



ENTRADAS

SUNOMONO	20.00	SUNOMONO ESPECIAL	25.00
Saladinha de pepino agri-doce com kani e gergelim		Salmão e kani	
MISSOSHIRO	18.00	HARUMAKI	15.00
Sopa de pasta de soja com tofu e cebolinha		Rolinho primavera legumes(2)	
CEVICHE	30.00	HARUMAKI FRANGO	18.00
Peixe branco, leite de coco cebola roxa, manga c/ nachos		Frango com catupiry (2)	
NEGUI	30.00	HARUMAKI EBI	20.00
Cubinhos de salmão, peixe branco e atum com cebolinha e gergelim		Camarão com catupiry (2)	
GYOSA	21.00	SHITAKE	38,00
Pastelzinho de frango (4)		Cogumelo fatiado na manteiga, saquê e shoyu	
CAMARÃO EMPANADO	36.00	SHIMEJI	38,00
8 crocantes camarões com agri-doce.		Cogumelo pequeno na manteiga, saquê e shoyu	
CASQUINHA DE SIRI	18.00	BATATA FRITA	35,00
LULA EMPANADA	42,00		
Lula em anel empanada			
ROBATA DE LULA	32,00		
2 espetinhos de lula com teriyaki			

TEMPURA

Empanados

PEIXE BRANCO	46.00	CAMARÃO	58.00
LEGUMES	40.00	LULA	55.00





CARPACCIO à moda japonesa

SALMÃO TRUFADO 48.00

Salmão, azeite trufado e raspas de limão

AO MOLHO DO CHEF 46.00

Salmão ou p.branco ao molho teriyaki especial e gergelim

SALMÃO TRUFADO MAÇARICADO 48.00

GUNKAN / 6 PEÇAS

SALMÃO CRISPY 26.00

Salmão, cream cheese, crisp(y de alho poró e teriyaki (s/ arroz)

JOV EBI 26.00

Salmão maçaricado, cream cheese e camarão

JOV PIMENTA 26.00

Salmão, cream cheese e geléia de pimenta agri-doce

JOV ATUM PIMENTA 25.00

Atum, cream cheese e pimenta biquinho

SALMÃO GRILL 27.00

Salmão, catupiry e tartar de salmão maçaricado

JOV HADDOCK 26.00

Haddock maçaricado, cream cheese, salmão, kani e geléia de pimenta

JOV MARACUJÁ 26.00

Salmão, cream cheese, geléia de maracujá e crocante de harumaki

JOV NACHOS 26.00

Salmão, cream cheese, nachos mexicano

JOV ROLL 26.00

Salmão, cream cheese, cebolinha

PIRULITO DE SALMÃO 26.00

Salmão, cream cheese, gergelim e crispy de alho poró

SUSHI /DUPLAS

SALMÃO 10.00

CAMARÃO 10.00

SUSHI AKIRA 10.00

Salmão maçaricado, cream cheese e ovas

ABURI DE PEIXE 10.00

Peixe branco maçaricado e parmesão

ATUM 8.00

PEIXE BRANCO 8.00

KANI 8.00

SALMÃO C/ 12.00

ALCAPARRAS

Salmão maçaricado alcaparras e pimenta biquinho

SALMÃO TRUFADO 14.00

Salmão maçaricado, azeite trufado e raspas de limão





SASHIMI / 5 PEÇAS

SALMÃO	22.00	PREGO DEFUMADO	21.00
PEIXE BRANCO	20.00	ATUM	21.00
ATUM	19.00	MAÇARICADO	
KANI	14.00	SALMÃO	24.00
SALMÃO BRULÉE C/	25.00	MAÇARICADO	
SWEET CHILLI		ATUM GRELHADO	21.00
SASHIMI MIX (15)	45.00	C/ GERGELIM	
5 salmão, 5 atum e 5 peixe branco			

ROLLS - MAKIMONOS /8 PEÇAS

FILADÉLFIA ROLL	23.00	FILADÉLFIA LIGHT	28.00
Salmão, cream cheese e cebolinha		Salmão, kani e cream cheese enrolado em tira de pepino, sem arroz	
SALMÃO LEMON	23.00	SALMÃO SKIN	18.00
Salmão, cream cheese e raspas de limão, sem nori		Skin com teriyaki	
SKIN DO CHEF	20.00	CALIFÓRNIA	18.00
Skin com cream cheese envolto a salmão maçaricado		Kani, pepino e manga com gergelim	
KANI CROCANTE	26.00	EBI SUPER	28.00
Salmão, kani e cream cheese enrolado em alga nori crocante, sem arroz		Camarão, alho frito e molho teriyaki	
EBI ROLL	26.00	TEKKA MAKI	22.00
Camarão, cream cheese e cebolinha		Atum e cebolinha	
ESPECIAL DO CHEF	26.00	ATUM SPICY TOBIKO	28.00
Especial do dia		Uramaki de Atum, togarashi e ovas de tobiko	



HOT ROLLS / 10 PEÇAS

HOT ESPECIAL 35.00

Salmão, cream cheese, sem arroz

HOT TARTAR 30.00

Filadélfia empanado no Panko, tartar de salmão e cebolinha

HOT FILADÉLFIA 30.00

Salmão, cream cheese, cebolinha

HARU HOT 32.00

Salmão, kani, cream cheese em massa de harumaki

HOT SUPREME 34.00

Atum, cream cheese, gergelim e geleia de pimenta. S/ arroz

HOT GOURMET 36.00

Filadélfia empanado no panko, tartar de salmão, ovas e azeite trufado

EBI HOT 30.00

Camarão, cream cheese, cebolinha

EBI HOT GOURMET 36.00

Filadelfia empanado na panko com camarão e creme de teriyaki

HOT SHIMEJI 36.00

shimeji e cebolinha

HARU HOT EBI 34.00

Salmão, camarão, cream cheese em massa de harumaki

TEMAKI

FULL HOT 26.00

Temaki hot (todo empanado)

FILADÉLFIA 23.00

Salmão, cream cheese, cebolinha

SALMÃO CRISPY 23.00

Salmão, cream cheese e crispy de alho poró

EBI 25.00

Camarão, cream cheese, e gergelim

SALMÃO 23.00

Salmão, cebolinha, gergelim

SALMÃO FIT 30.00

Salmão, cream cheese, cebolinha, sem arroz

ATUM 20.00

Atum, cebolinha, gergelim





COMBINADOS

SUPER SALMÃO (26) 86.00

4 sashimi, 4 sushi, 10 hot
filadélfia, 4 skin roll, 4
filadélfia .

NINJA (20) 45.00

Sashimi: 3 atum e 3 salmão/
Sushi: 2 salmão, 2 atum
Rolls: 4 filadélfia, 4 skin do
chef, 2 salmão lemon

SALMÃO GOURMET (38) 122.00

10 Sashimis: 5 salmão , 5
salmão maçaricado; 5
Sushis: 2 salmão, 3 salmão
maçaricado ;Rolls: 10 hot
gourmet , 4 jou maracujá , 4
salmão crispy , 5 salmão
lemon

MEGA SALMÃO (40) 120.00

10 sashimi, 6 sushi, 6
salmão crispy, 10 hot
filadélfia, 8 filadelfia

COMBINADO INVENTADO 3,30 A PEÇA

Crie o seu! A partir de 16
peças. Sushi,sashimi e rolls

FIT (22) sem arroz 65.00

3 sashimi de salmão, 3
sashimi de atum, 3 sashimi
p.branco, 5 salmão crispy,
8 filadélfia light

SAKURA (60) 160.00

Sashimi: 6 atum e 6 salmão, 6
salmão maçaricado com azeite
trufado e flor de sal / Sushi: 2
salmão, 2 atum, 2 sushi Akira, 2
salmão com alcaparras, 2 aburi
de peixe branco/ Rolls: 10 hot
gourmet, 10 haru hot, 4 jou
ebi, 4 salmão cripy, 4 skin do
chef

SAMURAI (40) 110.00

Sashimi: 5 atum e 5 salmão,
4 salmão maçaricado
Sushi: 2 salmão, 2 atum, 2
sushi Akira, 2 salmão
maçaricado/ Rolls: 10 hot
tartar, 4 salmão crispy , 4 ebi
super

ESPECIAL DO CHEF (30) 88.00

Criações diárias de nossos
sushimans

YAKISOBA

CARNE	40.00	SHITAKE	52.00
FRANGO	36.00	LEGUMES	35.00
CAMARÃO ALHO & ÓLEO	52.00	CAMARÃO	52.00





PRATOS QUENTES

CARNE C/ BATATA 48.00

Carne fatiada e batatas fritas
ao molho de gengibre e shoyu .
Acompanha Yakimeshi

CARNE C/ CEBOLA 45.00

Carne fatiada e cebola ao
molho shoyu . Acompanha
Yakimeshi

FRANGO CRISPY 38.00

Frango empanado crocante
acompanha Yakimeshi e molho
agridoce

TEPPAN YAKI 56.00

Salmão grelhado c/ yakisoba
legumes

PRATO INFANTIL

PICADINHO ORIENTAL 29.00

Tirinhas de carne, arroz
colorido e batatas fritas

FRANGO CRISPY JR 28.00

Frango empanado crocante
com batata frita

SOBREMESA

HARUMAKI DOCE 14.00

2 unidades cada

Romeu e Julieta, chocolate,
doce de leite com coco

TRIO BANANA 14.00

3 fatias de banana
empanada com cobertura
de doce de leite, beijinho
e brigadeiro

BRIGADEIRO DE MORANGO 18.00

Brigadeiro gourmet (4)
com morango fresco

SUNDAE 18.00

Sorvete de creme com
calda de chocolate ou
morango e amendoim
picado

TEMPURA DE SORVETE 26.00

Sorvete empanado em massa
crocante e frito com calda de
laranja ou chocolate

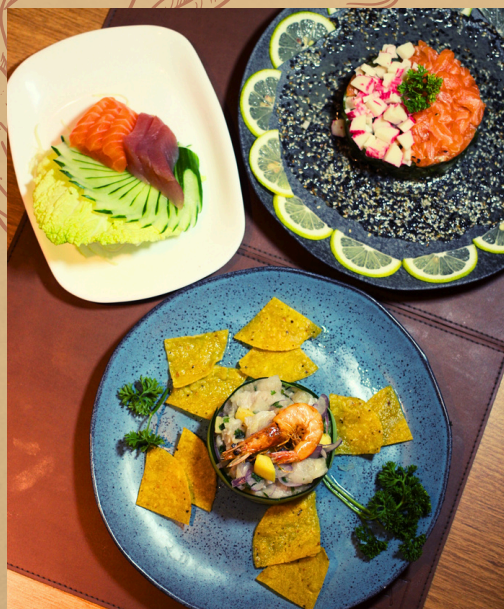
HOT DOCE (8) 28.00

Banana, morango e creme
de avelã
Chocolate branco c/ cereja
Chocolate c/ creme de
avelã e confeitos de
chocolate

COOKIE RECHEADO 25.00

cookie de red velvet com doce
de leite e sorvete de creme





RODÍZIO Especial do Chef

RODÍZIO GOLDEN

Todos os dias

110,00

RODÍZIO INFANTIL

CRIANÇAS DE 5 A 10 ANOS

55,90

COMBO GOLDEN P/ 2

Personalize o seu combo na comanda do rodízio golden.

Escolha:

179,90

- 3 ENTRADAS
- 60 PEÇAS
- 2 SOBREMESAS C/ 2 BOLAS DE SORVETE

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, e para que isso seja possível contamos com a parceria de cada cliente, pedindo apenas o que for consumir. Tenha um consumo consciente, o desperdício pode ser evitado, o rodízio precisa ser sustentável para ser possível. Não ao desperdício e sim a boa mesa e a culinária japonesa !



BEBIDAS

ÁGUA MINERAL	7,90	ÁGUA MINERAL C/ GÁS	7,90
REFRIGERANTE	9,50	ÁGUA TÔNICA	9,50
MATE	9,00	SHOT DE LIMÃO	4,90
H2O/CITRUS	10,00	ICE TEA	9,50
SUCO DE LARANJA	13,90	SUCO DEL VALLE	9,50
ABACAXI C/ HORTELÃ	13,90	LIMONADA	13,90
		SUCO COREANO	25,90

CERVEJAS

HEINEKEN	15,00	STELLA ARTOIS	13,00
BUDWEISER	13,00		

CAIPIFRUTAS

consulte sabores

CAIPIRINHA	26,00	CAIPISAKE	30,00
CAIPIVODKA	32,00	CAIPIVODKA ABSOLUT	34,00

DRINKS

CLERICOT	29,00	JARRA DE CLERICOT	84,00
Vinho branco, soda e frutas		GIN TÔNICA	28,00
SEX ON THE BEACH	28,00	GIN TÔNICA TANQUERAY	36,00
Vodka, suco de laranja e grenadine			
MOSCOW MULE	29,00	LAGOA AZUL	29,00
Vodka, suco de limão e espuma de gengibre		Vodka, soda, curaço blue e limão	
PINA COLADA	29,00	RED GIN	36,00
Vodka, leite de coco, suco de abacaxi, leite condensado		Gin, grenadine e morango	
DRINK DO DIA	36,00		
Consulte o garçom sobre a opção disponível			





DOSES

SAKÊ	24.00	VODKA ABSOLUT	30.00
GARRAFA DE SAKE	80.00	WHISKY BLACK LABEL	36.00
GIN TANQUERAY	30.00	WHISKY RED LABEL	26.00

VINHOS

COSTA VERA SAUVIGNON BLANC Chile - vinho branco	64.00	CASILLERO DEL DIABLO Chile - vinho branco	110.00
PORCA DE MURÇA Portugal - vinho branco	110.00	DÃO Portugal - vinho tinto	80.00
COSTA VERA CABERNET SAUVIGNON Chile - vinho tinto	64.00	SANTA HELENA CABERNET SAUVIGNON Chile - vinho tinto	80.00
VUEVE NOIRE Champagne Rosê- França	99,00	TAÇA DE VINHO SUAVE	24.00
		TAÇA DE ESPUMANTE	28.00

FORMAS DE PAGAMENTO

DINHEIRO , PIX
CARTÃO DE CRÉDITO: VISA, MATECARD E AMEX
DÉBITO: VISA, MASTER
VALE REFEIÇÃO (SUJEITO A DISPONIBILIDADE - CONSULTE
ANTES): PLUXEE, VR, ALELO , BEN VISA VALE, TR

CONTATO

TELEFONE: 3759-9428

WHATSAPP: 3759-9428

Exclusivo para delivery

FUNCIONAMENTO:

Domingo a quinta: 18h às 23h

Sexta e sábado: 18h às 23:30h

www.akirasushibar.com.br

