



Bebidas



Maki-E

## Cocktails

### Autoraís

▽ Percepção Etílica

#### Maki-E | R\$40

▽▽ 2/3

(Frutado e levemente adocicado)

Gin, morango, licor aperitivo, xarope de cumaru, limão e aquafaba.

#### Bonseki | R\$40

▽▽ 3/3

(Intenso e adocicado)

Rum envelhecido, xarope de coco e baunilha.

#### Ukiyo – E | R\$37

▽▽ 2/3

(Floral e adocicado)

Vodka, licor de rosas, xarope de amêndoas, solução cítrica e aquafaba.

#### Chochin | R\$41

▽ 1/3

(Cítrico e refrescante)

Rum, casca de cítricos, xarope simples, limão e ginger ale.

#### Origami | R\$45

▽▽ 3/3

(Intenso e frutado)

Whisky bourbon e xarope de maçã com canela.

#### Shodo | R\$47

▽▽ 3/3

(Intenso e adocicado)

Scotch whisky, masala chai, xarope de lima kaffir e refresh bitter.

### Highball

#### Kuzu Chuhai | R\$40

▽ 1/3

(Adocicado e refrescante)

Vinho branco fortificado, licor fino de laranja, suco de maçã e alecrim.

#### Budo Chuhai | R\$40

▽ 1/3

(Seco e refrescante)

Saquê dourado, licor digestivo amaro e suco de uva.

#### Gin Tônica | R\$38

▽▽ 2/3

(Refrescante e floral)

London dry gin, água tônica e limão siciliano.

## Short Drinks

🍷 Percepção Etílica

### Macunaíma | R\$38

🍷🍷 2/3

(Cítrico e seco)

Cachaça prata, licor fernet, xarope simples e limão.

### Whisky Sour | R\$45

🍷🍷 2/3

(Cítrico e levemente adocicado)

Whisky bourbon, xarope simples, limão e aquafaba.

### Negroni | R\$41

🍷🍷🍷 3/3

(Intenso e adocicado)

Gin, bitter italiano e vermute rosso.

### Old Fashion | R\$45

🍷🍷 3/3

(Intenso e adocicado)

Whisky bourbon, xarope simples, bitter aromático, água e laranja.

### Little Lillet | R\$35

🍷🍷 2/3

(Adocicado e refrescante)

Vinho branco fortificado, licor fino de laranja e água tônica.

### Dry Martini | R\$35

🍷🍷 3/3

(Intenso e seco)

London dry gin, vermute seco e azeitona.

### Carajillo | R\$45

🍷🍷 3/3

(Intenso e adocicado)

Licor espanhol adocicado e café.

### Daiquiri | R\$35

🍷🍷 2/3

(Intenso e cítrico)

Rum, limão e xarope simples.

### Aperol Spritz | R\$40

🍷 1/3

(Adocicado e refrescante)

Aperol, prosecco, água com gás e laranja.

### Enzoni | R\$37

🍷🍷 2/3

(Frutado e intenso)

Gin, bitter italiano, suco de uva branca e xarope simples.

### Mind Eraser | R\$37

🍷🍷 2/3

(Refrescante e frutado)

Vodka, licor de café e água com gás.

**Sakes**



Japão

## **Hakushika Josen**

(Suave, leve e refrescante)

Região: Hyogo, Japão. | Categoria: Honjozo.

Harmonização: Sushis, sashimis e frutos do mar.

**Garrafa R\$230 | Dose R\$47.**

## **Kyomaiko Namachozo**

(Fácil de beber, leve e refrescante)

Região: Kyoto, Japão. | Categoria: Honjozo e Namachozo.

Harmonização: Sashimis e sushis.

**Garrafa R\$269 | Dose R\$67.**

## **Yauemon Junmai Karakuchi**

(Seco, encorpado e frutado)

Região: Fukushima, Japão. | Categoria: Junmai.

Harmonização: Frituras, pratos quentes, sushis e sashimis.

**Garrafa R\$360 | Dose R\$82.**

## **Hakushika Sayuri**

(Suave, refrescante e cremoso)

Região: Hyogo, Japão. | Categoria: Junmai e Nigori.

Harmonização: Pratos picantes, sobremesas, sushis e sashimis.

**Garrafa R\$370 | Dose R\$92.**

## **Kikusui Junmai Ginjo**

(Leve, pouco seco e aroma fresco)

Região: Niigata, Japão. | Categoria: Junmai e Ginjo.

Harmonização: Sushis e sashimis.

**Garrafa R\$590 | Dose R\$140.**

## **Hakutsuru Junmai Daiginjo Yamadaho**

(Sabor floral, complexo e elegante)

Região: Hyogo, Japão. | Categoria: Junmai e Daiginjo.

Harmonização: Sushis e sashimis.

**Garrafa R\$690 | Dose R\$155.**

## Champagnes



França

### **Perrier Jouet Blason Rosé | R\$850**

Uvas: Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier.  
Leve, fresco e flora.

### **Veuve Clicquot Brut | R\$850**

Uvas: Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay.  
Refrescante, equilibrado e cítrico.

### **Dom Pérignon | R\$3200**

Uvas: Pinot Noir e Chardonnay.  
Delicado, elegante e persistente.

## Espumantes



Brasil

### **Cave Amadeu Moscato Demi Rosé | R\$130**

Uvas: Moscato.  
Frutado, leve e equilibrado.

### **Cave Geisse Brut | R\$170**

Uvas: Chardonnay e Pinot Noir.  
Paladar longo e aromas de frutas secas.

### **Cave Geisse Rosé Brut | R\$170**

Uvas: Pinot Noir.  
Aromático, refrescante e persistente.

## Vinho Branco



Brasil

### **Luiz Argenta Jovem Sauvignon Blanc | R\$170**

Uvas: Sauvignon Blanc.  
Tropical, cítrico e refrescante.

### **Thera Chardonnay | R\$200**

Uvas: Chardonnay.  
Cítrico, tropical e aveludado.



Argentina

### **Flores Blancas Viognier | R\$120**

Uvas: Viognier.  
Cítrico, refrescante e leve.

### **Denário Sauvignon Blanc | R\$150**

Uvas: Sauvignon Blanc.  
Leve, cítrico e fresco.

### **La Oveja Torrontés | R\$170**

Uvas: Torrontés.  
Perfumado, elegante e cítrico.

### **Otronia 45 Rugientes | R\$320**

Uvas: Gewurztraminer, Pinot Gris, Chardonnay.  
Mineral, elegante e fresco.



Alemanha

### **Anselmann Riesling Trocken | R\$250**

Uvas: Riesling.  
Cítrico, aromático e encorpado.

### **Anselmann Gewürztraminer Spätlese | R\$320**

Uvas: Gewürztraminer.  
Elegante, floral e sutil.



Chile

### **Cool Coast Sauvignon Blanc | R\$190**

Uvas: Sauvignon Blanc.  
Elegante, firme e mineral.



Itália

### **Mediterrânico Pinot Grigio | R\$120**

Uvas: Pinot Grigio.  
Leve, refrescante e descontraído.

## Vinho Branco



Espanha

### Oh Sisters Verdejo | R\$120

Uvas: Verdejo.

Aromático, longo e equilibrado.

### Alba de Vetus Albariño | R\$210

Uvas: Albariño.

Fresco, suculento e elegante.



França

### Chablis Vieilles Vignes | R\$490

Uvas: Chardonnay.

Mineral, intenso e longo.

### Chablis Domaine de Perdrylicourt | R\$670

Uvas: Chardonnay.

Mineral, cítrico e longo.



Portugal

### Villa Rosa Colheita Branco | R\$140

Uvas: Bical, Maria Gomes e Arinto.

Frutado, fresco e tropical.

### Cartuxa Branco | R\$220

Uvas: Antão Vaz e Arinto.

Maduro, fresco e mineral.

### Pêra-Manca Branco | R\$850

Uvas: Antão Vaz e Arinto.

Persistente, macio e harmônico.

## Vinho Rosé



Brasil

### Thera Rosé | R\$180

Uvas: Merlot, Cabernet Franc e Syrah.

Leve, fresco e cítrico.



Chile

### Glup Rosé | R\$170

Uvas: Garnacha, Mouvédre e País.

Aromático, delicado e fresco.



Uruguai

### Garzón Reserva Pinot

### Noir Rosé | R\$220

Uvas: Pinot Noir.

Floral, mineral e fresco.

## Vinho Rosé



França

### **Eve 'Encore' Méditerranée Rosé | R\$130**

Uvas: Cinsault, Syrah e Grenache.

Frutado, leve e refrescante.

### **Château Roubine Cru Classé Rosé | R\$340**

Uvas: Cinsault, Grenache Noir, Cabernet Sauvignon, Carignan, Tibouren, Syrah e Mourvèdre.

Harmonioso, delicado e fresco.

### **M de Minuty Rosé | R\$420**

Uvas: Grenache, Cinsault, Syrah e Tibouren.

Fresco, vibrante e delicado.



Itália

### **A.Maré Rosato | R\$120**

Uvas: Bombino Nero.

Flora, equilibrado e fresco.

### **Arcaia Pinot Grigio Blush | R\$160**

Uvas: Pinot Grigio.

Refrescante, equilibrado e aromático.



Portugal

### **Vila Rosa Colheita Rosé | R\$150**

Uvas: Baga.

Suculento, frutado e leve.

## Vinho Tinto



Brasil

### **Luiz Argenta Clássico Merlot | R\$140**

Uvas: Merlot.

Persistente, especiado e equilibrado.

### **Luiz Argenta Jovem Shiraz | R\$180**

Uvas: Shiraz.

Aromático, equilibrado e leve.

## Vinho Tinto



Argentina

### Flores Negras Pinot Noir | R\$120

Uvas: Pinot Noir.

Fresco, firme e mineral.

### Malma Chacra La Papay Malbec | R\$160

Uvas: Malbec.

Intenso, complexo e macio.



Chile

### El Payador Pinot Noir | R\$150

Uvas: Pinot Noir.

Delicado, fresco e longo.

### Glup Cinsault | R\$170

Uvas: Cinsault.

Floral, equilibrado e suculento.



França

### Le Ronsay Beaujolais | R\$180

Uvas: Gamay.

Redondo, fresco e versátil.



Portugal

### Cartuxa Colheita Tinto | R\$330

Uvas: Alicante Bouschet, Aragonez, Castelão e Trincadeira.

Suculento, floral e longo.

1/2 Garrafa.

### Collection Sauvignon Blanc | R\$65

Uvas: Sauvignon Blanc.

Tropical, refrescante e agradável.

## Doses

### Aperitivo

Campari | R\$35

Fernet-Branca | R\$50

### Rum

Havana Club 3 anos | R\$40

Havana Club 7 anos | R\$50

### Single Malt Whisky

Singleton | R\$50

Hibiki (japonês) | R\$200

### Blended Whisky

Jameson | R\$45

### Licor

Licor 43 | R\$45

Cointreau | R\$40

Choya | R\$80  
(Licor de Yuzu - japonês)

## Cervejas

Corona | R\$15

Heineken | R\$15

## Soft Drinks

Água com ou sem gás | R\$6

Refrigerantes | R\$7

Energético (Red Bull) | R\$15

### Gin

Amázzoni | R\$40

Roku Gin | R\$50

### Vodka

Ketel One | R\$40

Grey Goose | R\$45

Haku Vodka | R\$50

### Scotch Whisky

JW Black Label | R\$45

Chivas 12 anos | R\$45

### Bourbon Whisky

Bulleit | R\$60



[!\[\]\(1e6f5fef266bf41a1870ae61bec04006\_img.jpg\)](#) [!\[\]\(927d712d53051c1623b49c837ad7b755\_img.jpg\)](#) [sushiartebrava](#)