ 10,90
Nigiri maçaricado, molho de ostra, cebolinha e gergelim.

CAMARÃO BUTTER R$ 14,90
Nigiri de camarão maçaricado na manteiga, queijo brie e ovas de capelim.

MAGURO PONZU R$ 10,90
Nigiri de atum selado, coberto com molho ponzu e ovas de capelim.

MAGURO STYLE R$ 10,90
Nigiri de atum selado na canela, tare, ovas de capelim e cebolete.

CARPACCIO

12 lâminas

ATUM R$ 32,90
Finas lâminas de atum ao molho ponzu e crispy de massa filo.

SALMÃO R$ 35,90
Finas lâminas de salmão ao molho trufado e crispy de batata doce.

PEIXE BRANCO R$ 32,90
Finas lâminas de peixe branco ao molho de ostra ovas de capelim e cebolete.

TEMAKIS

FILADÉLFIA
Cream cheese e cebolinha.

SALMÃO	R$ 24,90
ATUM	R$ 24,90
KANI	R$ 24,90
SHIMEJI	R$ 24,90
CAMARÃO	R$ 29,90

SPICE
Pimenta, óleo de gergelim, cream cheese e cebolinha.

SALMÃO	R$ 25,90
ATUM	R$ 25,90
CAMARÃO	R$ 30,90

HOT R$ 26,90
Pescado empanado, cream cheese, tare e cebolinha.

SALMÃO

CAMARÃO

SALMÃO GRELHADO CRISPY R$ 22,90
Patê de salmão grelhado, cream cheese, tare, crispy de alho poró e cebolinha.

SALMÃO CRISPY R$ 26,90
Salmão, cream cheese, tare e crispy de alho poró.

MONTE SEU TEMAKI R$ 30,90
Até 3 ingredientes.

SEM ARROZ R$ 8,00
Acréscimo de **R$ 8,00** em qualquer temaki.

ACRÉSCIMOS

PIMENTA TAILANDESA	R$ 3,00
GELEIA DE PIMENTA	R$ 3,00
TARE	R$ 3,00
MOLHO DE OSTRA	R$ 3,00
GENGIBRE (100g)	R$ 8,00
CRISPY DE ALHO PORÓ	R$ 8,00
ERVILHA CROCANTE	R$ 3,00
GERGELIM	R$ 3,00
CEBOLINHA	R$ 3,00
SHOYO DAIMARU (30ml) Não contém glutamato monossódico	R$ 4,00

PRATOS QUENTES

YAKISSOBA

Legumes yakissoba: cenoura, brócolis, couve-flor, acelga, repolho, cebola, pimentão amarelo e vermelho.

Prato individual

CARNE	R$ 28,90
FRANGO	R$ 28,90
LEGUMES	R$ 28,90
CAMARÃO	R$ 32,90

GRELHADOS

Acompanha legumes salteados.

FILÉ MIGNON	R$ 39,90
SALMÃO	R$ 39,90

MASSAS

SHAKE PESTO	R$ 28,90
EBI PESTO	R$ 30,90
POCHÉ TRUFADO	R$ 27,90

Harumaki de Nutella

SOBREMESAS

HOT BANANA R$ 22,90
Hot de banana, açúcar e canela, acompanhado de sorvete e ganache de chocolate.

PETIT GATEAU DE CHOCOLATE R$ 24,90
Tradicional sobremesa de bolo de chocolate, acompanha sorvete e ganache de chocolate.

HARUMAKI DE NUTELLA R$ 24,90
Delicioso rolinho primavera recheado com nutella, acompanhado de sorvete de creme e ganache de chocolate.

MOUSSE DE CHOCOLATE (100 ml) R$ 9,00

HARUMAKI ROMEU E JULIETA (un.) R$ 10,00

HARUMAKI NUTELLA (un.) R$ 15,00

BOLA DE SORVETE DE CREME R$ 12,00

URAMAKIS DOCES

8 peças

MARIA LUISA R$ 23,90
Morango, nutella e cream cheese.

BANANA MINEIRA R$ 19,90
Banana com doce de leite.

COMBINADOS 1 PESSOA

*Trocas: R$ 1,00 por peça (mesmo tipo, não inclui especiais) — 18 peças

SUSHI SIMPLES — R$ 41,90
- 8 Uramaki: 4 salmão filadélfia e 4 califórnia
- 4 Hossomaki: 4 pepino
- 6 nigiri: 2 salmão, 2 atum e 2 peixe branco

SUSHI SASHIMI — R$ 49,90
- 8 Uramaki: 4 salmão filadélfia e 4 skin
- 4 Nigiri: 1 salmão, 1 atum, 1 peixe branco e 1 skin
- 6 Sashimi: 3 salmão e 3 atum

HOT — R$ 49,90
- 8 Uramaki: 4 salmão filadélfia e 4 salmão grelhado
- 2 Nigiri: 1 peixe branco e 1 skin
- 4 Sashimi: salmão
- 4 Hot Filadélfia

NAMI — R$ 57,90
- 4 Uramaki: 4 salmão filadélfia
- 4 Dyo salmão
- 4 Nigiri: 1 salmão, 1 atum, 1 peixe branco e 1 skin
- 6 Sashimi: 2 salmão, 2 atum e 2 peixe branco

SUPER SALMÃO — R$ 51,90
- 8 Uramaki: 8 salmão filadélfia
- 4 Hossomaki: 4 salmão
- 2 Nigiri: 2 salmão
- 4 Sashimi: 4 salmão

COMBINADOS 2 PESSOAS

até 44 peças

SUSHI SIMPLES (40 peças) — R$ 88,90
- 16 Uramaki: 4 salmão filadélfia, 4 califórnia, 4 salmão grelhado e 4 atum spice
- 8 Hossomaki: 4 pepino e 4 kani
- 16 Nigiri: 4 salmão, 4 atum, 4 peixe branco e 4 skin

SUSHI SASHIMI (44 peças) — R$ 110,00
- 16 Uramaki: 4 salmão filadélfia, 4 califórnia, 4 atum spice e 4 skin
- 8 Hossomaki: 4 salmão e 4 atum
- 8 Nigiri: 2 salmão, 2 atum, 2 camarão e 2 kani
- 12 Sashimi: 4 salmão, 4 atum, 4 peixe branco.

HOT (40 peças) — R$ 99,90
- 16 Uramaki: 4 salmão filadélfia, 4 califórnia, 4 salmão grelhado e 4 skin
- 8 Nigiri: 2 salmão, 2 atum, 2 peixe branco e 2 kani
- 8 Sashimi: 4 salmão e 4 atum
- 8 Hot Filadélfia

NAMI (40 peças) — R$ 139,90
- 8 Uramaki: 4 salmão filadélfia, 4 atum spice,
- 10 Dragon Filadélfia
- 6 Dyo salmão
- 4 Nigiri: 2 salmão trufado, 2 atum tataki
- 12 Sashimi: 4 salmão, 4 atum e 4 peixe branco

SUPER SALMÃO (40 peças) — R$ 118,90
- 16 Uramaki: 8 salmão filadélfia e 8 spice salmão
- 8 Hossomaki: 8 salmão
- 8 Nigiri: 8 salmão
- 8 Sashimi: 8 salmão

BEBIDAS

SUCO NATURAL R$ 8,50
Laranja / limão / abacaxi (hortelã) / morango.

ÁGUA MINERAL 500ML R$ 5,50

COM GÁS

SEM GÁS

CHÁ GELADO R$ 6,50

LIMÃO

PÊSSEGO

SUCO BOMBOM DE UVA VERDE R$ 9,90

REFRIGERANTE LATA R$ 6,00

AQUARIUS R$ 6,50

DRINKS

SAQUEIRINHA (saquê) R$ 19,90

CAIPIROSKA (vodka) R$ 19,90

CAIPIRINHA (cachaça) R$ 19,90

CERVEJAS

CHOPP PILSEN (300ml) R$ 12,00

CHOPP IPA (300ml) R$ 15,00

CHOPP ESPECIAL (300ml) R$ 15,00

HEINEKEN (long neck) R$ 10,00

CORONA (long neck) R$ 12,00

SAQUÊS

AZUMA KIRIN DOURADO

GARRAFA 740ml R$ 69,90

DOSE 70ml R$ 10,00

JUNMAI

GARRAFA 740ml R$ 109,90

DOSE 70ml R$ 15,00

CARTA DE VINHOS

ESPUMANTES

BOSSA Nº 1, BRUT | **CAVE HERMANN, BRASIL** R$ 69,90
Nariz com frutas cítricas e florais.

BOSSA Nº 4, MOSCATEL | **CAVE HERMANN, BRASIL** R$ 69,90
Nariz com frutas cítricas e florais ▼ Chardonnay.

VINHOS

VINHOS BRANCOS

INTIS CHARDONNAY R$ 78,00
Las Moras, Argentina.
Olfato de maçã e mel - frescor, final limpo.

LAS MORAS VIOGNIER R$ 93,00
Argentina
Olfato de pêssego maduro, abacaxi e violeta.

VINHO EM TAÇA

CHARDONNAY GALLO ROSSO R$ 15,00
Rio Grande do Sul, Brasil.

VINHOS ROSÉS

LAS MORAS SHIRAZ R$ 89,00
Argentina.
Frutas vermelhas, rosas e caramelo - fresco e persistente.

SUSHINAMI

sushinami.com.br | @sushinamifloripa