

MENU EXECUTIVO

R\$69,90 Válido de seg a sex até 15h30
exceto feriados

ENTRADAS

QUENTES

GUIOZA BOVINA/LOMBO SUÍNO *frita ou chapeada*
HARUMAKI DE LEGUMES OU QUEIJO
KOROKKE *bolinho japonês do dia*
SHAKE SHINJO *trouxinha de salmão c/ kani*
SHIMEJI BRANCO NA MANTEIGA

HOT

HOT ROLL TRADICIONAL *c/ tarê*
HOT ROLL CRISPY COUVE *c/ cream cheese*

PRATOS

YAKISSOBA (TEM QUE EXPERIMENTAR!)
misto | carne | frango | legumes |
TEMPURÁ *empanado*
legumes

FRIOS

SUNOMONO C/ KANI
CEVICHE DA CASA
CARPACCIO PEIXE BRANCO C/ MOLHO PONZU
CARPACCIO SALMÃO C/ MOLHO PONZU

HOT ROLL CRISPY ALHO PORÓ *c/ cream cheese*
HOT ROLL ESPECIAL *c/ batido de salmão*

TEPPAN YAKI *grelhado na chapa*
salmão | anchova | frango
KATSU *empanado na farinha panko*
frango | filet mingon

SUSHIBAR

TEMAKIS : SALMÃO | SALMÃO GRELHADO | SALMÃO SKIN |
ATUM | CALIFÓRNIA | SHIMEJI

complementos: *cream cheese, sriracha, cebolinha, couve crispy,*
alho poró crispy e crispy de tempurá

SASHIMIS : SALMÃO | ATUM | PEIXES BRANCOS VARIADOS

opcionais: maçaricado c/ gergelim | raspas de limão siciliano

HOSSOMAKI *enrolado de arroz envolto de alga*
SALMÃO | ATUM | PEPINO | KANI

NIGUIRI *bolinho arroz coberto fatia de peixe*
SALMÃO | ATUM | PEIXES BRANCOS VARIADOS
SALMÃO MAÇARICADO | ATUM MAÇARICADO UMÊ

URAMAKI *enrolado de alga envolto em arroz*
CALIFÓRNIA | FILADÉLFIA | SALMÃO GRELHADO |
SKIN | ATUM FILADÉLFIA |

JYO *arroz envolto de peixe ou verdura*
JYÔ SALMÃO | JYÔ SHIMEJI | JYÔ GELÉIA | JYÔ COUVE

ESPECIAIS NAHOE

JYÔ COUVE *c/ cream cheese e geléia spicy e couve crisp*
MINEIRINHO *niguiiri salmão empanado c/ maionese*
GOIABINHA *enrolado c/ couve e cream cheese*
SUSHI LIGHT S/ ARROZ *enrolado recheio califórnia*

EXTRAS* R\$ cobrado a parte, não incluso no menu - CARPACCIO POLVO 6UN R\$9,00 | NIGUIRI POLVO 2UN R\$4,00

SOBREMESA consulte opções do dia