



## ENTRADAS

### Sunomono de kani R\$ 19

Finas lascas de pepino ao vinagre de arroz e kani temperado

### Sunomono de polvo R\$ 23

Finas lascas de pepino ao vinagrete de polvo

### Harumaki de legumes R\$ 25

2 rolinhos crocantes com recheio de temperados

### Harumaki de frango e catupiry R\$ 27

2 rolinhos crocantes recheados de frango e queijo catupiry

### Harumaki de camarão R\$ 32

2 rolinhos crocantes recheados de camarão

### Gyoza de Frango R\$ 33

3 deliciosos pastéis de massa fina recheados com frango e nirá acompanhados de molho ponzú

### Pipoca de Camarão R\$ 41

Tempurá de camarão acompanhado com maionese de wasabi

### Magurô Kimuchi R\$ 43

Cubos de atum temperados com cebolinha, gergelim e pimenta coreana finalizado com filetes de alga nori

### Charutinho de Tartare (1 un.) R\$ 47

Charuto especial de atum ou salmão com cebolinha, furikake e gergelim moído

### Tartar R\$ 37

Cubos de atum ou salmão ao molho ponzú com cebolinha, furikake e gergelim moído

### Tartar Bayam R\$ 57

Cubos de atum ou salmão temperados, azeite trufado e maionese especial, cebolinha, furikake e gergelim moído acompanhado de chips de alga nori

### Temaki R\$ 37

Nos sabores de atum, salmão, california, philadelphia ou hot philadelphia

### Temaki Veggies R\$ 28



Sabor california com abacate

### Ussuzukuri R\$ 65

16 lâminas frescas de salmão ao molho ponzú e azeite trufado

### Ceviche R\$ 47

Deliciosos cubos de peixe branco marinado no limão siciliano, azeite, pimenta vermelha e cebola roxa acompanhado de chips de alga nori

### Ika fry R\$ 43

Anéis de lula empanados acompanhados de molho tonkatsu

### Crispy fish R\$ 37

Bolinhas de peixe com alho poró, hondashi e cream cheese empanadas em farinha panko com de molho de pimenta

### Fish'n Chips R\$ 38

Iscas de peixe branco com chips de batata baroa e molho tártaro

## DUPLAS (Niguiris)

### Jyo vulcan de salmão R\$ 38

Gema de ovo de codorna e flor de sal envolvidos por sashimi

### Salmão Maçaricado R\$ 37

Lascas de salmão maçaricado ao molho teriyaki

### Jyo salmão R\$ 37

Lascas de salmão ao molho teriyaki

### Jyo philadelphia R\$ 33

Arroz, cream cheese e cebolinha envolvidos por sashimi de salmão acompanhado de geléia de morango

### Jyo atum R\$ 33

Arroz, cream cheese e cebolinha envolvidos por sashimi de atum acompanhado de geléia de morango

### Jyo shitake R\$ 37

Shitake refogado envolvido por sashimi de salmão

### Atum R\$ 33

Dupla simples de sushi de atum

### Salmão R\$ 33

Dupla simples de sushi de salmão

### Peixe branco R\$ 30

Dupla simples de sushi de peixe branco

### Polvo R\$ 47

Dupla simples de sushi de polvo



## ROLLS

### Hot Philadelphia R\$ 39

8 rolls de salmão, cream cheese, cebolinha e alga nori empanados

### Philadelphia R\$ 37

8 rolls de salmão, cream cheese, cebolinha e alga nori

### Uramaki spicy salmão R\$ 43

8 rolls de salmão, cream cheese, cebolinha e gergelim

### Uramaki spicy atum R\$ 43

8 rolls de atum, cream cheese, cebolinha e gergelim

### Uramaki ebiten R\$ 52

8 rolls de camarão empanado na farinha panko, cebolinha, gergelim ao molho teriyaki

### Uramaki salmão skin R\$ 41

8 rolls de pele de salmão crocante grelhada com molho adocicadas ao molho teriaky

### Uramaki shitake R\$ 52

8 rolls de shitake levemente refogado envolvido por alga nori e arroz Jasmine ao molho teriaky

### Haru hot R\$ 47

8 rolls de salmão e cream cheese empanados em fina massa de harumaki crocante

### Haru hot veggie R\$ 47

8 rolls de shimeji ou shitake empanados em fina massa de harumaki crocante

## SASHIMIS

### Sashimi de salmão (5 p.) R\$ 38

5 peças simples de sashimi de salmão

### Sashimi de atum (5 p.) R\$ 38

5 peças simples de sashimi de atum

### Sashimi de peixe branco (5 p.) R\$ 35

5 peças simples de sashimi de peixe branco

### Sashimi de salmão (10 p.) R\$ 64

5 peças simples de sashimi de salmão e 5 peças de sashimi de salmão maçaricado

### Sashimi de atum (10 p.) R\$ 64

5 peças simples de sashimi de atum e 5 peças sashimi de atum maçaricados

### Tirashi simples R\$ 45

Arroz shari temperado com furikake

### Mix (15 p.) R\$ 65

5 peças de sashimi de salmão e 5 peças de sashimi de atum e 5 peças de sashimi de peixe branco

### Robalo R\$ 98

10 peças de sashimi de robalo

### Polvo R\$ 62

10 peças de sashimi de polvo

## COMBINADOS

### Sushi Salmão (20 p.) R\$ 75

4 sushis de salmão, 4 uramaki spicy roll, 4 philadelphia roll, 2 joes, 2 sushis skin, 4 hot philadelphia roll

### Salmão Especial (22 p.) R\$ 110

5 sashimis de salmão, 5 sashimis de salmão maçaricados, 2 sushis de salmão, 3 sushis de salmão maçaricados, 2 joes, 4 hot philadelphia roll e 1 ova icura

### Sushi Mix (32 p.) R\$ 120

2 sushi de salmão, 2 sushi de atum, 2 sushi de peixe branco, 2 sushi ebiten, 2 sushis skin, 2 joes, 4 california roll, 3 tekkamaki, 3 sakemaki, 4 uramaki skin, 4 hot philadelphia roll, 1 ova masalo e 1 ova wasabi

### Atum e Salmão (31 p.) R\$ 120

4 sashimis de salmão, 4 sashimis de atum, 3 sushis de salmão, 3 sushis de atum, 3 sushis salmão maçaricados, 4 philadelphia roll, 4 joes, 4 uramaki skin, 1 ova masago e 1 ova tobico

### Bayam especial (45 p.) R\$ 180

4 sashimis de salmão, 4 sashimis de atum, 2 sashimis de peixe branco, 3 sushis de salmão, 2 sushis de atum, 2 sushis peixe branco, 2 sushis ebiten, 3 sushis skin, 2 joes, 3 tekkamaki, 3 sakemaki, 4 california roll, 4 uramaki skin, 4 hot philadelphia roll, 1 ova preta, 1 ova masalo, 1 ova wasabi



## PRATOS QUENTES

**Yakissoba de legumes R\$ 41** 

Yakissoba com mix de legumes com molho tonkatsu

**Yakissoba de frango R\$ 42**

Yakissoba de frango com mix de legumes e molho tonkatsu

**Yakissoba de carne R\$ 44**

Yakissoba de carne com mix de legumes e molho tonkatsu

**Yakissoba de camarão R\$ 48**

Yakissoba de camarão com mix de legumes e molho tonkatsu

**Yakissoba de frutos do mar R\$ 45**

Yakissoba de frutos do mar com mix de legumes e molho tonkatsu

**Camarão ao curry vermelho R\$ 69**

Camarão selado com pedaços de abacaxi e cebola roxa no curry vermelho acompanhado de arroz Jasmine

**Alcatra com shitake R\$ 58**

Tiras de alcatra extremamente macia com shitake acompanhado de arroz Yakimeshi

**Shimeji R\$ 43** 

Shimeji refogado com pedaços de abacaxi, manteiga, molho shoyu e óleo de gergelim

**Shitake R\$ 43** 


Shimeji refogado com molho shoyu, manteiga e óleo de gergelim

**Nirá R\$ 37** 

Broto de alho na manteiga, óleo de gergelim e molho shoyu

**Moyashi R\$ 32** 

Broto de feijão na manteiga, óleo de gergelim e molho shoyu

**Missoshiro R\$ 25** 

Sopa de soja, hondashi, tofu e cebolinha

## SOBREMESAS

**Azedinho de Ipanema R\$ 39**

Creme de limão siciliano, explosão de limão com crumble de amêndoas e calda de frutas vermelhas

**Basilicata Pistachio R\$ 45**

Creme aveludado de pistache coberto por crocante de pistache e crumble de castanha de caju com açúcar mascavo

**Tiramisú R\$ 32**

Tradicional torta italiana de queijo mascarpone, cacau em pó e café

**Banana roll R\$ 35**

8 rolls de banana empanada coberta por doce de leite e raspas de limão siciliano

**Harumaki de chocolate R\$ 27**

2 rolinhos crocantes com recheio de chocolate ao leite e pedaços de morango

**Harumaki de banana R\$ 26**

2 rolinhos crocantes de banana com canela

**Sorvete de creme R\$ 19**

Bola de sorvete de creme cremos