



## MENU DEGUSTAÇÃO TASTING MENU

### **AGUEDASHI TOFU KIMUTI**

Tofu, dashi de peixe, shoyu, couve chinesa fermentada

Tofu, dashi, soy sauce, kimchi

### **BLUEFIN**

Tartar de atum, pimenta la-yu, ovas de capelin, Takuan

Spice tuna tartar, La-yu pepper, Capelin roe, Radish

### **EBI SASHIMI**

Camarão, molho "kimisu"

Shrimp, "Kimisu" sauce

### **NIGIRI**

Kobe A5 – vieira, trufa negra e uni

Kobe A5 – scallop, black truffle and sea urchin

### **CHAWANMUSHI**

Ovos, dashi de peixe, shitake, camarão, edamame, cerefólio

Eggs, dashi, shitake, prawns, edamame, chervil

### **TOM KHA GAI**

Mexilhões, shitake, frango, dashi de frutos do mar, coentro, leite de coco

Mussels, shitake, chicken, dashi, coriander, coconut milk

### **SUZUKI SAKAMUSHI**

Robalo, texturas de couve flor, curry

Sea Bass, cauliflower textures, curry

### **WAGYU STEAK BEEF**

Wagyu, palmito, shitake, shimeji, eryngui, aspargos

Wagyu beef, heart of palm, shitake, shimeji, royal oyster mushroom, asparagus

### **PRE-SOBREMESA / PRE DESSERT**

#### **TOFU CHEESECAKE**

Cheesecake de tofu, framboesa, kiwi

Tofu cheesecake, raspberry, kiwi

| **R\$ 420 + 10% taxa de serviço / service tax**  
por pessoa / per person

| **Harmonização / Wine paring**  
**R\$ 390 + 10% taxa de serviço / service tax**  
por pessoa / per person

## INSPIRAÇÃO DO CHEF CHEF'S INSPIRATION

**USSUZUKURI** 🇯🇵 80  
Lâminas de peixe branco - molho ponzu  
Thin slices of white fish - ponzu sauce

**CRISPY CARPACCIO** 66  
Fatias de salmão ou peixe do dia - ovas de masago, massa crocante  
Thin slices of salmon or catch of the day - capelin roe, crispy dough

 **SHAKE NUTA** 65  
Sashimi de salmão selado - molho picante tamamiso  
Sealed salmon sashimi - spicy tamamiso sauce

**TATAKI**  
Tataki - molho ponzu, gergelim, cebolinha - 10 cortes  
Tataki - ponzu sauce, sesame seeds, chives - 10 pieces

Salmão 59  
Salmon

Atum 61  
Tuna

Polvo 58  
Octopus

## SASHIMI

3 PEÇAS / 3 PIECES

**MAGURO** 41  
Atum  
Tuna

**SHAKE** 37  
Salmão  
Salmon

**SHAKE BELLY** 44  
Barriga de salmão  
Salmon belly

**PEIXE DO DIA** 40  
Catch of the day

**HOTATEGAI** 60  
Vieira / Scallops

**HOTATE TRUFFLE** 80  
Vieiras trufadas  
Truffled scallops

**SASHIMEE** 125  
13 peças seleção do chef  
13 pieces chef's selection

**NIGIRI**

2 PEÇAS / 2 PIECES

<b>MAGURO</b> Atum Tuna	34	<b>TAKO</b> Polvo Octopus	39
<b>SHAKE</b> Salmão Salmon	32	<b>MASAGO</b> Ovas de Masago Capelin roe	44
<b>SHAKE BELLY</b> Barriga de salmão Salmon belly	37	<b>UNAGUI</b> Enguia Eels	75
<b>HOTATEGAI</b> Vieira Scallops	45	<b>UNI</b> Ouriço Sea-Urchin	68
<b>EBI</b> Camarão Prawn	48	<b>PEIXE DO DIA</b> Catch of the day	33

**NIGIRI ESPECIAIS SPECIAL NIGIRI**

<b>WAGYU</b> Carne wagyu Wagyu beef	45	<b>MAGURO FOIE GRAS</b> Atum com foie gras Tuna with foie gras	51
<b>WAGYU A5</b> Carne wagyu A5 A5 wagyu beef	92	<b>HOTATE TRUFFLE</b> Vieiras com trufa Scallops with truffle	64
<b>IKURA</b> Ovas de salmão Salmon roe	76	<b>UME KYU</b> Pepino, ameixa japonesa Cucumber, Japanese plum	33
<b>SHAKE TRUFFLE</b> Salmão com trufa Salmon with truffle	44	<b>MORIAWASE</b> 10 peças seleção do chef 10 pieces chef's selection	104

**TEMAKI**

<b>MAGURO NEGI</b> Atum, cebolinha Tuna, spring onions	40
 <b>SPICY MAGURO</b> Atum, pimenta chinesa toban djan Tuna, toban djan chilli sauce	42
<b>SHAKE CRISPY</b> Salmão, cebolinha, massa de arroz crocante Salmon, spring onions, crispy rice dough	39
<b>SHAKE NEGI</b> Salmão, cebolinha Salmon, spring onions	37
 <b>SPICY SHAKE</b> Salmão temperado, pimenta chinesa toban djan Salmon, toban djan chilli sauce	41



## COUVERT

<b>EDAMAME</b> 🇯🇵	19
Soja japonesa Boiled green soybeans in the pod	
<b>SALADA DE WAKAME</b> 🇯🇵	20
Salada de algas marinhas Seaweed salad	

## ENTRADAS STARTERS

<b>GYU TATAKI</b> 🇯🇵	81
Wagyu filet mignon, ponzu, crocante de nori, brotos, alho Filet mignon wagyu, ponzu sauce crispy nori, sprouts, garlic	
<b>PORK BUN</b> 🇨🇳	32 60
Bun, barriga de porco, cebolinha, pepino, molho hoisin Steamed bun, pork belly, spring onion, cucumber, hoisin sauce	1 peça 2 peças 1 piece 2 pieces
<b>GUIOZA</b> 🇨🇳	60
Lombo suino, camarão, ponzu, layu Pork loin, prawns, ponzu sauce, layu pepper	
<b>HONG KONG PRAWNS</b> 🇨🇳	125
Camarão, nozes pecan caramelizadas Prawns, caramelized pecan nuts	
 <b>SPECIAL AUBERGINE</b> 🇯🇵	50
Beringela grelhada, molho missô Grilled aubergine, miso sauce	
 <b>CRACKLING VIETNAMESE SPRING ROLLS</b> 🇻🇳	60
Folhas de arroz, porco, harusame, cogumelo, pimenta Rice leaves, pork, harusame, mushroom, pepper	
<b>WONTON FRIED</b> 🇨🇳	55
Pato, cardamomo, molho de ostra, nampla, pimenta doce Duck, cardamom, oyster sauce, nampla sauce, sweet chili	

## PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSE

-  **PAD THAI** 🇹🇼 135  
Talharim de arroz salteado, camarões, ovo, tofu, amendoim  
Stir-fried rice noodles, grilled prawn, egg, tofu, peanuts
- THAI CURRY** 🇹🇼 132  
Camarão, peixe no vapor, lula, curry, arroz gohan  
Prawns, steam fish, squid, curry, gohan rice
- BIBIMBAP** 🇰🇷 135  
Filet mignon, shitake, nirá, moyashi, bokchoy, cenoura, arroz gohan, ovo  
Filet mignon, shitake, garlic chives, moyashi, bokchoy, carrot, gohan rice, egg
-  **KARA MISSO RAMEN** 🇨🇳 🇯🇵 85  
Barriga suína, macarrão ramen, milho, nirá, repolho, moyashi, pimenta  
Swine belly, ramen noodles, corn, garlic chives, cabbage, moyashi, pepper
- UDON MEE** 🇯🇵 75  
Macarrão udon, caldo de peixe, kamaboko, ovo, cebolinha, shitake  
Udon noodle, fish stock, kamaboko, egg, spring onion, shitake
-  **CRISPY SICHUAN TEA-SMOKED DUCK** 🇲🇾 140  
Pato crocante defumado ao chá de sichuan, panqueca chinesa  
Sichuan tea smoked crispy duck, Chinese pancakes
- WAGYU STEAK BEEF** 🇯🇵 148  
Wagyu, palmito, shitake, shimeji, eryngui, aspargos  
Wagyu beef, heart of palm, shitake, shimeji, royal oyster mushroom, asparagus

## GUARNIÇÕES GARNISHES

- BASMATI RICE** 🇮🇳 22  
Arroz Indiano basmati  
Basmati rice
- ARROZ GOHAN** 🇯🇵 18  
Arroz Japonês  
Gohan rice
- ARROZ ESPECIAL DO DIA** 41  
Special rice of the day
- STIR-FRY BOKCHOY** 🇨🇳 35  
Bokchoy salteado na wok, molho hoisin, shoyu  
Stir-fried pak-choi, hoisin sauce, soya
- STIR-FRY ERYNGUI** 🇲🇾 35  
Cogumelo eryngui salteado na wok, pimenta toban djan, shoyu  
Stir-fried royal oyster mushroom, toban djan chilli sauce, soya

## SOBREMESAS DESSERTS

<b>COCONUT MANGO</b> 🇲🇾			45
Creme de coco, sorbet de manga, chocolate, coco queimado Coconut cream, mango sorbet, chocolate creamy, burned coconut			
<b>AVELÃ &amp; GIANDUIA</b>			46
Choux craquelin, mousseline de avelã, sorvete de "gianduia" Craquelin choux, hazelnut mousseline, "gianduia" ice cream			
<b>SPICY PEAR</b> 🇯🇵			46
Pera picante, namelaka de chocolate, sorvete de amêndoas Spicy pear, chocolate namelaka, almond ice cream			
<b>STICKY RICE</b> 🇧🇷			38
Arroz moti doce, compota de abacaxi, biscoito de coco Rice pudding, pineapple compote, coconut biscuit			
<b>MOCHI</b> 🇯🇵	24		45
Massa de arroz, sorvete	1 unidade		2 unidades
Rice dough, ice cream	1 unit		2 units
<b>HOMEMADE ICE CREAM, SORBETS</b>			35
Sorvetes caseiros, sorbets			

Em caso de alergia ou restrição alimentar, favor informar nossa equipe.  
Estamos sempre prontos para atendê-lo da melhor maneira possível.  
If you are affected by any food allergy or special dietary requirements, please  
notify our staff. We are always ready to serve you in the best possible way.

Será acrescido a todos os valores 10% referentes à taxa de serviço.  
A 10% service charge will be added to all prices.

É proibida a venda, oferta, entrega e permissão de consumo de bebida alcólica, ainda que gratuitamente aos menores  
de 18 (dezoito) anos. Lei 6135 de 05 de janeiro de 2012 e artigo 243 da Lei Federal 8069 de 13 de julho de 1990.  
"Se beber, não dirija"

It is prohibited to sell, offer, delivery or permission alcohol consumption, even for free, to people under 18 (eighteen) years  
old. Law 6153 of January 5th 2012 and Article 243 of Federal Law 8069 of July 13th 1990. "If you drink, do not drive"

Fiscalização Sanitária do Município do Rio de Janeiro: tel 2503-2280 - Procon tel 151, Rua da Ajuda 5, subsolo, Centro.

#TasteofBelmond