





## OMAKASE

O omakase, que em sua tradução literal significa "eu confio em você", é um menu elaborado especialmente pelo chef e servido exclusivamente em nosso sushi bar. A experiência tradicional japonesa é baseada em dar a liberdade para o chef servir pratos tradicionais e de acordo com sua criatividade.

Horários para reservas: 20h.

Reservas com 24h de antecedência.

Capacidade de até 06 pessoas por horário.

*Omakase, which literally means "I trust you", is a special menu prepared by the chef and served exclusively in our sushi bar. The traditional Japanese experience is based on giving the chef freedom to serve traditional dishes according to his creativity.*

*Reservation time: 8pm.*

*Reservations with 24h in advance.*

*Capacity of 06 people per schedule.*

### OMAKASE

R\$ 750 + 10% taxa de serviço por pessoa / service tax per person

### HARMONIZAÇÃO SAKE | SAKE PAIRING

R\$ 890 + 10% taxa de serviço por pessoa / service tax per person

### HARMONIZAÇÃO RUINART | RUINART PAIRING

R\$ 1950 + 10% taxa de serviço por pessoa / service tax per person

## MENU DEGUSTAÇÃO TASTING MENU

### **OTOSHI** (1,4,7)

Ostra | molho ponzu | óleo de cebolinha | ikura  
*Oyster | ponzu sauce | chives oil | ikura*

### **YAKIMONO** (1,4)

Wagyu | molho yakiniku | trufas negras  
*Wagyu beef | yakiniku sauce | black truffles*

### **NIGUIRIZUSHI** (7,8)

Seleção de Bluefin  
*Bluefin selection*

### **TRIO SNACK - TAKOYAKI | TARTELETE | KISHIYAKI** (1,2,4,6,7,8)

Polvo | kimchi | gel de cebola  
Tartelete de lula e edamame | karasumi  
Coração de pato | pimenta sancho | molho yakitori  
*Octopus | kimchi | onion gel  
Squid and green soybeans tartlet | karasumi  
Duck heart | sancho pepper | yakitori sauce*

### **SOBA** (1,4,6,7,8)

Vieira | macarrão de trigo sarraceno | molho soba  
*Scallop | buckwheat noodles | soba sauce*

### **CURRY** (3,7,8)

Centolla | curry verde | maçã verde | manjeriçao  
*King crab | green curry | green apple | basil*

### **DOMBURI** (1,4,7)

Enguia | arroz gohan | molho teriyaki | benishoga  
*Eel | gohan rice | teriyaki sauce | benishoga*

### **PRE DESSERT** (1,2,3,4,5,6)

Sorbet de yuzu | crumble de arroz | pimenta sichuan  
*Yuzu sorbet | rice crumble | Sichuan pepper*

### **SOBREMESA** (1,2,3,4,5,6)

Sorbet de frutas vermelhas | gelatina de hibisco | framboesa  
| amora | mirtilo  
*Red berries sorbet | hibiscus jelly | raspberry | blackberry | blueberry*

### | MENU DEGUSTAÇÃO TASTING MENU

**R\$ 650 + 10% taxa de serviço por pessoa / service tax per person**

**ADICIONAL DE CAVIAR BELUGA (5g) ADD BELUGA CAVIAR (5g)**

**R\$ 413 + 10% taxa de serviço por pessoa / service tax per person**

Por favor, note que todos os participantes da mesa deverão optar pelo menu degustação (tradicional ou vegano)

*Please note that all the guests at the table must opt for the tasting menu (traditional or vegan)*

## MENU DEGUSTAÇÃO VEGANO VEGAN TASTING MENU

### **OTOSHI** (1,4)

Tomate | molho ponzu | óleo de cebolinha  
*Tomato | ponzu sauce | chives oil*

### **YAKIMONO** (1,4)

Abobrinha | molho yakiniku | trufas negras  
*Zucchini | yakiniku sauce | black truffles*

### **NIGUIRIZUSHI** (1,4,8)

Tofu | Pimentão | Moyashi  
*Tofu | Bell pepper | Moyashi*

### **TRIO SNACK - TAKOYAKI | TARTELETE | KISHIYAKI** (1,4)

Shimeji | kimchi | gel de cebola  
Tartelete de eringue e edamame | pó de misso  
Alho poró | pimenta sancho | molho yakitori  
*Shimeji mushrooms | kimchi | onion gel  
Eryngii mushroom and green soybeans tartlet | miso powder  
Leek | sancho pepper | yakitori sauce*

### **SOBA** (1,4)

Shitake | nabo suzuke | macarrão de trigo sarraceno | molho soba  
*Shiitake mushrooms | suzuke daikon | buckwheat noodles | soba sauce*

### **CURRY** (3)

Enoki | curry verde | maçã verde | manjeriçã  
*Enoki | green curry | green apple | basil*

### **DOMBURI** (1,4)

Berinjela | arroz gohan | molho teriyaki | benishoga  
*Eggplant | gohan rice | teriyaki sauce | benishoga*

### **PRE DESSERT** (1,2,3,4,5,6)

Sorbet de yuzu | crumble de arroz | pimenta sichuan  
*Yuzu sorbet | rice crumble | Sichuan pepper*

### **SOBREMESA** (1,2,3,4,5,6)

Sorbet de frutas vermelhas | gelatina de hibisco | framboesa  
| amora | mirtilo  
*Red berries sorbet | hibiscus jelly | raspberry | blackberry | blueberry*

### | MENU DEGUSTAÇÃO TASTING MENU

**R\$ 650 + 10% taxa de serviço por pessoa / service tax per person**

Por favor, note que todos os participantes da mesa deverão optar pelo menu degustação (tradicional ou vegano)

*Please note that all the guests at the table must opt for the tasting menu (traditional or vegan)*

## BLUEFIN

Produto de estação, consulte a disponibilidade  
*Seasonal product, check the availability*

### SELEÇÃO DE ATUM BLUEFIN DO CHEF (7,8) 265

*Bluefin tuna Chef's selection*

3 peças sashimi / 3 pieces sashimi

3 peças nigiri / 3 pieces nigiri

### TARTAR CAVIAR (1,4,7,8) 1.800

Tartar de bluefin | caviar Beluga 15g | crocante de mandioca

*Bluefin tartare | Beluga caviar 15g | cassava crispy*

### BLUEFIN SASHIMI 3 PEÇAS / 3 PIECES

#### SASHIMI OTORO (7) 190

Barriga | Atum extra gorduroso

*Extra fatty tuna*

#### SASHIMI CHUTORO (7) 175

Barriga | Atum gorduroso

*Fatty tuna*

#### SASHIMI AKAMI (7) 125

Lombo | Atum vermelho

*Less fatty tuna*

### BLUEFIN NIGIRI 2 PEÇAS / 2 PIECES

#### NIGIRI OTORO (7,8) 125

Barriga | Atum extra gorduroso

*Extra fatty tuna*

#### NIGIRI CHUTORO (7,8) 115

Barriga | Atum gorduroso

*Fatty tuna*

#### NIGIRI AKAMI (7,8) 105



Lombo | Atum vermelho

*Less fatty tuna*

## INSPIRAÇÃO DO CHEF CHEF'S INSPIRATION

- CRISPY CARPACCIO** (1,4,7) 85  
Fatias de salmão ou peixe do dia | ovos de masago | massa crocante  
*Thin slices of salmon or catch of the day | capelin roe | crispy dough*
-  **MAGURO NUTA** (1,4,6,7,8) 80  
Sashimi de atum selado | molho picante tama miso  
*Seared tuna sashimi | spicy tama miso sauce*
-  **SHAKE NUTA** (1,4,6,7,8) 80  
Sashimi de salmão selado | molho picante tama miso  
*Seared salmon sashimi | spicy tama miso sauce*
-  **BLUEFIN TARTARE** (1,4,7,8) 195  
Atum bluefin | ovos de capelim | ovos de mujol | molho ponzu  
*Bluefin tuna | capelin roe | mujol roe | ponzu sauce*
- CENTOLLA TOBIKO** (4,6,7,8) 195  
Centolla | ovos de peixe voador | kewpie | óleo de pimenta layu  
*King crab | flying fish roe | kewpie | layu pepper oil*
- WAGYU CARPACCIO** (1,2,4,5) 110  
Filé mignon de wagyu | molho tataki | crocante de nori | brotos | alho  
*Wagyu beef | tataki sauce | crispy nori | sprouts | garlic*
-  **SHAKE TRUFFLE CARPACCIO** (2,7) 115  
Salmão | manteiga de trufa | raspas de limão siciliano | flor de sal  
*Salmon | truffled butter | lemon zest | fleur de sel*
- MAGURO FOIE GRAS** (1,4,7) 180  
Atum | foie gras | lichia | molho teriyaki  
*Tuna | foie gras | lychee | teriyaki sauce*

## TEMAKI

- MAGURO NEGUI** (7,8) 48  
Atum | cebolinha  
*Tuna | spring onions*
-  **SPICY MAGURO** (1,4,7,8) 50  
Atum | pimenta chinesa toban djan  
*Tuna | toban djan chili sauce*
-  **SPICY SHAKE** (1,4,7,8) 48  
Salmão | pimenta chinesa toban djan  
*Salmon | toban djan chili sauce*
- SHAKE CRISPY** (1,4,7,8) 50  
Salmão | cebolinha | massa crocante  
*Salmon | spring onions | crispy dough*
- SHAKE NEGUI** (7,8) 46  
Salmão | cebolinha  
*Salmon | spring onions*
- HOTATE TRUFFLE** (2,8) 98  
Vieiras | trufa  
*Scallops | truffle*
- BLUEFIN** (7,8) 110  
Atum bluefin | cebolinha  
*Bluefin tuna | spring onions*
- UNAGUI** (7,8) 146  
Enguia  
*Eel*





## SASHIMI

3 PEÇAS / 3 PIECES

<b>SASHIMEE</b> (2,7)	240
15 peças seleção do chef   <i>15 pieces chef's selection</i>	
<b>MAGURO</b> (7)	50
Atum   <i>Tuna</i>	
<b>SHAKE</b> (7)	47
Salmão   <i>Salmon</i>	
<b>SHAKE BELLY</b> (7)	50
Barriga de salmão   <i>Salmon belly</i>	
<b>TAKO</b>	68
Polvo   <i>Octopus</i>	
<b>HOTATE</b>	86
Vieiras   <i>Scallops</i>	
<b>HOTATE TRUFFLE</b> (2)	92
Vieiras trufadas   <i>Truffled scallops</i>	
<b>PEIXE DO DIA</b> (7)	48
<i>Catch of the day</i>	
<b>NAMAGAKI</b> (1,4,7)	56
Ostra   momiji oroshi   molho ponzu <i>Oyster   momiji orishi   ponzu sauce</i>	
<b>BARA MUTSU</b> (7,8)	48
Congro defumado   layu <i>Smoked conger   layu</i>	

---

## USSUZUKURI

<b>SHIROMI USSUZUKURI</b> (1,4,7) 	90
Lâminas de peixe branco   molho ponzu <i>Thin slices of white fish   ponzu sauce</i>	
<b>TATAKI 10 PEÇAS 10 PIECES</b> 	
Molho ponzu   gergelim   cebolinha <i>Ponzu sauce   sesame seeds   spring onion</i>	
<b>SHAKE</b> (1,4,7) 	75
Salmão <i>Salmon</i>	
<b>MAGURO</b> (1,4,7) 	80
Atum <i>Tuna</i>	

**NIGIRI**

2 PEÇAS / 2 PIECES










<b>MORIAWASE</b> (7,8) 175 Seleção de pescados – 9 peças <i>Fish selection – 9 pieces</i>	<b>HOTATEGAI</b> (8) 78 Vieiras <i>Scallops</i>
<b>MAGURO</b> (7,8) 47 Atum <i>Tuna</i>	<b>EBI</b> (8) 90 Camarão <i>Prawn</i>
<b>SHAKE</b> (7,8) 42 Salmão <i>Salmon</i>	<b>TAKO</b> (8) 73 Polvo <i>Octopus</i>
<b>SHAKE BELLY</b> (7,8) 47 Barriga de salmão <i>Salmon belly</i>	<b>TOBIKO</b> (7,8) 63 Ovas de peixe voador <i>Flying fish roe</i>
<b>UNAGUI</b> (1,7,8) 144 Enguia <i>Eel</i>	<b>MASAGO</b> (7,8) 78 Ovas de capelím <i>Capelin roe</i>
<b>UNI</b> (8) 132 Ouriço <i>Sea urchin</i>	

**NIGIRIS ESPECIAIS SPECIAL NIGIRI**






<b>WAGYU</b> (1,4,8) 90 Carne wagyu <i>Wagyu beef</i>	<b>HOTATE TRUFFLE</b> (2,8) 90 Vieiras   trufa <i>Scallops   truffle</i>
<b>KOBE A5</b> (1,8) 170 Carne Kobe A5 <i>A5 Kobe beef</i>	<b>UME KYU</b> (4,8) 45 Pepino   ameixa fermentada <i>Cucumber   fermented plum</i>
<b>IKURA</b> (1,7,8) 100 Ovas de salmão <i>Salmon roe</i>	<b>SUZUKI UME SHISSO</b> (7,8) 50 Robalo   umeboshi   shisso <i>Sea bass   umeboshi   shiso</i>
<b>SHAKE TRUFFLE</b> (2,7,8) 75 Salmão   trufa <i>Salmon   truffle</i>	<b>MAGURO MISSO</b> (1,4,7,8) 60 Atum tataki   tamamisso <i>Seared tuna   tamamisso</i>
<b>BARA MUTSU</b> (7,8) 60 Congro defumado   layu <i>Smoked conger   layu</i>	<b>NAMAGAKI</b> (1,4,7,8) 55 Ostra   momiji oroshi   molho ponzu <i>Oyster   momiji oroshi   ponzu sauce</i>
<b>MAGURO FOIE GRAS</b> (1,4,7,8) 85 Atum   foie gras <i>Tuna   foie gras</i>	



## ENTRADAS STARTERS

 <b>EDAMAME</b> (4) 			35
Soja japonesa <i>Boiled green soybeans in the pod</i>			
<b>MAGURO GOMA</b> (1,4,6,7) 			85
Atum selado   molho de gergelim torrado   gergelim   folhas verdes <i>Seared tuna   toasted sesame sauce   sesame   green leaves</i>			
<b>MISSOSHIRU</b> (1,2,4,6,7,8) 			35
Caldo de misso   tofu   algas <i>Miso broth   tofu   seaweed</i>			
<b>PORK BUN</b> (1,2,3,4,6,7,8) 	45	80	
Bun   barriga de porco   cebolinha   pepino   maionese de wasabi   cebola roxa	1 peça	2 peças	
<i>Bun   pork belly   spring onion   cucumber   wasabi mayonnaise   red onion</i>			
<b>TOFU BUN</b> (1,2,4,6,8) 	45	80	
Tofu   picles de pepino   coentro	1 peça	2 peças	
<i>Tofu   pickled cucumber   cilantro</i>			
<b>HONG KONG PRAWNS</b> (1,3,4,5,7,8) 			155
Camarões   nozes pecan caramelizadas <i>Prawns   caramelized pecan nuts</i>			
<b>STIR-FRIED SHITAKE BOK CHOY</b> (1,2,4) 			75
Cogumelo shitake   bok choy   molho batayaki <i>Shiitake mushrooms   pak choi   batayaki sauce</i>			
<b>STIR-FRIED GREEN BEANS</b> (8) 			75
Vagem   óleo de pimenta layu   alho <i>Green beans   layu pepper oil   garlic</i>			

## FRITOS FRIED

 <b>CRACKLING VIETNAMESE SPRING ROLLS</b> (1,4,7,8) 			75
Rolls de arroz   porco   macarrão harusame   cogumelo   pimenta <i>Rice rolls   pork   harusame noodles   mushroom   chili pepper</i>			
<b>EBI TEMPURA</b> (1,2,3,4,5,6,7,8) 			140
Tempura de camarão   molho tentsuyu <i>Prawn tempura   tentsuyu sauce</i>			
<b>NASU DENGAKU</b> (1,2,3,4,5,6,7,8) 			70
Berinjela   amamisso   katsuobushi <i>Eggplant   amamisso   katsuobushi</i>			
<b>IKAFURAI</b> (1,4,6,8) 			90
Lula frita   maionese de yuzu   togarashi <i>Fried squid   yuzu mayo   togarashi</i>			

## DUMPLING

-  **PORK MANDU** (1,4,6) 🇰🇷 65  
Porco | Kimchi  
*Pork | Kimchi*
-  **MUSHROOM GUIOZA** (1,4,6) 🇰🇷 60  
Cogumelo | shimeji | shitake | cenoura  
*Mushroom | shimeji | shiitake | carrot*
- WAGYU DIM SUM** (1,4,6,7) 🇰🇷 90  
Wagyu | molho de ostra | óleo de gergelim  
*Wagyu beef | oyster sauce | sesame oil*
-  **SHUMAI** (1,2,4,5,6,7,8) 🇰🇷 90  
Camarão | óleo chili | tobiko  
*Shrimp | chili oil | tokiko*

## ARROZ RICE

- ARROZ GOHAN** 🇰🇷 28  
*Gohan rice*
- ARROZ JASMIM** 🇰🇷 42  
*Jasmine rice*
- ARROZ DO DIA** (1,2,3,4,5,6,7,8) 55  
*Rice of the day*

## PRINCIPAIS MAIN COURSE

<b>CRISPY SICHUAN TEA-SMOKED DUCK</b> (1,2,3,4,5,7,8) 🇨🇳	165	195
Pato   chá de sichuan   panqueca chinesa	1 und	2 und
<i>Duck   sichuan tea   Chinese pancakes</i>	1 unt	2 unt
<b>A5 WAGYU</b> (1,4) 🇯🇵		365
Wagyu A5   molho yakiniku   legumes grelhados		
<i>A5 Wagyu beef   yakiniku sauce   grilled vegetables</i>		
<b>PAD THAI</b> (1,4,5,6,7,8) 🇹🇭		165
Talharim de arroz   camarão   ovo   tofu   amendoim		
<i>Rice noodles   prawn   egg   tofu   peanuts</i>		
<b>PAD THAI VEG</b> (1,4,5,6) 🇹🇭		135
Talharim de arroz salteado   tofu   amendoim   ovo		
<i>Stir-fried rice noodles   tofu   peanuts   eggs</i>		
<b>FISH GREEN CURRY</b> (3,7) 🇹🇭		175
Peixe do dia   curry verde   arroz jasmine		
<i>Catch of the day   green curry   jasmine rice</i>		
<b>OCTOPUS FRIED RICE</b> (1,4) 🇨🇳		180
Polvo   kimchi   cebola   nirá   arroz gohan		
<i>Octopus   kimchi   onion   garlic chives   gohan rice</i>		
<b>BIBIMBAP</b> (1,4,6) 🇰🇷		160
Arroz gohan   ovo   filé mignon   shitake   cenoura   bok choy   moyashi   gochujang		
<i>Gohan rice   egg   filet mignon   shiitake mushrooms   carrot   pak choi   moyashi   gochujang</i>		
<b>BIBIMBAP VEG</b> (1,4,6) 🇰🇷		130
Arroz gohan   ovo   shitake   cenoura   bok choy   moyashi   gochujang		
<i>Gohan rice   egg   shiitake mushrooms   carrot   pak choi   moyashi   gochujang</i>		
<b>GREEN CURRY</b> (3,7) 🇹🇭		140
Curry verde   arroz jasmine   legumes grelhados		
<i>Green curry   jasmine rice   grilled vegetables</i>		
<b>KARE RICE</b> (1,2,3,4,5,6,7,8) 🇯🇵		140
Curry japonês   tempura de legumes e shisso   arroz gohan		
<i>Japanese curry   vegetable and shiso tempura   gohan rice</i>		

## SOBREMESA DESSERT

<b>HISHIO</b> (1,2,3,4,5,6) 🇨🇳	65
Chocolate   misso   suspiro de chocolate   crumble de chocolate <i>Chocolate   miso   chocolate meringue   chocolate crumble</i>	
<b>KANOM BOK DUA</b> (1,2,3,4,5,6) 🇮🇩	60
Crocante de gergelim   sorbet de manga e maracujá   coco <i>Sesame crispy   mango and passion fruit sorbet   coconut</i>	
<b>UME YUZU</b> (1,2,3,4,5,6) 🇯🇵	60
Semifreddo de ameixa   compota de ameixa   yuzu <i>Plum parfait   plum compote   yuzu</i>	
<b>SPICES</b> (1,2,3,4,5,6) 🇮🇩	60
Sorbet de abacaxi   compota de frutas e especiarias   calda de kinkan <i>Pineapple sorbet   spiced fruit compote   kinkan syrup</i>	
<b>SORVETE CASEIRO</b> (1,2,3,4,5,6)	50
<i>Homemade ice cream</i>	
<b>SORBETS</b> (1,2,3,4,5,6)	50
<i>Homemade sorbet</i>	

Certos pratos e bebidas podem conter um ou mais alérgenos conforme designado pela Legislação Brasileira: RDC 727/2022 ANVISA e Lei M 6.159 / 2017.  
*Certain dishes and beverages may contain one or more allergens as designated by Brazilian Legislation: RDC 727/2022 ANVISA and Lei M 6.159/2017.*

OS ALÉRGENOS DESIGNADOS E OS PRODUTOS SÃO:  
*THE DESIGNATED ALLERGENS AND PRODUCTS THEREOF ARE:*

(1) Glúten* <i>Gluten*</i>	(4) Soja <i>Soybean</i>	(7) Peixe <i>Fish</i>
(2) Leite <i>Milk</i>	(5) Amendoim <i>Groundnuts</i>	(8) Crustáceo <i>Crustacean</i>
(3) Oleaginosas** <i>Oilseeds**</i>	(6) Ovo <i>Egg</i>	

\* Presente no trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.

*\* Present in wheat, rye, barley, oats and hybrid varieties.*

\*\* Amêndoas, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará, macadâmia, nozes, pecãs, pistache, pinoli.

*\*\* Almond, hazelnut, Brazilian nuts, macadamia nuts, walnut, pecans, pistachio, pine nuts.*

ALÉRGICOS: Informamos que não possuímos uma cozinha específica para manipulação de alimentos livres de alergênicos, portanto, nossos pratos podem conter traços. Caso possua algum tipo de restrição alimentar, favor informar a nossa equipe antes de realizar o seu pedido.

*ALLERGIC: The restaurant does not have a specific kitchen to prepare allergen free dishes, therefore, some dishes can contain traces. In case of food restrictions, please, notify our staff before ordering or ask for further information.*

Nossos restaurantes e bares oferecem produtos sazonais, e sempre que possível, orgânicos (peixe, carne, legumes, laticínios, entre outros) que são, na sua maioria, provenientes de fornecedores locais. Nos esforçamos e nos comprometemos em manter e nutrir comportamentos sustentáveis.

*Our commitment toward sustainability is reflected in our product sourcing. Many of our products (including our fish, meats, produce, dairies) come from local suppliers.*

O nosso café e chá são ecologicamente certificados. Os nossos fornecedores assumem o compromisso em manter e nutrir comportamentos sustentáveis. *Our coffee and tea are green certified and come from fair trade partnerships.*

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"*

Vigilância Sanitária do Município do Rio de Janeiro - Tel: 1746

Procon - Tel: 151 - Avenida Rio Branco, 25 - 5º andar - Centro - Rio de Janeiro

Comissão de Defesa do Consumidor Tel: 0800 285 2121