

FASANO

BOA VISTA

**AMERICAN
EXPRESS**

MINI BAR

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS NON-ALCOHOLIC		R\$
DRINKS		
ÁGUA PANNA 250ML		27,00
ÁGUA SAN PELLEGRINO 250ML		27,00
ÁGUA PERRIER 330 ML		29,00
CHÁ TEA		14,00
REFRIGERANTE SOFT DRINK		14,00
TÔNICA PREMIUM PREMIUM TONIC WATER.		25,00
RIVERSIDE ORIGINAL TONIC		25,00
SUCO VILLA PIVA		22,00
ÁGUA DE COCO VILLA PIVA COCONUT WATER		15,00
ACHOCOLATADO A TAL DA CASTANHA <i>CHESTNUT CHOCOLATE MILK</i>		24,00
RED BULL		32,00
BEBIDAS ALCOÓLICAS ALCOHOLIC DRINKS		
STELLA ARTOIS LAGER BÉLGICA 330ML		24,00
CACHAÇA LEBLON 200ML		79,00
VODKA ABSOLUT 50ML		59,00
VODKA PETIT GREY GOOSE 200ML		185,00
CHIVAS REGAL 12 Y.O. 50ML		44,00
½ PERRIER JOUËT GRAND BRUT EPERNAY		800,00
½ STE VERDICCHIO CASTELLI DI JESI D.O.C		144,00
STEFANO ANTONUCCI MARCHE ITÁLIA		
½ STE ROSSO PICENO D.O.C		188,00
STEFANO ANTONUCCI MARCHE ITÁLIA		
BAROLO FASANO D.O.C.G GIANNI GAGLIARDO PIEMONTE		998,00
SNACKS		
TRIDENT		22,00
TIC TAC TIC TAC CANDY		9,00
CHOCOLATE DENGÔ DENGÔ CHOCOLATE 80G		53,00
KIT KAT		19,00
BISCOITO JULES DESTROOPER JULES DESTROOPER BISCUIT		63,00
CHOCOLATE FASANO FASANO CHOCOLATE		41,00
AMÊNDOAS SALGADAS SALTED ALMONDS		50,00
PISTACHE PISTACHIO NUT		55,00
BATATA CHIPS HUNTER'S GOURMET POTATO CHIPS		40,00
MINI BANANINHA PARAIBUNA SEM AÇÚCAR		27,00
BISCOITO DE ARROZ		29,00
PIPÔ SABOR CARAMELO E FLOR DE SAL		29,00
BARRA DE CEREAL CEREAL BAR		22,00
DIVERSOS MISCELLANEOUS		
SACA-ROLHA CORKSCREW		90,00

*CÁPSULAS DE CAFÉ LAVAZZA CORTESIA

CAFÉ DA MANHÃ | BREAKFAST
DAS 8H ÀS 12H | DAILY FROM 8 AM TO 12 PM
RAMAL | EXT 4021 | 4022

R\$

CAFÉ DA MANHÃ CONTINENTAL 110,00
CONTINENTAL BREAKFAST

PÃES SALGADOS E DOCES DE NOSSA PADARIA, GELEIAS DIVERSAS,
MANTEIGA, REQUEIJÃO, FRUTAS DA ESTAÇÃO, SUCOS, CAFÉ COM LEITE,
ACHOCOLATADO E CHÁS
ASSORTED BREADS AND PASTRIES FROM OUR BAKERY, JAMS, BUTTER, CURD CHEESE,
FRESH FRUITS, JUICES, COFFEE AND MILK, CHOCOLATE MILK AND TEAS

CAFÉ DA MANHÃ FASANO 160,00
FASANO BREAKFAST

BUFFET COMPLETO: PÃES SALGADOS E DOCES DE NOSSA PADARIA, GELEIAS
DIVERSAS, MANTEIGA, REQUEIJÃO, SELEÇÃO DE FRIOS E QUEIJOS, FRUTAS DA
ESTAÇÃO, CEREAIS COM LEITE, IOGURTES, SUCOS, CAFÉ COM LEITE, ACHOCOLATADO,
CHÁS, OMELETES, OVOS MEXIDOS E FRITOS
FULL BUFFET: ASSORTED BREADS AND PASTRIES FROM OUR BAKERY, JAMS, BUTTER,
CURD CHEESE, ASSORTED COLD CUTS AND CHEESE, FRESH FRUITS, CEREAL WITH MILK,
YOGURTS, JUICES, COFFEE AND MILK, CHOCOLATE MILK, TEAS, OMELETTES, SCRAMBLED
AND FRIED EGGS

À LA CARTE

SELEÇÃO DE PÃES DOCES E SALGADOS ASSORTED BREADS AND PASTRIES	26,00
GELEIA DE FRUTAS, MANTEIGA E REQUEIJÃO ASSORTED JAM, BUTTER AND CURD CHEESE	17,00
SELEÇÃO DE FRIOS E QUEIJOS ASSORTED COLD CUTS AND CHEESE	30,00
FRUTAS FRESCAS FRESH FRUITS	35,00
CEREAL COM LEITE CEREAL WITH MILK	25,00
IOGURTE YOGURT	20,00
AÇAÍ	50,00

BEBIDAS

☛ CAFÉ FASANO - TORRA ITALIANA FASANO COFFEE	16,00
LEITE QUENTE OU FRIO HOT OR COLD MILK	16,00
CHOCOLATE QUENTE HOT CHOCOLATE	14,00
CHÁ TEA	14,00
SUCO DE FRUTA JUICE	22,00

PRATOS QUENTES	R\$
WAFFLES	32,00
MAPLE SYRUP MEL GELEIA	
MAPLE SYRUP HONEY JAM	
TAPIOCA	26,00
QUEIJO BRANCO PRESUNTO PEITO DE PERU	
WHITE CHEESE HAM TURKEY BREAST	
PANQUECA DOCE SWEET PANCAKES	32,00
TOSTEX EM PÃO DE MIGA WARM MIGA BREAD SANDWICH	49,00
QUEIJO BRANCO QUEIJO E PRESUNTO QUEIJO E TOMATE	
WHITE CHEESE CHEESE AND HAM CHEESE AND TOMATO	
CROQUE MONSIEUR	41,00
☒ OMELETE SIMPLES OU DE CLARAS PLAIN OMELETTE OR EGG WHITES ONLY	38,00
QUEIJO PRESUNTO TOMATE	
CHEESE HAM TOMATO	
☒ OVOS MEXIDOS SCRAMBLED EGGS	32,00
BACON PRESUNTO TOMATE E MANJERICÃO	
BACON HAM TOMATO AND BASIL	
☒ OVOS FRITOS FRIED EGGS	32,00
BACON PRESUNTO PEITO DE PERU	
BACON HAM TURKEY BREAST	
🍷 ☒ OVOS COZIDOS BOILED EGGS	32,00
🍷 ☒ OVOS POCHÉ POACHED EGGS	32,00
OVOS BENEDICT EGGS BENEDICT	39,00
🍷 🍷 ☒ SALMÃO DEFUMADO SMOKED SALMON	57,00

CARDÁPIO ALMOÇO E JANTAR | LUNCH AND DINNER MENU
DAS 12H ÀS 23H | FROM 12PM TO 11PM

ANTIPASTI	R\$
CARPACCIO TRADIZIONALE CARPACCIO DE CARNE COM RÚCULA E PARMESÃO <i>BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA AND PARMESAN</i>	116,00
🍷 CARPACCIO FASANO CARPACCIO DE CARNE COM PATÊ DE AZEITONAS PRETAS, ALCAPARRAS E PINOLI <i>BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS</i>	116,00
CARPACCIO DI SALMONE CARPACCIO DE SALMÃO <i>SALMON CARPACCIO</i>	112,00
🍷 CARPACCIO DI BRANZINO CARPACCIO DE ROBALO COM LIMÃO SICILIANO E PIMENTA ROSA <i>SEA BASS CARPACCIO WITH LEMON AND PINK PEPPERCORNS</i>	122,00
✂ INSALATA CAPRESE ✔ MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE, MANJERICÃO E AZEITE EXTRA VIRGEM <i>BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</i>	99,00
✂ INSALATA DI FICO CON PROSCIUTTO DI PARMA, MOZZARELLA DI BUFALA, E SEMI DI GIRASOLE SALADA VERDE COM FIGO, PRESUNTO DE PARMA, MOZZARELLA DE BÚFALA E SEMENTE DE GIRASSOL <i>GREEN SALAD WITH FIG, PARMA HAM, BUFFALO MOZZARELLA AND SUNFLOWER SEED</i>	104,00
✂ POLENTA DEL GIORNO POLENTA DO DIA <i>POLENTA OF THE DAY</i>	83,00
ZUPPE	
✂ MINISTRONE DI VERDURE 🍷 SOPA DE LEGUMES FRESCOS ✔ <i>FRESH VEGETABLE SOUP</i>	93,00
CAPPELLETTI IN BRODO CAPPELLETTI DE VITELA NO PRÓPRIO CALDO <i>VEAL CAPPELLETTI IN BRODO</i>	93,00
✂ CREME DE MANDIOQUINHA ✔ CASSAVA CREAM	91,00
✂ CREMA DI ZUCCA CON GORGONZOLA ✔ CREME DE ABÓBORA COM GORGONZOLA <i>PUMPKIN CREAM WITH GORGONZOLA CHEESE</i>	96,00

R\$

MENU BAMBINI

79,00

INCLUI UM ACOMPANHAMENTO

- 🍴 ✂️ POLLO ORGANICO | PEITO DE FRANGO ORGÂNICO | *ORGANIC CHICKEN BREAST FILET*
- 🍴 ✂️ PESCE BIANCO | PEIXE BRANCO | *WHITE FISH*
- 🍴 ✂️ SCALOPPINE | ESCALOPPINE DE FILÉ MIGNON | *BEEF ESCALOPPINE*

CONTORNI

40,00

- PASTA AL POMODORO O CREMA DI FORMAGGIO
| PASTA AO MOLHO VERMELHO OU BRANCO | *PASTA WITH TOMATO OR CHEESE SAUCE*
- GNOCCHI ALLA BOLOGNESE O CREMA DI FORMAGGIO
| GNOCCHI AO MOLHO BOLOGNESE OU BRANCO | *GNOCCHI WITH BOLOGNESE OR CHEESE SAUCE*
- 🍴 ✂️ RISO AL VAPORE | ARROZ | *WHITE RICE*
PURE DI PATATE | PURÊ DE BATATA | *MASHED POTATOES*
 - 🍴 ✂️ PATATE FRITTE | BATATA FRITA | *FRENCH FRIES*

PASTA FRESCA

- ✓ RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO FRESCO E BASILICO 125,00
RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA AO MOLHO
DE TOMATE FRESCO E MANJERICÃO
BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLI WITH FRESH TOMATO SAUCE AND BASIL
- RAVIOLI DI MANZO CON CREMA DI GRANA PADANO 153,00
RAVIOLI DE CARNE COM CREME DE PARMESÃO
BEEF RAVIOLI WITH PARMESAN CREAM
- FETTUCCINE AL RAGÙ D'AGNELLO E FUNGHI FRESCHI 143,00
FETTUCCINE COM RAGU DE CORDEIRO E COGUMELOS FRESCOS
FETTUCCINE WITH LAMB RAGÙ AND FRESH MUSHROOM
- LASAGNA ALLA BOLOGNESE 139,00
LASAGNA A BOLOGNESE
BOLOGNESE LASAGNA

PASTA DI GRANO DURO

R\$

Y PENNE ALLA VODKA

115,00

PENNE COM MOLHO DE TOMATE PICANTE E VODKA

PENNE WITH SPICY TOMATO SAUCE AND VODKA

🍷 LINGUINI AL MARE

229,00

LINGUINI COM FRUTOS DO MAR

SEAFOOD LINGUINI

PACCHERI CON SALSICCIA DI BLUMENAU, GORGONZOLA E PORCINI

169,00

PACCHERI COM LINGUIÇA BLUMENAU, GORGONZOLA E COGUMELOS PORCINI

PACCHERI WITH BLUMENAU SAUSAGE, GORGONZOLA AND PORCINI MUSHROOMS

TEMOS OPÇÃO DE MASSA INTEGRAL E SEM GLÚTEN

WHOLE GRAIN AND GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE

✂ RISOTTI

RISOTTO AI FUNGHI FRESCHI

146,00

RISOTTO COM COGUMELOS FRESCOS

FRESH MUSHROOM RISOTTO

RISOTTO CON GAMBERI E ZUCCA

235,00

RISOTTO COM CAMARÃO E ABÓBORA

SHRIMP AND PUMPKIN RISOTTO

RISOTTO COE SECOE

146,00

RISOTTO DE PARMESÃO COM RAGÙ DE COSTELA

PARMESAN RISOTTO WITH RIB RAGÙ

PIATTI PRINCIPALI		R\$
✕	FILETTO DI POLLO ORGANICO AI FUNGHI FRESCHI CON PURE FILÉ DE FRANGO ORGÂNICO AO MOLHO FUNGHI COM PURÊ DE BATATAS ORGANIC CHICKEN BREAST FILET IN FRESH MUSHROOM SAUCE WITH MASHED POTATO	125,00
✕	SCALOPPINE CON SALSA DI MARSALA I VERDURE ESCALOPE DE FILÉ MIGNON AO MOLHO MARSALA COM LEGUMES BEEF ESCALOPPINE IN MARSALA SAUCE WITH STEAMED VEGETABLES	149,00
® ✕	BRANZINO ALLA GRIGLIA AL POMODORO E CAPERI CON SPINACI ROBALO AO MOLHO DE ALCAPARRAS, TOMATE CEREJA E ESPINAFRE SAUTÉ GRILLED SEA BASS WITH CAPERS, TOMATOES AND SPINACH	193,00
✕	PALETTA D'AGNELLO CON POLENTA PALETA DE CORDEIRO COM POLENTA CREMOSA BRAISED LAMB WITH CREAMY POLENTA	237,00
	POLPETONE CON FETTUCCHINE AL BURRO E SALVIA POLPETONE COM FETTUCCHINE NA MANTEIGA E SÁLVIA POLPETTONE WITH FETTUCCHINE ON BUTTER AND SALVIA	164,00
® ✕	MEDAGLIONE DI MANZO CON SALSA DI MARSALA E PATATE RUSTICHE MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON COM MOLHO MARSALA E BATATAS RÚSTICAS BEEF MEDALLION WITH MARSALA SAUCE AND RUSTIC POTATOES	210,00

COZINHA BRASILEIRA

	FILÉ À PARMEGIANA COM ARROZ E BATATA RÚSTICA BEEF PARMIGIANA AU GRATIN WITH RICE AND RUSTIC POTATO	187,00
--	---	--------

TRAMEZZINI

	HAMBURGER CHEESEBURGER	81,00
--	--------------------------	-------

PIZZE FORNO A LEGNA	R\$
PIZZAS SOMENTE NO JANTAR DE SÁBADO E DOMINGO <i>AVAILABLE ON SATURDAY AND SUNDAY DINNER</i>	
PIZZA DI PROSCIUTTO MOZZARELA, TOMATE E PRESUNTO COZIDO <i>MOZZARELLA, TOMATO AND HAM</i>	99,00
PIZZA ALLA CALABREZA MOZZARELLA, TOMATE, LINGUIÇA CALABRESA E MANJERICÃO <i>MOZZARELLA, TOMATO, CALABRESE SAUSAGE AND BASIL</i>	99,00
PIZZA DI SCAROLA MOZZARELLA, ESCAROLA AZEITONAS E SALAME PICANTE <i>MOZZARELLA, ENDIVE, OLIVES AND PEPPERONI</i>	99,00
PIZZA DI PROVOLA PROVOLONE, ABOBRINHA E MOLHO DE TOMATE <i>PROVOLONE, ZUCCHINI AND TOMATO SAUCE</i>	99,00
PIZZA MARGHERITA TOMATE PELADO, MOZZARELLA DE BÚFALA E MANJERICÃO <i>PEELED TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA AND BASIL</i>	99,00
PIZZA ALLA NAPOLI TOMATE, ALICHE E RÚCULA <i>TOMATO, ANCHOVIES AND ARUGULA</i>	99,00
PIZZA DI FORMAGGIO E FUNGHI QUEIJO GRUYÈRE COM MISTO DE FUNGHI FRESCOS <i>GRUYÈRE CHEESE WITH ASSORTED FRESH FUNGHI</i>	99,00

DOLCI		R\$
✕	BUDINO AL LATTE PUDIM DE LEITE CONDENSADO CONDENSED MILK PUDDING	48,00
	TORTA MOUSSE DI CIOCCOLATO TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE CHOCOLATE MOUSSE CAKE	63,00
✎	TIRAMISÙ TORTA ITALIANA COM BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CACAU EM PÓ ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COOKIE, COFFEE AND COCOA POWDER	65,00
	NEW YORK CHEESECAKE AI PASTA DI GUAVA NEW YORK CHEESECAKE COM CALDA DE GOIABADA NEW YORK CHEESECAKE WITH GUAVA PASTE	57,00
® ✕	GELATO DEL GIORNO SORVETE DO DIA ICE CREAM OF THE DAY	36,00
	TORTA DI MELE CON CREMA INGLESE E GELATO TORTA DE MAÇÃ COM CREME INGLÊS E SORVETE DE BAUNILHA APPLE TART WITH ENGLISH CREAM AND VANILLA ICE CREAM	53,00

CARDÁPIO DISPONÍVEL DAS 23H ÀS 01H
DAILY FROM 11 PM TO 01 AM

R\$

ANTIPASTI

✕	PATATINE FRITTE	44,00
Ⓢ	BATATA FRITA FRENCH FRIES	
Ⓢ	CARPACCIO FASANO CARPACCIO DE CARNE COM PATÊ DE AZEITONAS PRETAS, ALCAPARRAS E PINOLI BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS	116,00
✓	BRUSCHETTA AL POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA BRUSCHETTA DE TOMATE E MOZZARELLA DE BÚFALA BRUSCHETTA WITH TOMATO AND BUFFALO MOZZARELLA	56,00
✕	INSALATA CAPRESE	99,00
✓	MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE, MANJERICÃO E AZEITE EXTRA VIRGEM BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	

ZUPPE

✕	MINISTRONE DI VERDURE	93,00
Ⓢ	SOPA DE LEGUMES FRESCOS	
✓	FRESH VEGETABLE SOUP	
✕	CREMA DI ZUCCA CON GORGONZOLA	96,00
✓	CREME DE ABÓBORA COM GORGONZOLA PUMPKIN CREAM WITH GORGONZOLA CHEESE	

TRAMEZZINI

HAMBURGER CHEESEBURGER	81,00
MINI HAMBURGER CHEESEBURGER	81,00
TOAST CLÁSSICO SANDUÍCHE DE QUEIJO E PRESUNTO HAM AND CHEESE SANDWICH	49,00

OS SANDUICHES SÃO SERVIDOS COM BATATAS FRITAS OU SALADA VERDE
SANDWICHES ARE SERVED WITH FRENCH FRIES OR GREEN SALAD

PASTA DI GRANO DURO

R\$

- ✓

PENNE ALLA VODKA

115,00
- PENNE COM MOLHO DE TOMATE PICANTE E VODKA
- PENNE WITH SPICY TOMATO SAUCE AND VODKA

PASTA FRESCA

- ✓

RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO FRESCO E BASILICO

125,00
- RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA AO MOLHO DE TOMATE FRESCO E MANJERICÃO
- BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLI WITH FRESH TOMATO SAUCE AND BASIL
- RAVIOLI DI MANZO CON CREMA DI GRANA PADANO

153,00
- RAVIOLI DE CARNE COM CREME DE PARMESÃO
- BEEF RAVIOLI WITH PARMESAN CREAM
- LASAGNA ALLA BOLOGNESE

139,00
- LASAGNA A BOLOGNESA
- BOLOGNESE LASAGNA

PIATTI PRINCIPALI

- ✕

SCALOPPINE CON SALSA DI MARSALA I VERDURE

149,00
- ESCALOPE DE FILÉ MIGNON AO MOLHO MARSALA COM LEGUMES
- BEEF ESCALOPE IN MARSALA SAUCE WITH VEGETABLES
- ✕

FILETTO DI POLLO ORGANICO AI FUNGHI FRESCHI CON PURE

125,00
- FILÉ DE FRANGO ORGÂNICO AO MOLHO FUNGHI COM PURÊ DE BATATAS
- ORGANIC CHICKEN BREAST FILET IN FRESH MUSHROOM SAUCE WITH MASHED POTATO
- ® ✕

BRANZINO ALLA GRIGLIA AL POMODORO E CAPERI CON SPINACI

193,00
- ROBALO AO MOLHO DE ALCAPARRAS, TOMATE CEREJA E ESPINAFRE SAUTÉ
- GRILLED SEA BASS WITH CAPERS, TOMATOES AND SPINACH

DOLCI

- ✕

TIRAMISÙ

65,00
- TORTA ITALIANA COM BISCOITO INGLÊS, CAFÉ,
- MASCARPONE E CACAU EM PÓ
- ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COOKIE, COFFEE AND COCOA POWDER
- ✕

FRUTTA DI STAGIONE

35,00
- ®

FRUTA DA ESTAÇÃO
- SEASONAL FRUIT
- ✕

GELATO DEL GIORNO

36,00
- ®

SORVETE DO DIA
- ICE CREAM OF THE DAY
- ✕

BUDINO AL LATTE

48,00
- PUDIM DE LEITE CONDENSADO
- CONDENSED MILK PUDDING

CAFÉ E CHÁ COFFEE AND TEA		R\$
ESPRESSO		14,00
CHÁ TEA		14,00
CAPPUCCINO		15,00
CHOCOLATE QUENTE HOT CHOCOLATE		14,00
CHÁ VILLA PIVA		22,00

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS | NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

ÁGUA MINERAL WATER	14,00
ACQUA PANNA 505ML	42,00
S. PELLEGRINO 505ML	42,00
REFRIGERANTE SODAS	14,00
TÔNICA PREMIUM PREMIUM TONIC WATER	25,00
ÁGUA DE COCO COCONUT WATER	20,00
SUCO NATURAL FRESH JUICE	22,00
SUCO DE TOMATE TOMATO JUICE	32,00
RED BULL ORIGINAL E SUGAR FREE	32,00

BEBIDAS ALCOÓLICAS | ALCOHOLIC BEVERAGES

CERVEJA | BEER

CORONA PILSEN MÉXICO 330 ML	26,00
CORONA CERO - 0% ÁLCOOL PILSEN MÉXICO 330 ML	26,00
STELLA ARTOIS PURE GOLD LAGER BÉLGICA 330 ML	24,00
STELLA ARTOIS LAGER BÉLGICA 330ML	24,00
HOEGAARDEN WITBIER BÉLGICA 330 ML	36,00
BRAHMA DUPLO MALTE AMERICAN LAGER BRASIL 330 ML	24,00

CLÁSSICOS

APEROL SPRITZ	62,00
APEROL, ESPUMANTE, LARANJA E CLUB SODA	
APEROL, PROSECCO, ORANGE AND SODA	
BELLINI	62,00
ESPUMANTE E POLPA DE PÊSSEGO	
PROSECCO AND PEACH PULP	
BOULEVARDIER	62,00
WHISKEY BOURBON, VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO	
WHISKEY BOURBON, SWEET VERMOUTH AND ITALIAN APERITIF	
CAIPIRINHA VODKA	61,00
ABSOLUT, FRUTA E AÇÚCAR	
ABSOLUT, FRUIT AND SUGAR	
CAIPIRINHA CACHAÇA	50,00
CACHAÇA JANEIRO, FRUTA E AÇÚCAR	
CACHAÇA JANEIRO, FRUIT AND SUGAR	

	R\$
CLOVERS CLUB	56,00
BEEFEATER PINK, XAROPE DE FRAMBOESA, LIMÃO SICILIANO E CLARA DE OVO <i>BEEFEATER PINK, RASPBERRY SYRUP, LEMON AND EGG FOAM</i>	
CORPSE REVIVER	60,00
GIN AMAZZONI MANIUARA, TRIPLE-SEC, LILLET BLANC E LIMÃO SICILIANO <i>GIN AMAZZONI MANIUARA, TRIPLE-SEC, LILLET BLANC AND LEMON</i>	
COSMOPOLITAN	56,00
ABSOLUT CITRON, TRIPLE-SEC, LIMÃO SICILIANO E SUCO DE CRANBERRY <i>ABSOLUT CITRON, LEMON, TRIPLE-SEC AND CRANBERRY JUICE</i>	
DRY MARTINI	62,00
BEEFEATER DRY GIN E VERMUTE SECO <i>BEEFEATER DRY GIN AND DRY VERMOUTH</i>	
DRY MARTINI PREMIUM	85,00
BEEFEATER 24 E VERMUTE SECO <i>BEEFEATER 24 AND DRY VERMOUTH</i>	
FITZGERALD	62,00
BEEFEATER DRY GIN, LIMÃO, XAROPE SIMPLES E BITTER <i>BEEFEATER DRY GIN, LEMON, SYRUP AND BITTER</i>	
FRENCH CONNECTION	66,00
COGNAC MARTELL V.S.O.P. E LICOR AMARETTO <i>COGNAC MARTEL V.S.O.P. AND AMARETTO LIQUEUR</i>	
GIN BASIL SMASH	62,00
BEEFEATER DRY GIN, MANJERICÃO, LIMÃO SICILIANO E XAROPE SIMPLES <i>BEEFEATER DRY GIN, BASIL LEAVES, LEMON AND SYRUP</i>	
GIN TÔNICA	62,00
BEEFEATER DRY GIN, TÔNICA E LIMÃO <i>BEEFEATER DRY GIN, TONIC WATER AND LIME</i>	
GIN TÔNICA PREMIUM	80,00
BEEFEATER 24, TÔNICA E LIMÃO <i>BEEFEATER 24, TONIC WATER AND LIME</i>	
LILLET ROSE SPRITZ	61,00
LILLET ROSE, ESPUMANTE, LARANJA E CLUB SODA <i>LILLET ROSE, PROSECCO, ORANGE AND SODA</i>	
MANHATTAN	62,00
WHISKEY BOURBON, VERMUTE ROSSO E BITTER <i>WHISKEY BOURBON, SWEET VERMOUTH AND BITTER</i>	
MARGARITA	62,00
TEQUILA ALTOS PLATA, TRIPLE-SEC E LIMÃO <i>TEQUILA ALTOS PLATA, TRIPLE-SEC AND LIME</i>	

	R\$
NEGRONI	62,00
BEEFEATER DRY GIN, VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO	
<i>BEEFEATER DRY GIN, SWEET VERMOUTH AND ITALIAN APERITIF</i>	
NEGRONI PREMIUM	76,00
BEEFEATER 24, VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO	
<i>BEEFEATER 24, SWEET VERMOUTH AND ITALIAN APERITIF</i>	
NY SOUR	62,00
WHISKEY BOURBON, LIMÃO, XAROPE SIMPLES E VINHO TINTO	
<i>WHISKEY BOURBON, LEMON, SYRUP AND RED WINE</i>	
OLD FASHIONED	62,00
WHISKEY BOURBON, BITTER E XAROPE SIMPLES	
<i>WHISKEY BOURBON, BITTER AND SYRUP</i>	
PISCO SOUR	51,00
PISCO, LIMÃO, XAROPE SIMPLES, CLARA DE OVO E BITTER	
<i>PISCO, LIME, SIMPLE SYRUP, EGG FOAM AND BITTER</i>	
WHISKEY SOUR	62,00
WHISKEY BOURBON, LIMÃO SICILIANO E XAROPE SIMPLES	
<i>WHISKEY BOURBON, LEMON, EGG FOAM AND SYRUP</i>	
CONSIGLI DEL BARTENDER	
BOA VISTA	60,00
CACHAÇA ENVELHECIDA, BITTER DE CARDAMOMO, MEL E LARANJA	
<i>AGED CACHAÇA, CARDAMOM BITTER, HONEY AND ORANGE PEEL</i>	
ALTOS PLATA SOUR	62,00
TEQUILA ALTOS PLATA, MALIBU, ABACAXI, LIMÃO SICILIANO E CLARA DE OVO	
<i>TEQUILA ALTOS PLATA, MALIBU, PINEAPPLE, LEMON AND EGG FOAM</i>	
BACHELOR	69,00
WHISKY JAMESON, AMARO, VERMUTE ROSSO E BITTER DE LARANJA	
<i>WHISKY JAMESON, AMARO, SWEET VERMOUTH AND ORANGE BITTER</i>	
CHIVAS WHISKY GINGER	66,00
WHISKY CHIVAS REGAL 12, GINGER BEER, LIMÃO SICILIANO E HORTELÃ	
<i>WHISKY CHIVAS REGAL 12, GINGER BEER, LEMON AND MINT LEAVES</i>	
EL PRESIDENTE	60,00
HAVANA CLUB ANEJO 3 ANOS, VERMUTE SECO, TRIPLE-SEC,	
XAROPE DE GRENADINE E LIMÃO.	
<i>HAVANA CLUB ANEJO 3 ANOS, DRY VERMOUTH, TRIPLE-SEC,</i>	
<i>GRENADINE SYRUP AND LIME</i>	

	R\$
FRENCH PEAR	69,00
GIN AMAZZONI RIO NEGRO, PASTIS RICARD, LIMÃO, HORTELÃ E XAROPE SIMPLES	
<i>GIN AMAZZONI RIO NEGRO, PASTIS RICARD, LIME, MINT LEAVES AND SYRUP</i>	
GENNARO'S SIDECAR	72,00
COGNAC MARTELL V.S.O.P., TRIPLE-SEC, LICOR LIMONCELLO E LIMÃO SICILIANO	
<i>COGNAC MARTEL V.S.O.P., TRIPLE-SEC, LIMONCELLO LIQUEUR AND LEMON</i>	
HOMELY SMOKE	72,00
COGNAC MARTELL V.S.O.P., LICOR AMARETTO, WHISKY	
BALLANTINES FINEST, MEL E ANGOSTURA	
<i>COGNAC MARTEL V.S.O.P., AMARETTO LIQUEUR, WHISKY BALLANTINES FINEST, HONEY AND BITTER</i>	
LADDIE COSMO	66,00
WHISKY CHIVAS REGAL 12, XAROPE DE TORANJA, LIMÃO SICILIANO, HORTELÃ E ALECRIM	
<i>WHISKY CHIVAS REGAL 12, GRAPEFRUIT SYRUP, LEMON, MINT LEAVES AND ROSEMARY</i>	
LITTLE ITALY	74,00
WHISKEY BOURBON, CYNAR PROOF 70 E VERMUTE ROSSO	
<i>WHISKEY BOURBON, CYNAR PROOF 70 AND SWEET VERMOUTH</i>	
MACUNAÍMA	60,00
CACHAÇA ENVELHECIDA, FERNET BRANCA, LIMÃO E XAROPE SIMPLES	
<i>AGED CACHAÇA, FERNET BRANCA, LIME AND SYRUP</i>	
NEW GROG	72,00
HAVANA CLUB ANEJO ESPECIAL, CYNAR PROOF 70, LIMÃO SICILIANO,	
XAROPE DE ERVA DOCE E CLARA DE OVO	
<i>HAVANA CLUB ANEJO ESPECIAL, CYNAR PROOF 70, LEMON, FENNEL SYRUP AND EGG FOAM</i>	
SINGLE CORNER	62,00
WHISKY SINGLE MALT, APEROL, AMARO, LIMÃO SICILIANO E HORTELÃ	
<i>SINGLE MALT WHISKY, APEROL, AMARO, LEMON AND MINT LEAVES</i>	
PORTO SOUR	89,00
TAYLOR'S CHIP DRY WHITE, LIMÃO, XAROPE SIMPLES E CLARA DE OVO	
<i>TAYLOR'S CHIP DRY WHITE, LIME, SYRUP AND EGG FOAM</i>	
PRESTIGE	
AFFINITY	86,00
THE GLENLIVET FOUNDERS, VERMUTE AMARO, VERMUTE SECOE ANGOSTURA	
<i>THE GLENLIVET FOUNDERS, AMARO VERMOUTH, DRY VERMOUTH AND BITTER</i>	
BLACK DIAMOND	82,00
HAVANA CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS, LICOR KAHLUA, LICOR DE CACAU E CAFÉ	
<i>HAVANA CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS, KAHLUA LIQUEUR, COCOA LIQUEUR AND COFFEE</i>	

	R\$
BLACK HAND	73,00
BEEFEATER 24, VERMUTE SECO, CYNAR PROOF 70 E BITTER DE LARANJA	
<i>BEEFEATER 24, DRY VERMOUTH, CYNAR PROOF 70 AND ORANGE BITTER</i>	
BRONX	84,00
MONKEY 47, VERMUTE ROSSO, VERMUTE SECO, SUCO DE LARANJA E BITTER DE LARANJA	
<i>MONKEY 47, SWEET VERMOUTH, DRY VERMOUTH, ORANGE JUICE AND ORANGE BITTER</i>	
CRIMSON VESPER	96,00
ABSOLUT ELYX, MONKEY 47 E LILLET ROSE	
<i>ABSOLUT ELYX, MONKEY 47 AND LILLET ROSE</i>	
GUADALUPE	72,00
THE GLENLIVET CARIBEAN, XAROPE DE BORDO, LIMÃO SICILIANO, CLARA DE OVO E NOZ MOSCADA	
<i>THE GLENLIVET CARIBEAN, MAPLE SYRUP, LEMON, EGG FOAM AND NUTMEG</i>	
NEGRONI MONKEY SLOE GIN	79,00
MONKEY SLOE GIN, VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO	
<i>MONKEY SLOE GIN, SWEET VERMOUTH AND ITALIAN APERITIF</i>	
SILVER BULLET	72,00
BEEFEATER 24, LICOR DE ANIS, LIMÃO SICILIANO E XAROPE SIMPLES	
<i>BEEFEATER 24, ANISE LIQUEUR, LEMON AND SYRUP</i>	
VESPER MARTINI	96,00
ABSOLUT ELYX, MONKEY 47 E LILLET BLANC	
<i>ABSOLUT ELYX, MONKEY 47 AND LILLET BLANC</i>	
OLD FASHIONED ROYAL SALUTE SIGNATURE	170,00
WHISKY ROYAL SALUTE SIGNATURE, BITTER E XAROPE SIMPLES	
<i>WHISKY ROYAL SALUTE SIGNATURE, BITTER AND SYRUP</i>	
CLERICOT	
JARRA JAR	200,00
TAÇA GLASS	60,00
LILLET ROSE	
LILLET ROSE, ESPUMANTE, TRIPLE-SEC, LICOR DE PÊSSEGO E FRUTAS FRESCAS	
<i>LILLET ROSE, PROSECCO, TRIPLE-SEC, PEACH LIQUEUR AND FRUITS</i>	
ESPUMANTE	
ESPUMANTE, TRIPLE-SEC E LICOR DE PÊSSEGO E FRUTAS FRESCAS	
<i>PROSECCO, TRIPLE-SEC, PEACH LIQUEUR AND FRUITS</i>	
VINHO BRANCO	
VINHO BRANCO, TRIPLE-SEC, LICOR DE PÊSSEGO, REFRIGERANTE DE LIMÃO E FRUTAS FRESCAS	
<i>WHITE WINE, TRIPLE-SEC, PEACH LIQUEUR, LIME SODA AND FRUITS</i>	
SANGRIA	
VINHO TINTO, TRIPLE-SEC, BRANDY, REFRIGERANTE DE LIMÃO E FRUTAS FRESCAS	
<i>RED WINE, TRIPLE-SEC, BRANDY, LIME SODA AND FRUITS</i>	

COCKTAILS SEM ÁLCOOL NON-ALCOHOLIC COCKTAILS		R\$
ANGURIA		39,00
SUCO DE MELANCIA, XAROPE DE MELANCIA, LIMÃO SICILIANO E GENGIBRE		
<i>WATERMELLON JUICE, WATERMELLON SYRUP, LEMON AND GINGER</i>		
PINK LEMONADE		39,00
XAROPE DE GRENADINE, CLUB SODA E LIMÃO		
<i>GRENADINE SYRUP, CLUB SODA AND LIME</i>		
AGUARDENTE		
POIRE WILLIAMS G.E. MASSEN FRANÇA		59,00
PISCO RESERVADO CAPEL CHILE		56,00
ANISADOS ANISE FLAVORED		
RICARD FRANÇA		49,00
CACHAÇA		
JANEIRO RESENDE-RJ		28,00
YPIOCA 150 BÁLSAMO E CARVALHO MARANGUAPE - CE		28,00
YPIOCA 5 CHAVES CARVALHO E CASTANHEIRA MARANGUAPE - CE		78,00
ANISIO SANTIAGO 12 ANOS BÁLSAMO SÃO TIAGO – MG		119,00
CABARÉ EXTRA PREMIUM 15 ANOS CARVALHO MIRASSOL – SP		78,00
CANARINHA 4 ANOS BÁLSAMO SALINAS – MG		60,00
ESPIRITO DE MINAS 1 ANO CARVALHO SÃO TIAGO - MG		34,00
SALINEIRA 10 ANOS BÁLSAMO SALINAS – MG		24,00
WEBER HAUS 1 ANO UMBURANA IVOTI - RS		28,00
WEBER HAUS RESERVA 6 ANOS CARVALHO E BÁLSAMO IVOTI - RS		44,00
CONHAQUE COGNAC		
MARTELL V.S.O.P.		177,00
MARTELL X.O.		279,00
MARTELL COHIBA		1.330,00
HENNESSY V.S.O.P		117,00
GIN		
BEEFEATER		51,00
BEEFEATER 24		72,00
MALFY LIMONE		112,00
AMAZZONI DRY		49,00
AMAZZONI MANIUARA		75,00
AMAZZONI RIO NEGRO		75,00
MONKEY 47		188,00
MONKEY SLOE GIN		155,00
TANQUERAY		56,00
BOMBAY SAPPHIRE		56,00
TANQUERAY TEN		79,00
HENDRICK'S		91,00

	R\$
LICOR LIQUEUR	
MALIBU	36,00
AMARETTO DISARONNO	57,00
AMARULA	35,00
BAILEYS	39,00
COINTREAU	37,00
DRAMBUIE	42,00
FRANGELICO	39,00
LICOR 43	63,00
LIMONCELLO VILLA MASSA	64,00
PEACHTREE DE KUYPER	39,00
SAMBUCA MOLINARI	41,00

RUM

HAVANA 3 ANOS CUBA	47,00
HAVANA CLUB ANEJO 7 Y.O. CUBA	63,00
HAVANA CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS CUBA	225,00
HAVANA UNION CUBA	590,00
BACARDI CARTA BLANCA BRASIL	39,00
ZACAPA 23 SOLERA GUATEMALA	85,00
ZACAPA XO GUATEMALA	150,00

SAKE

GEKKEIKAN TRADICIONAL USA	38,00
-----------------------------	-------

TEQUILA

ALTOS PLATA	99,00
JOSE CUERVO SILVER	53,00
HERENCIA PLATA	69,00
HERENCIA CAFÉ	69,00
DON JULIO BLANCO	78,00
1800	133,00
CLASE AZUL PLATA	880,00
CLASE AZUL REPOSADO	980,00

VERMOUTH | AMARO | BITTER

LILLET BLANC FRANÇA	44,00
LILLET ROSE FRANÇA	46,00
CAMPARI BRASIL	41,00
NOILLY PRAT DRY FRANÇA	44,00
FERNET BRANCA ARGENTINA	44,00
CARPANO PUNT E MES ITÁLIA	50,00
AMARO AVERNA ITÁLIA	47,00

VODKA	R\$
ABSOLUT SUÉCIA	49,00
ABSOLUT FLAVOURS VANILLA CITRON RASPBERRY	52,00
ABSOLUT EXTRAKT	56,00
STOLICHNAYA RUSSIA	44,00
KETEL ONE HOLANDA	50,00

VODKA PREMIUM

ABSOLUT ELYX SUÉCIA	65,00
VOA BRASIL	46,00
CÎROC FRANÇA	70,00
BELVEDERE POLÔNIA	72,00
GREY GOOSE FRANÇA	72,00

WHISKY

SCOTCH STANDARD

BALLANTINE'S FINEST	39,00
BALLANTINES BOURBON FINISH	89,00
JOHNNIE WALKER RED LABEL	39,00

SCOTCH 12 Y.O.

BALLANTINE'S	45,00
CHIVAS REGAL	47,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	42,00
OLD PARR SILVER	45,00
BUCHANAN'S 12 Y.O.	54,00
LOGAN	48,00
OLD PARR	48,00
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	66,00

SCOTCH PREMIUM

CHIVAS EXTRA 13 Y.O.	75,00
CHIVAS 15 Y. O.	135,00
CHIVAS 18 Y. O.	230,00
BALLANTINE'S 17 Y. O.	210,00
ROYAL SALUTE 21 Y. O.	540,00
ROYAL SALUTE RICHARD QUINN	275,00
ROYAL SALUTE MALTS BLEND	226,00
CHIVAS 25 Y.O.	850,00
ROYAL SALUTE 30 Y.O.	1.020,00
JOHNNIE WALKER GREEN LABEL	95,00
JOHNNIE WALKER SWING	149,00
BUCHANAN'S 18 Y.O.	161,00
JOHNNIE WALKER PLATINUM 18 Y. O.	165,00
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	284,00

SCOTCH SINGLE MALT	R\$
ABERLOUR SPEYSIDE	179,00
GLENLIVET CARIBBEAN SPEYSIDE	86,00
GLENLIVET FOUNDERS SPEYSIDE	82,00
GLENLIVET 15 Y.O SPEYSIDE	122,00
GLENLIVET 18 Y.O. SPEYSIDE	189,00
THE SINGLETON 12 Y.O.	61,00
TALISKER 10 Y.O.	91,00
GLENMORANGIE HIGHLAND	117,00
THE MACALLAN SHERRY OAK 12 Y.O. HIGHLAND	278,00
THE MACALLAN DOUBLE CASK 15 Y.O HIGHLAND	490,00

AMERICAN

JIM BEAM WHITE	49,00
JACK DANIEL'S	48,00
BULLEIT	66,00
GENTLEMAN JACK	72,00

IRISH

JAMESON STANDARD	44,00
------------------	-------

VINHOS | WINES

PARA SOLICITAR A CARTA DE VINHOS LIGUE NO RAMAL 4021 OU ACESSE O [LINK](#).
TO REQUEST THE WINE LIST, CALL EXTENSION 4021 OR ACCESS THE [LINK](#).



PEDIDOS ATRAVÉS DO TELEFONE 11 94535-7902
SEXTA-FEIRA E SÁBADO, DAS 18H ÀS 22H (ATENDIMENTO DELIVERY E PRESENCIAL)

*ORDERS VIA PHONE +55 11 94535-7902
FRIDAY AND SATURDAY, FROM 6 PM TO 10 PM (DELIVERY AND IN-PERSON SERVICE)*

GEIKO-SAN MENU

ENTRADAS	R\$
FRIAS	
SUNOMONO SALADA DE PEPINO COM GERGELIM	18,00
SHISSO TEN DE SALMÃO TEMPURA DE SHISO COM TARTARE DE SALMÃO	23,00
SHISSO TEN DE ATUM TEMPURA DE SHISO COM TARTARE DE ATUM	25,00
CARPACCIO PEIXE DO DIA PEIXE DO DIA COM COM MOLHO PONZU E CEBOLETE	88,00
CARPACCIO DE SALMÃO FINAS FATIAS DE SALMÃO COM MOLHO PONZU E CEBOLETE	80,00
CARPACCIO DE ATUM FINAS FATIAS DE ATUM COM MOLHO PONZU, CEBOLETE E GERGELIM MOIDO	84,00
CARPACCIO DE POLVO FINAS FATIAS DE POLVO COM MOLHO PONZU E CEBOLETE	89,00
CARPACCIO SALMÃO TRUFADO FINAS FATIAS DE SALMÃO COM AZEITE TRUFADO, RASPAS DE LIMÃO, PIMENTA SIRACHA E FLOR DE SAL	88,00
CARPACCIO DE ATUM TRUFADO FINAS FATIAS DE ATUM COM AZEITE TRUFADO, MOLHO PONZU, CEBOLETE E GERGELIM MOIDO	90,00
CARPACCIO BARRIGA TRUFADO FINAS FATIAS DE BARRIGA DE SALMÃO COM AZEITE TRUFADO, RASPAS DE LIMÃO, PIMENTA SIRACHA E FLOR DE SAL	91,00

QUENTES	R\$
MISSOSHIRU SOPA TÍPICA JAPONESA DE MISO, COM TOFU E CEBOLINHA	15,00
EDAMAME SOJA NA VAGEM COZIDA COM FLOR DE SAL	34,00
TEMPURA DE MILHO TEMPURA DE MILHO DOCE E FLOR DE SAL	35,00
GUIOZA DUMPLING AO VAPOR OU FRITO RECHEADO COM CARNE SUÍNA	39,00
SHIMEJI COGUMELOS SHIMEJI PUXADOS NA MANTEIGA	47,00
SHIITAKE COGUMELOS SHITAKE PUXADOS NA MANTEIGA	47,00
MIX COGUMELOS COGUMELOS SHITAKE E SHIMEJI GRELHADOS NA CHAPA NA MANTEIGA	47,00
POP TEN PIPOCAS DE CAMARÃO EMPANADO COM SPICY MAIO DA CASA	76,00
EBI SHISO BAO PÃO NO VAPOR COM CAMARÃO ROSA EMPANADO, MOLHO ESPECIAL, SHISO E TSUKEMOND	58,00

SUSHIS (UN.)	R\$
ATUM	25,00
ATUM SELADO	26,00
ATUM FOIE GRAS	43,00
BARRIGA SELADA	28,00
BARRIGA DE SALMÃO	27,00
CRAB CRUNCH	85,00
CAMARÃO	27,00
GUNKAN IKURA	68,00
MASSAGO	27,00
TORO	42,00
JO MASSAGO	27,00
JO MASSAGO TRUFADO	31,00
JO SALMÃO	25,00
JO IKURA	55,00
JO POCHE	32,00
JO POCHE SELADO TRUFADO	34,00
PEIXE DO DIA	25,00
POLVO	29,00
ROBALO	25,00
SALMÃO	22,00
SALMÃO SELADO	25,00
UNAGUI	55,00
VIERA	34,00
VIERA TRUFADA	42,00
BLUEFIN AKAM	48,00
BLUEFIN CHU TORO	48,00
BLUEFIN OTORO	58,00

SASHIMI (3 FATIAS)

ATUM	43,00
BARRIGA	38,00
PEIXE DO DIA	33,00
SALMÃO	30,00
SALMÃO TEMPERADO	36,00
SALMÃO SELADO	32,00
TORO	75,00
POLVO (5 FATIAS)	75,00
VIEIRA (5 FATIAS)	75,00
BLUEFIN AKAM	96,00
BLUEFIN CHU TORO	96,00
BLUEFIN OTORO	106,00

MAKIS E ROLLS

R\$

BATERA SALMÃO (8 UN.)	62,00
BATERA CRAB (4 UN.)	86,00
BATERA SPICY TUNA (8 UN.)	67,00
HOT ROLL (6 UN.)	58,00
HOSSOMAKI PEPINO (8 UN.)	26,00
HOSSOMAKI SALMÃO (8 UN.)	42,00
HOSSOMAKI ATUM (8 UN.)	43,00
URAMAKI SALMÃO (8 UN.)	54,00
URAMAKI EBITEN (8 UN.)	78,00
URAMAKI SPICY TUNA (8 UN.)	62,00
URAMAKI EBITEN ESPECIAL (8 UN.)	98,00

TEMAKIS

ATUM	37,00
BARRIGA	40,00
EBI FURAI	48,00
CRAB CRUNCH	105,00
IKURA	105,00
SALMÃO	36,00
SPICY TUNA	41,00
BLUEFIN AKAMI	90,00
BLUEFIN CHU TORO	106,00

ESPECIALIDADES DO CHEF

UNAGI NO ENVELOPE COM AVOCADO	65,00
CATERPILLAR CRAB (4 UN)	105,00
CRISPY RICE ATUM (4 UN)	55,00
CRISPY RICE MISTO (4UN)	55,00
CRISPY RICE SALMÃO	55,00
EBI FURAI	31,00
EBI NO ENVELOPE	38,00
SASHIMI VIERA COM TRUFA (6 FATIAS)	86,00
SASHIMI CRAB	205,00
SASHIMI LULA COM TRUFA	50,00
SASHIMI DE POLVO TRUFADO	76,00
SASHIMI DE POLVO EM CUBO	70,00
SASHIMI UNI / LIMÃO	95,00
SASHIMI ATUM FOIE GRAS	98,00
SUSHI CRAB	75,00
SUSHI UNI	47,00
SUSHI FOIE GRAS	45,00
TARTAR DE SALMÃO	80,00
TARTAR DE ATUM	84,00
TEMPURA ENGUIA, ATUM, AVOCADO	64,00
URAMAKI CRAB CRUNCH (4 UN)	105,00
VIERA EMPANADA COM IKURA	49,00
VIERA SELADA COM TRUFA	39,00
VIEIRA COM FOIE GRAS	79,00

COMBINADOS	R\$
ATUM E SALMÃO PARA 2 (38 UNDS) 7 SASHIMIS SALMÃO, 7 SASHIMIS ATUM, 4 NIGUIRIS SALMÃO, 4 NIGUIRIS ATUM, 1 URAMAKI SALMÃO E 1 HOSSOMAKI ATUM	279,00
GEIKO PARA 1 PESSOA (18 UNDS) 3 SASHIMIS SALMÃO, 3 SASHIMIS ATUM, 3 SASHIMIS PEIXE DO DIA, 2 SUSHIS SALMÃO, 1 SUSHI ATUM, 1 SUSHI PEIXE DO DIA, 1 JO DE SALMÃO E 4 URAMAKIS SALMÃO	160,00
GEIKO PARA 2 PESSOAS (39 UNDS) 5 SASHIMIS SALMÃO, 5 SASHIMIS ATUM, 5 SASHIMIS PEIXE DO DIA, 2 NIGUIRIS SALMÃO, 2 NIGUIRIS ATUM, 2 NIGUIRIS PEIXE DO DIA, 2 JO DE SALMÃO, 1 URAMAKI SALMÃO E 1 HOSSOMAKI ATUM.	298,00
COMBINADO TRADICIONAL P/ 4 (81 UNDS) 10 SASHIMIS SALMÃO,10 SASHIMIS ATUM,5 SASHIMIS PEIXE DO DIA, 4 SUSHIS SALMÃO, 4 SUSHIS PEIXE DO DIA, 4 SUSHIS ATUM, 4 SUSHIS SALMÃO SELADO, 4 JO DE SALMÃO,L URAMAKI SALMÃO, L URAMAKI SPICY TUNA,L HOSSOMAKI SALMÃO,L BATERA SALMÃO, 1/2 BATERA ATUM, 1/2 URAMAKI SALMÃO GRELHADO	598,00
COMBINADO ESPECIAL P/4 (81 UNDS) 5 SASHIMIS SALMÃO,5 SASHIMIS SALMÃO SELADO, 5 SASHIMIS BARRIGA DE SALMÃO,5 SASHIMIS ATUM, 4 SASHIMIS PEIXE DO DIA, 4 SUSHIS SALMÃO, 4 SUSHIS SALMÃO SELADO, 4 SUSHIS BARRIGA DE SALMÃO, 4 SUSHIS ATUM, 4 SUSHIS VIEIRA TRUFADA, 4 JO DE SALMÃO,1 URAMAKI SALMÃO,L URAMAKI SPICY TUNA,1 URAMAKI FILADÉLFIA, 1 BATERA SALMÃO, 1/2 BATERA ATUM	645,00
VEGETARIANOS	
SUSHI EDAMAME	15,00
SUSHI DE SHIMEJI	15,00
SUSHI TEMPURA DE CENOURA	15,00
SUSHI TEMPURA BATATA DOCE	15,00
SUSHI BROCOLIS SELADO OU TEMPURA	15,00
PRATOS QUENTES	
GOHAN	14,00
TEMPURA DE CAMARÃO DUPLO	62,00
TEPPAN DE FRANGO	63,00
TEPPAN DE SALMAO	79,00
YAKISSOBA VEGETARIANO	57,00
YAKISSOBA DE FRANGO	47,00
YAKISSOBA MISTO	59,00
YAKISSOBA FILÉ	56,00
SOBREMESAS	
MOCHI SORVETE (UN) SABORES: CONSULTAR	22,00
PETIT GATEAU DOCE DE LEITE	35,00
PETIT GATEAU CHOCOLATE BELGA	38,00

LEGENDA

-  VEGETARIANO | *VEGETARIAN*
-  SEM GLÚTEN | *GLUTEN FREE*
-  SEM LACTOSE | *DAIRY FREE*
-  CERTIFICADO DE SUSTENTABILIDADE | *SUSTAINABILITY CERTIFICATE*

AL 4021
EXTENSION 4021

NÃO ACEITAMOS CHEQUES
WE DON'T ACCEPT CHECKS

PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCÓOLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS
NO ALCOHOL WILL BE SERVED TO INDIVIDUALS UNDER THE AGE OF 18

SE BEBER NÃO DIRIJA
DON'T DRINK AND DRIVE

TAXA DE SERVIÇO 15%
15% SERVICE TAX

PROCON 151

**AMERICAN
EXPRESS**