



MINATO

SUSHI · NIKKEI



AVOCADO



SUNOMO



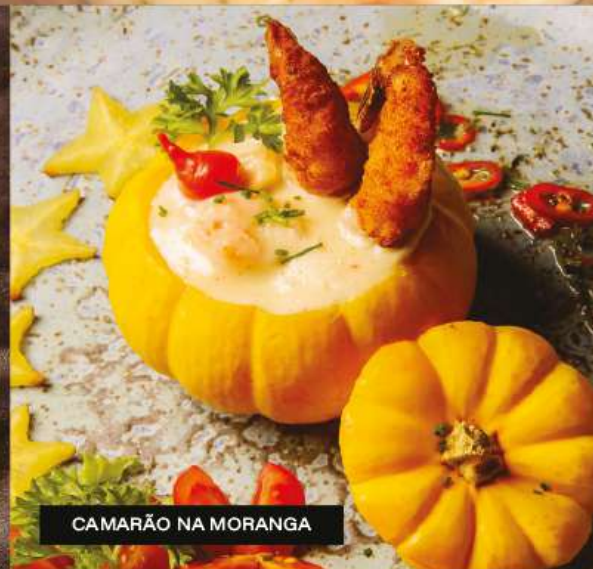
LULA FURAI



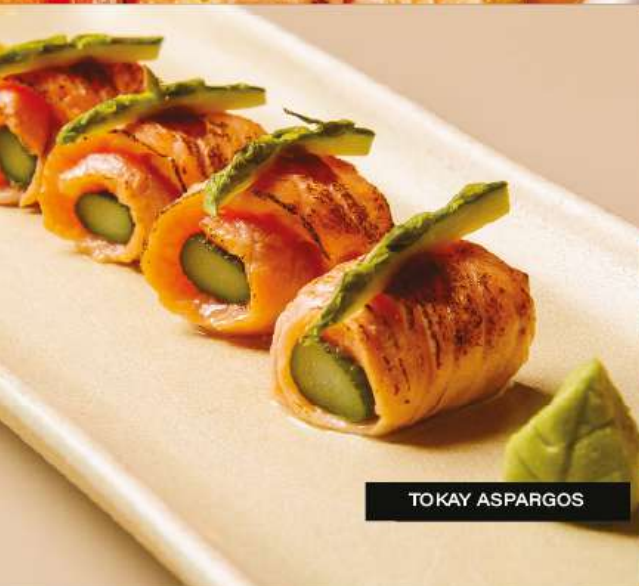
CAMARÃO CATUPIRY



CEVICHE DE SALMÃO



CAMARÃO NA MORANGA



TOKAY ASPARGOS



TOKAY SHIMEJI

ENTRADAS

TARTAR DE SALMÃO R\$ 61,00

Cubos de salmão temperados pelo chef, ovas massagô, ovo de codorna, cebola roxa e azeite de oliva.

TARTAR DE ATUM COM VIEIRAS R\$ 69,00

Finalizado com ovas pretas e azeite trufado.

ROLINHO PRIMAVERA

LEGUMES (2 un.) R\$ 18,00
SALMÃO (2 un.) R\$ 22,00
CAMARÃO (2 un.) R\$ 23,00

Massa harumaki frita e recheada.

GOZA 2 un. R\$ 19,00

Pastel japonês recheado com carne suína temperada com especiarias.

SUNOMONO R\$ 21,00

Salada de pepino japonês com kani e gergelim.

CAMARÃO CATUPIRY R\$ 69,00

Camarões refogados cobertos com molhos catupiry.

SHIMEJI R\$ 42,00

Cogumelos shimeji refogados na manteiga com cebola servidos na chapa.

CEVICHE SHAKE R\$ 41,00

Salmão marinado no molho cítrico especial com cebolas roxas, pimentões e ervas finas.

CEVICHE EBI SHAKE R\$ 41,00

Salmão e camarões marinados no molho cítrico especial com cebolas roxas, pimentões e ervas finas.

CEVICHE PEIXE BRANCO R\$ 41,00

Peixe branco marinado no molho cítrico especial com cebolas roxas, pimentões e ervas finas.

OSTRAS GRATINADAS R\$ 42,00

(4 un.) Ostras gratinadas com creme de queijo e parmesão.

AVOCADO R\$ 36,00

Avocado com chips de batata doce.

MAGURÔ TATAKI R\$ 62,00

(6 un.) Atum selado na chapa, ovas massagô, cebolinha e molho de ostras.

CAMARÃO NA MORANGA R\$ 41,00

Camarão com molho branco servido na moranga.

VIEIRAS GRELHADAS R\$ 58,00

Vieiras peruanas grelhadas, servida com purê de mandioquinha.

BRUSCHETTAS

CEVICHE DE ATUM R\$ 46,00
CEVICHE DE SALMÃO R\$ 44,00
CEVICHE PEIXE BRANCO R\$ 46,00

Pão Italiano torrado finalizado com ceviche.



TARTAR DE ATUM COM VIEIRAS



TARTAR DE SALMÃO



BRUSCHETTA DE ATUM



OSTRAS GRATINADAS

NOVIDADE

NOVIDADE

NOVIDADE



TEMPURÁ DE CAMARÃO

TEMPURÁ DE CAMARÃO

R\$ 89,00

Camarão empanado na farinha panko servido com molho mamóia.

TEMPURÁ DE LEGUMES

R\$ 59,00

Legumes empanados na farinha panko servidos com molho mamóia.

TEMPURÁ MIX

R\$ 65,00

Camarão, legumes e peixe branco empanados na farinha panko servido com molho mamóia.

LULA FURAI

R\$ 50,00

Cubos de salmão temperados pelo chef, ovas massagô, ovo de codorna, cebola roxa e azeite de oliva.



TOKAI EBI SHAKE ROLL

TOKAY

TOKAI SHIMEJI

R\$ 37,00

(4 un.) Shimeji refogado enrolado em salmão maçaricado, finalizado com molho de ostras.

TOKAI TUNA

SHIMEJI

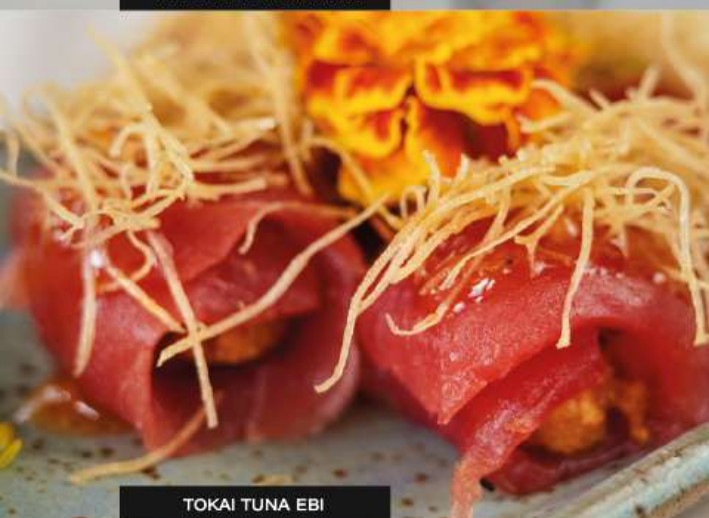
R\$ 37,00

(4 un.) Shimeji refogado enrolado em atum, finalizado com molho de ostras.

TOKAI TUNA EBI

R\$ 41,00

(4 un.) Camarão empanado enrolado em atum, com palha de poró e sweet chili.



TOKAI TUNA EBI

TOKAI ASPARGOS

R\$ 39,00

(4 un.) Aspargos refogados enrolados com salmão maçaricado, finalizados com molho de ostras e aspargos.

TOKAI TUNA

ASPARGOS

R\$ 41,00

(4 un.) Aspargos refogados enrolados com atum, finalizados com molho de ostras e aspargos.

TOKAI SHAKE EBI

R\$ 41,00

(4 un.) Camarão enrolado no salmão, finalizado com crispy de batata doce.



TOKAY TUNA SHIMEJI

TOKAI MINATO

R\$ 44,00

(4 un.) Salmão enrolado no camarão empanado, finalizado com sweet chili e cream cheese.

EBI SHAKE ROLL

R\$ 46,00

(4 un.) Camarão enrolado com salmão maçaricado, finalizado com cream cheese, ovas massagô, molho de ostras e tabasco.

USUZUKURI & TIRADITOS

USUZUKURI ATUM R\$ 65,00

(16 un.) Carpaccio de atum temperado com molho ponzu, finalizado com pimenta rosa e alho crocante.

USUZUKURI SALMÃO R\$ 65,00

(16 un.) Carpaccio de salmão temperado com molho ponzu, finalizado com pimenta rosa e alho crocante.

USUZUKURI MIX R\$ 65,00

(16 un.) Carpaccio de salmão, atum e peixe branco, temperado com molho ponzu, finalizado com pimenta rosa e alho crocante.



USUZUKURI SALMÃO



TIRADITOS DE POLVO

TIRADITOS DE POLVO R\$ 38,00

(8 un.) Carpaccio de polvo temperado com vinagrete oriental e creme de ovas.

TIRADITOS DE SALMÃO R\$ 38,00

(8 un.) Carpaccio de salmão temperado com vinagrete oriental e creme de ovas.

COMBINADOS DO CHEF

25 PEÇAS R\$ 163,00

9 sashimi (salmão branco), 6 nigiri (2 anchova, 2 shake trufado, 2 polvo), 6 djô (2 salmão, 2 atum, 2 shake tamagô), 4 tokay (2 atum e 2 salmão).

40 PEÇAS R\$ 260,00

15 sashimi (5 salmão, 5 atum, 5 anchova), 8 nigiri (2 camarão, 2 anchova, 2 salmão, 2 atum), 7 djô (2 salmão, 2 atum, 1 massagô, 2 shake tamagô), 4 tokay (2 salmão, 2 atum), 2 gunkan kiuri camarão filadélfia, 4 uramaki massagô.

60 PEÇAS R\$ 390,00

16 sashimi (4 atum crosta, 4 salmão crosta, 4 branco e 4 anchova), 9 uramaki tuna ebi, 12 nigiri (2 salmão, 2 atum, 2 kaki, 2 salmão trufado, 2 branco, 2 anchova), 6 tokay (2 shake shimeji, 2 tuna shimeji, 2 tuna ebi), 8 hossomaki (4 polvo, 4 atum), 2 djô salmão, 2 djô atum, 2 shake tamagô, 2 djô kiuri camarão filadélfia e 1 djô massagô.

ESCOLHA DO CHEF

36 PEÇAS R\$ 248,00

Sashimi, 4 atum, 4 salmão, nigiri 2 salmão toro, 2 ebi wakame, 2 hokkigai, 4 acelgamaki carbo zero (recheio salmão e camarão empanado), 2 djô polvo com tamaki de atum, 4 uramaki folha de arroz (recheio anchova, atum e camarão), 4 uramaki minato sem arroz (recheio pepino, camarão e atum), 4 shake ebi e 4 tamagô ebi.

MINATO 32 PEÇAS R\$ 224,00

4 sashimi, 4 salmão selado, 6 nigiri (2 kaki, 2 salmão, 2 salmão selado), 4 djô (2 filadélfia, 2 morango com pimenta), 2 tokay (shake ebi), 4 hossomaki (salmão filadélfia), 8 uramaki (4 shake e 4 filadélfia).

NOVIDADE EXCLUSIVO MINATO R\$ 289,00

6 sashimi de salmão, 5 sashimi de atum, 6 sashimi de vieiras, 4 hokkigai, 4 sashimi salmão toro, 1 sashimi de lagosta, 2 nigiri vieiras trufado, 2 nigiri salmão toro e 2 nigiri atum toro.

NOVIDADE JOSEI HACHI 31 PEÇAS R\$ 249,00

4 sashimi de salmão, 5 sashimi de atum, 3 sashimi peixe branco, 4 sashimi toro de salmão, 2 nigiri de atum, 4 tokay shake e 1 urumaki shake ebi selado.

CARBO ZERO 18 PEÇAS R\$ 126,00

4 sashimi (2 salmão, 2 atum), 4 nigiri (2 shake skin, 2 shake ebi), 4 acelgamaki (salmão, shimeji e kani), 2 ebi shake roll (camarão envolvido por salmão selado com cream cheese, finalizado com molho de mamóia), 2 djô (cubos de salmão envolvidos de salmão, cream cheese finalizados com shimeji), 2 gunkan (shimeji e salmão), 6 futomaki (salmão, camarão, kani e ovas).

CARBO ZERO 36 PEÇAS R\$ 252,00

10 sashimi (6 salmão, 2 atum e 2 camarão), 4 nigiri (2 shake skin, 2 shake ebi), 4 kiurimaki (salmão, camarão e cream cheese), 4 acelgamaki (salmão, shimeji e kani), 4 ebi shake roll (camarão envolvido por salmão selado com cream cheese, finalizado com molho de mamóia), 2 djô (cubos de salmão envolvidos de salmão, cream cheese finalizados com shimeji), 2 gunkan (shimeji e salmão), 6 futomaki (salmão, camarão, kani e ovas).

MINATO 42 PEÇAS R\$ 294,00

4 sashimi, 4 sashimi (atum), 4 salmão selado, 8 nigiri (2 atum, 2 salmão, 2 salmão selado, 2 shake skin), 6 djô (2 atum, 2 maracujá, 2 filadélfia), 8 hossomaki (4 atum, 4 shake), 12 uramaki (4 shake, 4 shake skin, 4 atum).



CARBO ZERO 36 PEÇAS



ESCOLHA DO CHEF 36 PEÇAS

COMBINADOS DE SALMÃO

18 PEÇAS R\$ 108,00

4 sashimi (2 salmão, 2 salmão selado), 4 nigiri (1 salmão, 1 selado, 1 skin, 1 kaki), 4 uramaki (4 rostie), 4 hossomaki (salmão filadélfia), 2 gunkan (salmão filadélfia).

30 PEÇAS R\$ 180,00

6 sashimi (2 salmão, 2 salmão selado, 2 salmão negro), 7 nigiri (2 salmão, 2 selado, 2 skin, 1 kaki), 8 uramaki (4 alaska, 4 rostie), 4 hossomaki (salmão filadélfia), 3 gunkan (salmão filadélfia), 2 djô (salmão filadélfia).

42 PEÇAS R\$ 252,00

8 sashimi (3 salmão, 3 salmão selado, 2 salmão negro), 9 nigiri (3 salmão, 2 selado, 2 skin, 2 kaki), 8 uramaki (4 alaska, 4 shake), 8 hossomaki (4 shake, 4 filadélfia), 4 djô (2 salmão filadélfia, 2 selado), 5 hot uramaki filadélfia.

56 PEÇAS R\$ 336,00

10 sashimi (4 salmão, 4 salmão selado, 2 salmão negro), 11 nigiri (3 salmão, 2 selado, 4 skin, 2 kaki), 12 uramaki (4 alaska, 4 shake, 4 skin shake), 12 hossomaki (8 shake, 4 salmão), 4 djô (salmão filadélfia), 2 tokay shimeji, 5 hot uramaki filadélfia.

92 PEÇAS R\$ 552,00

22 sashimi (9 salmão, 8 salmão selado, 5 salmão negro), 22 nigiri (6 salmão, 5 skin, 5 shake skin, 6 kaki), 16 uramaki (4 alaska, 4 skin shake, 4 salmão, 4 san diego), 12 hossomaki (4 shake, 8 salmão), 7 djô (salmão filadélfia), 8 hot uramaki filadélfia, 5 tamagô (salmão filadélfia).

130 PEÇAS R\$ 780,00

30 sashimi (15 salmão, 10 salmão selado, 5 salmão negro), 32 nigiri (10 salmão, 5 selado, 6 skin especial, 5 kaki, 6 shake skin), 24 uramaki (8 alaska, 8 salmão, 4 san diego, 4 skin shake), 16 hossomaki (8 shake, 8 salmão), 10 djô (5 salmão, 5 filadélfia), 8 hot uramaki filadélfia, 10 tamagô (salmão filadélfia).

HOT 22 PEÇAS R\$ 132,00

5 hot shake, 4 hot minato mirai, 5 hot uramaki salmão filadélfia, 4 hot hossomaki filadélfia, 4 hot hurumaki camarão filadélfia.

VEGANO 20 PEÇAS R\$ 110,00

2 nigiri pepino com alho poró, 2 nigiri manga com morango, 2 tokay pepino com shimeji, 4 acelga alho poró com cenoura, 2 gunkan kiuri shimeji, 4 uramaki morango com manga e 4 uramaki pepino e manga.



COMBINADO DO CHEFE 60 PEÇAS



COMBINADO VEGANO 20 PEÇAS



SALMÃO NEGRO



SALMÃO EM CROSTA DE GERGELIM



ATUM EM CROSTA DE GERGELIM



SALMÃO SELADO



ATUM



SALMÃO



ANCHOVA NEGRA

PEIXE BRANCO

SASHIMI

MINATO R\$ 98,00

(14 un.) 6 sashimi de vieiras, 4 salmão toro e 4 hokkigai.

MIX R\$ 140,00

(20 un.) Salmão, atum, polvo e peixe branco.

MIX PREMIUM R\$ 175,00

(25 un.) Anchova, salmão crosta de gergelim, salmão selado, salmão toro, atum crosta de gergelim e vieiras.

SALMÃO TRUFADO R\$ 51,00

(6 un.) Salmão maçaricado, shimeji, ovas massagô, cebolinha e azeite trufado.

LAGOSTA R\$ 64,00

(4 un.) Lagosta finalizada com vinagrete oriental.

ATUM (4 un.) R\$ 26,00

(8 un.) R\$ 52,00

Sashimi de atum

ATUM FOIE GRAS R\$ 59,00

(4 un.) Atum com manga ou abacado coberto com foie gras e molho teriyaki.

ATUM CROSTA (4 un.) R\$ 28,00

GERGELIM (8 un.) R\$ 56,00

Sashimi de atum selado em crosta de gergelim, molho mamóia, crispy de cebola roxa e creme de ovas de massagô.

SALMÃO (4 un.) R\$ 25,00

(8 un.) R\$ 50,00

Sashimi de salmão

SALMÃO SELADO (4 un.) R\$ 25,00

(8 un.) R\$ 50,00

Sashimi de salmão selado, com gergelim cebolinha.

SALMÃO CROSTA (4 un.) R\$ 26,00

GERGELIM (8 un.) R\$ 52,00

Sashimi de salmão selado em crosta de gergelim, molho de mamóia, crispy de cebola roxa e creme de ovas de massagô.

PEIXE BRANCO (4 un.) R\$ 25,00

(8 un.) R\$ 50,00

Sashimi de peixe branco.

POLVO (4 un.) R\$ 26,00

(8 un.) R\$ 52,00

Sashimi de polvo.

ANCHOVA NEGRA (4 un.) R\$ 27,00

(8 un.) R\$ 54,00

Anchova negra selada com sweet chill.

LULA DEFUMADA (4 un.) R\$ 27,00

(8 un.) R\$ 54,00

Sashimi de lula.

HOKKIGAI (4 un.) R\$ 32,00

(8 un.) R\$ 64,00

Sashimi de molusco canadense.

ATUM WAKAME (4 un.) R\$ 30,00

(8 un.) R\$ 60,00

Atum selado com wakame e finalizado com vinagrete.

SALMÃO TORO (4 un.) R\$ 26,00

(8 un.) R\$ 52,00

Salmão toro finalizado com vinagrete.

NOVIDADE

SALMÃO NEGRO (6 un.) R\$ 39,00

Salmão negro finalizado com maionese de ovas de caranguejo.



HOSSOMAKI SALMÃO



HOSSOMAKI KANI



CAMARÃO FILADÉLFIA



SALMÃO FILADÉLFIA



GUNKAN KIURI FILADÉLFIA



GUNKAN KIURI SHIMEJI

HOSSOMAKI

SHAKE TUNA R\$ 36,00

(8 un.) Salmão, atum e cebolinha.

TAKO R\$ 36,00

(8 un.) Polvo cozido finalizado com cebolinha.

ATUM R\$ 36,00

(8 un.) Atum finalizado com cebolinha.

KIURIMAKI R\$ 34,00

(8 un.) Papino japonês.

KANI R\$ 34,00

(8 un.) Kanikama e alface.

SHAKE R\$ 41,00

(8 un.) Hossomaki de salmão filadélfia envolvido por lâmina de salmão.

SALMÃO R\$ 36,00

(8 un.) Salmão

SALMÃO FILADÉLFIA R\$ 36,00

(8 un.) Salmão, cream cheese e cebolinha.

GUNKAN

DJÔ OSHIZUSHI

DJÔ TAMAGÔ TRUFADO R\$ 19,00

(2 un.) Salmão, arroz, ovo de codorna maçaricado, ovas massagô, shimeji e azeite trufado.

DJÔ SHAKE SHIMEJI R\$ 19,00

(2 un.) Salmão e arroz cobertos por shimeji refogado.

KIURI FILADÉLFIA R\$ 17,00

(2 un.) Pepino e arroz cobertos por salmão, cream cheese e cebolinha.

KIURI SHIMEJI R\$ 19,00

(2 un.) Pepino e arroz cobertos por shimeji salteado na manteiga.

DJÔ MASSAGÔ R\$ 21,00

(2 un.) Salmão, arroz e ovas de massagô.

DJÔ ATUM R\$ 19,00

(2 un.) Atum e arroz cobertos por tatar de atum e cebolinha.

DJÔ SALMÃO FILADÉLFIA R\$ 17,00

(2 un.) Salmão e arroz cobertos por tatar de salmão, cream cheese e cebolinha.

DJÔ MARACUJÁ R\$ 17,00

(2 un.) Salmão e arroz cobertos por cream cheese e maracujá.

DJÔ STRAWBERRY R\$ 17,00

(2 un.) Salmão e arroz cobertos por cream cheese e geleia de morango.

GUNKAN FILADÉLFIA R\$ 17,00

(2 un.) Alga, arroz, recheado com salmão, cream cheese e cebolinha.

URAMAKI

ACEVICHADO R\$ 39,00

(4 un.) Camarão empanado, atum e salmão coberto com crispy de lula, avocado e molho à base de ovas de carangueijo.

NAÔ R\$ 45,00

(9 un.) Recheio de salmão, coberto por lâminas de salmão maçaricado, ovas massagô, cebolinha e molho de ostras.

TUNA EBI R\$ 49,00

(9 un.) Recheio de camarão crocante e pepino envoltos por lâminas de atum, sweet chilli e crispy de gengibre.

SHAKE EBI R\$ 46,00

(9 un.) Recheio de camarão crocante e pepino envoltos por lâminas de salmão, sweet chilli e crispy de gengibre.

TAMAGÔ R\$ 44,00

(10 un.) Omelete japonês recheado com salmão, cream cheese e anchova negra, finalizado com sweet chilli e crispy de alho poró.

TAMAGÔ MINATO R\$ 44,00

(8 un.) Omelete japonês sem arroz recheado com salmão, cream cheese e anchova negra, finalizado com figada, sweet chilli e ovas de carangueijo.

EBI FRIED CHEESE R\$ 46,00

(9 un.) Recheio de camarão filadélfia (cozido), coberto por lâmina de salmão, cream cheese tostado no maçarico e tarê.

SHAKE FRIED CHEESE R\$ 44,00

(8 un.) Recheio de salmão, coberto por lâmina de salmão com cream cheese tostado no maçarico e tarê.

SALMÃO R\$ 37,00

(9 un.) Salmão.

SALMÃO FILADÉLFIA R\$ 39,00

(9 un.) Salmão, cream cheese e cebolinha.

ATUM R\$ 40,00

(9 un.) Atum.

CALIFÓRNIA R\$ 32,00

(9 un.) Kani, pepino e manga.

ALASKA R\$ 36,00

(9 un.) Salmão, cream cheese e pepino japonês.

URA MINATO R\$ 39,00

(4 un.) Folha de arroz recheada com camarão, salmão e atum.

CAMARÃO FILADÉLFIA R\$ 41,00

(9 un.) Camarão cozido, cream cheese e cebolinha.

SAN DIEGO R\$ 38,00

(9 un.) Salmão, peixe branco, atum e cream cheese com gergelim torrado por fora.

SHAKE SPICY R\$ 41,00

(9 un.) Recheio de salmão, coberto com salmão, maionese e molho de pimenta.

SKIN ESPECIAL R\$ 35,00

(9 un.) Pele de salmão grelhada, finalizado com tataki de salmão filadélfia e tarê.

ACELGAMAKI FIT R\$ 45,00

(4 un.) Kani, salmão, shimeji e cream cheese.

NOVIDADE FUTOMAKI MINATO R\$ 48,00

(4 un.) Salmão, aspargos, pepino, camarão empanado, finalizado com maionese de ovas de carangueijo.

NOVIDADE SHAKE EBI SELADO R\$ 46,00

(4 un.) Recheio de salmão, coberto por lâminas de salmão maçaricado, ovas massagô, cebolinha e molho de ostras.

NOVIDADE TROPICAL R\$ 49,00

(4 un.) Manga, aspargos, camarão empanado, finalizado com sweet chilli e crispy de batata doce.

NOVIDADE FUTUMAKI TAMAGO R\$ 44,00

(4 un.) Omelete japonês, com lâminas de salmão, camarão empanado finalizado com sweet chilli.

NOVIDADE TUNA ASPARGOS R\$ 44,00

(9 un.) Atum, aspargos, camarão finalizado com maionese de ovas de carangueijo e crispy de cebola roxa.



URAMAKI SHAKE FRIED CHEESE



FUTOMAKI MINATO



SHAKE EBI SELADO



FUTOMAKI TAMAGÔ



URAMAKI TUNA EBI

POKE

CAMARÃO R\$ 54,00

Arroz japonês, camarão, brócolis, cenoura, edamame, chips de batata doce, cebola e tomate cereja.

CAMARÃO EMPANADO R\$ 55,00

Arroz japonês, camarão empanado, brócolis, cenoura, edamame, chips de batata doce, cebola e tomate cereja.

SALMÃO R\$ 54,00

Arroz japonês, salmão, brócolis, cenoura, edamame, chips de batata doce, cebola e tomate cereja.

SALMÃO EMPANADO R\$ 55,00

Arroz japonês, salmão empanado, brócolis, cenoura, edamame, chips de batata doce, cebola e tomate cereja.

SALMÃO MARINADO R\$ 55,00

Arroz japonês, salmão marinado no molho ponzu, brócolis, cenoura, edamame, chips de batata doce, cebola e tomate cereja.

VEGANO R\$ 49,00

Arroz japonês, brócolis, chips cebola roxa, edamame, chips de batata doce, manga, tomate cereja e morango.



POKE CAMARÃO



POKE SALMÃO MARINADO



POKE SALMÃO EMPANADO



POKE CAMARÃO EMPANADO



ANCHOVA NEGRA



ATUM AVOCADO



ATUM FOIE GRAS



LULA MOLHO DO CHEFE



VIEIRAS

NIGIRI

UNAGUI R\$ 56,00

(2 un.) Enguia finalizada com teriyaki, crispy de gengibre e amêndoas.

KAKI R\$ 17,00

(2 un.) Salmão maçaricado finalizado com sweet chill e palha de poró.

VIEIRAS R\$ 26,00

(2 un.) Vieiras in natura, finalizadas com azeite trufado e ovas de caranguejo.

NIKKEI R\$ 20,00

(2 un.) Filé mignon maçaricado, ovo de codorna, crispy de gengibre, molho de ostras e cebolinha.

ANCHOVA NEGRA R\$ 17,00

(2 un.) Anchova negra selada, finalizada com sweet chill.

POLVO R\$ 17,00

(2 un.) Polvo e palha de poró.

SALMÃO R\$ 17,00

(2 un.) Salmão

SALMÃO TORO R\$ 18,00

(2 un.) Finalizado azeite trufado, wakame, e ovas de caranguejo.

SALMÃO NEGRO R\$ 18,00

Finalizado com molho pesto e shimeji.

ATUM R\$ 18,00

(2 un.) Atum.

ATUM TORO R\$ 21,00

(2 un.) Barriga de atum finalizada com gengibre, molho do chef e wakame.

ATUM AVOCADO R\$ 20,00

(2 un.) Atum com avocado e ovas.

ATUM FOIE GRAS R\$ 36,00

(2 un.) Atum com fígado gordo e teriyaki.

PEIXE BRANCO R\$ 16,00

(2 un.) Peixe branco com fatia de limão.

PEIXE BRANCO COM PESTO R\$ 18,00

Finalizado com limão siciliano e ovas pretas

CAMARÃO R\$ 20,00

(2 un.) Camarão cozido inteiro.

SKIN R\$ 15,00

(2 un.) Salmão skin, crispy de couve e tarê.

SHAKE SKIN R\$ 17,00

(2 un.) Sem arroz, cubo de salmão, skin coberto com crispy de couve e tarê.

LULA TRUFADA R\$ 21,00

(2 un.) Lula finalizada com shimeji, ovas massagô e azeite trufado.

LULA CHEFE R\$ 20,00

(2 un.) Lula finalizada com molho especial do chefe.

SELEÇÃO DO CHEF R\$ 91,00

1 nigiri nikkei, 1 nigiri unagi, 1 nigiri vieiras, 1 nigiri camarão, 1 nigiri atum, 1 foie gras, 1 nigiri salmão toro e 1 nigiri hokkigai.

HOT ROLLS

HOSSOMAKI
SALMÃO FILADÉLFIA R\$ 35,00

Salmão, cream cheese e cebolinha.

HOSSOMAKI
CAMARÃO FILADÉLFIA R\$ 37,00

Camarão, cream cheese e cebolinha.

HOSSOMAKI
SHAKE ROLL R\$ 40,00

Salmão filadélfia coberto por tataki de salmão filadélfia.

URAMAKI
SHAKE KANI R\$ 36,00

Com arroz, recheado de salmão, cream cheese, kani e cebolinha.

URAMAKI
SALMÃO FILADÉLFIA R\$ 39,00

Salmão, cream cheese e cebolinha.

HARUMAKI
CAMARÃO FILADÉLFIA R\$ 42,00

Camarão, cream cheese e cebolinha.

HARUMAKI
SALMÃO FILADÉLFIA R\$ 41,00

Salmão, cream cheese e cebolinha.

NOVIDADE **MINATO MIRAI** R\$ 47,00

Salmão empanado recheado com camarão, cream cheese e kani.



HARUMAKI SALMÃO FILADÉLFIA



URAMAKI SHAKE KANI



HOSSOMAKI CAMARÃO FILADÉLFIA



HOT HOSSOMAKI SHAKE



ATUM



CALIFÓRNIA



SKIN



CAMARÃO EMPANADO



SALMÃO



SALMÃO GRELHADO



SALMÃO FILADÉLFIA



SKIN SALMÃO

TEMAKI

SALMÃO SHIMEJI R\$ 36,00

Salmão e shimeji refogado na manteiga.

ATUM R\$ 38,00

Atum finalizado com cebolinha.

TUNA AVOCADO SPICY R\$ 38,00

Atum, abacate e pimenta tabasco.

POLVO R\$ 38,00

Polvo refogado com alho poró e manteiga.

SKIN & SHAKE R\$ 33,00

Salmão e skin cobertos com crispy de couve e tarê.

KAKI R\$ 35,00

Salmão, palha de poró e sweet chilli.

SALMÃO R\$ 33,00

Salmão.

SALMÃO FILADÉLFIA R\$ 33,00

Salmão, cream cheese e cebolinha.

SALMÃO GRELHADO R\$ 35,00

Salmão em tiras grelhado, cream cheese e alface.

SKIN R\$ 31,00

Pele de salmão grelhada, tarê e crispy de couve.

CAMARÃO FILADÉLFIA R\$ 44,00

Camarão cozindo, cream cheese e cebolinha.

NOVIDADE

MINATO R\$ 44,00

Salmão, camarão empanado, sweet chilli e cream cheese.

PRATOS QUENTES

RISOTO DE CAMARÃO R\$ 76,00

Risoto de camarão.

CHAPA DE FRUTOS DO MAR R\$ 94,00

Peixe branco em crosta de panko, camarões, polvo, lulas e vieiras. Acompanha batatas gruyère grelhadas.

SALMÃO MINATO MIRAI R\$ 75,00

Salmão (150g) ao molho de alho poró com risoto de camarão.

SALMÃO GRUYÈRE R\$ 74,00

Salmão (150g) ao molho de cogumelos marinados com batatas gruyère.

FILÉ AO GORGONZOLA R\$ 78,00

Filé ao molho de gorgonzola com batatas gruyère.

LAGOSTA DO CHEF R\$ 94,00

200g de lagosta com risoto de legumes.

FILÉ MIGNON RISOTO FUNGHI R\$ 76,00

Filé mignon ao molho de natas com risoto funghi.

ATUM AO MOLHO DE VINHO R\$ 67,00

Atum selado com crosta de gergelim ao molho de vinho. Acompanha salada.

POLVO MINATO R\$ 87,00

Polvo grelhado no char broiler servido com legumes grelhados.

CAMARÃO MINATO R\$ 88,00

Camarão grelhado no char broiler servido com legumes grelhados.

TEPPANYAKI DE FRUTOS DO MAR R\$ 89,00

Camarão, polvo e anéis de lula (200g) e legumes na chapa (cebola roxa, pimentões, cenouras, brócolis, ervilha torta, shimeji e aspargos).

TEPPANYAKI SHAKE R\$ 76,00

Salmão (200g) e legumes na chapa (cebola roxa, pimentões, cenouras, brócolis, ervilha torta, shimeji e aspargos).

TEPPANYAKI EBI R\$ 79,00

Camarão pistola inteiro (200g) e legumes na chapa (cebola roxa, pimentões, cenouras, brócolis, ervilha torta, shimeji e aspargos).

TEPPANYAKI NIRU R\$ 75,00

Filé mignon (200g) e legumes na chapa (cebola roxa, pimentões, cenouras, brócolis, ervilha torta, shimeji e aspargos).

YAKISOBA YASSAY R\$ 46,00

Macarrão com legumes refogados.

YAKISOBA TORI R\$ 47,00

Macarrão com legumes refogados e iscas de frango.

YAKISOBA NIRU R\$ 53,00

Macarrão com legumes refogados e iscas de filé mignon.

YAKISOBA EBI R\$ 58,00

Macarrão com legumes refogados e camarão.

YAKISOBA SHAKE R\$ 58,00

Macarrão com legumes refogados e cubos de salmão.

SALMÃO AO MOLHO DE MARACUJÁ R\$ 69,00

Salmão grelhado, com salada e croutons, finalizado com molho pesto.

TALHARIM AO CAMARÃO R\$ 74,00

Talharim ao camarão finalizado com molho branco.

NOVIDADE

NOVIDADE



TALHARIM DE CAMARÃO AO MOLHO 4 QUEUOS



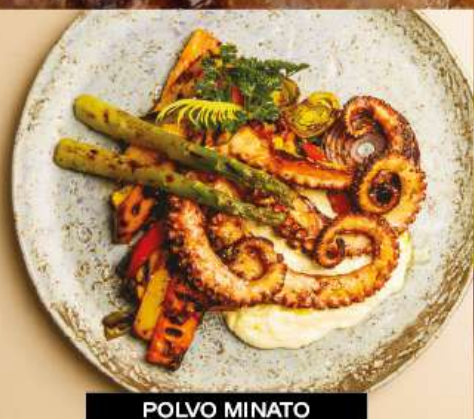
RISOTO DE CAMARÃO



SALMÃO AO MOLHO DE MARACUJÁ



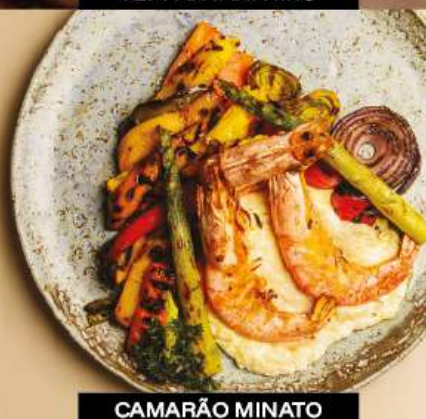
TEPPANYAKI NIRU



POLVO MINATO



LAGOSTA DO CHEF



CAMARÃO MINATO

PRATOS KIDS

FILE KIDS

R\$ 31,00

File mignon, arroz e fritas.

FRANGO KIDS

R\$ 30,00

File de frango, arroz e fritas.

MASSA COM FILE

R\$ 31,00

Massa com iscas de file.



SOBREMESAS

PETIT GATEAU R\$ 29,00

Bolo de chocolate com recheio cremoso, sorvete de creme e calda de chocolate.

GUNKAN ICHIGO R\$ 29,00

Goiabada recheada com morango, coberta com cream cheese.

CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS R\$ 30,00

Cheesecake coberto com calda de frutas vermelhas.

TORTA CREME BRÛLÉE R\$ 30,00

Chocolate, ganache e creme brûlée.

TEMPURÁ DE SORVETE R\$ 30,00

Sorvete de creme empanado e frito, acompanhado de calda de chocolate.

PUDIM DE LEITE R\$ 26,00

Pudim de leite condensado.

BROWNIE DE CHOCOLATE COM SORTEVE R\$ 28,00

Brownie de chocolate com sorvete de creme e calda de chocolate.



CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS



PUDIM DE LEITE



GUNKAN ICHIGO



PETIT GATEAU

MINATO

SUSHI • NIKKEI

☎ 51 3729 7555

📷 restauranteminatolajeado

📘 minatosushidelivery

🌐 minatolajeado.com.br



Direcione sua câmera ao QR Code e deixe sua opinião para que possamos melhorar nosso atendimento e manter a qualidade Minato Mirai sempre em alto padrão.