

JUNHO 25



B Y T A K Ê

M E N U



W W W . B Y T A K E . C O M . B R

À la carte

Delivery

Encomendas

SEGUNDA - FECHADO

TERÇA À SEXTA - 12:00HS ÀS 15:00HS / 18:00HS ÀS 22:00HS

SABADO E FERIADOS - 12:00HS ÀS 22:00HS

DOMINGO - 12:00HS ÀS 17:00HS

Rappi



bytakesushi



(11) 2615-8601 - DELIVERY

OBS: TABELA DE PREÇOS VÁLIDOS PARA CONSUMO NO SALÃO, VIAGEM SERÁ

Pagamento: Dinheiro, Pix, Cartões de Crédito/Débito (Mastercard, Visa e Elo) e Ticket Refeição (consulte)

COMBINADOS

COMBINADOS



PLUS
SALMÃO TAKÊ



SALMÃO TAKÊ

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 100 | SALMÃO TAKÊ (18 peças) INDIVIDUAL ----- | 82,70 |
| | 5 files de salmão, 8 uramaki salmão e 5 niguri de salmão | |
| 101 | MISTO TAKÊ (18 peças) INDIVIDUAL ----- | 85,10 |
| | 5 files de atum, 8 uramaki misto e 5 niguri misto | |
| 102 | COMBINADO TAKÊ (41 peças) 2 PESSOAS ----- | 189,90 |
| | 15 files de sashimi misto, 10 niguri misto, 8 uramaki misto e 8 hossomaki misto | |
| 103 | PLUS SALMÃO TAKÊ (46 peças) 2 PESSOAS ----- | 214,50 |
| | 10 files de sashimi salmão, 8 niguri salmão, 8 uramaki salmão, 8 hossomaki de salmão, 8 hot salmão e 4 by takê. | |
| 104 | PLUS SALMÃO TAKÊ MAÇARICADO (46 peças) 2 PESSOAS ----- | 234,50 |
| | 10 files de sashimi salmão, 8 niguri salmão, 8 uramaki salmão, 8 hossomaki de salmão, 8 hot salmão e 4 by takê. | |

**OBS: ITENS FORA DO CARDÁPIO, TAIS COMO :
MAÇARICADOS, TROCAS DE PRODUTOS E OU ACRÉSCIMOS,
ESTARÃO SUJEITAS AO AUMENTO NOS VALORES**

COMBINADOS

COMBINADOS



SUPREMO TAKÊ



COMBINADO PREMIUM TAKÊ

- 105** COMBINADO ESPECIAL BY TAKÊ (41 peças) 2 pessoas----- **295,40**
 5 files de Polvo, 5 files de Salmão, 5 filés de Atum, 4 nigiri de salmão, 4 nigiri Atum, 2 nigiri de camarão, 2 nigiri de branco, 2 nigiri de polvo, 4 Hosso. especial, 4 uramaki by takê, 2 by takê ovas, 2 Ebitem especial
- 107** MASTER TAKÊ (55 peças) 3 PESSOAS----- **283,50**
 15 files de sashimi misto, 16 nigiri misto, 8 uramaki misto, 8 hossomaki misto e 8 hot panko couve crispy.
- 108** SUPREMO TAKÊ (67 peças) 3 PESSOAS----- **344,40**
 15 files de sashimi misto, 16 nigiri misto, 16 uramaki misto, 8 Hossomaki misto, 8 hot panko couve crispy e 4 by takê.
- 109** PREMIUM TAKÊ (88 peças) 4 PESSOAS----- **443,80**
 20 files de sashimi misto, 24 nigiri misto, 16 uramaki misto, 4 by takê 8 Hossomaki misto, 8 hot panko couve crispy e 8 hot salmão

**OBS: ITENS FORA DO CARDÁPIO, TAIS COMO :
 MAÇARICADOS, TROCAS DE PRODUTOS E OU ACRÉSCIMOS,
 ESTARÃO SUJEITAS AO AUMENTO NOS VALORES**

SASHIMÍ

SASHIMÍ



SASHIMÍ (PEIXE CRÚ)

5 FILÉS OU 50 GRAMAS

550 ATUM (MAGURÔ)-----	23,90
551 ATUM CHU TORÔSOB CONSULTA-----	38,00
552 ATUM ÔOTOROSOB CONSULTA-----	42,90
569 ATUM BLUEFIN - SOB CONSULTA-----	103,90
553 SALMÃO (SHAKÊ) / BIJUPIRÁ - SOB CONSULTA-----	26,50
554 SALMÃO MAÇARICADO-----	28,10
555 ROBALO (SUZUKI) / LIRIO / BIJUPIRÁ - SOB CONSULTA-----	28,20
556 BURÍ (OLHO DE BOI) / NAMORADO SOB CONSULTA-----	26,90
557 PARGO (TAI) / OLHETE (HAMAGI) SOB CONSULTA-----	26,90
558 LINGUADO (HIRAMÊ) SOB CONSULTA-----	26,50
559 XARÉU / SOROROCA / SAINT PETERS / PREÇO SOB CONSULTA-----	24,20
560 SERRA (KATSUO)/CAVALINHA/ CARAPAU (SOB) CONSULTA-----	22,30
570 OLHO DE CÃO (KINMEDAI) - SOB CONSULTA-----	24,80
561 SARDINHA MARINADO AGRIDOSO SOB CONSULTA-----	24,80
562 SARDINHA (IWASHI) / KANIKAMA SOB CONSULTA-----	22,80
564 LULA COZIDO (IKÁ) OU LULA CRUA SOB CONSULTA-----	27,90
565 POLVO COZIDO (TAKÔ)-----	32,40
566 OSTRA NA CONCHA - 2 UNID. SOB CONSULTA-----	25,00

SUSHÍ PAR



500	ATUM (MAGURÔ) -----	19,70
501	ATUM CHU TORÔ SOB CONSULTA -----	24,10
502	ATUM ÔOTORO SOB CONSULTA -----	28,40
526	ATUM BLUEFIN - SOB CONSULTA -----	63,00
503	SALMÃO (SHAKÊ) -----	21,60
504	SALMÃO MAÇARICADO -----	23,80
505	ROBALO (SUZUKI) / LIRIO / LINGUADO SOB CONSULTA -----	27,80
506	BURÍ (OLHO DE BOI) / BIJUPIRÁ / LULA CRUA (IKÁ) SOB CONSULTA -----	25,10
507	NAMORADO / PARGO (TAI) / OLHETE (HAMACHI) SOB CONSULTA -----	24,80
509	XARÉU / SOROROCA / SAINT PETERS / PREGO SOB CONSULTA -----	22,00
510	SERRA (KATSUO) - CARAPAU (AJI) SOB CONSULTA -----	20,30
511	SARDINHA MARINADO AGRIDOCE SOB CONSULTA -----	23,50
512	SARDINHA (IWASHI) / KANIKAMA SOB CONSULTA -----	22,30
527	TAMAGOYAKI (OMELETE JAPONES) / SKIN SALMÃO -----	16,20
514	CAMARÃO COZIDO -----	21,40
516	POLVO COZIDO (TAKÔ) -----	28,90
517	LAGOSTIN (LAGOSTIN CRÚ) SOB CONSULTA -----	38,90
518	TOBIKÔ (OVAS DE PEIXE VOADOR) - SOB CONSULTA -----	19,30
519	MASSAGÔ (OVAS DE CAPELIM) - SOB CONSULTA -----	22,50
520	IKURÁ (OVAS DE SALMÃO) - SOB CONSULTA -----	59,90
521	UNÍ (OVAS DE OURIÇO DO MAR) - SOB CONSULTA -----	73,80
522	UNAGUI (ENGUIA DE AGUA DOCE) - SOB CONSULTA -----	75,80
523	NATÔ (SOJA FERMENTADA) - SOB CONSULTA -----	15,10
524	VIEIRA (HOTATEGAI) SOB CONSULTA -----	49,20



SASHIMÍ

SASHIMÍ

SASHIMI (PORÇÃO)

370 ATUM - 15 Fatias-----	67,70
371 SALMÃO - 15 Fatias-----	75,50
372 MISTO - 15 Fatias (Atum,Salmão e Branco)-----	73,70
373 ESPECIAL - 20 Fatias (Atum, Salmão, Branco e Polvo)-----	106,10

HOSSOMAKÍ

HOSSOMAKÍ



HOSSOMAKI (PORÇÃO)

350 TEKKAMAKI (Enroladinho de Atum Crú) 8 Unid-----	24,90
351 SHAKEMAKI (Enroladinho de Salmão Crú) 8 Unid-----	29,60
352 KANIMAKI (Enroladinho de Kanikama) 8 Unid-----	19,80
353 KAPPAMAKI (Enroladinho de Pepino) 8 Unid-----	17,90
354 EBIMAKI (Enroladinho de Camarão cozido) 8 Unid-----	22,90
355 TAKOMAKI (Enroladinho de polvo cozido) 8 Unid-----	33,80



NIGUIRÍ

NIGUIRÍ

300 ATUM -----	75,80
8 unid de Niguiiri Atum	
301 ATUM TCHUTORÔ -SOB CONSULTA -----	86,76
8 unid de Niguiiri Atum Tchutorô	
302 ATUM ÔOTORÔ -SOB CONSULTA -----	98,90
8 unid de Niguiiri Atum ÔOTorô	
302 ATUM BLUEFIN -SOB CONSULTA -----	226,80
8 unid de Niguiiri Atum Bluefin	
303 SALMÃO -----	77,90
8 unid de Niguiiri Salmão	
304 SALMÃO MAÇARICADO -----	89,90
8 unid de Niguiiri Salmão, limão e Cream Cheese Maçaricado	
305 MISTO -----	80,60
8 unid de Niguiiri Misto (Atum, Salmão e Peixe Branco)	
306 ESPECIAL TAKÊ -----	99,80
10 Unid. Niguiiri Misto (Salmão, Atum, Branco e Camarão)	
308 CAMARÃO -----	83,10
8 Unid. Niguiiri Camarão cozido	
309 TAKÔ - POLVO -----	103,90
8 Unid. Niguiiri de polvo	
310 TAMAGOYAKI (OMELETE JAPONES) -----	61,30
8 Unid. Niguiiri de omelete japones adocicado	

URAMAKI

URAMAKI



URAMAKI SALMÃO

URAMAKI (PORÇÃO)

8 UNIDADES

320 CALIFORNIA -----	23,90
Manga, kanikama, pepino e maionese	
321 ATUM -----	29,90
Atum cru e pepino	
322 NEGUI MAGURÔ -----	30,90
Atum cru com cebolinha e pepino	
323 ATUM COMPLETO -----	31,90
Atum cru, cream cheese, cebolinha e pepino	
324 ATUM GRELHADO AO MOLHO TARÊ -----	29,80
Atum Grelhado, cebolinha, cream cheese, pepino e tarê	
325 SALMÃO -----	34,60
Salmão cru e pepino	
326 SALMÃO COMPLETO -----	35,60
Salmão cru, cream cheese, cebolinha e pepino	
327 SKIN SALMÃO -----	24,80
Pele de Salmão grelhado e pepino ao molho tarê	
328 SALMÃO GRELHADO AO MOLHO TARÊ -----	33,60
Salmão Grelhado, cebolinha, cream cheese e pepino	
329 SALMÃO EMPANADO NA PANKO AO MOLHO TARÊ -----	36,10
Salmão Empanado, cebolinha, cream cheese e pepino	
330 EBI FLY EMPANADO NA PANKO AO MOLHO TARÊ -----	35,70
Camarão empanado, cream cheese, pepino, cebolinha e tarê	
330 SHIMEJI -----	34,90
Shimeji grelhado, pepino, cebolinha	



TEMAKI'S

TEMAKI'S

400 CALIFORNIA	-----	23,90
Manga, maionese, pepino, kani e alface		
401 ATUM	-----	38,20
120g de Atum cru em cubos		
402 ATUM COMPLETO	-----	39,20
120g de Atum cru em cubos, cream cheese, cebolinha, alface e pepino		
403 NEGUI MAGURÔ	-----	38,70
120g de Atum cru em cubos c/ cebolinha, alface e pepino		
405 SALMÃO	-----	43,90
120g de Salmão cru em cubos		
406 SALMÃO COMPLETO	-----	45,50
120g de Salmão cru em cubos, cebolinha, cream cheese, pepino e alface		
407 SALMÃO GRELHADO AO MOLHO TARÊ	-----	37,80
120g de Salmão Grelhado c/ Cream cheese, cebolinha, pepino ao molho tarê		
408 SALMÃO PANKO COUVE CRISPY AO MOLHO TARÊ	-----	42,10
120g de Salmão Emp. c/Cream cheese, cebolinha, pepino, alface e couve crispy ao molho tarê		
409 SKIN SALMÃO	-----	26,20
Pele salmão grelhado, alface, pepino e tarê		
410 TEMAKI SHIMEJI	-----	42,60
150g de Shimeji, pepino, alface, salpicado com cebolinha e gergelim		
411 CAMARÃO	-----	34,70
Camarão cozido, cream cheese, cebolinha, pepino e alface		

TEMAKI SALMÃO COMPLETO



TEMAKI'S

412 EBITEM -----	35,20
Camarão empanado na panko c/ cream cheese, cebolinha, alface, pepino e tarê	
413 MASSAGÔ - SOB CONSULTA-----	52,10
75g de Ovas de chissamo, alface e pepino	
414 TOBIKÔ - SOB CONSULTA-----	46,90
75g de Ovas de peixe voador , alface e pepino	
415 IKURÁ - SOB CONSULTA-----	153,60
75g de Ovas de Salmão, alface e pepino	
416 UNAGUI - SOB CONSULTA-----	159,90
120g de Enguia do mar, alface, pepino e tarê	
417 UNÍ - SOB CONSULTA-----	123,60
75g de Ouriço do mar, alface e pepino	
419 TAKÔ COZIDO (POLVO)-----	50,90
805g de Polvo cozido picado, cebolinha, alface, pepino e tarê	
420 NATÔ -----	24,60
100g de Feijão de soja fermentado picado, cebolinha, shoyu, pepino e alface	

SUSHIS ESPECIAIS



HOT SALMÃO



HOT PANKO COUVE CRISPY

- 830 POKE BY TAKÊ**----- **59,90**
Arroz branco ou arroz do sushi, com cobertura de atum em cubos temperado, fruta, legumes, fol nori picado e missoshiru
- 700 BY TAKÊ - 2 unid.**----- **28,30**
Tartar de salmão c limão e maionese, sobre arroz, envolto no salmão c cebolinha
- 701 HOT PANKO COUVE CRISPY - 8 UNID.**----- **54,60**
Salmão empanado c/ c. cheese e cebolinha, sobre Shakemaki empanado, couve crispy e ta
- 702 ACELGAMAKI SPYCE - 4 unid.**----- **33,90**
Tartar de salmão empanado c/ cream cheese, cebolinha e tabasco sobre enrolado de acelga e ta
- 703 SALMÃO MAÇARICADO GOURMET- 2 unid.**----- **24,50**
Niguri salmão maçaricado c/ limão, cream cheese, regado a azeite de alho torrado
- 704 NIGURI DE EBITEM - 2 Unid.**----- **30,40**
Camarão empanado, cream cheese, cebolinha sobre o bolinho de arroz
- 705 URAMAKI BY TAKÊ - 8 Unid.**----- **48,90**
Salmão batido c cream cheese e ovas de massagô, pepino, salpicado com ovas de massagô
- 706 HOT SALMÃO - 8 Unid.**----- **46,30**
Tartar de salmão empanado c/ cream cheese e cebolinha sobre Shakemaki empanado e ta



BY TAKÊ

SUSHIS ESPECIAIS



CHIRASHI TAKÊ



EBI SALMÃO

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 707 | CHIRASHI TAKÊ - 1 Unid. Cumbuca ----- | 70,20 |
| | 100 g de Filés de sashimi misto, polvo, kanikama, pepino, nori picado, ovas e furikakê | |
| 708 | TARTAR SALMÃO TAKÊ ----- | 54,20 |
| | 100 g de Tartar de salmão cru c cebolinha, algas picadas, furikakê regado a azeite trufado sobre | |
| 713 | MOTÍ SALMÃO - 4 Unid. ----- | 30,20 |
| | Moti envolto no salmão, cream cheese, maçaricado ao azeite de alho torrado e flor de | |
| 714 | EBI SALMÃO - 2 Unid. ----- | 41,80 |
| | Camarão empanado, enrolado em salmão cru, pesto, azeite de alho torrado e cream c | |
| 715 | BATERÁ MISTO À MODA DO CHEF- 5 Unid. ----- | 53,50 |
| | Arroz, camadas de peixes, cream cheese, cebolinha, nori e furikakê | |
| 709 | GOURMET TAKÊ 1 - SOB CONSULTA (2 unid.) ----- | 44,10 |
| | Sushi ou Sashimi gourmet com peixes | |
| 710 | GOURMET TAKÊ 2- SOB CONSULTA (2 unid.) ----- | 55,00 |
| | Sushi ou Sashimi gourmet com moluscos e ou ovas | |
| 712 | MENU DEGUSTAÇÃO TAKÊ MÍNIMO DE 4 PESSOAS COM RESERVA (VALOR POR PESSOA)----- | 500,00 |
| | Sequência de Sushis/Sashimi, vinho/sakê, sobremesa e finalização | |



MOTÍ SALMÃO



SALADA TAKÊ



CARPACCIO BY TAKÊ ESPECIAL



CARPACCIO DE SALMÃO

SALADAS

600	CARPACCIO DE SALMÃO ----- 150 g de Carpaccio de salmão ao molho especial	57,50
601	SHIMEJI SALADA ----- 150 g de Shimeji, pepino, alface americana, Kanikama, azeite de alho torrado e limão	59,29
602	SALADA TAKÊ ----- Alface, Kaní, Salmão grelhado e pepino ao molho tarê e gergelim	59,60
603	SUNOMONO PEPINO ----- Pepino ralado com algas, molho agri-doce coberto com gergelim	34,54
604	CEVICHE SALMÃO ----- 150g de Salmão, tomate cereja, salsinha, cebola roxa, limão, azeite e temperos	65,90
605	CEVICHE MISTO ESPECIAL ----- Peixe misto , frutos do Mar, limão, tomate, salsinha, cebola, azeite e temperos	74,50
607	CARPACCIO BY TAKÊ ESPECIAL ----- 150 g de Carpaccio de peixe ao molho especial	71,60
494	SALADA FRESH ----- Alface amer, alface crespas, tomate, camarão, kanikama, brotos, fruta ao molho da casa	62,40
608	TOFÚ TRADICIONAL ----- 150g de Tofú em cubos, salpicado com raspas de peixe, cebolinha e gengibre	24,40
609	SÚGAKI - SOB CONSULTA ----- 10 ostras frescas ao molho de nabo, vinagre , shoyu levemente apimentado	64,10

MENU VEGANO

MENU VEGANO

SUSHÍS

- 400.1** TEMAKI CALIFORNIA----- **23,90**
Manga, pepino, maionese vegano, alface salpicado com gergelim
- 410.1** TEMAKI SHIMEJI----- **42,60**
Shimeji, pepino, alface salpicado com gergelim
- 420.1** TEMAKI NATÔ----- **24,60**
Feijão de soja fermentado picado e temperado, cebolinha, pepino e alface
- 320.1** URAMAKI CALIFORNIA - 8 UNID.----- **23,90**
Manga, pepino, alface, Maionese vegano e gergelim
- 330.1** URAMAKI SHIMEJI - 8 UNID.----- **34,90**
Shimeji, pepino e gergelim
- 353.1** HOSSOMAKI KAPPA (PEPINO) - 8 UNID.----- **17,90**
Alga, arroz e pepino
- 713** ACELGAMAKI TOMATO - 4 UNID.----- **32,90**
Tofu, tomate seco sobre o enrolado de acelga regado a azeite de alho torrado e salpicado de sal
- 715** FUTOMAKI SALADA -6 UNID.----- **33,80**
Tomate seco, pepino, brotos, cenoura, alface, cebolinha, maionese vegano ao molho de azeite de alho torrado
- 526** GUNKAN DE SHIMEJI - 4 UNID.----- **35,80**
Shimeji temperado sobre nori enrolado lateralmente e pepino
- 714** GUNKAN TOFÚ COUVE CRISPY - 4 UNID.----- **29,80**
Macerado de tofú c/ cebol. temperado sobre arroz enrolado c/ nori lateralmente e couve crispy

MENU VEGANO

MENU VEGANO

PRATOS

- | | | |
|--------------|---|--------------|
| 831.1 | RISOTO SHIMEJI JAPONÊS ----- | 51,50 |
| | Risoto tipo japonês de cogumelos Shimeji salpicado de cebolinha | |
| 855.1 | TEISHOKU TEMPURA KAKIAGUÊ ----- | 64,70 |
| | 3 Empanados de bolinhos de legumes mistos, arroz, missoshiru e sunomono | |
| 834.1 | YAKISSOBA VEGETARIANO ----- | 38,30 |
| | 100g de macarrão frito, legumes ao molho shoyu | |

SALADAS

- | | | |
|--------------|---|--------------|
| 601.1 | SHIMEJI SALADA ----- | 54,90 |
| | 150 g de Shimeji, pepino, cenoura, alface americana, azeite e limão | |
| 603.1 | SUNOMONO PEPINO ----- | 30,40 |
| | Pepino ralado com algas, molho agri-doce coberto com gergelim | |
| 608.1 | TOFÚ TRADICIONAL ----- | 24,40 |
| | 150g de Tofú em cubos, salpicado com gergelim, cebolinha e gengibre | |

PRATOS DE INVERNO

PRATOS DE INVERNO



SHOYU LAMEN



TEMPURA UDON



CURRY RICE



SUKIYAKI

485 SUKIYAKI (SERVE 2 PESSOAS)-----192,50

200 g de Contra filé, acelga, cebola, cebolinha, shítake, harussamê, moyashi, tofú, folhas (agrião ou rúcula ou Espinafre japonês), arroz e 2 ovos

495 TEMPURÁ KAKIAGUÊ UDON -----75,60

Macarrão de Udon ao molho shoyu, aguê, tikuwa, cebola, wakame, cebolinha e 3 tempura kakiaguê

487 CURRY RICE-----63,80

Carne suína, batata, cenoura, alho poró, cebola, cebolinha ao molho curry sobre o arroz

488 SHOYU LÁMEN-----63,50

Macarrão, kamaboko, broto de bambú, carne suína, wakame, norí, ovo ao molho de shoyu e cebolinha

489 MISSÔ LÁMEN-----63,50

Macarrão, kamaboko, broto de bambú, carne suína, wakame, norí, ovo ao molho de missô e cebolinha

TEPPAN YAKI'S

TEPPAN YAKI'S



TEPPAN YAKI DE CONTRA-FILE



TEPPAN YAKI DE SOBRECOXA



- 470** TEPPAN YAKI DE PICANHA----- **79,20**
180 g de Picanha, Legumes, Temperos, Manteiga na chapa de ferro, arroz e missoshiru
- 471** TEPPAN YAKI DE CONTRA-FILÉ----- **69,80**
180 g de Contra filé, Legumes, Temperos, Manteiga na chapa de ferro, arroz e missoshiru
- 472** TEPPAN YAKI DE ANCHOVA ----- **67,90**
180 g de Anchova, Legumes, Temperos, Manteiga na chapa de ferro, arroz e missoshiru
- 473** TEPPAN YAKI DE SALMÃO----- **69,80**
180 g de Salmão, Legumes, Temperos, Manteiga na chapa de ferro, arroz e missoshiru
- 474** TEPPAN YAKI DE SOBRECOXA DE FRANGO----- **62,30**
180 g de Sobrecoxa, Legumes, Temperos, Manteiga na chapa de ferro, arroz e missoshiru
- 475** TEPPAN YAKI DE FRUTOS DO MAR----- **92,90**
100g camarão, 100g salmão, 100g lula, legumes, temperos, manteiga na chapa de ferro, arroz e missoshiru
- 476** TEPPAN YAKI VEGETARIANO----- **72,90**
150 g de Shimeji, legumes, temperos, azeite na chapa de ferro, arroz e missoshiru



TEISHOKU GYUKATSU



TEISHOKU SHÔOGAYAKI

TEISHOKU'S

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 450 | TEISHOKU GYUKATSU ----- | 66,80 |
| | aprox. 170g de carne bovina empanado, repolho fatiado, arroz, missoshiru e 3 acompanhamentos | |
| 451 | TEISHOKU SHÔOGAYAKI ----- | 74,20 |
| | 200 g de Fatias de carne bovina ao molho shoyu c/ gengibre, arroz, missoshiru e 3 acompanhamentos | |
| 452 | TEISHOKU SASHIMÍ ----- | 78,20 |
| | 100g de Sashimi misto, arroz, missoshiru e 3 acompanhamentos | |
| 453 | TEISHOKU YAKIZAKANA DE SALMÃO ----- | 78,50 |
| | aprox. 170g de salmão grelhado na manteiga, arroz, missoshiru e 3 acompanhamentos | |
| 454 | TEISHOKU YAKIZAKANA DE ANCHOVA ----- | 69,90 |
| | aprox. 170g de Kojinova grelhado na manteiga, arroz, missoshiru e 3 acompanhamentos | |
| 455 | TEISHOKU TEMPURA KAKIAGUÊ DE LEGUMES ----- | 64,70 |
| | 3 Empanados de bolinhos de legumes mistos, arroz, missoshiru e 3 acompanhamentos | |
| 457 | TEISHOKU KARAGUÊ DE FRANGO ----- | 68,80 |
| | aprox. 200g de sobrecoxa de frango empanado, arroz, missoshiru e 3 acompanhamentos | |
| 458 | TEISHOKU MISSÔYAKI ----- | 74,20 |
| | 200 g de Fatias de carne bovina ao molho missô, arroz, missoshiru e 3 acompanhamentos | |
| 459 | TEISHOKU ESPECIAL - 2 PESSOAS ----- | 221,90 |
| | 150g de sashimí misto, 2 yakizakana de salmão, 4 tempurá kakiague de legumes
4 niguri misto, 8 hossomaki misto, 2 arroz, 2 missoshiru e 6 acompanhamentos | |



RISOTO SHIMEJI



YAKISSOBA CARNE

PRATOS

PRATOS

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 840 | GYUDON ----- | 67,70 |
| | Carne fatiado acebolado adocicado ao molho shoyu, acompanha missoshiru e tsukemono | |
| 831 | RISOTO SHIMEJI JAPONÊS ----- | 51,50 |
| | Risoto tipo japonês de cogumelos Shimeji salpicado de cebolinha e missoshiru | |
| 832 | RISOTO SHÍTAKE JAPONÊS ----- | 51,20 |
| | Risoto tipo japonês de cogumelos Shítake salpicado de cebolinha e missoshiru | |
| 833 | RISOTO SHIMEJI SHÔGAYAKI ----- | 69,00 |
| | Risoto de Shimeji salpicado de cebolinha, 100 g de Fatias de carne bovina ao molho shoyu c/ gengibre e missoshiru | |
| 834 | YAKISSOBA VEGETARIANO ----- | 38,30 |
| | 100g de macarrão frito, legumes ao molho shoyu | |
| 835 | YAKISSOBA DE CARNE ----- | 48,20 |
| | 100g de macarrão frito, 200g de carne bovino, legumes ao molho shoyu | |
| 836 | YAKISSOBA DE FRANGO ----- | 42,00 |
| | 100g de macarrão frito, 200g de sobrecoxa de frango, legumes ao molho shoyu | |
| 837 | YAKISSOBA MISTO ----- | 45,10 |
| | 100g de macarrão frito, 100g de sobrecoxa de frango, 100g de carne bovina, legumes ao molho shoyu | |
| 838 | YAKISSOBA FRUTOS DO MAR ----- | 77,92 |
| | 100g de macarrão frito, 200g de frutos do mar (Peixe, camarão e lula), legumes ao molho shoyu | |
| 839 | YAKISSOBA ESPECIAL ----- | 83,90 |
| | 100g de macarrão frito, 100g de frutos do mar (Peixe, camarão e lula), 100g de carne, 100g de frango, legumes ao molho shoyu | |



GUIOZA DE SALMÃO

PORÇÕES

800	ARROZ BRANCO -----	10,00
	1 Tigela de Arroz Japonês	
822	ONIGIRI SIMPLES (1 Unidade) -----	12,20
	Bolinho de arroz envolto em alga	
823	ONIGIRI RECHEADO (1 Unidade) -----	15,80
	Bolinho de arroz branco recheado com salmão/umeboshi / atum envolto em alga	
824	TORORÔ -----	13,20
	1 Cumbuca de Cará ralado crua , temperado com algas	
825	NATÔ -----	25,70
	1 Cumbuca de tataki de soja fermentado com shoyu, cebolinha	
801	MISSOSHIRU -----	10,40
	1 Cumbuca de sopa de missô c/ tofu, aguê, algas e cebolinha	
802	SHIMEJI NA MANTEIGA (1 bandeja) -----	31,50
	Shimeji na manteiga, gengibre, temperos salpicado c/ cebolinha	
803	SHITAKE NA MANTEIGA -----	31,10
	Shítake na manteiga, gengibre, temperos salpicado c/ cebolinha	
804	GUIOZA DE CARNE BOVINA - 3 unid. -----	16,50
	Guioza recheado c/ carne bovina, nirá e temperos grelhados na chapa com molo a base de shoyu	
807	HARUMAKI TRADICIONAL - 1 unid. -----	10,50
	Rolinho primavera recheado com carne bovina, cenoura, repolho e temperos	
824.5	TORORÔ COM NATÔ -----	20,90
	1 Cumbuca de Cará ralado crua , temperado com algas	



KARAGUE DE FRANGO

PORÇÕES



TEMPURA DE LEGUMES

809	HARUMAKI DE QUEIJO - 1 unid. -----	11,00
	Rolinho primavera recheado com queijo mussarela	
810	CAMARÃO EMPANADO NA PANKO -----	67,90
	10 unid. de Camarão empanado na panko, acompanhado de molho especial	
811	SALMÃO EMPANADO EM CUBOS - 170g -----	60,70
	aprox.170 g de Salmão em cubos empanados na panko ao molho especial	
812	YAKIZAKANA DE SALMÃO - 170g -----	45,30
	aprox. 170 g de Salmão grelhado na manteiga	
813	YAKIZAKANA DE ANCHOVA 170g -----	41,30
	aprox. 170 g de Anchova grelhado na manteiga	
814	TEMPURA DE LEGUMES - 12 unid. -----	38,90
	12 Legumes empanados	
815	TEMPURA ESPECIAL - 15 unid. -----	51,50
	12 Legumes empanados e 3 camarões	
816	TEMPURA DE CAMARÃO - 10 unid. -----	67,60
	10 Camarões empanados	
817	TEMPURA KAKIAGUÊ LEGUMES - 3 unid. -----	36,00
	3 Bolinhos de legumes fatiados mistos empanados	
818	TEMPURA KAKIAGUÊ COM CAMARÃO - 3 unid. -----	42,10
	3 Bolinhos de legumes fatiados mistos c/ camarões empanados	
821	KARAGUÊ DE FRANGO -----	49,80
	aprox. 400 g de Sobrecoxa de frango empanado	

SOBREMESAS

SOBREMESAS



HAMURAKI DOCE C/ 1 UNIDADE



TEMPURÁ DE SORVETE

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 750 | HARUMAKI BANANA C/ CHOCOLATE - 1 unid. _____ | 11,50 |
| | Rolinho primavera de banana, chocolate e canela c/ cobertura de chocolate | |
| 751 | HARUMAKI ROMEJE JULIETA - 1 unid. _____ | 12,50 |
| | Rolinho primavera de queijo e goiabada c/ cobertura de chocolate | |
| 752 | TEMPURADESORVETE - 1 unid. _____ | 32,10 |
| | 1 Bola de sorvete empanado c/ cobertura de chocolate | |
| 754 | MACERADO DE FRUTAS VERMELHAS _____ | 29,50 |
| | Sorvete de creme sobre macerado de frutas vermelhas ao licor de cassis | |

SOBREMESAS



PETIT GATEAU



MITSU MAME



TIRAMISSÚ



BANANA FLAMBADA

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 756 | MITSU MAME / AN MITSU ----- | 34,60 |
| | Feijão doce sobre 1 bola de sorvete, frutas, gelatina, doce de feijão | |
| 758 | TIRAMISSÚ ----- | 17,00 |
| | Ovo, chocolate branco, cacau natural, leite, creme de leite, cream cheese, café solúvel | |
| 759 | PETIT GATEAU ----- | 24,00 |
| | Bolo de chocolate cremoso c/ sorvete de creme coberto c/ calda de chocolate | |
| 760 | BANANA FLAMBADA ----- | 32,80 |
| | Banana flambada no manteiga de licor de Laranja, bola de sorvete coberto com canela, açúcar e calda de chocolate | |
| 761 | SORVETE DE MASSA DE CREME | 12,00 |
| | 1 Bola de sorvete de creme com cobertura de calda de chocolate | |



BEBIDAS

900	AGUA MINERAL S/ GAS-----	8,00
901	AGUA MINERAL C/ GÁS-----	8,50
902	REFRIGERANTE LATA 350ML-----	9,00
903	H2OH-----	11,00
904	SUCO LATA-----	10,00
905	SUCO NATURAL (LARANJA OU LIMÃO)-----	13,00
906	SUCO NATURAL (LIMONADA SUÍÇA)-----	14,00
920	SUCO NATURAL (LIMONADA SUÍÇA C/ LEITE CONDENSADO)-----	15,00
907	CHÁ FEEL GOOD / YAÍ SABORES (LATA)-----	14,00
908	BANCHA - COPO-----	7,00
909	BANCHA - BULE-----	20,00
910	ENERGÉTICO RED BULL-----	23,00
911	AGUA DE CÔCO-----	10,00
912	CAFÉ EXPRESSO-----	6,50
913	CERVEJA ORIGINAL 600ML-----	23,00
914	CERVEJA HEINEKEN 600ML-----	23,50
916	CERVEJA HEINEKEN LONG NECK-----	15,00
917	CERVEJA CORONA LONG NECK-----	15,00
918	CERVEJA STELLA ARTOIS LONG NECK-----	15,00
919	CERVEJA BUDWEISER LONG NECK-----	15,00

BEBIDAS



SAKÊ GELADO

930	AZUMA KIRIN DOURADO - DOSE 150ML	21,50
931	AZUMA KIRIN DOURADO - GARRAFA	78,00
935	ÔZEKI IMPORTADO (DOSE)	50,00
936	ÔZEKI IMPORTADO - GARRAFA	190,00
937	HAKUSHIKA IMPORTADO (DOSE)	70,00
938	HAKUSHIKA IMPORTADO - GARRAFA	290,00

SAKÊ QUENTE

932	AZUMA DOURADO - NACIONAL (DOSE)	25,00
939	ÔZEKI IMPORTADO (DOSE)	55,00
940	HAKUSHIKA IMPORTADO (DOSE)	75,00

CACHAÇA

945	ESPIRITO DE MINAS (DOSE) 50ML	20,00
946	SALINAS CARVALHO (DOSE) 50ML	22,00
947	VELHO BARREIRO (DOSE) 50ML	12,00

VODKA NACIONAL

950	SMIRNOFF (DOSE)	20,00
951	SMIRNOFF - GARRAFA 998ML	120,00

VODKA IMPORTADO

955	ABSOLUT (DOSE)	25,00
956	ABSOLUT - GARRAFA 1.000ML	250,00

WHISKY 8 ANOS

960	JOHNNIE WALKER RED LABEL (DOSE)	35,00
961	JOHNNIE WALKER RED LABEL - Garrafa 1 LT	190,00

WHISKY 12 ANOS

962	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (DOSE)	40,00
963	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL - Garrafa 1 LT	350,00

ESPUMANTE NACIONAL

970	SALTON BRUT NACIONAL 750ML	89,00
-----	----------------------------	-------

ESPUMANTE IMPORTADO

975	PROSECCO SPERONE BRUT 750ML - ITALY	290,00
-----	-------------------------------------	--------

VINHOS - FABENNE

976	ROSÉ (TAÇA)	19,90
963	ROSÉ (DECANTER 750 ML)	59,90
976	SAUVIGNON BRANCO SECO (TAÇA)	19,90
963	SAUVIGNON BRANCO SECO (DECANTER 750 ML)	59,90

OBS: SERVIÇO DE ROLHA (ESPUMANTES, VINHOS, SAKÊS E DESTILADOS) DESDE QUE ASENTES NO CARDÁPIO VALOR POR GARRAFA = R\$ 60,00



CAIPIRINHAS

CAIPIRINHAS

CAIPIRINHA DE CACHAÇA

- 980** ESPIRITO DE MINAS (1 FRUTA)----- 30,00
MORANGO / KIWI / ABACAXI / LIMÃO / MARACUJA / FRUTAS VERMELHAS
- 981** ESPIRITO DE MINAS (2 FRUTAS)----- 34,00
- 982** SALINAS CARVALHO (1 FRUTA)----- 32,00
MORANGO / KIWI / ABACAXI / LIMÃO / MARACUJA / FRUTAS VERMELHAS
- 983** SALINAS CARVALHO (2 FRUTAS)----- 34,00
- 984** VELHO BARREIRO (1 FRUTA)----- 22,00
MORANGO / KIWI / ABACAXI / LIMÃO / MARACUJA / FRUTAS VERMELHAS
- 985** VELHO BARREIRO (2 FRUTAS)----- 24,00

SAKERINHA NACIONAL

- 990** SAKERINHA (1 FRUTA)----- 32,00
MORANGO / KIWI / ABACAXI / LIMÃO / MARACUJA / FRUTAS VERMELHAS
- 991** SAKERINHA MISTA (2 FRUTAS)----- 34,00
MORANGO / KIWI / ABACAXI / LIMÃO / MARACUJA / FRUTAS VERMELHAS

SAKERINHA ÔSEKI IMPORTADO

- 992** SAKERINHA (1 FRUTA)----- 60,00
MORANGO / KIWI / ABACAXI / LIMÃO / MARACUJA / FRUTAS VERMELHAS
- 993** SAKERINHA MISTA (2 FRUTAS)----- 64,00
MORANGO / KIWI / ABACAXI / LIMÃO / MARACUJA / FRUTAS VERMELHAS

CAIPIROSKA NACIONAL

- 995** CAIPIROSKA (1 FRUTA)----- 30,00
MORANGO / KIWI / ABACAXI / LIMÃO / MARACUJA / FRUTAS VERMELHAS
- 996** CAIPIROSKA MISTA (2 FRUTAS)----- 34,00
MORANGO / KIWI / ABACAXI / LIMÃO / MARACUJA / FRUTAS VERMELHAS

CAIPIROSKA IMPORTADO

- 997** CAIPIROSKA IMPORTADO (1 FRUTA)----- 35,00
MORANGO / KIWI / ABACAXI / LIMÃO / MARACUJA / FRUTAS VERMELHAS
- 998** CAIPIROSKA IMPORTADO MISTA (2 FRUTAS)----- 39,00
MORANGO / KIWI / ABACAXI / LIMÃO / MARACUJA / FRUTAS VERMELHAS



FAÇA A SUA ENCOMENDA CONOSCO!!!!

*** REUNIÕES FAMILIARES**

*** REUNIÕES EMPRESARIAIS**

*** ANIVERSÁRIOS**

*** CEIA DE NATAL**

*** CEIA DE ANO NOVO**

RESERVE JÁ!!!!!!



ALMOÇO EXECUTIVO

ALMOÇO EXECUTIVO DE SEGUNDA A SEXTA DAS 12:00 ÀS 15:00 (EXCETO FERIAD
TABELA VÁLIDA SOMENTE PARA CONSUMO NO SALÃO

51 TEISHOKU SASHIMI -----	58,60
100g de Sashimi misto, arroz, missoshiru e 3 acompanhamentos	
52 TEISHOKU YAKIZAKANA DE SALMÃO -----	58,80
aprox. 170g de salmão grelhado na manteiga, arroz, missoshiru e 3 acompanhamentos	
53 TEISHOKU GYUKATSU -----	50,50
aprox. 170g de carne bovina empanado na panko, repolho fatiado, arroz, missoshiru e 3 acompanhamentos	
54 TEISHOKU SHÔGAYAKI -----	55,60
170 g de Fatias de carne bovina ao molho shoyu c/ gengibre, cebolinha, arroz, missoshiru e 3 acompanhamentos	
55 TEISHOKU KARAGUÊ DE FRANGO -----	51,60
200 g de Sobrecoxa de Frango, temperado e empanado, arroz, missoshiru e 3 acompanhamentos	
56 TEPPAN YAKI DE SOBRECOXA -----	46,70
180g de sobrecoxa, legumes, temperos, manteiga na chapa de ferro ,arroz e missoshiru	
57 TEPPAN YAKI DE CONTRA FILÉ -----	52,40
180g de contra filé, legumes, temperos, manteiga na chapa de ferro ,arroz e missoshiru	
58 TEPPAN YAKI DE SALMÃO -----	54,10
180g de salmão, legumes, temperos, manteiga na chapa de ferro ,arroz e missoshiru	
59 YAKISSOBA MISTO -----	38,60
Macarrão frito c/ legumes, carne e frango ao molho de soja	
60 SHOYU LÁMEN -----	52,50
Macarrão, kamaboko, broto de bambú, carne suína, wakame, norí, ovo ao molho de shoyu e cebola	
61 COMBINADO MISTO EXECUTIVO 1 - 17 peças -----	59,30
5 files de sashimi salmão, 4 uramaki peixe branco, 4 hossomaki atum e 4 niguiiri misto	
62 COMBINADO SALMÃO EXECUTIVO 2 - 20 peças -----	54,90
4 niguiiri salmão, 8 uramaki salmão e 8 hossomaki salmão	