

GLÚTEN - ATENÇÃO ALÉRGICOS

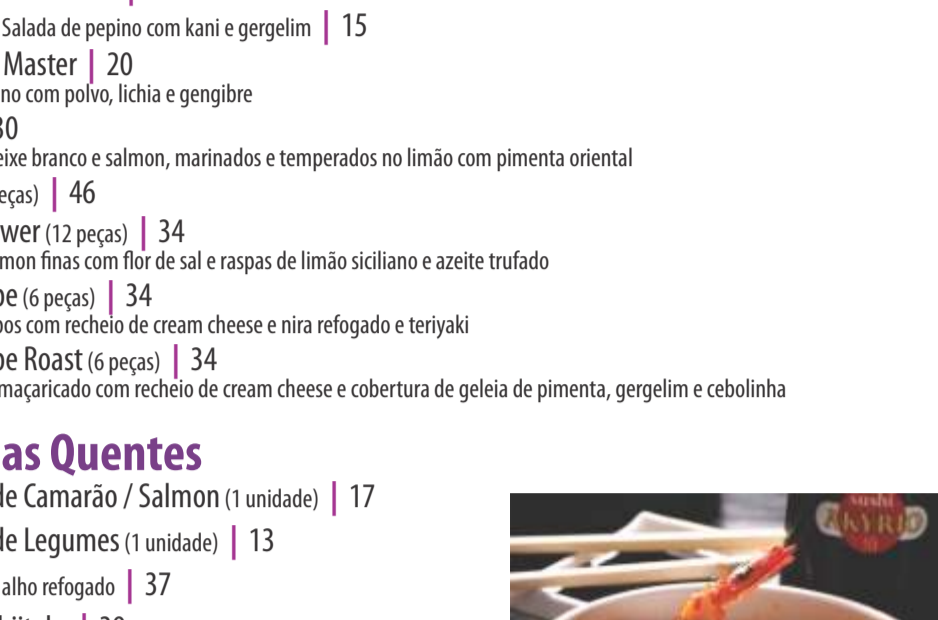
Não possuímos uma cozinha exclusiva para a preparação de pratos 100% livres de glúten, portanto, nossos pratos não são recomendados para pessoas com alta sensibilidade.

FESTIVAL 98

COZINHA		MISMA	
Menu			
Hirumaki Ebi	_____		
Harumaki Salmon	_____		
Harumaki Legumes	_____		
Miso	_____		
Shiitake e Shimeji	_____		
Mix Nirá	_____		
Robata de Frango	_____		
Robata de Filet Mignon	_____		
Robata de Legumes	_____		
Robata de Salmon	_____		
Robata de Ebi	_____		
Robata de Shitaki	_____		
Lula Crok	_____		
Guiso de Salmon	_____		
Guiso de Frango	_____		
Camarão ao Teriyaki	_____		
Lula ao Azeite	_____		
Lula à Doré	_____		
Yakisoba de Frango	_____		
Yakisoba de Filet Mignon	_____		
Yakisoba de Ebi	_____		
Yakisoba de Salmon	_____		
Yakisoba de Legumes	_____		
Yakimeshi de Camarão	_____		
Yakimeshi Vegetariano	_____		
Sobremesas			
Sweet Hot	_____		
Harumaki Banana	_____		
Harumaki Chocolate	_____		
Harumaki Doce de Leite	_____		
Harumaki Chocolate Branco c/ Nutella	_____		

SUSHI BAR		MISMA	
Entrada			
Utsuzukuri	_____	Sonomono	_____
Tartar de Salmon	_____	Tataki	_____
Ceviche	_____	Ebi Croc	_____
Tartar de Shimeji	_____		
Joio			
Mix Salmon	_____	Ovas de Massago	_____
Atum c/ Amêndoas	_____	Camarão	_____
Salmon c/ Amora	_____	Salmon Skin	_____
Bombom de Salmon	_____	Toro de Salmon	_____
Salmon c/ Pasta Especial	_____	Salmon c/ Tapioca	_____
Niguri Sushi 30 por pessoa			
Salmon	_____	Ovas de Massago	_____
Atum	_____	Camarão	_____
Salmon Style	_____	Salmon Skin	_____
Haddock	_____	Salmon c/ Lichia	_____
Peixe Branco	_____	Fiadelfia Light	_____
Polvo	_____	Salmon c/ Tongarashi	_____
Sashimi 25 por pessoa			
Salmon	_____	Mix Sashimi	_____
Atum	_____	Salmon c/ ervas	_____
Prego	_____	ervas e teriyaki	_____
Haddock	_____	Atum c/ gergelim	_____
Polvo	_____	e teriyaki	_____
Passion	_____	Salmon e Atum	_____
Salmon Roast	_____	c/ Tongarashi	_____
Atum Roast	_____		
Makimono			
Hot	_____	California	_____
Haruhot	_____	California	_____
Hot Fry	_____	Nappa	_____
Hot Teriyaki	_____	Fiadelfia Haddock	_____
Haddock	_____	Salmon Maki	_____
Teikka	_____	Salmon Skin	_____
Salmon Skin	_____	Fiadelfia Light	_____
		Salmon Brulee	_____
Takidashi			
Salmon	_____	Salmon Skin	_____
Salmon	_____	California	_____
Atum	_____	Polvo	_____
Peixe Branco	_____	Atum Spicy	_____
Camarão	_____	Salmon AKYRIO	_____
Ovas de Massago	_____	Sem Arroz	_____
Shimeji	_____		

Preços em Reais

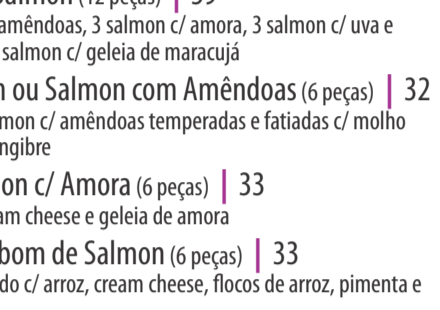


Entradas Frias

- Ebi Croc (6 peças) | 40
- Camarão crocante com cream cheese enrolado com lâminas finas de salmon e teriyaki
- Tartar de Salmon (6 peças) | 32
- Anéis de salmon com flocos de arroz recheado com salmon temperado com creme de ovas
- Tartar de Salmon com Shimeji (6 peças) | 33
- Anéis de salmon com flocos de arroz recheado com shimeji temperado com cream cheese e cebolinha
- Utsuzukuri de Salmon | 35
- Sonomono Salada de pepino com kani e gergelim | 15
- Sonomono Master | 20
- Salada de pepino com polvo, lichia e gengibre
- Ceviche | 30
- Conserva de peixe branco e salmon, marinados e temperados no limão com pimenta oriental
- Tirashi (12 peças) | 46
- Salmon Flower (12 peças) | 34
- laminas de Salmon finas com flor de sal e raspas de limão siciliano e azeite trufado
- Salmon Tube (6 peças) | 34
- salmon em tubos com recheio de cream cheese e nira refogado e teriyaki
- Salmon Tube Roast (6 peças) | 34
- Salmon tubes maçaricado com recheio de cream cheese e cobertura de geleia de pimenta, gergelim e cebolinha

Entradas Quentes

- Harumaki de Camarão / Salmon (1 unidade) | 17
- Harumaki de Legumes (1 unidade) | 13
- Nirá Broto de alho refogado | 37
- Shimeji e Shiitake | 39
- Cogumelos pequenos na manteiga e shoyu
- Mix de Nirá, Shiitake e Shimeji | 40
- Guisoa (5 unidades) | 35
- Frango ou salmon recheado com legumes
- Missoshiro Sopa de soja | 17
- Tempura de Camarão Camarões selecionados empanados | 56
- Camarão ao Azeite / Ao Molho Teriyaki | 37
- Flambado com saquê | 33
- Lula ao Azeite | 40
- Anéis de lula frita na crosta de ervas finas
- Bolinhas de Peixe (4 unidades) | 19
- Bolinhas de peixe temperadas, catupiry, empanadas e com molho doce



Joio

- Mix Joio Salmon (12 peças) | 59
- 3 salmon c/ amêndoas, 3 salmon c/ amora, 3 salmon c/ uva e camarão e 3 salmon c/ geleia de maracujá
- Joio Atum ou Salmon com Amêndoas (6 peças) | 32
- Atum ou Salmon c/ amêndoas temperadas e fatiadas c/ molho teriyaki e gengibre
- Joio Salmon c/ Amora (6 peças) | 33
- Salmon, cream cheese e geleia de amora
- Joio Bombom de Salmon (6 peças) | 33
- Salmon picado c/ arroz, cream cheese, flocos de arroz, pimenta e teriyaki
- Joio Salmon com Pasta Especial (6 peças) | 33
- Salmon c/ recheio de pasta de peixe especial, geleia de pimenta e teriyaki
- Joio Salmon eggs (6 peças) | 34
- Salmon maçaricado com azeite trufado, gohan, ovo de codorna e ovas black massago

Teppan-yakis IDEAL PARA 1 PESSOA

- Grelhado na chapa + 1 acompanhamento
- Salmon | 53
- Atum | 57
- Filet Mignon | 53
- Frango | 45
- Camarão | 60
- Frutos do Mar | 60
- Camarão, Lula e Peixe Branco



Pratos Tradicionais IDEAL PARA 1 PESSOA

- Sukiyaki | 57
- Filet Mignon, shiitake, shimeji, legumes e harusame. Acompanha gohan
- Bifum | 50
- Macarrão de arroz japonês com ovo, legumes, camarão e frango
- Yakimeshi Vegetariano | 40
- Arroz japonês, shiitake e shimeji
- Yakimeshi de Camarão | 46
- Arroz japonês, shiitake, shimeji e camarão

Robatas

- 2 Espetinhos grelhados na manteiga e shoyu
- Frango | 26
- Filet Mignon | 28
- Camarão | 34
- Salmon | 30
- Lula | 30
- Shiitake | 29
- Legumes | 24
- Berinjela, abobrinha, brócolis ou cebola



Yakisoba

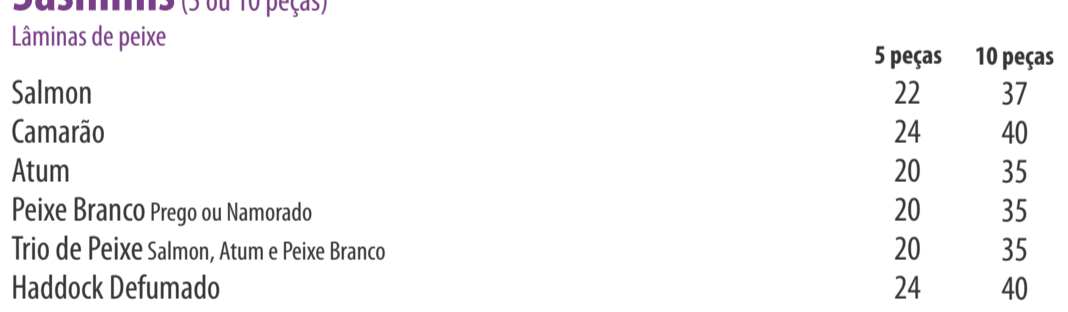
- Macarrão com legumes na chapa IDEAL PARA 1 PESSOA
- Filet Mignon | 49
- Frango | 43
- Yassai Legumes | 37
- Camarão | 54
- Frutos do Mar | 54
- Camarão, Lula e Peixe Branco
- Salmon | 53
- Vegetariano | 43
- Shiitake, Shimeji e Tofu



Combinados - Mix

Combinados - Mix | Mixed

- Mix Salmon (20 peças) IDEAL PARA 1 PESSOA | 70
- 6 sashimi, 4 sushi, 2 filadélfia, 2 tartar, 4 skin e 4 salmon hot
- Mix Salmon (40 peças) IDEAL PARA 2 PESSOAS | 140
- 10 sashimi, 8 sushi, 6 filadélfia, 2 tartar, 4 skin, 6 hot e 4 salmon maki
- Mix 1 (16 peças) IDEAL PARA 1 PESSOA | 55
- 5 sashimi, 2 sushi de salmon, 2 sushi de atum, 1 sushi de haddock, 2 filadélfia, 2 califórnia e 2 tekkamaki
- Mix 2 (22 peças) IDEAL PARA 1 PESSOA | 77
- 8 sashimi, 5 sushi de salmon, 2 sushi de atum, 2 sushi de haddock, 1 ova de massago, 2 filadélfia, 2 teikka e 2 tartar
- Mix 3 (42 peças) IDEAL PARA 2 PESSOAS | 145
- 12 sashimi, 5 sushi de salmon, 5 sushi de atum, 4 sushi de haddock, 2 ova de massago, 4 filadélfia, 4 califórnia, 4 hot, 2 teikka e 2 tartar
- Mix 4 (60 peças) IDEAL PARA 3 PESSOAS | 210
- 15 sashimi, 8 sushi de salmon, 4 sushi de atum, 3 sushi de polvo, 3 sushi de haddock, 3 sushi de ova, 4 filadélfia, 6 hot, 3 teikka, 4 califórnia, 3 tartar e 4 salmon skin
- Mix AKYRIO (80 peças) IDEAL PARA 4 PESSOAS | 270
- 20 sashimi, 8 sushi de salmon, 6 sushi de atum, 4 sushi de haddock, 2 ova de massago, 8 hot, 4 califórnia, 6 filadélfia light, 4 skin, 4 tekkamaki, 6 hot crocante, 4 filadélfia de haddock e 4 tartar
- Mix Niguri Premium (10 peças) | 50
- 1 ikura, 1 massago, 3 salmon style, 1 enguia, 2 atum, 1 haddock e 1 prego



Combinados do Chef

- 0 Combinado será elaborado com as melhores peças da casa no dia!
- Mix do Chef 1 IDEAL PARA 1 PESSOA (20 peças) | 83
- 6 sashimi, 8 sushi e 6 makimono
- Mix do Chef 2 IDEAL PARA 2 PESSOAS (40 peças) | 159
- 14 sashimi, 14 sushi e 12 makimono



Sashimis (5 ou 10 peças)

Lâminas de peixe	5 peças	10 peças
Salmon	22	37
Camarão	24	40
Atum	20	35
Peixe Branco	20	35
Trio de Ervas Salmon, Atum e Peixe Branco	20	35
Haddock Defumado	24	40
Polvo	23	39
Sashimi Crocante Salmon ou Atum com flocos de arroz e teriyaki especial	23	40
Atum Roast Maçaricado com azeite trufado e teriyaki	23	40
Atum Roast Maçaricado com azeite trufado e teriyaki	22	39
Atum Apimentado Levemente maçaricado e creme apimentado	22	39
Salmon Passion Sashimi de salmon maçaricado com azeite, creme de maracujá e geleia de pimenta	24	40
Sashimi Salmon crosta de ervilha	23	40
Sashimi de Salmon na Crosta c/ ervas fina e teriyaki	23	40
Atum na Crosta de Gergelim c/ Teriyaki	23	40
Sashimi, Atum e Salmon c/ Tongarashi	23	40

- Mix de Sashimi (25 peças) | 88
- 5 salmon, 5 atum, 5 polvo, 5 tilápia c/ ovas e 5 peixe branco

Temaki

- Filadélfia | 25
- Salmon, cream cheese e cebolinha
- Salmon | 25
- Atum | 23
- Peixe Branco | 23
- Prego ou Namorado
- Camarão | 27
- Ovas de Massago | 31
- Shimeji | 23
- com molho Teriyaki
- Salmon Skin | 21
- Califórnia | 19
- Polvo | 23
- Atum Spicy | 23
- Atum temperado, maionese e pimenta
- Salmon AKYRIO | 27
- Salmon grelhado temperado e shimeji
- Temaki sem Arroz | 28

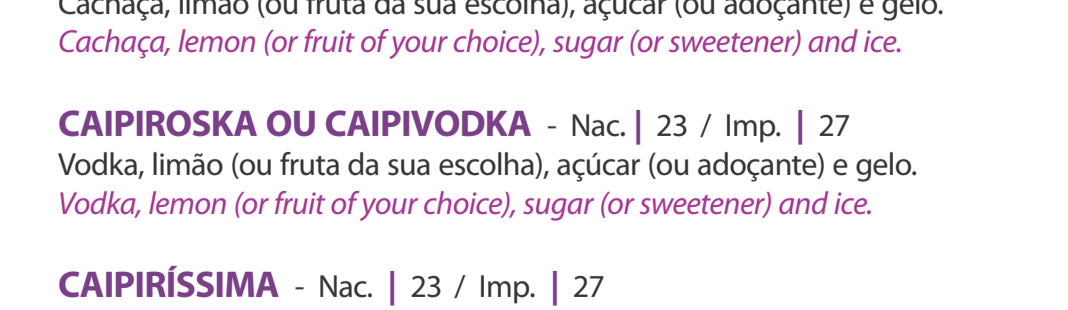
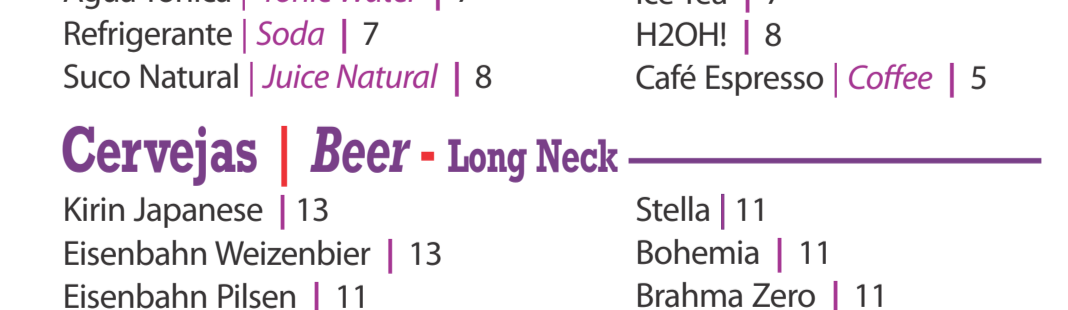
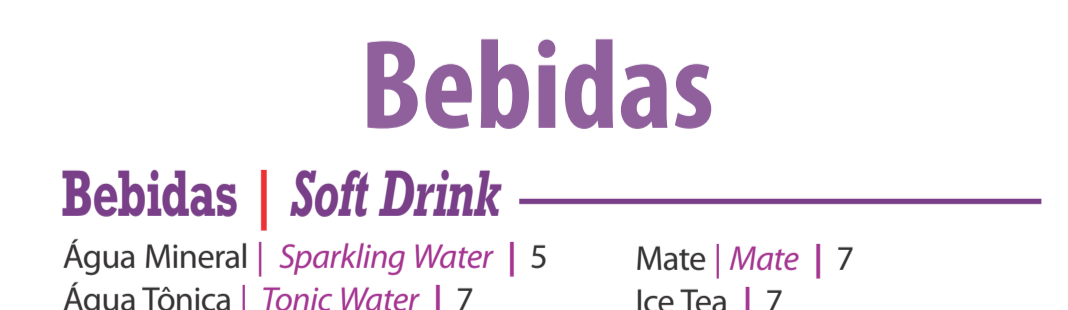


Niguri Sushi Dupla

- Salmon | 13
- Atum | 11
- Haddock | 12
- Camarão | 13
- Polvo | 12
- Peixe Branco | 11
- Prego ou Namorado
- Massago | 22
- Ikura | 35
- Vieira | 26
- Unagui Enguia | 40
- Ovas Ikura Especial | 39
- ovas de salmon com gema de ovo de codorna enrolados no salmon
- Toró de Salmon | 15
- barriga de salmon maçaricado com azeite trufado e flor de sal e molho teriyaki
- Salmon c/ Tapioca | 15
- barriga de salmon e bolinho de tapioca

Makimonos

- Mix Roll Salmon (12 peças) 4 filadélfia, 4 hot filadélfia e 4 salmon skin | 43
- Mix Roll (12 peças) 4 filadélfia, 4 tekkamaki e 4 califórnia | 43
- Mix Roll Light (12 peças) 4 filadélfia light, 4 tekkamaki e 4 salmon light | 44
- Salmon AKYRIO (8 peças) Arroz por fora, alga, salmon leve e cebolinha, enrolados c/ creme de maionese e gergelim | 36
- Filadélfia Light (8 peças) Arroz, atum, cream cheese e cebolinha, enrolados em folha de arroz | 33
- Califórnia (8 peças) Arroz por fora, alga, pepino, manga, kani e gergelim | 29
- Filadélfia (8 peças) Arroz por fora, alga, salmon, cream cheese, cebolinha e gergelim | 33
- Filadélfia de Haddock (8 peças) Arroz por fora, alga, haddock, cream cheese, cebolinha e gergelim | 34
- Salmon Skin (8 peças) Arroz por fora, alga, camarões empanados com creme de maionese e gergelim | 26
- Camarão (8 peças) Arroz por fora, alga, camarões empanados com creme de maionese e gergelim | 36
- Salmon c/ Lichia (8 peças) Arroz por fora, alga, haddock, cream cheese e ovas | 35
- Shimeji Rool (8 peças) Arroz por fora, alga, shimeji temperado com creme de massago e gergelim | 33
- Tekkamaki (8 peças) Arroz por fora, arroz, atum e cebolinha | 26
- Salmonmaki (8 peças) Alga por fora, arroz, salmon e cebolinha | 29



Sobremesas

- Harumaki de Chocolate Meio amargo ou branco (1 unidade) | 18
- Harumaki de Banana (1 unidade) | 16
- Harumaki de Morango c/ Nutella (1 unidade) | 20
- Harumaki de Chocolate Branco c/ Nutella (1 unidade) | 18
- Creme de Mamão Papaia | 20
- Creme de Manga | 20
- Frutas da Estação | 16
- Brownie c/ Sorvete | 23
- Petit Gateau c/ Sorvete | 24
- Sweet Hot Banana c/ chocolate branco (10 peças Hot) | 30

Bebidas

Bebidas | Soft Drink

- Água Mineral | Sparkling Water | 5
- Água Tônica | Tonic Water | 7
- Refrigerante | Soda | 7
- Suco Natural | Juice Natural | 8
- Mate | Mate | 7
- Ice Tea | 7
- H2OH! | 8
- Café Espresso | Coffee | 5

Cervejas | Beer - Long Neck

- Kirin Japanese | 13
- Eisenbahn Weizenbier | 13
- Eisenbahn Pilsen | 11
- Heineken | 11
- Stella | 11
- Bohemia | 11
- Brahma Zero | 11

Sakês | Sakes

- Sakê Nac. (dose) | 25
- Sakê Imp. (dose) | 39

Destilados | Distillates

- Cachaça (dose) | 15
- Vodka Nac. (dose) | 22
- Vodka Imp. (dose) | 24
- Whisky 8 anos (dose) | 8 years | 22
- Whisky 12 anos (dose) | 12 years | 27

Caipirinhas | Brazilian Drinks

- CAIPIRINHA - Nac. | 19 / Premium | 23
- Cachaça, limão (ou fruta da sua escolha), açúcar (ou adoçante) e gelo.
- Cachaça, lemon (or fruit of your choice), sugar (or sweetener) and ice.
- CAIPIROSKA OU CAIPIVODKA - Nac. | 23 / Imp. | 27
- Vodka, limão (ou fruta da sua escolha), açúcar (ou adoçante) e gelo.
- Vodka, lemon (or fruit of your choice), sugar (or sweetener) and ice.
- CAIPIRÍSSIMA - Nac. | 23 / Imp. | 27
- Rum, limão (ou fruta da sua escolha), açúcar (ou adoçante) e gelo.
- Rum, lemon (or fruit of your choice), sugar (or sweetener) and ice.
- SAQUÊRINHA OU CAIPISQUÊ - Nac. | 25 / Imp. | 29
- Sakê, limão (ou fruta da sua escolha), açúcar (ou adoçante) e gelo.
- Sake, lemon (or fruit of your choice), sugar (or sweetener) and ice.

SE DIRIGIR, NÃO BEBA.

BEBA COM MODERAÇÃO Venda e consumo proibidos para menores de 18 anos.

Vigilância Sanitária: tel. 1746 - PROCON: tel. 151