



**DEGUSTAÇÃO MEECHELIN**  
**MEECHELIN TASTING MENU**

**KIMCHI**

Couve chinesa fermentada | Purê de pimentões tostados  
*“Kimchi” | Burnt bell pepper purée*

**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**

Royale de capim limão | Consomê de crustáceos | Lagostim na brasa | Wakame  
*Lemongrass royale | Seafood broth | Grilled langoustine | Wakame*

**DIMSUM**

Dumpling de costela suína | Molho 5 especiarias  
*Pork ribs dumpling | 5 Spices sauces*

**BLACK COD MISOYAKI**

Black COD | Salada de melancia e pepino | Molho yuzu  
*Black COD | Watermelon and cucumber salad | Yuzu sauce*

**SATAY**

Sobrecoxa de frango satay | Molho de amendoim | Arroz frito de alho-poró  
*Chicken satay | Peanut sauce | Leek stir-fried rice*

**KAKIGORI**




Cristais de gelo de melão cantaloupe | Calda de maçã verde e gari  
*Frozen melon | Ginger and green apple syrup*

**NAMELAKA**


Biscuit de chá verde | Namelaka de chocolate branco | Chiboust de yuzu  
*Matcha tea “biscuit” | White chocolate namelaka | Yuzu chiboust*

## Sushibar

### Inspiração do Chef | *Chef's Inspiration*

	<b>Ussuzukuri</b> 	80
	Lâminas de peixe branco   Molho ponzu <i>Thin slices of white fish   Ponzu sauce</i>	
	<b>Crispy Carpaccio</b>	66
	Fatias de salmão ou peixe do dia   Ovas de masago   Massa crocante <i>Thin slices of salmon or catch of the day   Capelin roe   Crispy dough</i>	
	<b>Shake Nuta</b>	65
	Sashimi de salmão selado   Molho picante tamamiso <i>Sealed salmon sashimi   Spicy tamamiso sauce</i>	
	<b>Tataki</b>	
	Tataki   Molho ponzu   Gergelim   Cebolinha – 10 Cortes <i>Tataki   Ponzu sauce   Sesame seeds   Chives – 10 Pieces</i>	
	Salmão   <i>Salmon</i>	59
	Atum   <i>Tuna</i>	61
	Polvo   <i>Octopus</i>	58

## Sashimi 3 Peças | *Pieces*

		
	<b>Maguro</b>   Atum   <i>Tuna</i>	41
	<b>Shake</b>   Salmão   <i>Salmon</i>	37
	<b>Shake Belly</b>   Barriga de salmão   <i>Salmon belly</i>	44
	<b>Peixe do dia</b>   <i>Catch of the day</i>	40
	<b>Hotategai</b>   Vieira   <i>Scallops</i>	60
	<b>Hotate Truffle</b>   Vieiras trufadas   <i>Truffled scallops</i>	80
	<b>SashiMee</b>   13 Peças seleção do chef   <i>13 Pieces chef's selection</i>	125



Maguro   Atum   <i>Tuna</i>	34
Shake   Salmão   <i>Salmon</i>	32
Shake Belly   Barriga de salmão   <i>Salmon belly</i>	37
Hotategai   Vieira   <i>Scallop</i>	45
Ebi   Camarão   <i>Prawn</i>	48
Tako   Polvo   <i>Octopus</i>	39
Masago   Ovas de masago   <i>Capelin roe</i>	44
Peixes do dia   <i>Catch of the day</i>	33





### Nigiri Especiais | *Special Nigiri*

Wagyu Beef   Carne wagyu   <i>Wagyu beef</i>	49
Ikura   Ovas de salmão   <i>Salmon roe</i>	48
Shake Truffle   Salmão com trufa   <i>Salmon with truffle</i>	44
Maguro Foie Gras   Atum com foie gras   <i>Tuna with foie gras</i>	51
Hotate Truffle   Vieiras com trufa   <i>Scallops with truffle</i>	46
Ume kyu   Pepino   Ameixa japonesa   <i>Cucumber   Japanese plum</i>	33
Moriawase   10 peças seleção do chef   <i>10 pieces chef's selection</i>	104



### Temaki

Maguro Negi Atum   Cebolinha <i>Tuna   Spring onions</i>	40
 Spicy Maguro Atum   Pimenta chinesa toban djan <i>Tuna   Toban djan chilli sauce</i>	42
Shake Crispy Salmão   Cebolinha   Massa de arroz crocante <i>Salmon   Spring onions   Crispy rice dough</i>	39
Spicy Negi Salmão   Cebolinha <i>Salmon   Toban djan pepper</i>	37
 Spicy Shake Salmão temperado   Pimenta chinesa toban djan <i>Salmon   Toban djan chilli sauce</i>	41




**Edamame** 🇯🇵 19  
 Soja japonesa  
*Boiled green soybeans in the pod*

Entradas | Starters



**Hong Kong Prawns** 🇨🇳 75  
 Camarão | Nozes pecan caramelizadas  
*Prawns | Caramelized pecan nuts*



 **Crackling Vietnamese Spring Rolls** 🇻🇳 64  
 Folhas de arroz | Porco | Harusame | Cogumelo | Pimenta  
*Rice leaves | Pork | Harusame | Mushroom | Pepper*

 **Special Aubergine** 🇯🇵 50  
 Beringela grelhada | Molho missô  
*Grilled aubergine | Miso sauce*

**Pork Bun** 🇨🇳 32 1 Peça | Piece — 60 2 Peças | Pieces  
 Bun | Barriga de porco | Cebolinha | Pepino | Molho hoisin  
*Steamed bun | Pork belly | Spring onion | Cucumber | Hoisin sauce*

## Pratos Principais | *Main Course*



-  **Pad Thai** 🇹🇼 110  
Talharim de arroz salteado | Camarões | Ovo | Tofu | Amendoim  
*Stir-Fried rice noodles | Grilled prawn | Egg | Tofu | Peanuts*
-  **Catch of the Day** 🇲🇾 106  
Peixe do dia assado | Capim limão | Gengibre | Pimenta dedo de moça  
*Baked catch of the day | Lemon grass | Ginger | Red fresh pepper*
- Crispy Sichuan Tea-Smoked Duck** 🇨🇳 128  
Pato crocante defumado ao chá de sichuan | Panqueca chinesa  
*Sichuan tea smoked crispy duck | Chinese pancakes*
- Korean Wagyu Style** 🇰🇷 148  
Wagyu | Milho | Cogumelos | Quiabo na brasa  
*Wagyu beef | Corn | Mushrooms | Okra*

## Guarnições | *Garnishes*



- Basmati Rice** 🇮🇳 22  
Arroz Indiano basmati  
*Basmati rice*
- 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*



**Coconut Mango** 🇧🇷 45

Creme de coco | Sorbet de manga | Chocolate | Coco queimado  
*Coconut cream | Mango sorbet | Chocolate creamy | Burned coconut*

**Strawberry | Black sesame | Hibiscus** 🇧🇷 45

Morango | Terra de gergelim preto | Sorbet de hibisco e limão  
*Fresh strawberry | Black sesame land | Hibiscus and lemon sorbet*

**Mochi** 🇯🇵 1 Unidade | *Unit* 24 — 2 Unidades | *Units* 45

Massa de arroz | Sorvete  
*Rice dough | Ice cream*

**Homemade Ice Cream | Sorbet** 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 alcoólica | ainda que gratuitamente | aos menores de 18 | dezoito | anos. Lei 6153 de 05 de janeiro de 2012 e artigo 243 da Lei Federal 8069 de 13 de julho de 1990.  
*It is prohibited to sell | offer | delivery and permission alcohol consumption | even for free | to people under eighteen | 18 | years old. Law 6153 of 05 January 2012 and Article 243 of Federal Law 8069 of July 13 | 1990.*

“Se beber | não dirija” *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 - Rio de Janeiro