

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 <i>PREMIUM TONIC WATER</i>	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

CORONA PILSEN MÉXICO 330 ML	26,00
CORONA CERO - 0% ÁLCOOL PILSEN MÉXICO 330 ML	26,00
STELLA ARTOIS PURE GOLD LAGER BÉLGICA 330ML	24,00
VODKA KETEL ONE 50ML	69,00
GIN TANQUERAY Nº TEN 50ML	85,00
WHISKY JOHNNIE WALKER BLUE LABEL 50ML	599,00
WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 50ML	98,00
WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL 50ML	67,00
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	

SNACKS

TRIDENT	22,00
BALA DE MAÇÃ SELEZIONE FASANO <i>APPLE CANDY SELEZIONE FASANO</i>	54,00
BARRA DE CHOCOLATE SELEZIONE FASANO <i>CHOCOLATE BAR SELEZIONE FASANO</i>	59,00
CHOCOLATE DRAGÊ FASANO BAMBINI <i>DRAGEE CHOCOLATE FASANO BAMBINI</i>	65,00
WAFER COBERTURA DE CHOCOLATE AO LEITE PERPETUM BAHLEN	74,00
<i>MILK CHOCOLATE COVERED WAFER PERPETUM BAHLEN</i>	
CHOCOLATE FASANO <i>FASANO CHOCOLATE</i>	41,00
MIX DE NUTS <i>MIX NUTS</i>	59,00
PISTACHE <i>PISTACHIO</i>	59,00
BATATA CHIPS HUNTER'S GOURMET <i>POTATO CHIPS</i>	40,00
BANANINHA SEM AÇÚCAR FASANO BAMBINI	29,00
<i>SUGAR FREE BANANA CANDY FASANO BAMBINI</i>	
BISCOITO DE ARROZ	30,00
PIPOCA GOURMET	29,00
BARRA DE CEREAL <i>CEREAL BAR</i>	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 120,00
CONTINENTAL BREAKFAST

PÃES SALGADOS E DOCES DE NOSSA PADARIA, GELEIAS DIVERSAS, MANTEIGA, REQUEIJÃO, FRUTAS DA ESTAÇÃO, SUÇO, CAFÉ COM LEITE, ACHOCOLATADO E CHÁ.
ASSORTED BREADS AND PASTRIES FROM OUR BAKERY, JAMS, BUTTER, CURD CHEESE, FRESH FRUITS, JUICE, COFFEE AND MILK, CHOCOLATE MILK AND TEA.

CAFÉ DA MANHÃ FASANO 198,00
FASANO BREAKFAST

PÃES SALGADOS E DOCES DA NOSSA PADARIA, GELEIAS DIVERSAS, MANTEIGA, REQUEIJÃO, SELEÇÃO DE FRIOS E QUEIJOS, OMELETES, OVOS MEXIDOS OU FRITOS, FRUTAS DA ESTAÇÃO, CEREAIS COM LEITE, IOGURTE, SUÇO, CAFÉ COM LEITE, ACHOCOLATADO E CHÁ.
HOMEMADE BREADS AND PASTRIES, ASSORTED JAM, BUTTER, CURD CHEESE, FRESH FRUITS, ASSORTED COLD CUTS AND CHEESE, OMELETTE, SCRAMBLED AND FRIED EGGS, CEREAL WITH MILK, YOGURT, JUICE, COFFEE, MILK, CHOCOLATE MILK AND TEA.

À LA CARTE

SELEÇÃO DE PÃES DOCES E SALGADOS 27,00
ASSORTED BREADS AND PASTRIES FROM OUR BAKERY

GELEIA DE FRUTAS, MANTEIGA, DOCE DE LEITE E REQUEIJÃO 17,00
ASSORTED JAM, BUTTER AND CURD CHEESE

SELEÇÃO DE FRIOS E QUEIJOS 30,00
ASSORTED COLD CUTS AND CHEESE

FRUTAS FRESCAS OU SALADA DE FRUTAS 36,00
FRESH FRUITS OR FRUIT SALAD

IOGURTE CASEIRO OU TIPO GREGO | NATURAL, DESNATADO, SEM LACTOSE E SABORES 20,00
HOMEMADE OR GREEK YOGURT | NATURAL, SKIMMED, LAC FREE AND FLAVORS

BEBIDAS

- ☛ BULE DE CAFÉ | *POT OF COFFEE* 16,00
- LEITE QUENTE OU FRIO | *HOT OR COLD MILK* 16,00
- ACHOCOLATADO QUENTE OU FRIO | *HOT OR COLD CHOCOLATE MILK* 14,00
- CHÁ | NATURAL OU SACHÊ | *TEA* 14,00
- ÁGUA DE COCO | *COCONUT WATER* 20,00
- SUCO DE FRUTA | *NATURAL JUICE* 22,00

PRATOS QUENTES		R\$
WAFFLES COM MAPLE SYRUP MEL GELEIA <i>WAFFLES WITH MAPLE SYRUP HONEY JAM</i>		32,00
PANQUECAS COM FRUTAS E MEL CREME DE AVELÃ <i>PANCAKES WITH FRUITS AND HONEY HAZELNUT CREAM</i>		33,00
TAPIOCA COM QUEIJO BRANCO PRESUNTO PEITO DE PERU <i>TAPIOCA WITH WHITE CHEESE HAM TURKEY BREAST</i>		27,00
TOSTEX DE QUEIJO E PRESUNTO NO PÃO DE MIGA <i>HAM AND CHEESE WARM MIGA BREAD SANDWICH</i>		50,00
✕	OMELETE SIMPLES OU DE CLARAS <i>PLAIN OMELETTE OR EGG WHITES ONLY</i> QUEIJO PRESUNTO TOMATE <i>CHEESE HAM TOMATO</i>	39,00
✕	OVOS MEXIDOS <i>SCRAMBLED EGGS</i> BACON SALSICHA PRESUNTO TOMATE E MANJERICÃO <i>BACON SAUSAGE HAM TOMATO AND BASIL</i>	33,00
✕	OVOS FRITOS <i>FRIED EGGS</i> SALSICHA BACON PRESUNTO PEITO DE PERU <i>SAUSAGE BACON HAM TURKEY BREAST</i>	32,00
🍳 ✕	OVOS COZIDOS <i>BOILED EGGS</i>	32,00
🍳 ✕	OVOS POCHÊ <i>POACHED EGGS</i>	33,00
	OVOS BENEDICT <i>EGGS BENEDICT</i>	40,00
	AVOCADO TOAST OVO POCHÊ SALMÃO DEFUMADO PRESUNTO DE PARMA <i>POACHED EGG SMOKED SALMON PARMA HAM</i>	47,00
🍷 🍳 ✕	SALMÃO DEFUMADO <i>SMOKED SALMON</i>	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>	119,00
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>	119,00
CARPACCIO DI SALMONE CARPACCIO DE SALMÃO <i>SALMON CARPACCIO</i>	115,00
CARPACCIO DI BRANZINO CARPACCIO DE ROBALO COM LIMÃO SICILIANO E PIMENTA ROSA <i>SEA BASS CARPACCIO WITH LEMON AND PINK PEPPERCORNS</i>	124,00
✕ INSALATA CAPRESE ✓ MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE, MANJERICÃO E AZEITE EXTRA VIRGEM <i>BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</i>	102,00
✕ 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>	107,00
✕ POLENTA DEL GIORNO POLENTA DO DIA <i>POLENTA OF THE DAY</i>	85,00
ZUPPE	
✕ MINISTRONE DI VERDURE 🍲 SOPA DE LEGUMES FRESCOS ✓ <i>FRESH VEGETABLE SOUP</i>	96,00
CAPPELLETTI IN BRODO CAPPELLETTI DE VITELA NO PRÓPRIO CALDO <i>VEAL CAPPELLETTI IN BRODO</i>	96,00
✕ CREME DE MANDIOQUINHA ✓ CASSAVA CREAM	91,00

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 127,00
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 158,00
RAVIOLI DE CARNE COM CREME DE PARMESÃO
BEEF RAVIOLI WITH PARMESAN CREAM
- FETTUCCINE AL RAGÙ D'AGNELLO E FUNGHI FRESCHI 147,00
FETTUCCINE COM RAGU DE CORDEIRO E COGUMELOS FRESCOS
FETTUCCINE WITH LAMB RAGÙ AND FRESH MUSHROOM
- LASAGNA ALLA BOLOGNESE 141,00
LASAGNA A BOLOGNESE
BOLOGNESE LASAGNA

PASTA DI GRANO DURO

R\$

Y	PENNE ALLA VODKA	118,00
	PENNE COM MOLHO DE TOMATE PICANTE E VODKA	
	PENNE WITH SPICY TOMATO SAUCE AND VODKA	
®	LINGUINI AL MARE	236,00
	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	

X RISOTTI

	RISOTTO AI FUNGHI FRESCHI	150,00
	RISOTTO COM COGUMELOS FRESCOS	
	FRESH MUSHROOM RISOTTO	
	RISOTTO CON GAMBERI E ZUCCA	242,00
	RISOTTO COM CAMARÃO E ABÓBORA	
	SHRIMP AND PUMPKIN RISOTTO	
	RISOTTO COE SECOE	150,00
	RISOTTO DE PARMESÃO COM RAGÙ DE COSTELA	
	PARMESAN RISOTTO WITH RIB RAGÙ	

PIATTI PRINCIPALI		R\$
X	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	129,00
	SCALOPPINE CON SALSÀ DI MARSALA I VERDURE ESCALOPE DE FILÉ MIGNON AO MOLHO MARSALA COM LEGUMES BEEF ESCALOPPINE IN MARSALA SAUCE WITH STEAMED VEGETABLES	153,00
	BRANZINO ALLA GRIGLIA CON CAPERI, POMODORO E SPINACI ROBALO AO MOLHO DE ALCAPARRAS, TOMATE CEREJA E ESPINAFRE SAUTÉ GRILLED SEA BASS WITH CAPERS, TOMATOES AND SPINACH	193,00
X	PALETTA D'AGNELLO CON POLENTA PALETA DE CORDEIRO COM POLENTA CREMOSA BRAISED LAMB WITH CREAMY POLENTA	244,00
	POLPETONE CON FETTUCCINE AL BURRO E SALVIA POLPETONE COM FETTUCCINE NA MANTEIGA E SÁLVIA POLPETTONE WITH FETTUCCINE ON BUTTER AND SALVIA	166,00
	MEDAGLIONE DI MANZO CON SALSÀ DI MARSALA E PATATE RUSTICHE MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON COM MOLHO MARSALA E BATATAS RÚSTICAS BEEF MEDALLION WITH MARSALA SAUCE AND RUSTIC POTATOES	216,00

COZINHA BRASILEIRA

FILÉ À PARMEGIANA COM ARROZ E BATATA RÚSTICA BEEF PARMIGIANA AU GRATIN WITH RICE AND RUSTIC POTATO	189,00
---	--------

TRAMEZZINI

HAMBURGER CHEESEBURGER	83,00
--------------------------	-------

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	49,00
	PUDIM DE LEITE CONDENSADO	
	CONDENSED MILK PUDDING	
	TORTA MOUSSE DI CIOCCOLATO	65,00
	TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE	
	CHOCOLATE MOUSSE CAKE	
✎	TIRAMISÙ	67,00
	TORTA ITALIANA COM BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CACAU EM PÓ	
	ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COOKIE, COFFEE AND COCOA POWDER	
	GELATO DEL GIORNO	37,00
	SORVETE DO DIA	
	ICE CREAM OF THE DAY	
	TORTA DI MELE CON CREMA INGLESE E GELATO	55,00
	TORTA DE MAÇÃ COM CREME INGLÊS E SORVETE DE BAUNILHA	
	APPLE TART WITH ENGLISH CREAM AND VANILLA ICE CREAM	

CARDÁPIO DISPONÍVEL DAS 23H ÀS 07H
DAILY FROM 11 PM TO 07 AM

R\$

ANTIPASTI

✕	PATATINE FRITTE	45,00
Ⓢ	BATATA FRITA	
	<i>FRENCH FRIES</i>	
	CARPACCIO FASANO	119,00
	CARPACCIO DE CARNE COM PATÊ DE AZEITONAS PRETAS, ALCAPARRAS E PINOLI	
	<i>BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS</i>	
✓	BRUSCHETTA AL POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA	58,00
	BRUSCHETTA DE TOMATE E MOZZARELLA DE BÚFALA	
	<i>BRUSCHETTA WITH TOMATO AND BUFFALO MOZZARELLA</i>	
✕	INSALATA CAPRESE	102,00
✓	MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE, MANJERICÃO E AZEITE EXTRA VIRGEM	
	<i>BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</i>	

ZUPPE

✕	MINISTRONE DI VERDURE	96,00
Ⓢ	SOPA DE LEGUMES FRESCOS	
✓	<i>FRESH VEGETABLE SOUP</i>	

TRAMEZZINI

	HAMBURGER <i>CHEESEBURGER</i>	83,00
	MINI HAMBURGER <i>CHEESEBURGER</i>	83,00
	TOAST CLÁSSICO	50,00
	SANDUÍCHE DE QUEIJO E PRESUNTO	
	<i>HAM AND CHEESE SANDWICH</i>	

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	118,00
	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	127,00
	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	158,00
	RAVIOLI DE CARNE COM CREME DE PARMESÃO	
	BEEF RAVIOLI WITH PARMESAN CREAM	
	LASAGNA ALLA BOLOGNESE	141,00
	LASAGNA A BOLOGNESE	
	BOLOGNESE LASAGNA	

PIATTI PRINCIPALI

✕	SCALOPPINE CON SALSA DI MARSALA I VERDURE	153,00
	ESCALOPE DE FILÉ MIGNON AO MOLHO MARSALA COM LEGUMES	
	BEEF ESCALOPPINE IN MARSALA SAUCE WITH VEGETABLES	
✕	FILETTO DI POLLO ORGANICO AI FUNGHI FRESCHI CON PURE	129,00
	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 CON CAPERI, POMODORO E SPINACI	193,00
	ROBALO AO MOLHO DE ALCAPARRAS, TOMATE CEREJA E ESPINAFRE SAUTÉ	
	GRILLED SEA BASS WITH CAPERS, TOMATOES AND SPINACH	

DOLCI

✕	TIRAMISÙ	67,00
	TORTA ITALIANA COM BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CACAU EM PÓ	
	ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COOKIE, COFFEE AND COCOA POWDER	
✕	FRUTTA DI STAGIONE	36,00
Ⓢ	FRUTA DA ESTAÇÃO	
	SEASONAL FRUIT	
✕	GELATO DEL GIORNO	37,00
Ⓢ	SORVETE DO DIA	
	ICE CREAM OF THE DAY	
✕	BUDINO AL LATTE	49,00
	PUDIM DE LEITE CONDENSADO	
	CONDENSED MILK PUDDING	

DRINKS AUTORAIS	R\$
FRESH TEN GIN TANQUERAY Nº TEN, LIMÃO SICILIANO, MARACUJÁ, XAROPE DE AÇÚCAR E CHÁ MATE <i>TANQUERAY Nº TEN GIN, LEMON JUICE, PASSION FRUIT, SIMPLE SYRUP AND MATE TEA</i>	64,00
ROSITA AÑEJO TEQUILA DON JULIO AÑEJO, VERMUTE ROSSO, VERMUTE SECO, APERITIVO ITALIANO E BITTER <i>DON JULIO AÑEJO TEQUILA, RED VERMOUTH, DRY VERMOUTH, ITALIAN APERITIF AND BITTER</i>	103,00
ZACAPA OLD FASHIONED RUM ZACAPA 23, XAROPE DE AÇÚCAR, BITTER E CLUB SODA <i>ZACAPAPA 23 RUM, SIMPLE SYRUP, BITTER AND SODA</i>	90,00
18 BOULEVARDIER WHISKY JOHNNIE WALKER 18 Y.O., VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO <i>JOHNNIE WALKER 18 Y.O. WHISKY, RED VERMOUTH AND ITALIAN APERITIF</i>	180,00
GOLDEN HIVE WHISKY JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, POLPA DE PÊSSEGO, XAROPE DE AÇÚCAR E BITTER DE LARANJA <i>JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE WHISKY, LEMON JUICE, PEACH PURÉE, SIMPLE SYRUP AND ORANGE BITTERS</i>	81,00
BLUE RUSTY NAIL WHISKY JOHNNIE WALKER BLUE LABEL E LICOR DRAMBUIE <i>JOHNNIE WALKER BLUE LABEL WHISKY AND DRAMBUIE LIQUEUR</i>	180,00
CONSIGLI DEL BARTENDER	
AMARO GIN TANQUERAY LONDON DRY, AMARO, VERMUTE ROSSO, TRIPLE-SEC E BITTER DE LARANJA <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN, AMARO LIQUEUR, SWEET VERMOUTH, TRIPLE-SEC AND ORANGE BITTERS</i>	62,00
BLACK HAND GIN TANQUERAY LONDON DRY, VERMUTE SECO, CYNAR PROOF 70 E BITTER DE LARANJA <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN, DRY VERMOUTH, CYNAR PROOF 70 AND ORANGE BITTERS</i>	73,00
SILVER BULLET GIN TANQUERAY LONDON DRY, LICOR DE ANIS, LIMÃO SICILIANO E XAROPE DE AÇÚCAR <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN, ANISE LIQUEUR, LEMON AND SIMPLE SYRUP</i>	72,00
LEAVES SOLARIS GIN TANQUERAY LONDON DRY, VERMUTE SECO, XAROPE DE ERVA DOCE COM MEL, BITTER DE LARANJA E ABACAXI <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN, DRY VERMOUTH, FENNEL AND HONEY SYRUP, ORANGE BITTERS AND PINEAPPLE</i>	62,00
SUNSET TEQUILA DON JULIO BLANCO, XAROPE EARL GREY COM MEL, LIMÃO SICILIANO E TANGERINA <i>DON JULIO BLANCO TEQUILA, EARL GREY AND HONEY SYRUP, LEMON AND TANGERINE</i>	68,00
MACUNAÍMA CACHAÇA YPIOCA 160, FERNET BRANCA, LIMÃO SICILIANO E XAROPE DE AÇÚCAR <i>YPIOCA 160 CACHAÇA, FERNET BRANCA, LEMON AND SIMPLE SYRUP</i>	60,00

	R\$
AVERMELHADO	68,00
CACHAÇA YPIOCA 150, AMARO, APERITIVO ITALIANO E AMORA	
<i>YPIOCA 150 CACHAÇA, AMARO LIQUEUR, ITALIAN APERITIF AND BLACKBERRY</i>	
BOA VISTA	60,00
CACHAÇA YPIOCA 150, BITTER DE CARDAMOMO, MEL E LARANJA	
<i>YPIOCA 150 CACHAÇA, CARDAMOM BITTERS, HONEY AND ORANGE PEEL</i>	
BLACK DIAMOND	82,00
RUM ZACAPA CENTENARIO, LICOR DE CACAU E CAFÉ	
<i>ZACAPA CENTENARIO RUM, COCOA LIQUEUR AND COFFEE</i>	
BLACK SMOKE	62,00
WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, APEROL, BITTER, LIMÃO SICILIANO E XAROPE DE AÇUCAR	
<i>JOHNNIE WALKER BLACK LABEL WHISKY, APEROL, BITTERS, LEMON AND SIMPLE SYRUP</i>	
GUADALUPE	72,00
WHISKY OLD PARR 12 Y.O., XAROPE DE BORDO, LIMÃO SICILIANO, CLARA DE OVO E NOZ MOSCADA	
<i>OLD PARR 12 Y.O. WHISKY, MAPLE SYRUP, LEMON, EGG FOAM AND NUTMEG</i>	
HONEY SOUR	68,00
WHISKEY BULLEIT BOURBON, XAROPE EARL GREY COM MEL E LIMÃO SICILIANO	
<i>BULLEIT BOURBON WHISKEY, EARL GREY SYRUP WITH HONEY AND LEMON</i>	
ORANGE MIDNIGHT	68,00
WHISKEY BULLEIT BOURBON, LICOR DE CAFÉ E BITTER DE LARANJA	
<i>BULLEIT BOURBON WHISKEY, COFFEE LIQUEUR AND ORANGE BITTERS</i>	
SINGLE CORNER	62,00
WHISKY CARDHU SINGLE MALT, APEROL, AMARO, LIMÃO SICILIANO E HORTELÃ	
<i>CARDHU SINGLE MALT WHISKY, APEROL, AMARO LIQUEUR, LEMON AND MINT</i>	
PORTO SOUR	89,00
TAYLOR'S CHIP DRY WHITE, LIMÃO SICILIANO, XAROPE DE AÇÚCAR E CLARA DE OVO	
<i>TAYLOR'S CHIP DRY WHITE, LEMON, SIMPLE SYRUP AND EGG FOAM</i>	

CLÁSSICOS	R\$
COSMOPOLITAN VODKA KETEL ONE, TRIPLE-SEC, LIMÃO SICILIANO E SUCO DE CRANBERRY <i>KETEL ONE VODKA, LEMON, TRIPLE-SEC AND CRANBERRY JUICE</i>	56,00
CAIPIRINHA VODKA VODKA KETEL ONE, FRUTA E AÇÚCAR <i>KETEL ONE VODKA, FRUIT AND SUGAR</i>	61,00
DRY MARTINI GIN TANQUERAY LONDON DRY E VERMUTE SECO <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN AND DRY VERMOUTH</i>	62,00
DRY MARTINI N° TEN GIN TANQUERAY N° TEN E VERMUTE SECO <i>TANQUERAY N° TEN GIN AND DRY VERMOUTH</i>	85,00
FITZGERALD GIN TANQUERAY LONDON DRY, LIMÃO SICILIANO, XAROPE DE AÇÚCAR E BITTER <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN, LEMON, SIMPLE SYRUP AND BITTERS</i>	62,00
GIN BASIL SMASH GIN TANQUERAY LONDON DRY, MANJERICÃO, LIMÃO SICILIANO E XAROPE DE AÇÚCAR <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN, BASIL LEAVES, LEMON AND SIMPLE SYRUP</i>	62,00
GIN TÔNICA GIN TANQUERAY LONDON DRY, TÔNICA E LIMÃO <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN, TONIC WATER AND LIME</i>	62,00
GIN TÔNICA N° TEN GIN TANQUERAY N° TEN, TÔNICA E LIMÃO <i>TANQUERAY N° TEN GIN, TONIC WATER AND LIME</i>	80,00
NEGRONI GIN TANQUERAY LONDON DRY, VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN, SWEET VERMOUTH AND ITALIAN APERITIF</i>	62,00
NEGRONI N° TEN GIN TANQUERAY N° TEN, VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO <i>TANQUERAY N° TEN GIN, SWEET VERMOUTH AND ITALIAN APERITIF</i>	76,00
MARGARITA TEQUILA DON JULIO BLANCO, TRIPLE-SEC E LIMÃO <i>DON JULIO BLANCO TEQUILA, TRIPLE-SEC AND LIME</i>	62,00
CAIPIRINHA CACHAÇA CACHAÇA YPIÓCA SILVER, FRUTA E AÇÚCAR <i>YPIÓCA SILVER CACHAÇA, FRUIT AND SUGAR</i>	50,00
AFFINITY WHISKY OLD PARR 12 Y.O., AMARO, VERMUTE SECO E ANGOSTURA <i>OLD PARR 12 Y.O. WHISKY, AMARO LIQUEUR, DRY VERMOUTH AND BITTERS</i>	86,00

	R\$
BOULEVARDIER	62,00
WHISKEY BULLEIT BOURBON, VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO <i>BULLEIT BOURBON WHISKEY, SWEET VERMOUTH AND ITALIAN APERITIF</i>	
LITTLE ITALY	74,00
WHISKEY BULLEIT BOURBON, CYNAR PROOF 70 E VERMUTE ROSSO <i>BULLEIT BOURBON WHISKEY, CYNAR PROOF 70 AND SWEET VERMOUTH</i>	
MANHATTAN	62,00
WHISKEY BULLEIT BOURBON, VERMUTE ROSSO E BITTER <i>BULLEIT BOURBON WHISKEY, SWEET VERMOUTH AND BITTERS</i>	
OLD FASHIONED	62,00
WHISKEY BULLEIT BOURBON, BITTER E XAROPE DE AÇÚCAR <i>BULLEIT BOURBON WHISKEY, BITTERS AND SIMPLE SYRUP</i>	
WHISKEY SOUR	62,00
WHISKEY BULLEIT BOURBON, LIMÃO SICILIANO, CLARA DE OVO E XAROPE DE AÇÚCAR <i>BULLEIT BOURBON WHISKEY, LEMON, EGG FOAM AND SIMPLE SYRUP</i>	
APEROL SPRITZ	62,00
APEROL, ESPUMANTE, LARANJA E CLUB SODA <i>APEROL, PROSECCO, ORANGE AND SODA</i>	
BELLINI	62,00
ESPUMANTE E POLPA DE PÊSSEGO <i>PROSECCO AND PEACH PUREE</i>	
FRENCH CONNECTION	66,00
CONHAQUE HENNESSY V.S.O.P. E LICOR AMARETTO <i>HENNESSY V.S.O.P. COGNAC AND AMARETTO LIQUEUR</i>	
GENNARO'S SIDECAR	72,00
CONHAQUE HENNESSY V.S.O.P., TRIPLE-SEC, LICOR LIMONCELLO E LIMÃO SICILIANO <i>HENNESSY V.S.O.P. COGNAC, TRIPLE-SEC, LIMONCELLO LIQUEUR AND LEMON</i>	
PISCO SOUR	51,00
PISCO, LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR, CLARA DE OVO E BITTER <i>PISCO, LIME, SIMPLE SYRUP, EGG FOAM AND BITTERS</i>	
CLERICOT	
JARRA JAR	200,00
TAÇA GLASS	60,00
ESPUMANTE, TRIPLE-SEC E LICOR DE PÊSSEGO E FRUTAS FRESCAS <i>PROSECCO, TRIPLE-SEC, PEACH LIQUEUR AND FRUITS</i>	
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>SANGRIA RED WINE, TRIPLE-SEC, BRANDY, LIME SODA AND FRUIT</i>	

MOCKTAILS	R\$
COCONUT SOUR	52,00
ÁGUA DE COCO, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, XAROPE DE AÇÚCAR, ABACAXI, CLARA DE OVO E COCO RALADO	
COCONUT WATER, LEMON JUICE, SIMPLE SYRUP, PINEAPPLE, EGG WHITE AND SHREDDED COCONUT	
XEQUE – GINGER	54,00
CHÁ MATE, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, XAROPE DE ERVA-DOCE, GENGIBRE E CLUB SODA	
MATE TEA, LEMON JUICE, FENNEL SYRUP, GINGER AND CLUB SODA	
MURCOT COLLINS	52,00
GIN SEM ÁLCOOL, SUCO DE TANGERINA E DE LIMÃO SICILIANO, XAROPE DE MEL, CHÁ BERGAMOTA, BITTER ARTESANAL ZERO E CLUB SODA	
NON-ALCOHOLIC GIN, TANGERINE AND LEMON JUICE, HONEY SYRUP, BERGAMOT TEA, ZERO-PROOF BITTERS AND CLUB SODA	
GIN TÔNICA ZERO	52,00
GIN SEM ÁLCOOL, TÔNICA, LIMÃO SICILIANO, ALECRIM, HORTELÃ E ZIMBRO	
NON-ALCOHOLIC GIN, TONIC WATER, LEMON, ROSEMARY, MINT, AND JUNIPER	
BICHOMEL	49,00
GIN SEM ÁLCOOL, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, XAROPE DE MEL COM CHÁ EARL GREY, BITTER ARTESANAL SEM ÁLCOOL E GENGIBRE	
NON-ALCOHOLIC GIN, LEMON JUICE, HONEY SYRUP WITH EARL GREY TEA, ZERO-PROOF BITTERS AND GINGER	
REBAUDIANA	52,00
GIN SEM ÁLCOOL, STEVIA, ABACAXI, HORTELÃ, ALECRIM E CLUB SODA	
NON-ALCOHOLIC GIN, STEVIA, PINEAPPLE, MINT, ROSEMARY, AND CLUB SODA	
GRAPEFRUIT SPRITZ	54,00
ESPUMANTE SEM ÁLCOOL, SUCO DE GRAPEFRUIT, BITTER ARTESANAL ZERO, XAROPE DE AÇÚCAR, FATIAS DE GRAPEFRUIT E HIBISCO	
NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE, GRAPEFRUIT JUICE, ZERO-PROOF BITTERS, SIMPLE SYRUP, GRAPEFRUIT SLICES AND HIBISCUS	
SPRITZ	52,00
ESPUMANTE SEM ÁLCOOL, APERITIVO SEM ÁLCOOL E FATIAS DE LARANJA BAHIA	
NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE, NON-ALCOHOLIC APERITIF, AND ORANGE SLICES	
BELLINI ZERO	56,00
ESPUMANTE SEM ÁLCOOL E POLPA DE PÊSSEGO	
NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE AND PEACH PURÉE	

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS NON-ALCOHOLIC BEVERAGES		R\$
ÁGUA MINERAL <i>WATER</i>		14,00
ACQUA PANNA 505ML		42,00
S. PELLEGRINO 505ML		42,00
REFRIGERANTE <i>SODAS</i>		14,00
TÔNICA PREMIUM <i>PREMIUM TONIC WATER</i>		25,00
ÁGUA DE COCO <i>COCONUT WATER</i>		20,00
SUCO NATURAL <i>FRESH JUICE</i>		22,00
SUCO DE TOMATE <i>TOMATO JUICE</i>		32,00
RED BULL ORIGINAL E SUGAR FREE		32,00

CAFÉ E CHÁ | COFFEE AND TEA

ESPRESSO	14,00
CHÁ <i>TEA</i>	14,00
☛ CAPPUCCINO	15,00
☛ CHOCOLATE QUENTE <i>HOT CHOCOLATE</i>	14,00

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

AGUARDENTE

PISCO MOAI RESERVADO CAPEL CHILE	60,00
POIRE WILLIAMS G.E. MASSEN FRANÇA	59,00

CACHAÇA

YPIOCA 5 CHAVES CARVALHO E CASTANHEIRA MARANGUAPE - CE	78,00
YPIOCA 160 BÁLSAMO E CARVALHO MARANGUAPE - CE	42,00
YPIOCA 150 BÁLSAMO E CARVALHO MARANGUAPE - CE	35,00
YPIOCA SILVER BÁLSAMO E CARVALHO MARANGUAPE - CE	30,00
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 RESERVA 6 ANOS CARVALHO E BÁLSAMO IVOTI - RS	44,00

VODKA

CÍROC FRANÇA	70,00
CÍROC FLAVOURS FRANÇA	70,00
KETEL ONE HOLANDA	50,00
KETEL ONE FLAVOURS HOLANDA	54,00
BELVEDERE POLÓIA	72,00
GREY GOOSE FRANÇA	72,00
STOLICHNAYA RUSSIA	44,00
ABSOLUT SUÉCIA	49,00
ABSOLUT ELYX SUÉCIA	65,00
VOA BRASIL	46,00

GIN	R\$
TANQUERAY Nº TEN	79,00
TANQUERAY LONDON DRY	56,00
GORDON'S	51,00
BOMBAY SAPPHIRE	56,00
BULLDOG	60,00
HENDRICK'S	91,00
BEEFEATER	51,00
MONKEY 47	188,00
MONKEY SLOE GIN	155,00
MALFY LIMONE	112,00
AMAZZONI DRY	49,00
AMAZZONI MANIUARA E RIO NEGRO	75,00
TEQUILA	
DON JULIO 1942	279,00
DON JULIO ANEJO	110,00
DON JULIO REPOSADO	95,00
DON JULIO BLANCO	78,00
1800	133,00
JOSE CUERVO SILVER	53,00
ALTOS PLATA	99,00
HERENCIA PLATA E CAFÉ	69,00
CLASE AZUL PLATA	880,00
CLASE AZUL REPOSADO	980,00
SAKE	
GEKKEIKAN TRADICIONAL USA	38,00
ANISADOS ANISE FLAVORED	
RICARD FRANÇA	49,00
VERMOUTH AMARO BITTER	
CAMPARI BRASIL	41,00
NOILLY PRAT DRY FRANÇA	44,00
FERNET BRANCA ARGENTINA	44,00
AMARO AVERNA ITÁLIA	47,00
LICOR LIQUEUR	
BAILEY'S	42,00
AMARETTO DISARONNO	57,00
LICOR 43	63,00
LIMONCELLO VILLA MASSA	64,00
AMARULA	35,00
MALIBU	36,00
COINTREAU	37,00
DRAMBUIE	42,00
FRANGELICO	39,00
PEACHTREE DE KUYPER	39,00
SAMBUCA MOLINARI	41,00
RUM	
ZACAPA XO GUATEMALA	150,00
ZACAPA CENTENARIO GUATEMALA	85,00
HAVANA CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS CUBA	225,00
HAVANA UNION CUBA	590,00
MOUNT GAY BLACK BARREL GOLD BARBADOS	78,00
BACARDI CARTA BLANCA BRASIL	39,00
HAVANA 3 ANOS CUBA	47,00
HAVANA CLUB ANEJO 7 Y.O. CUBA	63,00

CONHAQUE COGNAC	R\$
HENNESSY V.S.O.P	117,00
HENNESSY XO	370,00
MARTELL V.S.O.P.	177,00
MARTELL X.O.	279,00
MARTELL COHIBA	1.330,00

SCOTCH WHISKY STANDARD

JOHNNIE WALKER RED LABEL	39,00
LOGAN	48,00
BALLANTINE'S FINEST	39,00
BALLANTINES BOURBON FINISH	89,00

SCOTCH WHISKY 12 Y.O.

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

SCOTCH WHISKY PREMIUM

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL UMAMI EDITION	430,00
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	284,00
JOHNNIE WALKER AGED 18 YEARS	267,00
JOHNNIE WALKER SWING	149,00
JOHNNIE WALKER GREEN LABEL	95,00
JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE	84,00
OLD PARR 18 Y.O.	156,00
BUCHANAN'S 18 Y.O.	161,00
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

SCOTCH SINGLE MALT

TALISKER 10 Y.O. SKYE	91,00
CARDHU 12 Y.O. SPEYSIDE	72,00
THE SINGLETON 12 Y.O. HIGHLAND	61,00
GLENMORANGIE HIGHLAND	117,00
THE MACALLAN SHERRY OAK 12 Y.O. HIGHLAND	278,00
THE MACALLAN DOUBLE CASK 15 Y.O HIGHLAND	490,00
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

AMERICAN WHISKEY

BULLEIT	66,00
BUFFALO TRACE	58,00
JIM BEAM WHITE	49,00
JACK DANIEL'S	48,00
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**