sushiarte

BRAVA

# Bebidas

Maki-E



# Cocktails

## Autorais

### Okinawa Fizz | R$49
(Floral e refrescante)
Saquê Honjozo, licor de sabugueiro e suco de melancia clarificado.

### Maki-E | R$49
(Frutado e levemente adocicado)
Gin infusionado com morango, licor aperitivo, xarope simples e limão.

### Chochin | R$49
(Cítrico e refrescante)
Rum infusionado com cítricos, xarope simples, limão e ginger ale.

### Bonsai Sip | R$49
(Refrescante e aromático)
Whisky single malt, Paragon Vetiver, cordial de limão e kombu.

### Koko San | R$54
(Frutado e aveludado)
Shochu, xarope de coco e cachaça prata.

### Acqua Fuji | R$ 54
(Refrescante e leve)
London Dry Gin, licor de Shisso, vermute dry e Saquê Honjozo.



Old
Fashioned

# Clássicos

## Moscow Mule | R$49
(Refrescante e cítrico)
Vodka, limão, xarope simples e ginger ale.

## Aperol Spritz | R$54
(Adocicado e refrescante)
Aperol, espumante brut, água com gás e laranja.

## Cosmopolitan | R$54
(Cítrico e equilibrado)
Vodka, cranberry e limão.

## Fitzgerald | R$54
(Cítrico e levemente seco)
London Dry Gin, xarope simples, limão e bitter aromático.

## Negroni | R$54
(Intenso, adocicado e levemente amargo)
London Dry Gin, Campari e vermute tinto.

## Penicillin | R$59
(Intenso e refrescante)
Whisky blend scotch, turfa, gengibre, limão e mel.

## Whisky Sour | R$59
(Equilibrado e aveludado)
Whisky bourbon, xarope simples, limão e bitter aromático.

## Carajillo | R$59
(Adocicado e aveludado)
Licor 43 e café espresso.

## Old Fashioned | R$59
(Intenso, amadeirado e levemente adocicado)
Whisky bourbon, açúcar e bitter aromático.

## Sem Álcool

### Italian Spritz | R$25
(Adocicado e refrescante)
Aperitivo não alcoólico, ginger ale e laranja.

### Yuzu Sour | R$25
(Adocicado, cítrico e floral)
Aperitivo não alcoólico, purê de yuzu, limão e xarope simples.

### Matte Batido | R$25
(Cítrico e refrescante)
Erva mate torrada, limão e açúcar.

### Soda Maçã Verde | R$25
(Refrescante e frutado)
Água com gás (ou sem) e xarope de maçã verde.

### Soda Pink Lemonade | R$25
(Refrescante e frutado)
Água com gás (ou sem) e xarope de cranberry.

## Sushiarte Sakes

Japão

### Doses

**Futsushu** 150ml **R$50**
sob consulta

**Honjozo** 150ml **R$60**
sob consulta

**Junmai ginjo** 150ml **R$70**
sob consulta



# Sushiarte Sakes

Japão

## Garrafas

**Kyomaiko Namachozo** Garrafa 300ml **R$162**
(Fácil de beber, leve e refrescante)
Região: Kyoto, Japão.
Categoria: Honjozo, Namachozo.

**Hakushika Snow Beauty Nigori** Garrafa 300ml **R$210**
(Levemente doce, aromático e textura cremosa)
Região: Hyogo, Japão.
Categoria: Junmai, Nigori.

**Kikumasamune Kimoto Junmai** Garrafa 500ml **R$259**
(Intenso e aveludado. leve toque de alcaçuz)
Região: Kobe, Japão.
Categoria: Junmai, Kimoto.

**Hakushika Josen** Garrafa 720ml **R$299**
(Suave, leve e refrescante)
Região: Hyogo, Japão.
Categoria: Honjozo.

**Hakushika Yamadanishiki Amagaii** Garrafa 500ml **R$352**
(Delicado, suave e levemente adocicado)
Região: Hyogo, Japão.
Categoria: Junmai, Kimoto.

**Niida Shizenshu Kanatsurae Kimoto Junmai** Garrafa 720ml **R$599**
(Leve, seco e aroma fresco)
Região: Fukushima, Japão.
Categoria: Junmai, Kimoto.

**Kuromatsu Hakushika Chotokusen Junmai Dai Ginjo** Garrafa 720ml **R$910**
(Encorpado, sabor suave, refrescante com aroma frutado)
Região: Hyogo, Japão.
Categoria: Junmai, Daiginjo.

## Espumantes

 Brasil

### Quinta da Neve Brut Natural | R$264
Uvas: Chardonnay
Espumante frutado, aromático e fácil de beber. Notas de frutas, cremoso e refrescante

### Chandon Reserve Brut | R$274
Uvas: Chardonnay, Riesling itálico e Pinot Noir.
Espumante fresco, equilibrado, frutado e fácil de beber.
Notas de frutas cítricas e brancas, flores brancas e pão fresco.

### Cave Geisse Brut | R$290
Uvas: Chardonnay, Pinot Noir.
Paladar longo e aromas de frutas secas.

### Cave Geisse Rosé Brut | R$290
Uvas: Pinot Noir.
Aromas de frutas secas, damasco e amêndoa, acidez agradável e boa persistência.

## Champagnes

 França

### Perrier-Jouët Grand Brut | R$929
Uvas: Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay.
Delicado, vivaz e equilibrado. Apresenta aromas florais marcantes complementados por notas de pêssego, torrada e baunilha, com textura cremosa e excelente frescor em boca.

### Veuve Clicquot Brut | R$949
Uvas: Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay.
Força e maciez em equilíbrio, aromas de pêssego, ameixa, pera, baunilha e brioche e fresco em boca.

# Vinhos Brancos


Brasil

## Quinta da Neve Sauvignon Blanc | R$191
Uvas: Sauvignon Blanc.
Aromas de frutas brancas, como pêssego fresco e maçã verde. Frutas cítricas, maracujá e um leve toque vegetal. Em boca apresenta acidez marcante, intensa e persistente.

## Quinta da Neve Alvarinho | R$194
Uvas: Alvarinho.
Excelente frescor, acidez vibrante, persistente e muito equilibrado.


Argentina

## Tapiz Classic Torrontés | R$192
Uvas: Torrontés.
Perfumado e elegante. Destaca-se por suas notas florais, cítricas e a ótima persistência.


África do Sul

## Le Village Stellenbosch Chenin Blanc | R$259
Uvas: Chenin Blanc.
Chenin Blanc de vinhas plantadas em 1992. Muito complexo no nariz, com notas cítricas, de maçã verde, nectarina e aspargos, complementadas por marzipã e baunilha. Corpo médio e longo final.


França

## Orbiel Frères Chardonnay | R$189
Uvas: Chardonnay.
Notas de frutas cítricas, tropicais, e árvore em flor. Ótima acidez e corpo médio.

## Le Grand Noir Viognier | R$284
Uvas: Viognier.
De corpo médio e ótimo frescor, apresenta aromas de frutas de polpa branca, tropicais e notas de gengibre.

## Domaine L Chatelain Petit Chablis | R$589
Uvas: Chardonnay.
Corpo médio, acidez marcante e toques minerais. No nariz, nítidas notas de frutas cítricas, maçã verde e peras.

## Vinhos Brancos

 Itália

### Magnolia Pinot Grigio IGP | R$210
Uvas: Pinot Grigio.
Aromas cítricos e vivacidade natural da uva, com excelente equilíbrio e final limpo.

 Portugal

### Cartuxa Branco | R$359
Uvas: Antão Vaz, Arinto e Roupeiro.
Notas de frutos cítricos, flores. Na boca, é suave, com corpo, boa profundidade e harmonia.

### Pêra-Manca Branco | R$1090
Uvas: Antão Vaz e Arinto.
Apresenta um persistente aroma frutado e de baunilha. Na boca é seco, equilibrado, com excelente corpo e perfeita acidez.

## Vinhos Rosés

 França

### Le Grand Noir Rosé | R$199
Uvas: Grenache e Syrah.
Aroma de fruta vermelha madura, morango e framboesa. Boa acidez e com longo final.

 Itália

### Mediterrânico Rosé IGT Terre Siciliane | R$189
Uvas: Syrah e Nerello Mascalese.
Com notas florais e de fruta madura, entrega um excelente equilíbrio entre corpo e acidez.

# Vinhos Tintos


Argentina

## Tapiz Classic Pinot Noir | R$194
Uvas: Pinot Noir.
Notas de frutas vermelhas frescas, especiarias e baunilha. Tem bom corpo, é muito elegante.

## Tapiz Classic Malbec | R$194
Uvas: Malbec.
Possui elegância e complexidade, no nariz acentua notas de frutas vermelhas mais frescas, como cerejas, ameixas e morangos com doces notas de chocolate. Em boca, tem ótimo volume, com um final bastante longo e persistente.

## Tapiz Alta Collection | R$ 289
Uvas: Cabernet Sauvignon.
O vinho é intenso, com notas de frutas vermelhas, grafite e café. Encorpado, tem taninos firmes e muito finos.


Itália

## Magnolia Sangiovese Terre di Chieti IGP | R$199
Uvas: Sangiovese.
Uma versão muito interessante da Sangiovese, leve e gostosa, com breve passagem por madeira. O nariz é dominado por frutas vermelhas maduras mas frescas, como cerejas e morangos, junto a um toque floral e de ervas secas. Vivo, de corpo médio, ótima acidez e final de boca frutado.


Portugal

## Cartuxa Colheita Tinto | R$398
Uvas: Alicante Bouschet, Aragonez, Castelão e Trincadeira.
Aroma expressivo de frutas maduras (cereja, ameixa e framboesa) com toques de especiarias, tabaco e baunilha. Em boca, é de corpo médio, taninos sedosos e acidez equilibrada, finalizando com longa persistência de café e chocolate.

## Cervejas

**Corona | R$20**
**Heineken | R$20**
**Stella Artois Pure Gold** (sem glúten) **| R$20**

## Doses

### Gin
**Roku Gin | R$50**

### Rum
**Havana Club 3 anos | R$39**
**Havana Club 7 anos | R$49**

### Vodka
**Grey Goose | R$48**
**Haku Vodka | R$52**

### Licor
**Jägermeister | R$44**
**Licor 43 | R$49**

### Whisky
**JW Black Label | R$49**
**Chivas 12 anos | R$49**
**Bourbon | R$54** sob consulta
**The Chita Single Grain** Japonês **| R$129**
**Hibiki** Japonês **| R$159**

## Doses

### Tequila

**Tequila Espolòn Blanco | R$49**
**Tequila Don Julio | R$59**

## Soft Drinks

**Água com ou sem gás | R$8**

**Refrigerantes | R$12**

**Energético (Red Bull) | R$20**

**Sucos orgânicos Safri | R$25** Sabores sob consulta

**Água San Pellegrino | R$30**

**Água Acqua Panna | R$30**

sushi arte

BRAVA

sushiartebrava