

# 和美



## ENTRADAS QUENTES

### EDAMAME

Vagem asiática de soja cozida, temperada com flor de sal, raspas de limão siciliano e azeite trufado ..... R\$40,90

### TEMPURA DE MILHO – 6 unidades ..... R\$59,90

Costelinha do milho empanada em massa especial japonesa, temperada com flor de sal, pimentada togarashi, nori em pó. Acompanha maionese kewpie, shoyu defumado, gergelim triturado e pimenta em pó togarashi.

### PÃO BAO – 1 unidade

Pão chinês recheado.

• **FRANGO** – Sobrecoxa marinada ao molho de amexia japonesa (umeboshi), suco de yuzu e folha de shissô. .... R\$37,90

• **SUÍNO** – Carne suína cozida no shoyu e saquê, gengibre e especiarias, maionese japonesa kewpie e pickles de pepino japonês ..... R\$40,90

### HOT ROLL PHILADELPHIA – 6 unidades ..... R\$54,90

Sushi de salmão recheado com cream chesse Philadelphia, empanado na farinha panco, molho tarê, cebote e gergelim.

### PIPOCA DE CAMARÃO ..... R\$77,90

Camarão em cubos empanado em massa especial japonesa, temperado com maionese kewpie e pimenta tobandjan, finalizada com cebote e raspas de limão siciliano.

### GUIOZA – 5 unidades.

Pastel japonês recheado frito ou grelhado. Acompanha molho cítrico.

• **LOMBO SUÍNO OU VEGETARIANO** ..... R\$49,90

### MIX DE COGUMELOS ..... R\$52,90

Mix de shitake e shimeji na manteiga, shoyu e saquê, finalizado com cebote.

### MISSOSHIRO ..... R\$25,90

Sopa de pasta de soja fermentada com tofu e cebote.

### GUESSÔ EMPANADO ..... R\$51,90

Tentáculos de lula empanados, flor de sal, acompanha maionese kewpie e limão siciliano.

### PANCETA À PURURUCA ..... R\$44,90

Panceta suína cozida em baixa temperatura, finalizada à moda pururuca, servida sobre caramelo de missô e vinagrete de shissô.

### EBI NO GURATAN (CASQUINHA DE CAMARÃO) ..... R\$59,90

Camarões selados no azeite, temperado no saquê e especiarias, gratinados no parmesão, servidos em concha.

### VIEIRA KAZUMI ..... R\$62,90

Vieiras canadenses levemente seladas, servidas no veloutê de couve flor, com toque de umeboshi e castanhas-do-Pará em duas texturas.

## ENTRADAS FRIAS

### CARPACCIO DE POLVO TRUFADO ..... R\$81,90

Fatias finas de polvo cozido, azeite trufado, suco e raspas de limão siciliano e flor de sal.

### CARPACCIO AO MISSÔ TRUFADO ..... R\$68,90

Fatias de peixe (Atum/salmão/peixe branco), misso em pó, sudashi e azeite trufado.

### CARPACCIO AO PONZU ..... R\$65,90

Fatias de peixe (Atum/ Salmão/ Peixe branco), molho ponzu, pimenta dedo de moça e cebote.

### TARTAR SALMÃO ..... R\$45,90

Salmão spicy com massagô, gergelim, tabasco e dijon. Acompanha Nori.

### TARTAR ATUM ..... R\$48,90

Atum spicy com massagô, gergelim, sriracha e ponzu. Acompanha Nori.

### NIKKEI CEVICHE ..... R\$81,90

Peixe branco do dia, frutos do mar, suco de limão, flor de sal, maçã verde e leite de tigre.

### TATAKI DE ATUM ..... R\$69,90

Sashimi de atum maçaricado ao molho de pêra com gengibre.

### BATERA ..... R\$48,90

Salmão ou Atum spicy, shari prensado, massagô, crocante e gergelim.

### SHISSÔ MIX TEMPURÁ – 3 unidades ..... R\$66,90

Folha de shissô empanada, recheada com salmão, atum e centolla.

### CRISPY RICE – SALGADO ..... R\$49,90

Shari frito, recheio spicy, azeite trufado, flor de sal e suco de yuzu. (Atum ou Salmão)

### CRISPY RICE – DOCE ..... R\$48,90

Shari frito, recheio spicy e molho teriyaki. (Atum ou Salmão)

## COMBINADOS

### COMBINADO TRADICIONAL SALMÃO – (17 PEÇAS) ..... R\$147,90

9 SASHIMI – 9 Salmão  
6 NIGUIRI SUSHI – 6 Salmão  
2 GUNKAN – Jo Salmão

### COMBINADO TRADICIONAL MISTO – (17 PEÇAS) ..... R\$158,90

9 SASHIMI – 3 Salmão, 3 Atum, 3 Peixe Branco  
6 NIGUIRI SUSHI – 2 Salmão, 2 Atum, 2 Peixe Branco  
2 GUNKAN – Jo Salmão

### COMBINADO KAZUMI – (17 PEÇAS) ..... R\$216,90

9 SASHIMI – 3 Barriga de Salmão, 3 Vieira, 3 Polvo  
4 NIGUIRI SUSHI – 2 Atum, 2 Camarão  
4 GUNKAN – 1 Jo Salmão, 1 Jo Vieira, 2 Gunkan King Crab

## BLUEFIN

(verificar disponibilidade)

### COMBINADO BLUEFIN – (8 PEÇAS) ..... R\$269,90

2 SASHIMI – Akami (magro)  
2 SASHIMI – Toro (gordo)  
2 GUNKAN – Toro Negui (gordo)  
1 SUSHI – Akami (magro)  
1 SUSHI – Toro (gordo)

### AKAMI (MAGRO)

SUSHI – 2 peças ..... R\$59,90  
SASHIMI – 5 fatias ..... R\$129,90

### TORO (GORDO)

SUSHI – 2 peças ..... R\$89,90  
SASHIMI – 5 fatias ..... R\$169,90



MARCAS USADAS:



## SUSHI BAR

### TEMAKIS – Shari enrolado em alga importada do Japão.

- **SALMÃO CRISPY SPICY** ..... R\$36,90  
Salmão levemente apimentado, massagô, tabasco e gergelim moído.
- **ATUM CRISPY SPICY** ..... R\$38,90  
Atum levemente apimentado, massagô, sriracha e gergelim moído.
- **ATUM SHISSÔ UME** ..... R\$40,90  
Atum, folha de shissô e ameixa japonesa umeboshi.
- **EBITEN** ..... R\$51,90  
Camarão empanado e molho teriyaki.
- **KING CRAB** ..... R\$59,90  
Centolla, sriracha, massagô e maionese kewpie.

### SASHIMI – 5 unidades

- **SALMÃO** ..... R\$47,90
- **ATUM** ..... R\$49,90
- **ROBALO** ..... R\$44,90
- **POLVO** ..... R\$67,90

### SASHIMI ESPECIAL

- **BARRIGA DE SALMÃO** ..... R\$62,90  
Barriga de salmão, raspas de limão siciliano, azeite trufado e flor de sal.
- **VIEIRA** ..... R\$77,90  
Suco de limão siciliano, flor de sal finalizados com ovas de mujjol.
- **KING CRAB** ..... R\$81,90  
Centolla ao aioli de wasabi.

### JO – 2 unidades

- **JO CODORNA COM IKURA** ..... R\$42,90  
Gema de codorna maçaricada, azeite trufado, ovas de salmão e molho ponzu.
- **JO SALMÃO** ..... R\$32,90  
Salmão picado com cebolinha.
- **JO VIEIRA** ..... R\$57,90  
Vieiras canadenses, temperadas com azeite trufado, suco de limão siciliano e flor de sal.
- **JO MASSAGÔ** ..... R\$43,90  
Fatia de salmão e ovas do peixe Capelim.

### SUSHI – 2 unidades

- **SALMÃO** ..... R\$24,90
- **ATUM** ..... R\$26,90
- **ROBALO** ..... R\$26,90
- **POLVO** ..... R\$37,90
- **SHIMEJI** ..... R\$26,90
- **CARAPAU- (verificar disponibilidade)** ..... R\$27,90
- **SERRA- (verificar disponibilidade)** ..... R\$27,90
- **BURI- (verificar disponibilidade)** ..... R\$29,90
- **PARGO – (verificar disponibilidade)** ..... R\$27,90

### SUSHI ESPECIAL – 2 unidades

- **FOIE GRAS** ..... R\$82,90  
Sushi de atum finalizado com foie gras, sudachi e molho teriyaki.
- **UNAGUI** ..... R\$74,90  
Enguia de água doce finalizado com lâminas de avocado, massagô e teriyaki no nori.
- **VIEIRA** ..... R\$64,90  
Vieira, suco de limão siciliano, flor de sal e pimenta em pó togarashi finalizados com ovas de mujjol.
- **VIEIRA COM MANTEIGA TRUFADA** ..... R\$69,90  
Vieira, suco de limão siciliano, flor de sal e pimenta em pó togarashi finalizados com ovas de mujjol e manteiga trufada.
- **KING CRAB** ..... R\$67,90  
Centolla ao aioli spicy, massagô, suco de limão siciliano e flor de sal.
- **WAGYU** ..... R\$54,90  
Bombom de alcatra Wagyu maçaricado ao óleo de gergelim, finalizado com flor de sal, gengibre e pimenta togarashi.
- **BARRIGA DE SALMÃO** ..... R\$49,90  
Raspas de limão siciliano, azeite trufado e flor de sal.
- **EBI** ..... R\$51,90  
Camarão rosa ao limão siciliano, flor de sal e massagô.
- **HADDOCK** ..... R\$40,90  
Haddock defumado finalizado com geléria de pimenta, gengibre e molho Teriyaki.
- **HADDOCK EMPANADO COM MEL TRUFADO** ..... R\$48,90  
Haddock defumado e empanado, finalizado com mel trufado.
- **CAVALINHA JAPONESA (SHIME SABA)** ..... R\$38,90  
Toque de gengibre, cebote, gergelim e toque de limão.

### URAMAKI – 8 unidades.

- **EBITEN** ..... R\$72,90  
Camarão empanado, salmão e teriyaki.
- **SALMÃO SPICY** ..... R\$51,90  
Salmão, tabasco, massagô e gergelim.
- **ATUM SPICY** ..... R\$53,90  
Atum, sriracha, massagô e gergelim.

### GUNKAN – 2 unidades

- **GUESSÔ** ..... R\$41,90  
Tentáculos de lula empanados, suco de limão siciliano, finalizados com gergelim e flor de sal.
- **KING CRAB** ..... R\$51,90  
Centolha desfiada temperada com limão siciliano, ao molho ponzu.
- **IKURA** ..... R\$56,90  
Ovas de salmão.
- **SHIMEJI** ..... R\$44,90  
Cogumelo japonês.

### HOSSOMAKI – 8 unidades

- **SALMÃO** ..... R\$44,90  
Arroz japonês temperado, enrolado em nori recheado.
- **ATUM** ..... R\$47,90  
Arroz japonês temperado, enrolado em nori recheado.
- **PEPINO JAPONÊS** ..... R\$39,90  
Arroz japonês temperado, enrolado em nori recheado.

## ESPECIAIS

**WAGYU NO YUZU** ..... R\$83,90  
Bombom de alcatra wagyu temperado ao molho yakiniku, sobre cama de purê com yuzu finalizado com redução de balsâmico e cebote, acompanhado de couve flor ao molho de queijo de cabra.

**TEPAN YAKI** ..... R\$76,90  
Salmão grelhado servido com gohan e legumes salteados.

**ROBALO NO MUSHIMONO** ..... R\$75,90  
Robalo cozido no vapor, servido com molho cítrico, shitake no molho dashi e chips de alho poró.

**ROBALO AO VELOUTÉ DE ERVILHA** ..... R\$82,90  
Robalo cozido em baixa temperatura [souvid], selado com crosta de panko, servido sobre creme de ervilha e wasabi, finalizado com ovas de tobiko e tomate confit.

**ARROZ DE POLVO** ..... R\$89,90  
Arroz caldoso ao brodo de lula, com tentáculos de polvo, acompanhado com farofa panko temperada com bacon.

**ARROZ DE CAMARÃO** ..... R\$86,90  
Arroz ao creme de leite, gengibre, alho, pimenta tobodjan e camarão ao mel.

**RÂMEN** ..... R\$64,90  
Macarrão de lâmen ao caldo suíno temperado com missô branco, servido com panceta, ovo, milho, moyashi (broto de feijão). Acompanha nori.

**YAKISSOBA** – Macarrão frito com legumes e molho tonkatsu.

- **WAGYU** ..... R\$73,90
- **VEGETARIANO** ..... R\$65,90

## SOBREMESAS

**BRULEË MATCHÁ** ..... R\$37,90  
Creme bruleë de chá japonês servido com mousse de limão yuzu.

**CHOUX PISTACHIO** ..... R\$39,90  
Massa Choux crocante com creme e pedaços de pistache – 3 unidades.

**MELON ICE CREAM** ..... R\$18,90  
Sorvete de melão e farofa crocante.

**TORTA MOUSSE DE WASABI** ..... R\$39,90  
Mousse de chocolate branco belga com wasabi, crumble de missô e geleia de frutas vermelhas.

CARTÕES ACEITOS:

