

MENU ESPECIAL

R\$98 Válido todos os dias e horários

ENTRADAS

QUENTES

GUIOZA BOVINA/LOMBO SUÍNO *frita ou chapeada*

HARUMAKI DE LEGUMES OU QUEIJO


KOROKKE *bolinho japonês do dia*

EBI SHINJO  *trouxinha camarão em massa fina*

SHAKE SHINJO *trouxinha de salmão c/ kani*


SHIMEJI BRANCO NA MANTEIGA

SHITAKE

EBI SPICY  *camarão empanado c/ molho levemente apimentado*

FRIOS

SUNOMONO C/ KANI | CEVICHE DA CASA

LAMISHAKE  *massa de harumaki coberta c/ tartar de salmão, couve e geléia spicy*

CARPACCIO PEIXE BRANCO C/ MOLHO PONZU

CARPACCIO SALMÃO C/ MOLHO PONZU

CARPACCIO SALMÃO TRUFADO 

azeite trufado c/ flor de sal e raspas de siciliano

CARPACCIO SHAKE HARA 

molho cítrico a base de shoyu c/ batata palha

HOT

TRADICIONAL *c/ tarê*

CRISPY COUVE *c/ cream cheese*

CRISPY ALHO PORÓ *c/ cream cheese*

ESPECIAL *c/ batido de salmão*

PRATOS

YAKISSOBA (TEM QUE EXPERIMENTAR!)

misto | carne | frango | legumes

TEMPURÁ *legumes envoltos em massa especial*

KAGUIAGUE *legumes mistos c/ camarão* 

TEPPAN YAKI *grelhado na chapa*

salmão | anchova | frango | filet mignon

KATSU *empanado na farinha panko*

frango | carne

SUSHIBAR

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

CAMARÃO GRELHADO  | CAMARÃO EMPANADO  | 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*

maçaricado c/ couve crispy, geléia de pimenta e tarê

HOSSOMAKI *enrolado de arroz envolto de alga*

SALMÃO | ATUM | PEPINO | KANI

NIGIRI *bolinho de arroz coberto c/ 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 | CAMARÃO 


JYÔ *arroz envolto de peixe ou verdura*

JYÔ SALMÃO | JYÔ SHIMEJI | JYÔ GELÉIA | JYÔ COUVE

ESPECIAIS NAHOE

JYÔ EBI  *maçaricado c/cream cheese e camarão*

JYÔ COUVE *c/ cream cheese, geléia spicy e couve crispy*

JYÔ TRUFADO  *maçaricado c/ azeite trufado*

MINEIRINHO *niguri salmão empanado c/ maionese*

GOIABINHA *enrolado c/ couve e cream cheese*

SUSHI LIGHT S/ ARROZ *enrolado recheio califórnia*

URAMAKI NAHOE  *salmão c/ovas massagô*

URAMAKI EBITEN  *camarão empanado com maionese Sriracha, coberto de salmão maçaricado*

SOBREMESA consulte opções do dia

 *opções exclusivas do Menu Especial*

Devido a sazonalidade e o trabalho com produtos frescos, alguns itens podem não estar disponíveis no dia. O Menu é individual e cobrado por pessoa. As sobras não podem ser embaladas para viagem. Peça com consciência! Crianças até 5 anos não pagam, de 6 a 10 anos é cobrado 60% do valor