

sushiarte

B R A V A

C a r d á p i o



Arte em todos os **detalhes**





Carpaccio de Salmão

Entradas Sushibar

Carpaccio | 10 Fatias

Salmão | R\$45

Azeite trufado, toque de limão e flor de sal.

Salmão Selado | R\$45

Salmão levemente selado com molho cítrico.

Shake Toro | R\$55

Parte nobre do salmão, azeite trufado, toque de limão e flor de sal.

Atum | R\$49

Molho cítrico.

Peixe Branco | R\$42

Molho cítrico.

Polvo | R\$60

Limão, azeite extravirgem e flor de sal.

Wagyu Importado do Japão (481) | R\$128,00 (6 fatias)

Wagyu japonês, levemente selado com gengibre, cebolinha e molho cítrico.

Tataki

Pescado cortado em cubos, com abacate, temperado com gengibre, cebolinha, molho cítrico, finalizando com massa de harumaki crocante..

Salmão | R\$50

Atum | R\$56

Tartare

Pescado cortado em cubos com manga, ovas de masago e flor de sal. Acompanha chips de batata-doce.

Salmão | R\$62

Opção com gema de codorna.

Atum | R\$68

Opção com gema de codorna.

Lagosta | R\$159

Lagosta, ovas de masago, maionese japonesa com um toque de limão e flor de sal.

Ceviche

Pescado cortado em cubos, marinado no limão, crispy de batata-doce, flocos de cebola roxa e ovas de masago.

Salmão | R\$50

Peixe Branco | R\$44

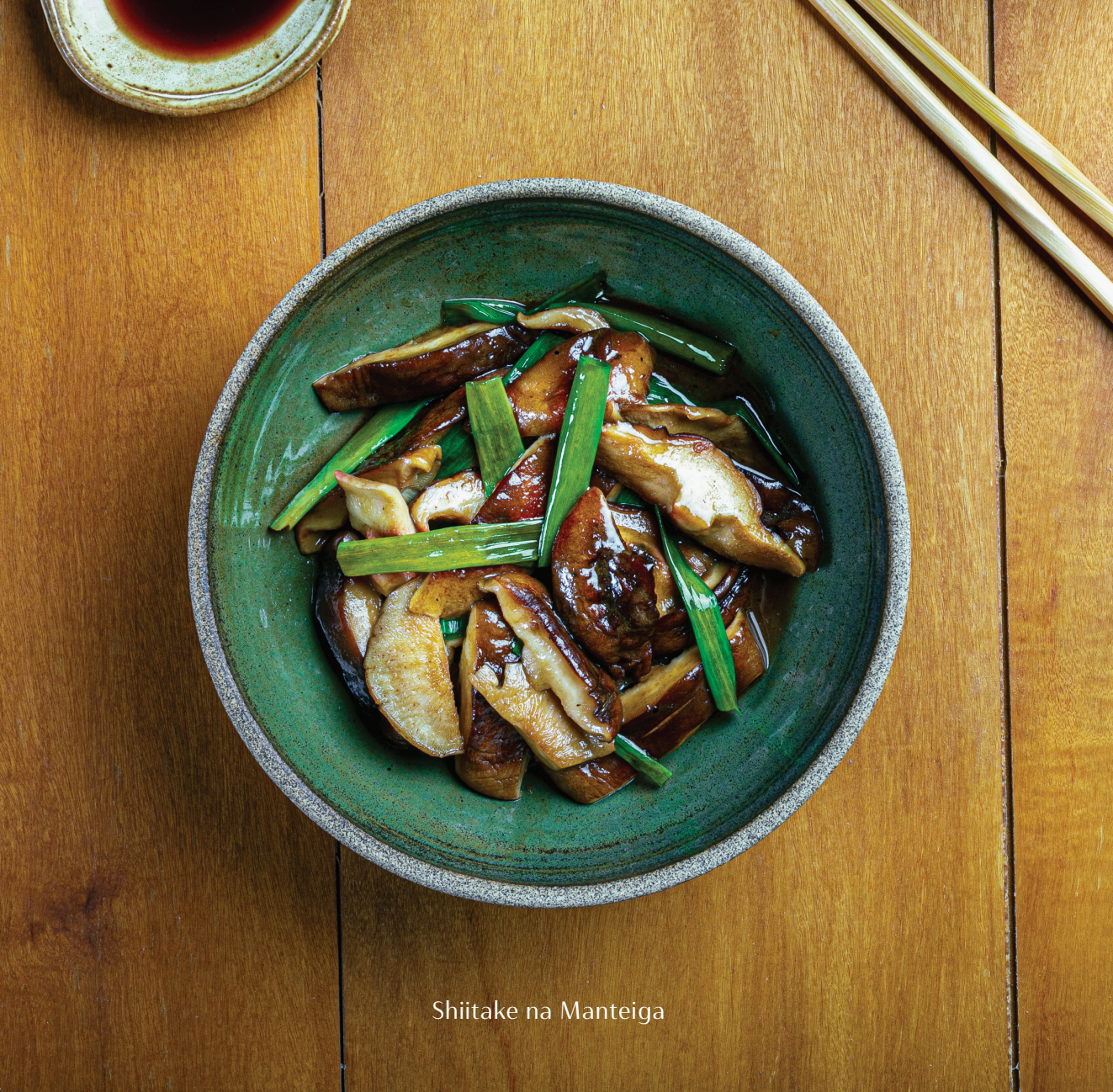
Frutos do mar | R\$60

Salmão, peixe branco, camarão e polvo.



sushiarte
BRAGA

Tataki de Salmão



Shiitake na Manteiga

Entradas Cozinha

Edamame Vagem (Sem Azeite) | R\$32

Vagem de soja.

Edamame Trufado (Com Azeite) | R\$34

Azeite trufado e flor de sal.

Ebi 4 Un. | R\$72

Camarões empanados na farinha panko.

Shiitake na Manteiga | R\$45

Cogumelos grelhados na manteiga com cebolinha.

Shimeji na Manteiga | R\$45

Cogumelos grelhados na manteiga com cebolinha.

Gyoza 4 Un.

Pastelzinho japonês cozido.

Gyoza de Carne Suína | R\$34

Cozido e frito.

Gyoza de Carne Bovina | R\$34

Cozido e frito.

Gyoza de Legumes | R\$34

Cozido e frito.

Gyoza de Camarão | R\$38

Cozido e frito.



Sashimi Shake Toro com Ovas Masago

Sashimi

Sashimi Tradicional | 5 Fatias

Salmão | R\$38

Atum | R\$45

Peixe Branco | R\$36

Polvo | R\$60

Sashimi Arte 20 Un. | R\$159

5 salmão, 5 atum, 5 peixe branco e 5 polvo.

Sashimi Especial | 5 Fatias

Shake Toro | R\$56

Parte nobre do salmão com raspas de limão-siciliano, ovas de masago, toque de limão e flor de sal - sob consulta.

Salmão Selado com Crispy de Tempura | R\$48

Levemente selado com molho de ostra, crispy de tempura e gergelim.

Atum Zuke | R\$58

Atum marinado, molho cítrico, ovas de masago e gengibre e cebolinha.

Atum Trufado | R\$62

Levemente selado, shimeji trufado, ovas de tobiko, cebolinha e flor de sal.

Vieira Canadense | R\$80

Ovas de masago, toque de limão e flor de sal.

Salmão Gema de Codorna Trufado | R\$92

Levemente selado, shimeji trufado, ovas de tobiko, cebolinha e flor de sal.

Sashimi Atum com Foie Gras | R\$109

Atum e foie gras selado com molho tarê e flor de sal.

Sashimi Vieiras Foie Gras | R\$128

Vieiras e foie gras selado com molho tarê e flor de sal.

Sashimi Arte Especial 15 Un. | R\$249

3 Shake toro, 3 vieiras, 3 atum, 3 polvo (sashimi), 3 especial do dia.

Cortes especiais do Atum e Atum Bluefin Sob consulta.



Nigiri Atum Foie Gras

Nigiri

Nigiri Tradicional 2 Un.

Salmão | R\$22

Atum | R\$28

Peixe Branco | R\$22

Camarão | R\$36

Polvo | R\$38

Nigiri Arte 8 Un. | R\$99

2 salmão, 2 atum, 2 peixe branco e 2 camarão.

Nigiri Especial 2 Un.

Shake Toro | R\$32

Parte nobre do salmão, ovas de masago, flor de sal e cebolinha.

Shake Toro Selado | R\$32

Parte nobre do salmão, selado, com ovas de masago e cebolinha.

Peixe Branco Especial | R\$28

Peixe do dia com uma fina fatia de limão e ovas de masago.

Atum Especial | R\$34

Avocado e ovas de masago.

Atum e Foie Gras | R\$56

Atum e flor de sal, foie gras levemente selado com molho tarê.

Vieira Canadense | R\$68

Ovas de masago, toque de limão e flor de sal.

Enguia | R\$99

Peixe enguia e molho tarê.

Wagyu Importado do Japão (481) | R\$99

Wagyu japonês, gengibre, cebolinha e molho cítrico.

Nigiri Arte Especial 8 Un. | R\$120

2 shake toro, 2 shake toro selado, 2 peixe branco especial e 2 atum especial.

Cortes especiais do Atum e Atum Bluefin Sob consulta.



Gunkan Spice Tuna

Gunkan 2 Un.

Jown Salmão | R\$24

Salmão batido com cebolinha.

Jown Spicy Tuna | R\$24

Atum batido com pimenta e ovas de masago.

Ebi Furai | R\$30

Salmão, camarão crocante, cream cheese, ovas de masago e raspas de limão-siciliano.

Salmão Gema de Codorna | R\$32

Selado com salsa trufada, ovas de masago e flor de sal.

Crispy Tempura | R\$28

Salmão, cream cheese, crispy de tempura e molho tarê.

À Moda | R\$28

Salmão, camarão e ovas de masago.

Pepino e Shimeji | R\$24

Pepino e Shimeji na Manteiga.

Ikura | R\$79

Ovas de salmão ikura.

Wagyu Importado do Japão (481) e Gema de Codorna | R\$99

Carne bovina de origem japonesa, gema de ovo de codorna e selado, gengibre, cebolinha e molho cítrico.

Gunkan Arte 8 Un. | R\$99

2 jown salmão, 2 jown spice tuna, 2 ebi furai e 2 à moda.



Roll Ebi Furai

Roll 2 Un.

Ebi Furai | R\$38

Salmão, camarão crocante, cream cheese, raspas de limão, ovas de masago e molho tarê.

Ebi Arte | R\$42

Camarão empanado, enrolado com salmão, cream cheese e molho tarê.

Shimeji | R\$36

Salmão, shimeji, cream cheese e molho tarê.

Hot Sushi 8 Un.

Hot Filadélfia | R\$42

Salmão, cream cheese, molho tarê e gergelim.

Hot Furai | R\$46

Camarão cozido em massa crocante, salmão batido, cebolinha, cream cheese, molho tarê e gergelim.



Uramaki 8 Un.

Filadélfia | R\$44

Salmão, cream cheese e gergelim.

Filadélfia Especial | R\$56

Salmão, cream cheese, lâmina de salmão selado por cima, molho tarê e crispy de alho-poró.

Especial Jown | R\$46

Salmão, cebolinha e gergelim.

Ebi Tem Roll | R\$56

Camarão crocante, cream cheese, ovas de masago, raspas de limão e molho tarê.

Camarão Crispy | R\$52

Camarão crocante, avocado, lâmina de salmão selado e crispy de alho-poró.

Tuna Crispy | R\$52

Atum batido com cebolinha, molho de ostra, lâmina de atum e crispy de batata-doce.

Avocado | R\$36

Salmão e avocado.

Califórnia | R\$34

Manga, pepino, kani e gergelim.

Acelga Roll | R\$48

Camarão empanado na farinha panko, cream cheese, ovas tobiko, molho cítrico.

Yasai (Veg) | R\$40

Manga, shimeji, pepino, gengibre, cebola roxa e gergelim.
(Opção com maionese japonesa kewpie)

Batera de Salmão



Batera 4 Un.

Salmão | R\$30

Shari, crispy de tempura, ovas de masago e cebolinha.

Atum | R\$36

Shari, crispy de tempura, ovas de masago e cebolinha.

Spicy Tuna | R\$36

Shari, crispy de tempura, ovas de masago e pimenta.

Camarão | R\$68

Cripy de batata doce, ovas de masago, gotas de limão e cebolinha.

Lagosta | R\$99

Shari, crispy de tempura, ovas de masago e pimenta.

Hossomaki 8 Un.

Salmão | R\$32

Atum | R\$36

Pepino | R\$26

Temaki

Temaki de Salmão | R\$39

Salmão com cebolinha e gergelim.

Temaki de Atum | R\$46

Atum com cebolinha e gergelim.

Temaki Filadelfia | R\$42

Salmão, cream cheese e gergelim.

Temaki Ebi Tem | R\$48

Camarão crocante, shari, cream cheese e molho tarê.



Teppanyaki de Salmão

Pratos Quentes

Yakissoba

Carne | R\$52

Cubos de mignon.

Frango | R\$46

Cubos de peito de frango.

Frutos do Mar | R\$78

Lula, camarão e polvo.

Vegetariano | R\$36

Legumes.

Shiitake

Mushi | R\$62

Brócolis, couve-flor e shiitake.

Mushi Frutos do Mar | R\$86

Camarão, polvo, lula, legumes e shitake.

Teppanyaki

Acompanha arroz japonês e legumes salteados na manteiga.

Salmão | R\$68

Mignon | R\$62

Frango | R\$52

Folha de Shisô 2 Un.

Salmão | R\$32

Cortado em pequenos cubos, cebolinha e ovas de masago e molho de ostras.

Atum Spicy | R\$36

Cortado em pequenos cubos, cebolinha e ovas de masago e molho de ostras.

Lagosta | R\$109

Cortado em pequenos cubos, creme arte, cebolinha e ovas de tobiko e molho de ostras.

Menu Kids

Acompanha arroz japonês e chips de batata-doce.

Frango | R\$32

Mignon | R\$42

Salmão | R\$46

Sobremesas

Brownie com Sorvete | R\$38

Coberto com calda de chocolate e farofa de leite ninho.

Panna Cotta | R\$32

Gelatina cremosa de leite, finalizada com compotas de frutas vermelhas ou frutas tropicais.

Petit Gâteau | R\$38

Petit gâteau com recheio cremoso, acompanha bola de sorvete.



ESPAÇO



IZAKAYA

B R A V A





Otoshi
Ebi Tempura

Domburi Salad

Mix de folhas, repolho roxo, cenoura e rabanete com molho da casa (shoyu, vinagre de arroz e azeite de oliva); finalizado com gergelim e proteína.

Proteínas

Salmão | R\$38

Atum | R\$44

Tofu | R\$34

Otoshi

Ebi Tempura | R\$49

Camarão rosa empanado no tempurá finalizado com maionese japonesa spicy e ovos.

Tori karaage | R\$36

Frango crocante ao estilo japonês, temperado com gengibre, alho, finalizado com molho teriyaki e cebola roxa. Acompanha tamagoyaki.

Takoyaki | R\$36

Bolinho tradicional japonês de polvo finalizado com maionese japonesa, tonkatsu e katsuobushi.

Gyu Katsu | R\$79

Mignon Wagyu crocante .

Katsu Sando 4 Un.

Sando Maguro | R\$69

Pão levemente tostado, atum selado, folhas de pepino, molho tonkatsu, finalizado com maionese japonesa.

Sando Mignon Wagyu | R\$89

Pão levemente tostado, Wagyu levemente selado, finalizado com maionese japonesa.

Sando Ebi | R\$49

Pão levemente tostado, camarão crocante com molho tonkatsu, finalizado com maionese japonesa.

Sando Suíno | R\$39

Pão levemente tostado, lombo suíno, finalizado com maionese japonesa e molho tonkatsu.

Baozi 2 Un.

Pão chinês, preparado no vapor, recheado com proteína da sua escolha e maionese japonesa.

Proteínas

Ebi furai | R\$38

Mignon de Wagyu | R\$59

Polvo | R\$52

Shiitake | R\$38

Robata 2 Un.

Espetinhos preparados na grelha temperados com molho teriyaki ou sal.

Yakitori | R\$18

Frango com abobrinha.

Shake | R\$25

Salmão com alho poró.

Guesso | R\$18

Tentáculo de lula.

Tako | R\$42

Polvo com aspargos assado.

Ebi | R\$32

Camarão com tomate cereja assado.

Denver de Wagyu | R\$69

Wagyu com cebola assada. Corte em tamanhos pequenos.

Kinoko | R\$18

Shimeji e shiitake.

Vegan | R\$18

Legumes do dia.



Okinawa Fizz

