



MENU DO RODÍZIO GOLDEN + ESPECIAIS DO CHEF



ENTRADAS
SUNOMONO
SUNOMONO ESPECIAL
CEVICHE
NEGUI
POKE
SHITAKE
SHIMEJI
MISSOSHIRO
GYOSA DE FRANGO
CASQUINHA DE SIRI
PEIXE EMPANADO
ESPETINHO DE LULA
BOLINHO DE CARNE
SECA
SIRI BALL
PASTEL DE SIRI THAY
PASTEL DE CAMARÃO
C/ PALMITO

PRATOS QUENTES
CARNE COM BATATA
CARNE COM CEBOLA
TEMPURA: LEGUMES,
P. BRANCO, CAMARÃO,
CEBOLA E LULA
MEDALHÃO DE SALMÃO
FRANGO CRISP
RISOTO DE CAMARÃO
LULA EMPANADA
BATATA FRITA

YAKISOBA
LEGUMES, FRANGO,
CARNE,
CAMARÃO ALHO & ÓLEO,
CAMARÃO
MISTO
FRUTOS DO MAR

CARPACCIOS
CARPACCIO DE
SALMÃO
CARPACCIO P.
BRANCO
CARPACCIO ATUM
CARPACCIO DO CHEF

HARUMAKI
LEGUMES,
FRANGO C/ CATUPIRY,
CAMARÃO C/
CATUPIRY
SALMÃO C/ HORTELÃ
QUEIJO E PRESUNTO

SASHIMI
SALMÃO, ATUM, PEIXE
BRANCO, KANI,
P. BRANCO C/ LIMÃO,
ATUM GRELHADO C/
GERGELIM E TERIYAKI
SALMÃO BRULÉE C/
GELEÍIA DE PIMENTA
SALMÃO MAÇARICADO
ATUM MAÇARICADO
HADOCK
SALMÃO GRELHADO
ATUM GRELHADO
SALMÃO AO PONZU
ATUM C/ ALHO
TORRADO

SUSHI (CARROZ C/
PEIXE)
SALMÃO, ATUM,
PEIXE BRANCO, KANI,
SKIN
SALMÃO C/
ALCAPARRAS
ABURI DE P. BRANCO
C/ PARMESÃO
HADOCK

GUNKAN
SALMÃO CRISPY
JOV EBI
JOV PIMENTA
JOV MARACUJÁ
JOV ROLL
JOV EBI GOURMET
JOV CEVICHE DE
CAMARÃO
PIRULITO DE SALMÃO
TARTAR DE SALMÃO

ROLLS
CALIFÓRNIA
SALMÃO SKIN
SALMÃO LEMON
TEKKA MAKI
KAPPA MAKI
EBI SUPER
EBI ROLL
FILADÉLFIA ROLL
HADOCK ROLL
EBI GOLDEN
TUNA SUN
URAMAKI DE
SALMÃO
URAMAKI C/
TOMATE SECO
FILADÉLFIA C/
BIQUINHO
URAMAKI VEGANO
FISH TEM
SPICY TUNA TOBIKO
ATUM C/ MAIONESE
DE COENTRO

HOT ROLLS
HOT FILADELFIA
EBI HOT
EBI HOT GOURMET
HOT TARTAR
HARU HOT

TEMAKI
FILADELFIA, ATUM,
SALMÃO, SKIN,
SALMÃO CRISPY,
CALIFÓRNIA,
CAMARÃO, COGUMELO
FULL HOT

SOBREMESA
TRIO BANANA ROLL
ROLINHO ROMEU E
JULIETA, CHOCOLATE
DOCE DE LEITE
C/ COCO
SORVETE (1 POR
RODÍZIO)

TENHA UM CONSUMO CONSCIENTE, PRATOS SERVIDOS À
VONTADE, EXCETO ESPECIAIS DO CHEF

CONSUMO CONSCIENTE

Fartura é bom, mas é importante sermos responsáveis. Aqui, valorizamos o consumo consciente dos alimentos. Apreciar cada prato servido, com pausas para uma boa conversa, curtir a refeição é nossa proposta, por isso, levamos aos poucos as peças do sushibar à mesa... Queremos oferecer uma experiência de bons momentos, comida japonesa de qualidade, valorizando os ingredientes e o método de preparo artesanal, por isso todos os pedidos são feitos na hora. Mas para que isso seja possível contamos com a parceria de cada cliente ao pedir apenas o que for consumir. Tenha um consumo consciente, o desperdício pode ser evitado, o rodízio precisa ser sustentável para ser viável. Não ao desperdício e sim a boa mesa e a culinária japonesa !

