



SUMPTUORI

ES	_____	p.1
EN	_____	p.12
FR	_____	p.23
DE	_____	p. 34
RU	_____	p. 45
PT	_____	p. 56

ES



SUMPTUORI

UN MENÚ FUSIÓN, DIFERENTE
Y CONTEMPORÁNEO BASADO
EN COSTUMBRES JAPONESAS.
FUSIONANDO SABORES SIN DEJAR
ATRÁS LA TRADICIÓN NIPONA.

MENÚ

• ENTRADAS •



EDAMAMES

Frijol de soja salteada con ajo, jengibre, cebolla y limón

GYOZAS DE RES

Empanadillas japonesas con salsa de tomate y anís estrellado

TEMPURA DE VERDURAS

Verdura frita en tempura con mayonesa de teriyaki

TARTAR DE SALMÓN CON HUEVO ESTRELLADO

Dados de salmón y huevo estrellado



Platillo vegetariano

• ENSALADAS •

SUNOMONO

Pulpo laminado y marinado en una salsa de soja dulce con fideos de arroz, wakame y pepino

ENSALADA TOFU

Mezcla de lechugas frescas, tomates cherry, tofu frito, aderezado con vinagreta de soja y ajo

• ARROCES •



GOHAN

Arroz japonés al vapor

ARROZ FRITO

Arroz frito con huevo
y vegetales



Platillo vegetariano



Platillo libre de gluten

• SOPAS •

MISO

Fondo dashi, pasta miso y guarnición de tofu, wakame y cebollín

SHOYU RAMEN

Caldo de ramen con guarnición de tofu, wakame, cebolleta y huevo

• WOK •

YAKI UDON VEGETARIANO

Fideos udon con verduras salteadas, soja y aceite de sésamo

YAKISOBA DE POLLO

Fideos de trigo, pollo y vegetales salteados

• PLATOS FUERTES •

SUPREMA DE POLLO GLASEADA EN SALSA TERIYAKI

Pechuga de pollo a la parrilla en salsa de mantequilla teriyaki, con crunch de arroz y verduras salteadas

ATÚN A LA PARRILLA CON MOSTAZA Y MISO

Atún a la parrilla con salsa dulce de miso y mostaza acompañado de cilantro, chile, limón y sal

OISHI SALMÓN

Salmón en salsa de yogur al curry, suave de patata y esencia de ajonjolí

FILETE DE RES AL SAKE

Filete de res en BBQ genkai, duxel de shitake y verduras al mirin

 Platillo libre de gluten

SUSHI BAR

• HOSOMAKI •

KAPPA MAKI DE PEPINO
SAKE MAKI DE SALMÓN
TEKKA MAKI DE ATÚN

• URAMAKI •

CALIFORNIA ROLL

Rollo de surimi, pepino, aguacate, queso crema con semillas de ajonjolí tostado

DRAGON ROLL

Rollo de camarón empanizado, aguacate y sriracha con topping de aguacate y mayonesa picante

SPICY TUNA ROLL

Rollo de atún y aguacate con topping de atún, mayonesa, sriracha y shichimi togarashi

• TEMAKI •

TEMAKI DE SALMÓN MARINADO
Cono de alga nori y arroz con salmón
marinado, aguacate y cebolleta

• SASHIMIS •

 SALMÓN  ATÚN

• NIGIRIS •

 CAMARÓN  ROBALO

 Platillo libre de gluten

TEPPANYAKI

• ENTRADAS •



EDAMAMES

Frijoles de soja asados con jengibre

GYOZAS DE RES

Empanadillas japonesas con salsa de tomate y anís estrellado

• SOPAS •

SHOYU RAMEN

Sopa de pollo y carne de cerdo molida con menta y cilantro, acompañada de crocante de cerdo



MISO

Fondo dashi, pasta miso y guarnición de tofu, wakame y cebollín



Platillo vegetariano

ES

• ARROCES •



GOHAN

Arroz japonés al vapor

ARROZ FRITO

Arroz frito con huevo, vegetales y soja

• TEPPANYAKIS •

RES

POLLO

CAMARÓN



Platillo libre de gluten

POSTRES

HELADO TEMPURA

Helado de vainilla en pasta tempura

SAKE BOMB DE CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate al sake, salsa de chocolate 5 especias y helado de matcha

PASTEL CHIZU

Pastel de queso y chocolate blanco estilo japonés

CAMELADO DE CAFÉ

Gelatina de café, crema de café, frutos rojos y helado de lychee

ROLLO FRITO DE PLÁTANO

Spring roll relleno de plátano y canela en crema de vainilla

 Platillo libre de gluten

EN



SUMPTUORI

A DIFFERENT AND CONTEMPORARY
FUSION MENU, INSPIRED
BY JAPANESE CULTURE.
A MIX OF FLAVORS ROOTED
IN JAPANESE TRADITION.

MENU

• STARTERS •



EDAMAMES

Soybeans sauteed with garlic,
ginger, onion, lemon
and schichimi togarashi

BEEF GYOZAS

Japanese dumplings with
tomato sauce and star anise

VEGETABLE TEMPURA

Fried vegetables in tempura
with teriyaki mayonnaise

SALMON TARTARE

WITH SCRAMBLED EGG

Marinated salmon cubes
with french fries and scrambled egg



Vegetarian dish

• SALADS •

SUNOMONO

Octopus strips marinated in sweet soy sauce with rice noodles, wakame seaweed, and cucumber



TOFU SALAD

Mix of fresh greens, cherry tomatoes, fried tofu, dressed with soy and garlic vinaigrette



Vegetarian dish

• RICE DISHES •

  **GOHAN**
Japanese steamed rice

FRIED RICE
Egg-fried rice with
vegetables and soy sauce

 Vegetarian dish  Gluten-free dish

• SOUPS •

MISO

Dashi broth, miso paste,
with tofu, wakame seaweed,
and scallions

SHOYU RAMEN

Ramen broth with cabbage,
pork belly, tofu, wakame,
spring onion and egg, garnished
with mirin and soy

• WOK •

VEGETARIAN YAKI UDON

Udon noodles with sautéed vegetables,
soy and sesame oil

CHICKEN YAKISOBA

Noodles with chicken and vegetables

• MAIN DISHES •

CHICKEN SUPREME IN A TERIYAKI SAUCE GLAZE

Grilled chicken breast in teriyaki
butter sauce, with crispy rice
and sautéed vegetables

GRILLED TUNA WITH MUSTARD AND MISO

Grilled tuna with a sweet miso
and mustard sauce served with
cilantro, chili pepper, lemon and salt

OISHI SALMON

Salmon with its skin in a yogurt
curry sauce, potato and sesame essence



SAKE BEEF STEAK

Grilled beef steak marinated in sake
on a Genkai BBQ, shiitake duxelle
and vegetables in mirin



Gluten-free dish

SUSHI BAR

• HOSOMAKI •

CUCUMBER KAPPA MAKI
SALMON SAKE MAKI
TUNA TEKKA MAKI

• URAMAKI •

CALIFORNIA ROLL
Surimi, cucumber, avocado, cream cheese
with toasted sesame seeds

DRAGON ROLL
Breaded shrimp, avocado and Sriracha
sauce with an avocado and spicy
mayonnaise topping

SPICY TUNA ROLL
Tuna and avocado topped with tuna,
mayonnaise, Sriracha sauce
and schichimi togarashi

• TEMAKI •

MARINATED SALMON TEMAKI

A cone containing nori seaweed and rice with marinated salmon, avocado, spring onion and quail egg

• SASHIMIS •

 SALMON  TUNA

• NIGIRIS •

 SHRIMP  SEA BASS

 Gluten-free dish

TEPPANYAKI

• STARTERS •

EDAMAMES

Soybeans sauteed with garlic, ginger, onion, lemon and schichimi togarashi

BEEF GYOZAS

Japanese dumplings
with tomato sauce and star anise

• SOUPS •

SHOYU RAMEN

Chicken and ground pork soup
with mint and coriander,
accompanied by crispy pork

MISO

Dashi broth, miso paste, with tofu,
wakame seaweed and scallions

 Vegetarian dish

• RICE DISHES •



GOHAN

Japanese steamed rice

FRIED RICE

Egg-fried rice with vegetables
and soy sauce

• TEPPANYAKIS •

BEEF

CHICKEN

SHRIMP



Gluten-free dish

DESSERTS

TEMPURA ICE CREAM

Tempura vanilla ice cream

CHOCOLATE SAK BOMB

Chocolate cake with sake, 5-spice chocolate sauce and matcha ice cream

CHIZU CAKE

Japanese style
white chocolate cheesecake

CAMELADO DE CAFÉ

Coffee gelatin, coffee cream,
red berries and lychee ice cream

FRIED BANANA ROLL

Spring roll filled with banana
and cinnamon in vanilla cream

FR



SUMPTUORI

UN MENU FUSION, DIFFÉRENT
ET CONTEMPORAIN, INSPIRÉ
DES COUTUMES JAPONAISES.
IL FUSIONNE LES SAVEURS SANS
OUBLIER LA TRADITION NIPPONNE.

MENU

• ENTRÉES •

EDAMAMES

Fèves de soja grillées,
aromatisées au gingembre
et schichimi togarashi

GYOZAS DE BŒUF

Raviolis japonais
accompagnés de sauce tomate
et d'anis étoilé

TEMPURA AUX LÉGUMES

Légumes frits à la tempura
avec mayonnaise teriyaki

TARTARE DE SAUMON

À L'ŒUF FRIT

Cubes de saumon marinés avec
pommes de terre frites et oeuf frit

 Assiette végétarienne

• SALADES •

SUNOMONO

Émincé de poulpe, mariné dans une sauce soja sucrée avec des nouilles de riz, du wakame et du concombre



SALADE DE TOFU

Mélange de laitue fraîche, tomates cerises, tofu frit, assaisonnée de vinaigrette au soja et à l'ail



Assiette végétarienne

• RIZ •



GOHAN

Riz japonais cuit à la vapeur

RIZ FRIT

Riz frit avec de l'œuf,
des légumes et du soja



Assiette végétarienne



Assiette sans gluten

• SOUPES •

MISO

Bouillon dashi, pâte miso
et garniture de tofu,
wakame et ciboulette

SHOYU RAMEN

Bouillon de ramen avec morceaux
de coles pork belly, tofu, wakame,
ciboule et oeuf garni de mirin et soja

• WOK •

YAKI UDON VÉGÉTARIEN

Nouilles aux légumes sautés,
au soja et à l'huile de sésame

YAKISOBA AU POULET

Nouilles de blé,
poulet et légumes sautés

• PLATS PRINCIPAUX •

SUPRÊME DE POULET GLAÇÉ À LA SAUCE TERIYAKI

Blanc de poulet grillé avec sauce au beurre teriyaki, riz croustillant et légumes sautés

THON GRILLÉ AVEC MOUTARDE ET MISO

Thon grillé avec sauce miso sucrée et moutarde, servi avec coriandre, chili, citron et sel

SAUMON OISHI

Saumon dans sa peau croustillante, avec sauce au yaourt au curry dans des essences de sésame

FILETS DE BOEUF AU SAKÉ

Filet de boeuf au saké grillé Servi avec une sauce barbecue genkai, une duxelles de shiitaké et des légumes au mirin

SUSHI BAR

• HOSOMAKI •

KAPPA MAKI AU CONCOMBRE
SAKE MAKI AU SAUMON
TEKKA MAKI AU THON

• URAMAKI •

CALIFORNIA ROLL
Roulé de surimi, concombre, avocat, fromage
frais avec graines de sésame grillées

DRAGON ROLL
Roulé de crevettes panées, avocat
et sriracha avec garniture d'avocat
et mayonnaise épicée

SPICY TUNA ROLL
Roulé au thon et à l'avocat avec garniture
au thon, mayonnaise, sriracha
et schichimi togarashi

• TEMAKI •

TEMAKI AU SAUMON MARINÉ
Cône d'algues nori et riz avec saumon
mariné, avocat, ciboule et oeuf de caille

• SASHIMIS •

 SAUMON  THON

• NIGIRIS •

 CREVETTE  LOUP DE MER

 Assiette sans gluten

TEPPANYAKI

• ENTRÉES •



EDAMAMES

Fèves de soja grillées, aromatisées au gingembre et schichimi togarashi

GYOZAS DE BŒUF

Raviolis japonais accompagnés de sauce tomate et d'anis étoilé

• SOUPES •

SHOYU RAMEN

Bouillon de ramen avec morceaux de coles pork belly, tofu, wakame, ciboule et oeuf garni de mirin et soja



MISO

Bouillon dashi, pâte miso et garniture de tofu, wakame et ciboulette



Assiette végétarienne

• RIZ •



GOHAN

Riz japonais cuit à la vapeur

RIZ FRIT

Riz frit avec de l'œuf,
des légumes et du soja

• TEPPANYAKIS •

BOEUF

BOEUF

CREVETTE



Assiette sans gluten

DESSERTS

CRÈME GLACÉE TEMPURA

Crème glacée à la vanille
dans une pâte à Tempura

SAKÉ BOMB AU CHOCOLAT

Gâteau moelleux au chocolat et au saké.
Avec sauce au chocolat 5 épices
et crème glacée au Matcha

GÂTEAU CHIZU

Cheesecake et chocolat blanc
façon japonaise

CAMELADO DE CAFÉ

Gelée de café baignée dans une
crème de café, accompagnée de fruits
rouges et de crème glacée au vanille

ROULEAU FRIT DE BANANE

Rouleau fourré à la banane et à la
cannelle dans une crème à la vanille



Assiette sans gluten

DE



SUMPTUORI

DIE ETWAS ANDERE FUSIONSKÜCHE,
MODERN UND INSPIRIERT VON
JAPANISCHEN BRÄUCHEN. SIE VEREINT
AROMEN, OHNE DABEI DIE JAPANISCHE
TRADITION AUS DEN AUGEN ZU VERLIEREN.

MENU

• VORSPEISEN •



WÜRZIGE EDAMAME

Sautierte Sojabohnen mit Kimchi-Sauce

GYŌZAS

MIT RINDFLEISCH

Japanische Teigtaschen mit
Tomatensauce und Sternanis

GEMÜSE-TEMPURA

In Tempura frittiertes Gemüse
mit Teriyaki-Mayonnaise

LACHS-TATAR MIT SPIEGELEI

Marinierte Lachswürfel
mit Spiegelei



Vegetarisches gericht

• SALATE •

SUNOMONO

Krake in feinen Scheiben,
mariniert mit süßer Sojasauce
mit Reisnudeln, Wakame-Algen
und Gurke

TOFU-SALAT

Mischung aus frischen Blattsalaten,
Cherry-Tomaten, frittiertem Tofu,
angerichtet mit
Soja-Knoblauch-Vinaigrette

• REISGERICHTE •

  GOHAN

Im Dampf gegarter japanischer Reis

FRITTIERTER REIS

Frittierter Reis mit Ei,
Gemüse und Soja

• SUPPEN •

MISO

Dashi Fischsud, Miso-Nudeln und Tofu, Wakame und Schnittlauch als Beilage

SHOYU RAMEN

Ramen-Brühe mit Schweinebauch, Tofu, Wakame, Lauchzwiebeln und Ei, gewürzt mit Mirin und Soja

• WOKGERICHTE •

VEGETARISCHE YAKI UDON

Udon-Nudeln mit sautiertem Gemüse, Soja und Sesamöl

YAKISOBA MIT HÄHNCHENFLEISCH

Udon-Nudeln mit sautiertem Gemüse, Soja und Sesamöl

• HAUPTGERICHTE •

GLASIERTES HÄHNCHEN

SUPRÊMEIN TERIYAKI-SAUCE

Hähnchenbrust vom Grill mit Teriyaki-Butter, knusprigem Reis und Sautiertes Gemüse

THUNFISCH VOM GRILL

MIT SENF UNDMISO

Thunfisch vom Grill mit süßer Miso-Sauce und Senf, serviert mit Koriander, Chili, Zitrone und Salz

LACHS OISHI

Knuspriger Lachs mit Joghurt-Curry-Soße, Kartoffeln und Sesam-Essenzen

RINDSFILET AN SAKE

Rinderfilet an Sake vom Grill.

Serviert mit BBQ Genkai, Shiitake-Duxelles und Gemüse an Mirin



Vegetarisches gericht



Glutenfreies Gericht

SUSHI BAR

• HOSOMAKI •

KAPPA-MAKI MIT GURKEN
SAKE-MAKI MIT LACHS
TEKKA-MAKI MIT THUNFISCH

• URAMAKI •

CALIFORNIA ROLL
Surimi-Rolle mit Gurke, Avocado und
Rahmkäse mit geröstetem Sesam

DRAGON ROLL
Panierte Garnelen-Rolle mit Avocado,
Sriracha und Topping aus Avocado
und scharfer Mayonnaise

SPICY TUNA ROLL
Thunfisch-Rolle mit Avocado
und Topping aus Thunfisch,
Sriracha und Shichimi togarashi

• TEMAKI •

TE-MAKI MIT MARINIERTEM LACHS

Kegel aus Nori-Algen und Reis
mit mariniertem Lachs, Avocado,
Lauchzwiebeln und Wachtelei

• SASHIMIS •

 LACHS  THUNFISCH

• NIGIRIS •

 GARNELE  BASS

 Glutenfreies Gericht

TEPPANYAKI

• VORSPEISEN •



WÜRZIGE EDAMAME

Sautierte Sojabohnen mit Kimchi-Sauce

GYŌZAS MIT RINDFLEISCH

Japanische Teigtaschen mit
Tomatensauce und Sternanis

• SUPPEN •

MISO

Dashi Fischsud, Miso-Nudeln und Tofu,
Wakame und Schnittlauch als Beilage



SHOYU RAMEN

Ramen-Brühe mit Schweinebauch,
Tofu, Wakame, Lauchzwiebeln und Ei,
gewürzt mit Mirin und Soja



Vegetarisches gericht

• REISGERICHTE •



GOHAN

Im Dampf gegarter japanischer Reis

FRITTIERTER REIS

Frittiertes Reis mit Ei, Gemüse und Soja

• TEPPANYAKIS •

KALBFLEISCH

HÄHNCHEN

GARNELE



Glutenfreies Gericht

DESSERTS

FRITTIERTES EIS

Vanilleeis in Tempura

SAKE-SCHOKOLADENBOMBE

Schokoladenkuchen mit Sake.

Mit Schokoladensauce, 5 Gewürzen
und Matcha-Eis

JAPANISCHER KÄSEKUCHEN

Käsekuchen mit weißer Schokolade
auf japanische Art

CAMELADO DE CAFÉ

(KAFFEE-GELATINE)

Kaffee-Gelatine getränkt in Kaffeelikör,
serviert mit roten Früchten
und Vanille-Eis

FRITTIERTE BANANENROLLE

Mit Banane gefüllte Rolle
mit Zimt in Vanillecreme



Glutenfreies Gericht

RU



SUMPTUORI

НЕОБЫЧНОЕ И СОВРЕМЕННОЕ ФЬЮЖН-МЕНЮ, В ОСНОВЕ КОТОРОГО ЛЕЖАТ ЯПОНСКИЕ КУЛИНАРНЫЕ ТРАДИЦИИ. ОРИГИНАЛЬНОЕ СОЧЕТАНИЕ ВКУСОВ И ОБЫЧАЕВ ЯПОНСКОЙ КУХНИ.

КОМПЛЕКСНОЕ МЕНЮ

• ЗАКУСКИ •



ЭДАМАМЕ

Соевые бобы, обжаренные с чесноком, имбирем, луком и лимоном

ЦЗЯОЦЗЫ С ГОВЯДИНОЙ

Японские пельмени с томатным соусом и бадьяном

ТЕМПУРА ИЗ ОВОЩЕЙ

Жареные в кляре овощи с майонезом «Терияки»

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С ЯИЧНИЦЕЙ-ГЛАЗУНЬЕЙ

Кубики лосося и яичница-глазунья



Вегетарианское блюдо

• САЛАТЫ •

СУНОМОНО

Тонкие кусочки осьминога, маринованного в сладком соевом соусе, с рисовой лапшой, водорослями вакаме и огурцом

САЛАТ «ТОФУ»

Смесь свежего листового салата, томатов черри и жареного тофу с заправкой из соевого соуса и чеснока

• БЛЮДА ИЗ РИСА •



ГОХАН

Японский рис на пару

ЖАРЕННЫЙ РИС

Жареный рис с яйцом и овощами



Вегетарианское блюдо



Блюдо без глютена

• СУПЫ •

МИСО

Рыбный бульон даси с пастой мисо и гарниром из тофу, водорослями вакаме и зеленым луком

СЁЮ РАМЭН

Суп рамэн с гарниром из тофу, водорослей вакаме, зеленого лука и яйца

• ВОК •

ВЕГЕТАРИАНСКИЙ ЯКИ УДОН

Лапша удон с обжаренными овощами, соевыми бобами и кунжутным маслом

ЯКИСОБА С КУРИЦЕЙ

Пшеничная лапша с курицей и обжаренными овощами



Вегетарианское блюдо



Блюдо без глютена

• ОСНОВНЫЕ БЛЮДА •

КУРИНОЕ ФИЛЕ, ГЛАЗИРОВАННОЕ С СОУСОМ «ТЕРИЯКИ»

Куриная грудка, приготовленная на гриле, с соусом из сливочного масла «Терияки» с хрустящим рисом и обжаренными овощами

ТУНЕЦ НА ГРИЛЕ С ГОРЧИЦЕЙ И МИСО

Тунец на гриле со сладким соусом из мисо и горчицы с кориандром, чили, лимоном и солью

ЛОСОСЬ ОШИ

Лосось в йогуртовом соусе с карри. Подается с картофельным пюре и кунжутной эссенцией

ГОВЯЖЬЕ ФИЛЕ, ЗАПРАВЛЕННОЕ САКЕ

Говяжье филе, приготовленное в печи-барбекю, с дюкселем из шиитаке и овощами со сладким рисовым вином мирин



Блюдо без глютена

СУШИ-БАР

• ХОСОМАКИ •

КАППА-МАКИ С ОГУРЦОМ
СЯКЕ-МАКИ С ЛОСОСЕМ
ТЭККА-МАКИ С ТУНЦОМ

• УРАМАКИ •

РОЛЛЫ «КАЛИФОРНИЯ»

Ролл с сурими, огурцом, сливочным сыром и обжаренными семенами кунжута

РОЛЛЫ «ДРАКОН»

Ролл с креветкой в панировке, авокадо и соусом «Шрирача» с топпингом из авокадо и острого майонеза

РОЛЛ «ОСТРЫЙ ТУНЕЦ»

Ролл из тунца и авокадо с топпингом из тунца, майонеза, соуса «Шрирача» и приправы «Ситими» togarashi

• ТЕМАКИ •

ТЕМАКИ С МАРИНОВАННЫМ ЛОСОСЕМ


Конус из листа нори с рисом
и маринованным лососем, авокадо
и зеленым луком

• САШИМИ •

 ЛОСОСЬ  ТУНЕЦ

• НИГИРИ •

 КРЕВЕТКИ  МОРСКОЙ ОКУНЬ

 Блюдо без глютена

ТЕППАНЬЯКИ

• ЗАКУСКИ •

EDAMAMES

Соевые бобы, обжаренные с чесноком, имбирем, луком и лимоном

ЦЗЯОЦЗЫ С ГОВЯДИНОЙ

Японские пельмени с томатным соусом и бадьяном


• СУПЫ •

СЁЮ РАМЭН

Куриный суп со свиным фаршем, мятой и кориандром. Подается со свиной в хрустящей корочке

МИСО

Рыбный бульон даси с пастой мисо и гарниром из тофу, водорослями вакаме и зеленым луком

 Вегетарианское блюдо

• БЛЮДА ИЗ РИСА •



ГОХАН

Японский рис на паругарниром из тофу, водорослями вакаме и зеленым луком

ЖАРЕННЫЙ РИС

Жареный рис с яйцом, овощами и соевыми бобами гарниром из тофу, водорослями вакаме и зеленым луком

• ТЕППАНЬЯКИ •

ГОВЯДИНА

КУРИЦА

КРЕВЕТКИ



Блюдо без глютена

ДЕСЕРТЫ

ТЕМПУРА ИЗ МОРОЖЕНОГО

Ванильное мороженое в кляре

ШОКОЛАДНАЯ БОМБА С САКЕ

Шоколадный бисквит с sake, шоколадный сироп с 5 специями и мороженое из чая матча

ПИРОЖНОЕ «ЧИЗУ»

Чизкейк с белым шоколадом
в японском стиле

КОФЕЙНЫЙ КАМЕЛАДО

Кофейное желе, кофейный крем,
лесные ягоды и мороженое из личи

ЖАРЕННЫЙ БАНАНОВЫЙ РОЛЛ

Спринг-ролл с начинкой из банана
и корицы с ванильным кремом



Блюдо без глютена

PT



SUMPTUORI

UM MENU FUSÃO, DIFERENTE E
CONTEMPORÂNEO, BASEADO NOS
COSTUMES JAPONESES.
UNINDO SABORES SEM SE ESQUECER
DA TRADIÇÃO NIPÔNICA.

MENU

• ENTRADAS •

EDAMAMES

Soja salteada com alho, gengibre, cebola e limão

GUIOZAS DE CARNE

Pastéis japoneses com molho de tomate e anis-estrelado

TEMPURÃ DE LEGUMES

Legumes fritos em tempurã com maionese de teriyaki

TARTAR DE SALMÃO COM OVO FRITO

Cubos de salmão e ovo frito

• SALADAS •

SUNOMONO

Polvo laminado e marinado com molho de soja doce e macarrão de arroz, wakame e pepino



SALADA TOFU

Alface fresco, tomates-cereja e tofu frito com molho vinagrete de soja e alho



Prato vegetariano

• ARROZ •

  **GOHAN**

Dashi, macarrão misô
e porção de tofu, wakame
e cebolinha

ARROZ FRITO

Arroz frito com ovo e legumes

• SOPAS •

MISÔ

Dashi, macarrão misô e porção de tofu, wakame e cebolinha

SHOYU RAMEN

Caldo de lãmen com porção de tofu, wakame, cebolinha e ovo

• PRATOS FORTES •

SUPREMO DE FRANGO GLACEADO COM MOLHO TERIYAKI


Peito de frango na grelha com molho de manteiga Teriyaki com crunch de arroz e legumes salteados

ATUM NA GRELHA COM MOSTARDA E MISSÔ

Atum na grelha com molho doce de missô e mostarda, acompanhado de coentro, pimenta, limão e sal

SALMÃO OHI

Salmão no molho de iogurte ao curry, batata e essência de gergelim

 **FILÉ DE CARNE AO SAQUÊ**
Filé de carne na grelha em yakiniku, duxelle de shiitake e verduras ao mirin



Prato sem glúten

SUSHI BAR

• HOSOMAKI •

KAPPA MAKI DE PEPINO
SAKE MAKI DE SALMÃO
TEKKA MAKI DE ATUM

• URAMAKI •

CALIFORNIA ROLL

Rolinho de surimi, pepino, abacate, queijo cremoso com sementes de gergelim torrado

DRAGON ROLL

Rolinho de camarão empanado, abacate e sriracha com molho de abacate e maionese picante

SPICY TUNA ROLL

Rolinho de atum e abacate com molho de atum, maionese, sriracha e schichimi togarashi

• TEMAKI •

TEMAKI DE SALMÃO MARINADO
Cone com alga nori e arroz com salmão
marinado, abacate e cebolinha

• SASHIMIS •

 SALMÃO  ATUM

• NIGIRIS •

 CAMARÃO  ROBALO

 Prato sem glúten

TEPPANYAKI

• ENTRADAS •



EDAMAMES

Soja salteada com alho, gengibre, cebola e limão

GUIOZAS DE CARNE

Pastéis japoneses com molho de tomate e anis-estrelado

• SOPAS •

SHOYU RAMEN

Caldo de lâmen com porção de tofu, wakame, cebolinha e ovo



MISO

Dashi, macarrão misô e porção de tofu, wakame e cebolinha



Prato vegetariano

• ARROCES •



GOHAN

Dashi, macarrão misô e porção de tofu,
wakame e cebolinha

ARROZ FRITO

Arroz frito com ovo e legumes

• TEPPANYAKIS •

CARNE BOVINA

FRANGO

CAMARÃO



Prato sem glúten

SOBREMESAS

TEMPURÁ GELADO

Sorvete de baunilha
com massa de tempurá

SAQUÊ BOMBA DE CHOCOLATE

Bolo de chocolate ao saquê,
molho de chocolate com 5 especiarias
e sorvete de matcha

TORTA CHIZU

Torta de queijo e chocolate
branco estilo japonês

GELADO DE CAFÉ

Gelatina de café, creme de café,
frutas vermelhas e sorvete de lichia

ROLINHO FRITO DE BANANA

Spring roll recheado com banana
e canela com creme de baunilha



Prato sem glúten