



**PANTAI**®  
SUSHI E ASIÁTICO

*Oriental Experience*





**COUVERT SALADA**

R\$2,50

Sunomono com kani-kama e gergelim.

**SUNOMONO SIMPLES**

R\$16,00

Salada de pepino com gergelim.

**SUNOMONO COM FRUTOS DO MAR**

R\$20,00

Salada de pepino com polvo, kani-kama, salmão e gergelim.

**URAMAKI ZUSHI**

Enrolado de arroz por fora com alga marinha nori, gergelim e recheio variado por dentro. (8 unidades)

**CALIFÓRNIA**

R\$16,00

Kani-kama, manga, e pepino.

**SKIN**

R\$18,00

Pele de salmão grelhada, cream cheese e molho tarê.

**FILADÉLFIA**

R\$20,00

Salmão e cream cheese.

**SHAKE FURAI**

R\$21,00

Salmão empanado, cream cheese, cebolinha e molho tarê.

**EBI KOSHO**

R\$23,00

Camarão, cream cheese e shichimi togarashi.

**EBITEN**

R\$24,00

Camarão empanado, cream cheese e molho tarê.

**SPICE TUNA**

R\$19,00

Atum, cream cheese, cebolinha e shichimi togarashi.

**SPICE TAKO**

R\$24,00

Polvo, cream cheese, cebolinha e shichimi togarashi.

**SHITAKI**

R\$24,00

Shitaki grelhado, cream cheese e cebolinha.

**SHITAKI TEMPURA**

R\$21,00

Shitaki empanado, cream cheese, cebolinha e tarê.

**TOMATE SECO**

R\$16,00

Rúcula, cream cheese e tomate seco.

**BRÓCOLIS SPICY**

R\$16,00

Brócolis, cream cheese, cenoura, tomate seco e pimenta.

**BRÓCOLIS TEMPURÁ**

R\$17,00

Brócolis empanado, cream cheese e tarê.

**ROMEU E JULIETA**

R\$16,00

Morango, goiabada e cream cheese.

**TEMAKI ZUSHI**

Enrolado em forma de cone com alga marinha nori, arroz e recheio variado por dentro. (1 unidade)

**SHAKE**

R\$19,00

Salmão

**SKIN**

R\$18,00

Pele de salmão grelhada, cream cheese, alface e molho tarê.

**FILADÉLFIA**

R\$19,00

Salmão, cream cheese e cebolinha.

**SHAKE FURAI**

R\$20,00

Salmão empanado, cream cheese, cebolinha e shichimi togarashi.

**TEKKA**

R\$19,00

Atum, alface e pepino.

**SPICY TUNA**

R\$20,00

Atum, cream cheese, cebolinha e shichimi togarashi.

**SHIROMI**

R\$18,00

Peixe branco, alface e pepino.

**TAKO**

R\$23,00

Polvo, alface e pepino.

**SPICY TAKO**

R\$24,00

Polvo, cream cheese, cebolinha e shichimi togarashi.

**CALIFÓRNIA**

R\$16,00

Kani-kama, manga, alface e pepino.

**KANI**

R\$17,00

Kani-kama, alface e pepino.

**KANI FILADÉLFIA**

R\$18,00

Kani-kama, cream cheese e cebolinha.

**SHITAKE**

R\$24,00

Shitaki grelhado, cream cheese e cebolinha.

**VEGETARIANO**

R\$16,00

Mix de folhas verdes, pepino e fruta da época.

**BRÓCOLIS TEMPURA**

R\$17,00

Brócolis empanado, cream cheese e tarê.

**EBI**

R\$22,00

Camarão, alface e pepino.

**EBI KOSHO**

R\$23,00

Camarão, cream cheese e shichimi togarashi.

**EBITEN**

R\$24,00

Camarão empanado, cream cheese e molho tarê.

**TEMAKI PANTAI**

R\$19,00

Salmão, atum e peixe branco, cream cheese, gengibre, shichimi togarashi e cebolinha.

uramaki filadélfia





hossomaki kapamaki

## HOSSOMAKI ZUSHI

Enrolado com alga marinha nori, arroz e recheio por dentro. (8 unidades)

<b>SHAKEMAKI</b> Salmão	<b>R\$16,00</b>
<b>TEKKAMAKI</b> Atum	<b>R\$14,00</b>
<b>SHIROMIMAKI</b> Peixe branco	<b>R\$14,00</b>
<b>EBIMAKI</b> Camarão	<b>R\$18,00</b>
<b>TAKOMAKI</b> Polvo	<b>R\$18,00</b>
<b>KANIMAKI</b> Kani-kama	<b>R\$13,00</b>
<b>KAPAMAKI</b> Pepino	<b>R\$13,00</b>
<b>TOMATE SECO</b> Tomate seco	<b>R\$13,00</b>
<b>CARROT</b> Cenoura	<b>R\$13,00</b>

## NIGUIRI ZUSHI

Bolinho de arroz com uma fatia de peixe por cima. (2 unidades)

<b>SHAKE</b> Salmão.	<b>R\$8,00</b>
<b>SKIN</b> Pele de salmão grelhada.	<b>R\$6,00</b>
<b>TEKKA</b> Atum.	<b>R\$7,00</b>
<b>SHIROMI</b> Peixe branco.	<b>R\$7,00</b>
<b>EBI</b> Camarão.	<b>R\$10,00</b>
<b>TAKO</b> Polvo.	<b>R\$10,00</b>
<b>KANI</b> Kani-kama.	<b>R\$6,00</b>

## GUNKAN MAKI

Sushi navio de guerra. (2 unidades)

<b>SALMÃO</b> Salmão, cream cheese e cebolinha.	<b>R\$11,00</b>
<b>ATUM</b> Atum, cream cheese, cebolinha e pimenta.	<b>R\$10,00</b>
<b>POLVO</b> Polvo, cream cheese, cebolinha e pimenta.	<b>R\$16,00</b>
<b>MASSAGO</b> Ovas de capelím.	<b>R\$20,00</b>
<b>TOMATO</b> Tomate seco, manjericão e cream cheese.	<b>R\$9,00</b>
<b>CAMARÃO</b> Camarão, cream cheese, cebolinha.	<b>R\$15,00</b>
<b>IKURA</b> Ovas de salmão.	<b>R\$27,00</b>

## SASHIMI

Fatias de peixe cru. (10 unidades)

<b>SHAKE</b> Salmão.	<b>R\$33,00</b>
<b>TEKKA</b> Atum.	<b>R\$30,00</b>
<b>SHIROMI</b> Peixe branco.	<b>R\$29,00</b>
<b>TAKO</b> Polvo.	<b>R\$38,00</b>
<b>KANI</b> Kani-kama.	<b>R\$20,00</b>

## HOT ZUSHI

Enrolado com alga marinha nori, empanado e frito. (8 unidades)

<b>FILADÉLFIA</b> Salmão, cream cheese, cebolinha e molho tarê.	<b>R\$20,00</b>
<b>EBI CHIIZU</b> Camarão, cream cheese, cebolinha e molho tarê.	<b>R\$22,00</b>

sashimi shake



## COMBINADOS

### SUSHI

<b>SUSHI SIMPLES (20 UNIDADES)</b> Uramaki: 4 califórnia, 4 filadélfia, 4 skin e 8 hossomaki variados.	<b>R\$40,00</b>
<b>SUSHI GRANDE (32 UNIDADES)</b> Uramaki: 4 califórnia, 4 filadélfia, 4 skin, 4 spicy tuna e 16 hossomaki variado.	<b>R\$60,00</b>
<b>VEGETARIANO (20 UNIDADES)</b> 12 uramaki e 8 hossomaki variados.	<b>R\$38,00</b>

### SASHIMI

<b>SASHIMI ESPECIAL (20 UNIDADES)</b> 5 salmão, 5 atum, 5 peixe branco e 5 polvo.	<b>R\$62,00</b>
<b>SASHIMI PANTAI (25 UNIDADES)</b> 10 salmão, 8 tataki de atum e 7 polvo.	<b>R\$84,00</b>
<b>SASHIMI ENKAI (36 UNIDADES)</b> 10 salmão, 10 atum, 8 peixe branco, 8 polvo.	<b>R\$109,00</b>

### VARIADOS

<b>PANTAI MINI (12 UNIDADES)</b> 3 fatias de salmão, 3 nigiri variados, 2 hossomaki variados, uramaki: 2 filadélfia e 2 califórnia.	<b>R\$35,00</b>
<b>PANTAI (20 UNIDADES)</b> 6 sashimi variados, 2 nigiri salmão, 4 hossomaki variados, 4 uramaki Filadélfia e 4 uramaki spice tuna.	<b>R\$58,00</b>
<b>ESPECIAL (27 UNIDADES)</b> 5 sashimi salmão, 10 uramaki filadélfia especial, 4 djoe salmão e 08 hot filadélfia.	<b>R\$103,00</b>

<b>PANTAI DUPLO (28 UNIDADES)</b> 10 sashimi variados, 6 nigiri variados, 4 hossomaki variados, uramaki: 4 filadélfia, 2 skin e 2 califórnia.	<b>R\$79,00</b>
--	-----------------

<b>SUPREME (32 UNIDADES)</b> 6 carpaccio salmão ao molho de ostra com crispy de batata doce, 10 sashimi salmão, 10 uramaki filadélfia especial, 2 nigiri de barriga de salmão com raspas de limão siciliano, 2 djoe salmão com viera trufado, 2 djoe salmão com crispy batata doce.	<b>R\$149,00</b>
---	------------------

<b>PANTAI SHAKE (34 UNIDADES)</b> 10 sashimi salmão, 4 nigiri salmão, 8 uramaki filadélfia, 4 hossomaki salmão e 8 hot filadélfia.	<b>R\$94,00</b>
---	-----------------

<b>CRISPY (36 UNIDADES)</b> 12 carpaccio salmão ao molho de ostra com crispy de batata doce, 10 sashimi salmão, 10 uramaki kani-kama com salmão e 4 djoe salmão.	<b>R\$134,00</b>
---	------------------

<b>FAMÍLIA (47 UNIDADES)</b> 15 sashimi variado, 10 uramaki filadelfia, 10 uramaki sakin, 4 djoe salmão, 8 hot filadelfia.	<b>R\$131,00</b>
--	------------------

<b>PANTAI KUNJAN (56 UNIDADES)</b> 20 sashimi variados, 6 nigiri variados, 12 uramaki variados, 10 hossomaki variados e 8 hot filadélfia.	<b>R\$154,00</b>
--	------------------

<b>PANTAI KAMPAI (64 UNIDADES)</b> 26 fatias de peixes variados: 8 uramaki filadélfia, 8 uramaki skin, 4 djoe salmão, 6 nigiri de salmão, 4 nigiri de camarão, 8 hot filadélfia.	<b>R\$174,00</b>
---	------------------

<b>PANTAI GATTAI (70 UNIDADES)</b> 12 Carpaccio de salmão, 24 sashimi variados, uramaki: 4 pistache shake 4 shake atsui, 2 califórnia, 4 hossomaki salmão, 6 nigiri variados, 3 djoe salmão, 3 gunkan salmão e 8 hot filadélfia.	<b>R\$184,00</b>
--	------------------

<b>PANTAI SUPER (78 UNIDADES)</b> 32 fatias de peixes variados: 12 nigiri variados, uramaki: 4 filadélfia, 4 califórnia, 4 skin, 4 romeu e julieta, 4 spice tuna, 14 hossomaki variados.	<b>R\$206,00</b>
---	------------------

<b>COMBINADO TODO DE SALMÃO</b> Acréscimo de 30%	
---	--

## PORÇÕES EXTRAS

<b>GERGELIM</b>	<b>R\$4,00</b>
<b>CEBOLA ROXA</b>	<b>R\$4,00</b>
<b>SHICHIMI TOGARASHI</b>	<b>R\$5,00</b>
<b>WASABI</b>	<b>R\$5,00</b>
<b>GELÉIA DE PIMENTA</b>	<b>R\$6,00</b>
<b>MOLHO PONZU</b>	<b>R\$6,00</b>
<b>MOLHO TARÊ</b>	<b>R\$6,00</b>
<b>PIMENTA SRIRACHA</b>	<b>R\$7,00</b>
<b>GENGIBRE</b>	<b>R\$7,00</b>
<b>MOLHO DE OSTRA</b>	<b>R\$10,00</b>



cobramos taxa de 10%



carpaccio shake toro

## CARPACCIO

Lâminas finas. (12 fatias)

### ZUCCHINI

Abobrinha selada no azeite trufado com sal rosa e crispy de couve.

R\$35,00

### PEIXE BRANCO AO MOLHO PONZU

Molho cítrico com shoyo, daikon ralado e pimenta.

R\$40,00

### SALMÃO AO MOLHO PONZU

Molho cítrico com shoyo, daikon ralado e pimenta.

R\$40,00

### SALMÃO AO MOLHO DE MEL E MOSTARDA

R\$38,00

### SALMÃO AO MOLHO DE SHITAKE

Molho de shitaki na manteiga com shoyo, cebolinha e gergelim.

R\$40,00

### SALMÃO AO MOLHO DE OSTRA

R\$49,00

### SALMÃO CRISPY

Ao molho de ostra com crispy de batata doce.

R\$57,00

### SHAKE TORO

Barriga de salmão com azeite trufado e raspas de limão siciliano,

R\$59,00

### POLVO AO MOLHO DE GENGIBRE E WASABI

R\$48,00

### POLVO AO SALSA CRUDO (8 FATIAS)

Molho de azeitona, alcaparra, shoyo e azeite.

R\$50,00

## CEVICHE

Cubos de peixe marinados.

### DA CASA

Atum, salmão e peixe branco marinados no limão, cebolinha, azeite de oliva e shichimi togarashi.

R\$40,00

### PERUANO

Peixe branco marinado no suco de limão com coentro, cebola roxa e pimenta dedo de moça.

R\$42,00

### CEVICHE DO CHEF

Polvo e peixe branco marinado no suco de limão com coentro, cebola roxa, pimenta dedo de moça e chips de batata doce.

R\$54,00

### ESPECIAL

Os peixes e a marinada são à sua escolha! Converse com o nosso garçom.

R\$50,00



ceviche do chef



poke shake

## POKE

Sushi ao estilo havaiano servido no bowl sobre arroz ou mix de folhas com sunomono, manga, tomate cereja, kani-kama, cebola roxa, chips de batata doce, nori, cebolinha, gergelim e peixe da sua escolha ao molho do chef: molho de ostra, shoyu, limão e óleo de gergelim.

### SHAKE

Salmão.

R\$48,00

### TUNA SPICY

Atum apimentado.

R\$45,00

### ADICIONAL TEMPURA DE CAMARÃO

3 unidades.

R\$10,00

## TARTAR

Cubos de peixe com molho.

### SALMÃO AO MOLHO ASIÁTICO

R\$48,00

### SALMÃO AO MOLHO DE OSTRA

R\$50,00

### SHAKE CRISPY

Salmão com molho de ostra e crispy de batata doce.

R\$58,00

### ATUM AO MOLHO MISSÔ

Cubos de atum selados.

R\$42,00

### PANTAI

Atum ou salmão spicy, molho do chef, gema de ovo e ovas de massago.

R\$62,00

## NIGIRI

Bolinho de arroz com uma fatia de peixe por cima.

### NIGIRI TUNA ESPECIAL (4 UNIDADES)

Atum, skin, pimenta, cebolinha, molho tarê e gergelim.

R\$20,00

### NIGIRI ATUM COM FOIE GRASS (2 UNIDADES)

Flor de sal.

R\$40,00

### SHAKE TORO (2 UNIDADES)

Com azeite trufado, raspas de limão siciliano e flor de sal.

R\$22,00

### SHAKE TORO SELADO (2 UNIDADES)

Com azeite trufado e sal.

R\$21,00

### NIGIRI VIEIRA (2 UNIDADES)

Limão siciliano e flor de sal.

R\$38,00

### NIGIRI DE WAGYU (2 UNIDADES)

Fatia de wagyu selada.

R\$42,00

### NIGIRI DE WAGYU À CAVALO (2 UNIDADES)

Fatia de wagyu selada com ovo de codorna e flor de sal.

R\$46,00

cobramos taxa de 10%



## DJOE

Bolinha de arroz envolta por peixe ou pepino com topping.

### PEPINO COM BRÓCOLIS (4 UNIDADES)

Enrolado com pepino, topping de tempura de brócolis, cream cheese, tarê, cebolinha e gergelim.

R\$10,00

### PEPINO COM SHITAKE (4 UNIDADES)

Enrolado com pepino, topping shitake grelhado na manteiga, cream cheese, cebolinha e gergelim.

R\$12,00

### PEPINO SHAKE (2 UNIDADES)

Enrolado com pepino, topping de salmão, cream cheese e cebolinha.

R\$12,00

### ATUM (2 UNIDADES)

Enrolado com atum, topping de atum, cream cheese e cebolinha.

R\$14,00

### PEIXE BRANCO (2 UNIDADES)

Enrolado com peixe branco, topping de cream cheese com coentro e cebola roxa.

R\$12,00

### SALMÃO (2 UNIDADES)

Erolado com salmão, topping de salmão, cream cheese e cebolinha.

R\$14,00

### SKIN (2 UNIDADES)

Enrolado com salmão, topping de pele de salmão grelhada, cream cheese, cebolinha e molho tarê.

R\$10,00

### SALMÃO COM SHITAKE (2 UNIDADES)

Enrolado com salmão, topping de shitake grelhado na manteiga, cream cheese, cebolinha e gergelim.

R\$16,00

### SALMÃO COM CAMARÃO (2 UNIDADES)

Enrolado com salmão, topping de camarão misturado com cream cheese e cebolinha.

R\$18,00

### SALMÃO COM POLVO (2 UNIDADES)

Enrolado com salmão, topping de polvo misturado com cream cheese e cebolinha.

R\$18,00

### ON FIRE (3 UNIDADES)

Djoe de salmão flambado no licor de laranja.

R\$26,00

### MASSAGO (2 UNIDADES)

Enrolado com salmão, topping ovas de massago.

R\$24,00

### IKURA (2 UNIDADES)

Enrolado com salmão, topping ovas de salmão.

R\$27,00

### SALMÃO TRUFADO (2 UNIDADES)

Djoe de salmão selado regado ao azeite trufado e sal rosa.

R\$20,00

### OVO DE CODORNA (2 UNIDADES)

Djoe de salmão com gema de ovo de codorna maçaricado, azeite trufado e sal rosa.

R\$26,00

### SEM ARROZ (4 UNIDADES)

Lâmina de salmão selada, recheada de salmão misturado com cebolinha, topping de cream cheese, tarê e gergelim.

R\$30,00

### SALMÃO COM BRIE

### E GELÉIA DE PIMENTA (2 UNIDADES)

Djoe de salmão com queijo brie selado com geléia de pimenta.

R\$26,00

### SALMÃO COM

### GORGONZOLA (2 UNIDADES)

Raspas de limão siciliano.

R\$26,00

### SALMÃO CRISPY

### DE BATATA DOCE (2 UNIDADES)

Molho de ostra.

R\$20,00

### SALMÃO CRISPY

### DE COUVE (2 UNIDADES)

Geléia de pimenta.

R\$22,00

### CREAM MASSAGO (2 UNIDADES)

Cream cheese, massago e siracha.

R\$21,00

### OVO DE CODORNA

### COM MASSAGO (2 UNIDADES)

Azeite trufado e flor de sal.

R\$30,00

### DJOE DE ATUM COM

### FOIE GRASS (2 UNIDADES)

Flor de sal.

R\$40,00

### VIEIRA (2 UNIDADES)

Djoe de salmão com viera selada no azeite trufado e sal rosa.

R\$31,00

### EBITEN (4 UNIDADES)

Camarão empanado e frito, cream cheese, envolto em lâmina de salmão com tarê, cebolinha e gergelim.

R\$44,00

### SHAKE EBITEN (6 UNIDADES)

Lâmina de salmão selada enrolada, recheada com camarão empanado, cream cheese, cebolinha, molho tarê e gergelim.

R\$40,00

### CRISPY EBITEN (4 UNIDADES)

Lâmina de salmão selada enrolada, recheada com camarão empanado, molho black, topping de alho poró crispy.

R\$44,00

cobramos taxa de 10%





## Oriental Experience

### SASHIMI ESPECIAL

**TATAKI DE SALMÃO (8 UNIDADES)** **R\$34,00**  
Sashimi de salmão selado com gergelim e molho asiático.

**TATAKI DE SALMÃO AO MOLHO DE OSTRA (8 UNIDADES)** **R\$38,00**  
Sashimi de salmão selado ao molho de ostras.

**TATAKI DE ATUM (8 UNIDADES)** **R\$32,00**  
Sashimi de atum selado com gergelim e molho asiático.

**TAKO MASSAGO (8 UNIDADES)** **R\$40,00**  
Sashimi de polvo com ovas de capelím.

**SHAKE MASSAGO (4 UNIDADES)** **R\$32,00**  
Tataki de salmão, ovas de massago, azeite trufado e cebolinha servido sobre a pedra de sal rosa.

**TATAKI DE SALMÃO CRISPY (8 UNIDADES)** **R\$46,00**  
Molho de ostra e crispy de batata doce.

**SASHIMI DE SALMÃO COM CRISPY DE COUVE (8 UNIDADES)** **R\$46,00**  
Molho sweet chilli à moda do chef.

**SHAKE TORO (6 UNIDADES)** **R\$36,00**  
Azeite trufado raspaz de limão siciliano e sal rosa.

**SASHIMI WAGYU COM FOIE GRASS (2 UNIDADES)** **R\$55,00**

**SASHIMI WAGYU (6 UNIDADES)** **R\$80,00**

**SASHIMI DE VIEIRA (6 UNIDADES)** **R\$48,00**  
Fatiças de vieira regada ao molho ponzu e ikura.

### HOT

**COLD (10 UNIDADES)** **R\$29,00**  
Hot filadélfia com topping de salmão cebolinha, cream cheese, tarê e gergelim.

**HOT CRISPY (8 UNIDADES)** **R\$36,00**  
Hot Filadélfia recoberto com uma fina fatia de salmão, sweet chill e crispy de couve.

**HOT BRÓCOLIS (8 UNIDADES)** **R\$16,00**  
Brócolis, cream cheese, cebolinha e tarê.

**HOT SHITAKE (8 UNIDADES)** **R\$20,00**  
Shitake grelhado na manteiga, cream cheese e cebolinha.

**HOT FISH (8 UNIDADES)** **R\$26,00**  
Enrolado com salmão, kani-kama, camarão, cream cheese, tarê e gergelim.

### MAKI ROLL

**HOSSOMAKI PANTAI (4 UNIDADES)** **R\$18,00**  
Hossomaki de salmão envolto em uma lâmina de salmão, com fatia de skin e slice de limão por cima, molho tarê, cebolinha e gergelim.

**URAMAKI FILADÉLFIA ESPECIAL (10 UNIDADES)** **R\$29,00**  
Uramaki de salmão e cream cheese, coberto com uma fina fatia de salmão, cebolinha, gergelim e tarê.

**URAMAKI FILADÉLFIA ESPECIAL SELADO (10 UNIDADES)** **R\$29,00**  
Uramaki de salmão e cream cheese, coberto com uma fina fatia de salmão selado, cebolinha, gergelim e tarê.

**URAMAKI TOSHI (10 UNIDADES)** **R\$27,00**  
Uramaki skin, com uma fina fatia de salmão por cima, gomos de laranja, molho tarê e gergelim.

**URAMAKI EBISHAKE (10 UNIDADES)** **R\$31,00**  
Uramaki de camarão com cream cheese, cebolinha envolto em uma fina fatia de salmão e gergelim.

**URAMAKI EBITUNA (10 UNIDADES)** **R\$31,00**  
Uramaki de camarão empanado e atum, envolto em uma fina fatia de atum, cream cheese, molho especial de wasabi e gergelim.

**URAMAKI PANTAI (10 UNIDADES)** **R\$46,00**  
Uramaki de camarão empanado com cream cheese, envolto em ovas de massago.

**URAMAKI AVOCATO (10 UNIDADES)** **R\$34,00**  
Uramaki de camarão empanado, avocado e molho maiosaby.

**URAMAKI SHAKE CRISPY (10 UNIDADES)** **R\$38,00**  
Uramaki de salmão e cream cheese, coberto com uma fina fatia de salmão e crispy de batata.

**URAMAKI EBI EXPERIENCE (10 UNIDADES)** **R\$42,00**  
Uramaki camarão empanado, cream cheese, coberto com uma fina fatia de salmão selado, geléia de pimenta coberto com crispy de couve.

**URAMAKI SHITAKI ESPECIAL (10 UNIDADES)** **R\$38,00**  
Uramaki filadélfia especial coberto com molho de shitake e cebolinha e gergelim.





## ENTRADAS E PETISCOS

**EDAMAME** R\$36,00

Tradicional vagem de soja servida na manteiga, shoyu e sal rosa.

**SHIMEJI SHITAKE BATAIAKI** R\$40,00

Cogumelos grelhados na manteiga com shoyu e cebolinha.

**GUIOZA (6 UNIDADES)** R\$36,00

Típicos pastéis asiáticos de carne suína, fritos ou no vapor.

**BOLINHO DE SALMÃO COM CROSTA DE GERGELIM (6 UNIDADES)** R\$30,00

**TEMPURA**

Tradicional empanado japonês em massa leve e super crocante.

**CAMARÃO MISTO** R\$90,00

**LEGUMES** R\$64,00

R\$46,00

**TAKO NO GARI** R\$90,00

Tentáculos de polvo grelhado com gengibre ao molho caramelizado de shoyu com pimenta.

**CAMARÃO AO ALHO** R\$86,00

Camarão com casca grelhados na manteiga com alho, shoyu e cebolinha.

**POLVO AO ALHO** R\$88,00

Tentáculos de polvo grelhados na manteiga com alho, shoyu e cebolinha.

## SALADAS

**SALADA PANTAI** R\$36,00

Mix de folhas verdes, mini torresmos de salmão, regado ao molho caramelizado de shoyu.

**SALADA DE CARNE AO TAMARINDO (TRAI ME THIT BO)** R\$44,00

Mix de folhas verdes, pedaços de alcatra temperada com pimenta e molho de tamarindo. Rodelas finas de cebola e amendoins torrados.

**SALADA TATAKI AVOCADO (SALMÃO OU ATUM)** R\$46,00

Folhas de alface, rúcula, agrião, cebola roxa, tomate cereja, avocado, 8 tatakis de atum com crosta de gergelim.

**SALADA DO CHEF** R\$52,00

Carpaccio de salmão, alface verde, rúcula, tomate cereja, parmesão ralado, alcaparras, redução de balsâmico, azeite e sal rosa.

## PRATOS KIDS

**MACARRÃO NA MANTEIGA**

Com proteína.

**FRANGO** R\$18,00

**ALCATRA** R\$20,00

**SALMÃO** R\$28,00

**CAMARÃO** R\$32,00

**GRELHADO NA CHAPA (100g)**

Acompanha arroz e fritas ou arroz e legumes.

**FRANGO** R\$28,00

**ALCATRA** R\$32,00

**SALMÃO** R\$34,00

**CAMARÃO** R\$36,00

**GOHAN (200g)** R\$12,00

Arroz japonês cozido.

**FRITAS (350g)** R\$18,00





## PRATOS INDIVIDUAIS

### **CARNE COM SHITAKE E BRÓCOLIS** R\$58,00 (KAENG KEAO WAN NEUA)

Tiras de alcatra, cogumelos shitake e brócolis grelhados e depois cozidos em um delicioso curry vermelho com leite de coco, guarnecido com Gohan.

### **CURRY DE CARNE** R\$52,00 (THIT CÀ RI)

Tiras de alcatra refogadas com vegetais frescos em uma aromática pasta de curry e especiarias ao estilo vietnamita acompanhada de Gohan.

### **FRANGO AGRIDOCE** R\$50,00 (ORANGE CHICKEN)

Pedaços de frango são empanados em massa crocante e fritos cobertos por molho agridoce de laranja, cebola, cenoura e pimentões. Acompanhado de Gohan.

### **CURRY DE PORCO, CAMARÃO E VAGEM** R\$66,00 (MOO LAE GOONG PAD THAO)

Refogado de porco, camarão e vagem ao curry vermelho e leite de coco.

### **MACARRÃO TAILANDÊS**

(PAD THAI)  
Talharim de arroz frito ao estilo tailandês, com proteína a sua escolha, broto de feijão, pimenta, polpa de tamarindo, açúcar mascavo, ovo, amendoins e folhas de coentro.

### **CAMARÃO** R\$66,00

### **PORCO** R\$54,00

### **FRANGO** R\$54,00

### **PORCO E CAMARÃO** R\$63,00

### **SALMÃO** R\$60,00

### **SALMÃO ASIÁTICO** R\$68,00 (AJIA NO SALMON)

Salmão grelhado em molho shoyu, laranja e mel guarnecido de cogumelos refogados no alho-poró, gohan e brócolis.

### **PEIXE GRELHADO COM CROSTA DE NOZES** R\$70,00

Salmão ou peixe branco grelhado, com crosta de nozes e especiarias. Guarnecido de arroz de shimeji com laranja.

### **CURRY DE CAMARÃO** R\$68,00 (PRAWN CURRY)

Refogado de camarão em pasta de curry vermelha e leite de coco com pimentões. Acompanha gohan.

### **CURRY DE FRUTOS DO MAR E ABACAXI** R\$62,00 (GAEN KHOU GOOC)

Servido com abacaxi os frutos do mar (salmão, camarão, polvo e peixe branco) assumem nova identidade quando apurados em curry e leite de coco. Ficam picantes por causa da pimenta, doces e suculentos devido ao abacaxi. Acompanha gohan com alho e nozes.

### **FRUTOS DO MAR GRELHADOS** R\$72,00 **COM SALADA CURRY**

Polvo, vieira, camarão e salmão grelhados acompanhado de salada ao vinagrete de curry.

## TEPPANYAKI

Grelhado na chapa com legumes. Acompanha Gohan.

### **FRANGO** R\$40,00

### **ALCATRA** R\$48,00

### **CAMARÃO** R\$60,00

### **SALMÃO** R\$60,00

### **YAKISOBA**

Macarrão chinês frito com legumes.

### **LEGUMES** R\$30,00

### **FRANGO** R\$35,00

### **MISTO (ALCATRA E FRANGO)** R\$37,00

### **ALCATRA** R\$40,00

### **FRUTOS DO MAR** R\$45,00

### **CAMARÃO** R\$50,00

## SOBREMESAS

### **ABACAXI TAI** R\$17,00

Fatias de abacaxi caramelizadas com açúcar cristal, pimenta calabresa seca e sorvete de creme.

### **BANANA CARAMELIZADA TAILANDESA** R\$15,00

Banana caramelizada com açúcar mascavo regada com limão e leite de coco e canela.

### **PETIT GATEAU** R\$18,00

Pequeno bolo de chocolate com recheio cremoso servido com sorvete de creme.

### **GRAND GATEAU** R\$40,00

O famoso Grand Gateau é um pouco maior que um petit gateau, muito cremoso servido com calda de nutella, morangos, nozes e para completar um delicioso sorvete de palito.

### **HOT BANANA NEVADA** R\$22,00

Hot roll com recheio de banana, coberto com leite condensado e canela, chantilly e lascas de chocolate branco ao leite.

### **HOT SENSÇÃO** R\$24,00

Hot roll com recheio de chocolate preto coberto com creme de avelã e morango.

### **TAÇA DE SORVETE** R\$14,00

3 bolas de sorvete.

### **BOLA DE SORVETE** R\$7,00

Consulte os sabores disponíveis.





## BEBIDAS

### CERVEJAS

<b>SOL</b>	<b>R\$9,00</b>
<b>HEINEKEN</b>	<b>R\$9,00</b>
<b>BUDWEISER</b>	<b>R\$9,00</b>
<b>CORONA</b>	<b>R\$10,00</b>
<b>MALZBIER</b>	<b>R\$10,00</b>
<b>HEINEKEN ZERO SEM ÁLCOOL</b>	<b>R\$10,00</b>

### CERVEJAS ARTESANAIS

Consulte opções com um de nossos atendentes.

### SOFTDRINKS

<b>ÁGUA S/ GÁS</b>	<b>R\$6,00</b>
<b>ÁGUA C/ GÁS</b>	<b>R\$6,00</b>
<b>ÁGUA TÔNICA NORMAL E ZERO</b>	<b>R\$7,00</b>
<b>REFRIGERANTE</b> Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Schweppes Citrus, Guaraná Artarctica, Guaraná Artarctica Zero.	<b>R\$7,00</b>
<b>H2O</b>	<b>R\$7,00</b>
<b>SUCO NATURAL</b> Laranja, limão, abacaxi, maracujá, morango, kiwi.	<b>R\$8,00</b>
<b>SUCOS ESPECIAIS</b> Maracujá c/ laranja e morango, Limão c/ hortelã, Kiwi c/ Limão e Hortelã, Abacaxi c/ hortelã e Laranja c/ Morango.	<b>R\$10,00</b>
<b>ENERGÉTICO RED BULL</b>	<b>R\$15,00</b>
<b>ENERGÉTICO TROPICAL RED BULL</b>	<b>R\$15,00</b>

### CHÁS QUENTES

<b>BANCHA</b>	<b>R\$6,00</b>
<b>CHÁ PRETO</b>	<b>R\$6,00</b>
<b>CHÁ BRANCO</b>	<b>R\$6,00</b>
<b>CHÁ VERDE</b>	<b>R\$7,00</b>
<b>CHÁ JASMIN</b>	<b>R\$7,00</b>

### CAIPIRINHAS

<b>SAKERINHA</b> Sake, fruta e açúcar.	<b>R\$19,00</b>
<b>CAIPIRINHA</b> Aguardente de cana, fruta e açúcar.	<b>R\$16,00</b>
<b>CAIPIRINHA OURO</b> Aguardente de cana ouro, fruta e açúcar.	<b>R\$17,00</b>
<b>CAIPIROSKA</b> Vodka, fruta e açúcar.	<b>R\$18,00</b>
<b>CAIPIRÍSSIMA</b> Rum, fruta e açúcar.	<b>R\$16,00</b>

<b>ABSOLUT</b> Vodka absolut, fruta e açúcar.	<b>R\$24,00</b>
--	-----------------

<b>TEQUILA</b> Tequila, fruta e açúcar.	<b>R\$18,00</b>
--	-----------------

<b>TEQUILA OURO</b> Tequila ouro, fruta e açúcar.	<b>R\$20,00</b>
--	-----------------

<b>STEINHAEGER</b> Steinhaeger, fruta e açúcar.	<b>R\$17,00</b>
--	-----------------

<b>*ACRÉSCIMO DE DUAS FRUTAS</b>	<b>R\$4,00</b>
----------------------------------	----------------

### COCKTAILS

<b>ADIOS MOTHERFUCKER (SHOT DRINK)</b> Vodka, gin, tequila, limão e açúcar.	<b>R\$15,00</b>
--	-----------------

<b>ALEXANDER</b> Brandly, licor de cacau e creme de leite.	<b>R\$18,00</b>
---	-----------------

<b>CUBA LIBRE</b> Rum escuro, limão e Coca-Cola.	<b>R\$19,00</b>
---	-----------------

<b>DAIKIRI FROZEN</b> Rum branco, açúcar e frutas batidos com gelo.	<b>R\$22,00</b>
--	-----------------

<b>MOJITO</b> Rum branco, folhas de hortelã, açúcar, suco de limão e club soda.	<b>R\$21,00</b>
--	-----------------

<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, prosecco, água com gás e rodela de laranja.	<b>R\$28,00</b>
---	-----------------

<b>GIN TÔNICA</b> Gin, rodela de limão ou laranja e água tônica.	<b>R\$18,00</b>
---	-----------------

<b>GIN TROPICAL</b> Gin, tônica, energético, maracujá e laranja.	<b>R\$25,00</b>
---	-----------------

<b>GIN MAÇÃ VERDE</b> Gin, monin maçã verde, água tônica.	<b>R\$22,00</b>
--	-----------------

<b>GIN CLÁSSICO</b> Gin, pepino, limão, alecrim, água tônica.	<b>R\$20,00</b>
--	-----------------

<b>TORANGE</b> Saque, tequila prata, monin torange, limão.	<b>R\$25,00</b>
---	-----------------

<b>MARGERITA</b> Tequila prata, limão e cointreau.	<b>R\$21,00</b>
---	-----------------

<b>SEX ON THE BEACH</b> Vodka, suco de laranja, licor de pêssego e grenadine.	<b>R\$20,00</b>
--	-----------------

<b>WASABI MARTINI</b> Sake, Vermouth dry, licor de kiwi e wasabi.	<b>R\$19,00</b>
--	-----------------

<b>WHISKY SOUR</b> Whisky, suco de limão e açúcar.	<b>R\$26,00</b>
---	-----------------

<b>HOT TENNESSEE HONEY DRINK</b> Licor de whisky Jack Honey, limão, açúcar mascavo, pimenta dedo de moça e água tônica.	<b>R\$28,00</b>
--	-----------------

<b>NEGRONI</b> Campari, gin e Martine.	<b>R\$27,00</b>
---	-----------------

<b>MOSCOW MULE</b> Vodka, limão e espuma de gengibre.	<b>R\$29,00</b>
--	-----------------



## MONTE SEU GIN

Escolha até 5 aromáticos, água tônica e o Gin da sua preferência.

<b>SEAGERS</b>	<b>R\$20,00</b>
<b>BEEFEATER</b>	<b>R\$24,00</b>
<b>TANQUERAY</b>	<b>R\$25,00</b>
<b>BOMBAY</b>	<b>R\$27,00</b>
<b>HENDRIX</b>	<b>R\$34,00</b>

## DOSES

<b>AMARULA</b>	<b>R\$16,00</b>
<b>CAMPARI</b>	<b>R\$14,00</b>
<b>MARTINI</b>	<b>R\$14,00</b>
<b>CONHAQUE</b> DOMEQ BRANDY	<b>R\$14,00</b>
<b>JÄGERMEISTER</b>	<b>R\$15,00</b>
<b>STEINHAEGER</b>	<b>R\$15,00</b>
<b>UNDEMBERG</b>	<b>R\$15,00</b>
<b>SEAGERS</b>	<b>R\$16,00</b>
<b>BEEFEATER</b>	<b>R\$20,00</b>
<b>TANQUERAY</b>	<b>R\$21,00</b>
<b>BOMBAY</b>	<b>R\$23,00</b>
<b>HENDRIX</b>	<b>R\$30,00</b>
<b>COINTREAU</b>	<b>R\$17,00</b>
<b>CACHAÇA</b> YPIOCA PRATA	<b>R\$14,00</b>
<b>CACHAÇA</b> YPIOCA OURO	<b>R\$16,00</b>
<b>CACHAÇA</b> ARTESANAL	<b>R\$19,00</b>
<b>VODKA</b> SMINORFF	<b>R\$16,00</b>
<b>VODKA</b> ABSOLUT	<b>R\$20,00</b>
<b>VODKA</b> STOLICHNAYA	<b>R\$25,00</b>
<b>VODKA</b> CÎROC	<b>R\$30,00</b>
<b>TEQUILA OURO</b> JOSE CUERVO	<b>R\$21,00</b>
<b>TEQUILA PRATA</b> JOSE CUERVO	<b>R\$20,00</b>

## WHISKY'S

<b>JOHNNIE WALKER</b> RED LABEL	<b>R\$19,00</b>
<b>JOHNNIE WALKER</b> BLACK LABEL	<b>R\$23,00</b>
<b>CHIVAS</b>	<b>R\$24,00</b>
<b>JIM BEAM</b>	<b>R\$24,00</b>
<b>JACK DANIEL'S</b>	<b>R\$21,00</b>
<b>JACK DANIEL'S</b> HONEY	<b>R\$23,00</b>

## SAQUE

<b>SAQUE NACIONAL</b> AZUMA KIRIN DOURADO	<b>R\$24,00</b>
<b>SAQUE IMPORTADO</b> HAKUSHIKA	<b>R\$55,00</b>

