



# SUMPTUORI

<b>ES</b>	_____	p.1
<b>EN</b>	_____	p.12
<b>FR</b>	_____	p.23
<b>DE</b>	_____	p. 34
<b>RU</b>	_____	p. 45
<b>PT</b>	_____	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

Frittierter 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 свининой 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