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
SUCO VILLA PIVA	22,00
ÁGUA DE COCO VILLA PIVA | COCONUT WATER	15,00
ACHOCOLATADO A TAL DA CASTANHA | *CHESTNUT CHOCOLATE MILK*	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	480,00
WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 50ML	98,00
WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL 50ML	67,00
¼ MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL | EPERNAY	298,00
½ STE VERDICCHIO CASTELLI DI JESI D.O.C | STEFANO ANTONUCCI | MARCHE | ITÁLIA	144,00
½ STE ROSSO PICENO D.O.C | STEFANO ANTONUCCI | MARCHE | ITÁLIA	188,00
CHIANTI FASANO D.O.C.G. | POGGIOTONDO | 2024 | TOSCANA	335,00

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

PÃES SALGADOS E DOCES DE NOSSA PADARIA, GELEIAS DIVERSAS, MANTEIGA, REQUEIJÃO, FRUTAS DA ESTAÇÃO, SUCO, 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, SUCO, 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 32,00
WAFFLES WITH MAPLE SYRUP | HONEY | JAM

PANQUECAS COM FRUTAS E MEL | CREME DE AVELÃ 33,00
PANCAKES WITH FRUITS AND HONEY | HAZELNUT CREAM

TAPIOCA COM QUEIJO BRANCO | PRESUNTO | PEITO DE PERU 27,00
TAPIOCA WITH WHITE CHEESE | HAM | TURKEY BREAST

TOSTEX DE QUEIJO E PRESUNTO NO PÃO DE MIGA 50,00
HAM AND CHEESE WARM MIGA BREAD SANDWICH

OMELETE SIMPLES OU DE CLARAS * 39,00
PLAIN OMELETTE OR EGG WHITES ONLY
QUEIJO | PRESUNTO | TOMATE
CHEESE | HAM | TOMATO

OVOS MEXIDOS * 33,00
SCRAMBLED EGGS
BACON | SALSICHA | PRESUNTO | TOMATE E MANJERICÃO
BACON | SAUSAGE | HAM | TOMATO AND BASIL

OVOS FRITOS * 32,00
FRIED EGGS
SALSICHA | BACON | PRESUNTO | PEITO DE PERU
SAUSAGE | BACON | HAM | TURKEY BREAST

OVOS COZIDOS * 32,00
BOILED EGGS

OVOS POCHÊ * 33,00
POACHED EGGS

OVOS BENEDICT * 40,00
EGGS BENEDICT

AVOCADO TOAST * 47,00
OVO POCHÉ | SALMÃO DEFUMADO | PRESUNTO DE PARMA
POACHED EGG | SMOKED SALMON | PARMA HAM

SALMÃO DEFUMADO 57,00
SMOKED SALMON

CARDÁPIO ALMOÇO E JANTAR | LUNCH AND DINNER MENU

DAS 12H ÀS 23H | *FROM 12PM TO 11PM*

ANTIPASTI

R$

CARPACCIO TRADIZIONALE * 119,00
CARPACCIO DE CARNE COM RÚCULA E PARMESÃO
BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA AND PARMESAN

CARPACCIO FASANO * 119,00
CARPACCIO DE CARNE COM PATÊ DE AZEITONAS PRETAS, ALCAPARRAS E PINOLI
BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS

CARPACCIO DI SALMONE * 115,00
CARPACCIO DE SALMÃO
SALMON CARPACCIO

CARPACCIO DI BRANZINO * 124,00
CARPACCIO DE ROBALO COM LIMÃO SICILIANO E PIMENTA ROSA
SEA BASS CARPACCIO WITH LEMON AND PINK PEPPERCORNS

INSALATA CAPRESE 102,00
MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE, MANJERICÃO E AZEITE EXTRA VIRGEM
BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

INSALATA DI FICO CON PROSCIUTTO DI PARMA, MOZZARELLA DI BUFALA, E SEMI DI GIRASOLE 107,00
SALADA VERDE COM FIGO, PRESUNTO DE PARMA, MOZZARELLA DE BÚFALA E SEMENTE DE GIRASSOL
GREEN SALAD WITH FIG, PARMA HAM, BUFFALO MOZZARELLA AND SUNFLOWER SEED

POLENTA DEL GIORNO 85,00
POLENTA DO DIA
POLENTA OF THE DAY

ZUPPE

MINESTRONE DI VERDURE 96,00
SOPA DE LEGUMES FRESCOS
FRESH VEGETABLE SOUP

CAPPELLETTI IN BRODO 96,00
CAPPELLETTI DE VITELA NO PRÓPRIO CALDO
VEAL CAPPELLETTI IN BRODO

CREME DE MANDIOQUINHA 91,00
CASSAVA CREAM

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 BOLONHESA 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 BOLOGNESA
BOLOGNESE LASAGNA

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

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

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$

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

SCALOPPINE CON SALSA DI MARSALA I VERDURE * 153,00
ESCALOPE DE FILÉ MIGNON AO MOLHO MARSALA COM LEGUMES
BEEF ESCALOPPINE IN MARSALA SAUCE WITH STEAMED VEGETABLES

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

PALETTA D'AGNELLO CON POLENTA 244,00
PALETA DE CORDEIRO COM POLENTA CREMOSA
BRAISED LAMB WITH CREAMY POLENTA

POLPETONE CON FETTUCCINE AL BURRO E SALVIA 166,00
POLPETONE COM FETTUCCINE NA MANTEIGA E SÁLVIA
POLPETTONE WITH FETTUCCINE ON BUTTER AND SALVIA

MEDAGLIONE DI MANZO CON SALSA DI MARSALA E PATATE RUSTICHE * 216,00
MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON COM MOLHO MARSALA E BATATAS RÚSTICAS
BEEF MEDALLION WITH MARSALA SAUCE AND RUSTIC POTATOES

COZINHA BRASILEIRA

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

TRAMEZZINI

HAMBURGER | CHEESEBURGER * 83,00

PIZZE FORNO A LEGNA

R$

PIZZAS SOMENTE NO JANTAR DE SÁBADO E DOMINGO
AVAILABLE ON SATURDAY AND SUNDAY DINNER

PIZZA DI PROSCIUTTO 99,00
MOZZARELA, TOMATE E PRESUNTO COZIDO
MOZZARELLA, TOMATO AND HAM

PIZZA ALLA CALABREZA 99,00
MOZZARELLA, TOMATE, LINGUIÇA CALABRESA E MANJERICÃO
MOZZARELLA, TOMATO, CALABRESE SAUSAGE AND BASIL

PIZZA DI SCAROLA 99,00
MOZZARELLA, ESCAROLA AZEITONAS E SALAME PICANTE
MOZZARELLA, ENDIVE, OLIVES AND PEPPERONI

PIZZA DI PROVOLA 99,00
PROVOLONE, ABOBRINHA E MOLHO DE TOMATE
PROVOLONE, ZUCCHINI AND TOMATO SAUCE

PIZZA MARGHERITA 99,00
TOMATE PELADO, MOZZARELLA DE BÚFALA E MANJERICÃO
PEELED TOMATO, BUFFALO MOZZARELA AND BASIL

PIZZA ALLA NAPOLI 99,00
TOMATE, ALICHE E RÚCULA
TOMATO, ANCHOVIES AND ARUGULA

PIZZA DI FORMAGGIO E FUNGHI 99,00
QUEIJO GRUYÈRE COM MISTO DE FUNGHI FRESCOS
GRUYÈRE CHEESE WITH ASSORTED FRESH FUNGHI

DOLCI	R$
BUDINO AL LATTE PUDIM DE LEITE CONDENSADO *CONDENSED MILK PUDDING*	49,00
TORTA MOUSSE DI CIOCCOLATO TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE *CHOCOLATE MOUSSE CAKE*	65,00
TIRAMISÙ TORTA ITALIANA COM BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CACAU EM PÓ *ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COOKIE, COFFEE AND COCOA POWDER*	67,00
GELATO DEL GIORNO SORVETE DO DIA *ICE CREAM OF THE DAY*	37,00
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*	55,00

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

R$

ANTIPASTI

PATATINE FRITTE 45,00
BATATA FRITA
FRENCH FRIES

CARPACCIO FASANO* 119,00
CARPACCIO DE CARNE COM PATÊ DE AZEITONAS PRETAS, ALCAPARRAS E PINOLI
BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS

BRUSCHETTA AL POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA 58,00
BRUSCHETTA DE TOMATE E MOZZARELLA DE BÚFALA
BRUSCHETTA WITH TOMATO AND BUFFALO MOZZARELLA

INSALATA CAPRESE 102,00
MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE, MANJERICÃO E AZEITE EXTRA VIRGEM
BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

ZUPPE

MINESTRONE DI VERDURE 96,00
SOPA DE LEGUMES FRESCOS
FRESH VEGETABLE SOUP

TRAMEZZINI

HAMBURGER | *CHEESEBURGER* * 83,00

MINI HAMBURGER | *CHEESEBURGER* * 83,00

TOAST CLÁSSICO 50,00
SANDUÍCHE DE QUEIJO E PRESUNTO
HAM AND CHEESE SANDWICH

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 BOLOGNESA
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 — 64,00
GIN TANQUERAY N° TEN, LIMÃO SICILIANO, MARACUJÁ, XAROPE DE ERVA DOCE COM MEL E CHÁ MATE
TANQUERAY N° TEN GIN, LEMON, PASSION FRUIT, FENNEL AND HONEY SYRUP AND MATE TEA

ROSITA AÑEJO — 103,00
TEQUILA DON JULIO AÑEJO, VERMUTE ROSSO, VERMUTE SECO E APERITIVO ITALIANO
DON JULIO AÑEJO TEQUILA, RED VERMOUTH, DRY VERMOUTH AND ITALIAN APERITIF

SCOT TEA — 81,00
WHISKY JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE, LIMÃO SICILIANO, CHÁ MATE E XAROPE EARL GREY COM MEL
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE WHISKY, LEMON, MATE TEA AND EARL GREY AND HONEY SYRUP

ZACAPA OLD FASHIONED — 90,00
RUM ZACAPA CENTENARIO, XAROPE SIMPLES, BITTER E CLUB SODA
ZACAPA CENTENARIO RUM, SIMPLE SYRUP, BITTER AND SODA

GOLDEN HIVE — 81,00
WHISKY JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE, LIMÃO SICILIANO, POLPA DE PÊSSEGO, XAROPE SIMPLES E BITTER DE LARANJA
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE WHISKY, LEMON JUICE, PEACH PURÉE, SIMPLE SYRUP AND ORANGE BITTERS

CONSIGLI DEL BARTENDER

CIROC SUNRISE — 66,00
VODKA CIROC RED BERRY, LICOR LIMONCELLO, SICILIANO, TANGERINA E OLEO-SACCHARUM
CIROC RED BERRY VODKA, LIQUEUR LIMONCELLO, LEMON, TANGERINE AND OLEO-SACCHARUM

AMARO — 62,00
GIN TANQUERAY LONDON DRY, AMARO, VERMUTE ROSSO, TRIPLE-SEC E BITTER DE LARANJA
TANQUERAY LONDON DRY GIN, AMARO LIQUEUR, SWEET VERMOUTH, TRIPLE-SEC AND ORANGE BITTERS

DORATO — 62,00
GIN TANQUERAY SEVILLA, AMARO, LARANJA, LIMÃO SICILIANO, XAROPE SIMPLES
TANQUERAY SEVILLA GIN, AMARO LIQUEUR, ORANGE, LIME AND SIMPLE SYRUP

REPOSADO AGRUMI — 68,00
TEQUILA DON JULIO REPOSADO, TRIPLE-SEC, APEROL, LIMÃO SICILIANO E BITTER
DON JULIO REPOSADO TEQUILA, TRIPLE-SEC, APEROL, LEMON AND BITTERS

SUNSET — 68,00
TEQUILA DON JULIO BLANCO, XAROPE EARL GREY COM MEL, LIMÃO SICILIANO E TANGERINA
DON JULIO BLANCO TEQUILA, EARL GREY AND HONEY SYRUP, LEMON AND TANGERINE

MACUNAÍMA — 60,00
CACHAÇA YPIOCA 160, FERNET BRANCA, LIMÃO SICILIANO E XAROPE SIMPLES
YPIOCA 160 CACHAÇA, FERNET BRANCA, LEMON AND SIMPLE SYRUP

R$

AVERMELHADO 68,00
CACHAÇA YPIOCA 150, AMARO, LIMÃO SICILIANO, APERITIVO ITALIANO E AMORA
YPIOCA 150 CACHAÇA, AMARO LIQUEUR, LEMON, ITALIAN APERITIF AND BLACKBERRY

BOA VISTA 60,00
CACHAÇA YPIOCA 150, BITTER DE CARDAMOMO, MEL E LARANJA
YPIOCA 150 CACHAÇA, CARDAMOM BITTERS, HONEY AND ORANGE PEEL

MALTE E CANA 66,00
RUM ZACAPA CENTENÁRIO, CACHAÇA YPIOCA 160, LICOR DRAMBUIE E BITTER DE LARANJA
ZACAPA CENTENÁRIO, YPIOCA 160 CACHAÇA, DRAMBUIE LIQUEUR E ORANGE BITTERS

VELLUTO 64,00
RUM ZACAPA 23 SOLERA, LUXARDO BIANCO, SICILIANO, OLEO-SACCHARUM E BITTER DE LARANJA
ZACAPA 23 SOLERA RUM, LUXARDO BIANCO, LEMON, OLEO-SACCHARUM AND ORANGE BITTERS

BLACK SMOKE 62,00
WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, APEROL, BITTER, LIMÃO SICILIANO E XAROPE SIMPLES
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL WHISKY, APEROL, BITTERS, LEMON AND SIMPLE SYRUP

GUADALUPE 62,00
WHISKY OLD PARR 12 Y.O., XAROPE DE BORDO, LIMÃO SICILIANO, CLARA DE OVO E NOZ MOSCADA
OLD PARR 12 Y.O. WHISKY, MAPLE SYRUP, LEMON, EGG FOAM AND NUTMEG

GRANATO 64,00
WHISKEY BUCHANAN'S 12 Y.O, APERITIVO PASTIS, LIMÃO SICILIANO, OLEO-SACCHARUM E SUCO CRANBERRY
BUCHANAN'S 12 Y.O WHISKEY, PASTIS APERITIF, LEMON, OLEO-SACCHARUM AND CRANBERRY JUICE

HONEY SOUR 68,00
WHISKEY BULLEIT BOURBON, XAROPE EARL GREY COM MEL E LIMÃO SICILIANO
BULLEIT BOURBON WHISKEY, EARL GREY SYRUP WITH HONEY AND LEMON

SINGLE CORNER 62,00
WHISKY THE SINGLETON 12 Y.O SINGLE MALT, APEROL, AMARO, LIMÃO SICILIANO E HORTELÃ
THE SINGLETON 12 Y.O WHISKY, APEROL, AMARO LIQUEUR, LEMON AND MINT

PORTO SOUR 89,00
TAYLOR'S CHIP DRY WHITE, LIMÃO SICILIANO, XAROPE SIMPLES E CLARA DE OVO
TAYLOR'S CHIP DRY WHITE, LEMON, SIMPLE SYRUP AND EGG FOAM

CLÁSSICOS R$

BRAMBLE 60,00
GIN TANQUERAY DARK BERRY, LICOR DE CASSIS, LIMÃO SICILANO E XAROPE SIMPLES
TANQUERAY DARK BERRY GIN, CASSIS LIQUEUR, LEMON AND SIMPLE SYRUP

COSMOPOLITAN 56,00
VODKA KETEL ONE, TRIPLE-SEC, LIMÃO SICILIANO E SUCO DE CRANBERRY
KETEL ONE VODKA, LEMON, TRIPLE-SEC AND CRANBERRY JUICE

CAIPIRINHA | VODKA 61,00
VODKA KETEL ONE, FRUTA E AÇÚCAR
KETEL ONE VODKA, FRUIT AND SUGAR

DRY MARTINI 62,00
GIN TANQUERAY LONDON DRY E VERMUTE SECO
TANQUERAY LONDON DRY GIN AND DRY VERMOUTH

DRY MARTINI N° TEN 85,00
GIN TANQUERAY N° TEN E VERMUTE SECO
TANQUERAY N° TEN GIN AND DRY VERMOUTH

ENZONI 62,00
GIN TANQUERAY N° TEN, APERITIVO ITALIANO, LIMÃO SICILIANO, UVA VERDE E XAROPE SIMPLES
TANQUERAY N° TEN GIN, ITALIAN APERITIF, LEMON, GREEN GRAPE AND SIMPLE SYRUP

FITZGERALD 62,00
GIN TANQUERAY LONDON DRY, LIMÃO SICILIANO, XAROPE SIMPLES E BITTER
TANQUERAY LONDON DRY GIN, LEMON, SIMPLE SYRUP AND BITTERS

GIN TÔNICA 62,00
GIN TANQUERAY LONDON DRY, TÔNICA E LIMÃO
TANQUERAY LONDON DRY GIN, TONIC WATER AND LIME

GIN TÔNICA N° TEN 80,00
GIN TANQUERAY N° TEN, TÔNICA E LIMÃO
TANQUERAY N° TEN GIN, TONIC WATER AND LIME

NEGRONI 62,00
GIN TANQUERAY LONDON DRY, VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO
TANQUERAY LONDON DRY GIN, SWEET VERMOUTH AND ITALIAN APERITIF

NEGRONI N° TEN 76,00
GIN TANQUERAY N° TEN, VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO
TANQUERAY N° TEN GIN, SWEET VERMOUTH AND ITALIAN APERITIF

SILVER BULLET 68,00
GIN TANQUERAY LONDON DRY, LICOR DE ANIS, LIMÃO SICILIANO E XAROPE SIMPLES
TANQUERAY LONDON DRY GIN, ANISE LIQUEUR, LEMON AND SIMPLE SYRUP

MARGARITA 62,00
TEQUILA DON JULIO BLANCO, TRIPLE-SEC E LIMÃO
DON JULIO BLANCO TEQUILA, TRIPLE-SEC AND LIME

CAIPIRINHA | CACHAÇA 50,00
CACHAÇA YPIÓCA SILVER, FRUTA E AÇÚCAR
YPIÓCA SILVER CACHAÇA, FRUIT AND SUGAR

SCOTCH FRUIT CUP 60,00
WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, TRIPLE-SEC, VERMUTE ROSSO, BITTER E GINGER ALE
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL WHISKY, TRIPLE-SEC, SWEET VERMOUTH, BITTER AND GINGER ALE

R$

BOULEVARDIER 62,00
WHISKEY BULLEIT BOURBON, VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO
BULLEIT BOURBON WHISKEY, SWEET VERMOUTH AND ITALIAN APERITIF

LITTLE ITALY 62,00
WHISKEY BULLEIT BOURBON, CYNAR PROOF 70 E VERMUTE ROSSO
BULLEIT BOURBON WHISKEY, CYNAR PROOF 70 AND SWEET VERMOUTH

MANHATTAN 62,00
WHISKEY BULLEIT BOURBON, VERMUTE ROSSO E BITTER
BULLEIT BOURBON WHISKEY, SWEET VERMOUTH AND BITTERS

MARK TWAIN 62,00
WHISKEY JHONNIE WALKER BLONDE, LIMÃO SICILIANO,
XAROPE SIMPLES E BITTER
TANQUERAY LONDON DRY GIN, LEMON, SIMPLE SYRUP AND BITTERS

OLD FASHIONED 62,00
WHISKEY BULLEIT BOURBON, BITTER E XAROPE SIMPLES
BULLEIT BOURBON WHISKEY, BITTERS AND SIMPLE SYRUP

WHISKEY SOUR 62,00
WHISKEY BULLEIT BOURBON, LIMÃO SICILIANO, CLARA DE OVO
E XAROPE SIMPLES
BULLEIT BOURBON WHISKEY, LEMON, EGG FOAM AND SIMPLE SYRUP

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 PUREE

HUGO SPRITZ 60,00
LICOR SAINT GERMAIN, CLUB SODA, HORTELÃ E ESPUMANTE
SAINT GERMAIN LIQUEUR, SODA, MINT AND SPARKLING WINE

GENNARO'S SIDECAR 72,00
CONHAQUE HENNESSY V.S.O.P., TRIPLE-SEC, LICOR LIMONCELLO
E LIMÃO SICILIANO
HENNESSY V.S.O.P. COGNAC, TRIPLE-SEC, LIMONCELLO LIQUEUR AND LEMON

PISCO SOUR 51,00
PISCO, LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR, CLARA DE OVO E BITTER
PISCO, LIME, SIMPLE SYRUP, EGG FOAM AND BITTERS

CLERICOT

JARRA | *JAR* 200,00
TAÇA | *GLASS* 60,00

ESPUMANTE, TRIPLE-SEC E LICOR DE PÊSSEGO E FRUTAS FRESCAS
PROSECCO, TRIPLE-SEC, PEACH LIQUEUR AND FRUITS

VINHO BRANCO, TRIPLE-SEC, LICOR DE PÊSSEGO, REFRIGERANTE DE LIMÃO
E FRUTAS FRESCAS
WHITE WINE, TRIPLE-SEC, PEACH LIQUEUR, LIME SODA AND FRUITS

SANGRIA | VINHO TINTO, TRIPLE-SEC, BRANDY, REFRIGERANTE DE LIMÃO E FRUTAS FRESCAS
SANGRIA | RED WINE, TRIPLE-SEC, BRANDY, LIME SODA AND FRUIT

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

CORALLIUM 50,00
APERITIVO SEM ALCOOL, LIMÃO SICILIANO, MORANGO, GENGIBRE,
XAROPE SIMPLES E TÔNICA
NON-ALCOHOLIC APERITIF, LEMON, STRAWBERRY, GINGER, SYMPLE SYRUP AND TONIC

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

CLERICOT ZERO
JARRA | JAR 200,00
TAÇA | GLASS 60,00

VINHO BRANCO DESALCOOLIZADO, OLEO-SACCHARUM, ÁGUA DE COCO,
REFRIGERANTE DE LIMÃO E FRUTAS FRESCAS
NON-ALCOHOLIC WHITE WINE, OLEO-SACCHARUM, COCONUT WATER LIME SODA AND FRUITS

SANGRIA | VINHO TINTO DESALCOOLIZADO, OLEO-SACCHARUM, SUCO DE
CRANBERRY, REFRIGERANTE DE LIMÃO E FRUTAS FRESCAS
SANGRIA | *NON-ALCOHOLIC RED WINE, OLEO-SACCHARUM, CRANBERRY JUICE, LIME SODA AND FRUIT*

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS | NON-ALCOHOLIC BEVERAGES R$

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

CAFÉ E CHÁ | COFFEE AND TEA

ESPRESSO	14,00
CHÁ | *TEA*	14,00
CAPPUCCINO	15,00
CHOCOLATE QUENTE | *HOT CHOCOLATE*	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

GRAPPA

VILLA PRATO INVECCHIATA | PIEMONTE | ITÁLIA	130,00

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 MESTRE PRATA | CASTANHEIRA | 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

CÎROC | FRANÇA	70,00
CÎROC FLAVOURS | FRANÇA	70,00
KETEL ONE | HOLANDA	50,00
KETEL ONE FLAVOURS | HOLANDA	54,00
BELVEDERE | POLÔNIA	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 | ESCÓCIA	79,00
TANQUERAY LONDON DRY | ESCÓCIA	56,00
TANQUERAY FLAVOURS | ESCÓCIA	58,00
GORDON´S | ESCÓCIA	51,00
GORDON´S FLAVOURS | ESCÓCIA	53,00
HENDRICK'S | ESCÓCIA	91,00
BOMBAY SAPPHIRE | INGLATERRA	56,00
BULLDOG | INGLATERRA	60,00
BEEFEATER | INGLATERRA	51,00
MONKEY 47 | ALEMANHA	188,00
MONKEY SLOE GIN | ALEMANHA	155,00
MALFY LIMONE | ITÁLIA	112,00
AMAZZONI DRY | BRASIL	49,00
AMAZZONI MANIUARA E RIO NEGRO | BRASIL	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
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 UNION | CUBA	590,00
MOUNT GAY BLACK BARREL GOLD | BARBADOS	78,00
HAVANA 3 ANOS | CUBA	47,00
HAVANA CLUB ANEJO 7 Y.O. | CUBA	63,00
CONHAQUE | COGNAC	
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	R$
JOHNNIE WALKER RED LABEL	39,00
JOHNNIE WALKER BLONDE	39,00
WHITE HORSE	39,00
BLACK & WHITE	39,00
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 12 Y.O.	42,00
OLD PARR 12 Y.O.	48,00
OLD PARR SILVER	45,00
BUCHANAN'S 12 Y.O.	54,00
BALLANTINE'S 12 Y.O.	45,00
CHIVAS REGAL 12 Y.O.	47,00
SCOTCH WHISKY PREMIUM	
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL UMAMI EDITION	430,00
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	284,00
JOHNNIE WALKER AGED 18 YEARS	240,00
JOHNNIE WALKER SWING	149,00
JOHNNIE WALKER GREEN LABEL 15 Y. O.	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 21 Y. O.	275,00
ROYAL SALUTE MALTS BLEND 21 Y. O.	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
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 14 Y.O | 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
WOODFORD RESERVE	60,00
JIM BEAM WHITE	49,00
JACK DANIEL'S	48,00
GENTLEMAN JACK	72,00
IRISH	
JAMESON STANDARD	44,00
JAPANESE WHISKY	
THE CHITA SUNTORY	110,00
THE YAMAZAKI 12 Y.O.	285,00
HIBIKI HARMONY	120,00

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.



GEIKO·SAN

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 18,00
SALADA DE PEPINO COM GERGELIM

SHISSO TEN DE SALMÃO 23,00
TEMPURA DE SHISO COM TARTARE DE SALMÃO

SHISSO TEN DE ATUM 25,00
TEMPURA DE SHISO COM TARTARE DE ATUM

CARPACCIO PEIXE DO DIA 88,00
PEIXE DO DIA COM COM MOLHO PONZU E CEBOLETE

CARPACCIO DE SALMÃO 80,00
FINAS FATIAS DE SALMÃO COM MOLHO PONZU E CEBOLETE

CARPACCIO DE ATUM 84,00
FINAS FATIAS DE ATUM COM MOLHO PONZU, CEBOLETE E GERGELIM MOIDO

CARPACCIO DE POLVO 89,00
FINAS FATIAS DE POLVO COM MOLHO PONZU E CEBOLETE

CARPACCIO SALMÃO TRUFADO 88,00
FINAS FATIAS DE SALMÃO COM AZEITE TRUFADO, RASPAS DE LIMÃO,
PIMENTA SIRACHA E FLOR DE SAL

CARPACCIO DE ATUM TRUFADO 90,00
FINAS FATIAS DE ATUM COM AZEITE TRUFADO, MOLHO PONZU,
CEBOLETE E GERGELIM MOIDO

CARPACCIO BARRIGA TRUFADO 91,00
FINAS FATIAS DE BARRIGA DE SALMÃO COM AZEITE TRUFADO,
RASPAS DE LIMÃO, PIMENTA SIRACHA E FLOR DE SAL

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) — 279,00
7 SASHIMIS SALMÃO, 7 SASHIMIS ATUM, 4 NIGUIRIS SALMÃO,
4 NIGUIRIS ATUM, 1 URAMAKI SALMÃO E 1 HOSSOMAKI ATUM

GEIKO PARA 1 PESSOA (18 UNDS) — 160,00
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

GEIKO PARA 2 PESSOAS (39 UNDS) — 298,00
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.

COMBINADO TRADICIONAL P/ 4 (81 UNDS) — 598,00
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

COMBINADO ESPECIAL P/4 (81 UNDS) — 645,00
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

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*

*ESTES ITENS SÃO CRUS OU MAL COZIDOS OU PODEM CONTER INGREDIENTES CRUS OU MAL COZIDOS. O CONSUMO DE CARNES, AVES, PESCADOS, MARISCOS, FRUTOS DO MAR OU OVOS CRUS OU MAL COZIDOS PODE AUMENTAR O RISCO DE DOENÇAS DE TRANSMISSÃO HÍDRICA E ALIMENTAR (DTHA).

WARNING: CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS

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