



PORTO
OKAE

| MENU SUSHI



CARPACCIO

VALOR
REGULAR

VALOR
MULTIPROPRIETÁRIO

WAGYU

Lâminas de wagyu, flor de sal e gotas de limão

Wagyu slices with fleur de sel and drops of lemon

Láminas de wagyu con flor de sal y gotas de limón

R\$ 125.⁰⁰

R\$ 93.⁷⁵

ATUM MOLHO THAY *Tuna with Thai Sauce | Atún con Salsa Thai*

Molho thai, flor de sal e cebolinha

Thai sauce, fleur de sel and chives

Salsa thai, flor de sal y cebollín

R\$ 72.⁰⁰

R\$ 54.⁰⁰

SALMÃO BARRIGA *Salmon Belly | Barriga de Salmón*

Azeite trufado, flor de sal e raspas de limão siciliano

Capelin fish roe

Aceite de trufa, flor de sal y ralladura de limón siciliano

R\$ 89.⁰⁰

R\$ 66.⁷⁵

PEIXE BRANCO TRUFADO *Truffled White Fish | Pescado Blanco Trufado*

Salsa trufada, salsa pêra e flor de sal

Truffled sauce, pear sauce and fleur de sel

Salsa trufada, salsa de pera y flor de sal

R\$ 72.⁰⁰

R\$ 54.⁰⁰

PEIXE BRANCO *White Fish | Pescado Blanco*

Azeite extravirgem, suco de limão siciliano, cebola-roxa e cebolinha

Extra-virgin olive oil, Sicilian lemon juice, red onion and chives

Aceite de oliva extra virgen, jugo de limón siciliano, cebolla morada y cebollín

R\$ 69.⁰⁰

R\$ 51.⁷⁵

USSUZUKURI SALMÃO *Salmon Ussuzukuri | Ussuzukuri de Salmón*

Molho ponzu, cebolinha e gergelim

Ponzu sauce, chives and sesame seeds

Salsa ponzu, cebollín y semillas de sésamo

R\$ 84.⁰⁰

R\$ 63.⁰⁰

POLVO *Octopus | Pulpo*

Azeite trufado, limão siciliano, cebolinha e togarashi

Truffled olive oil, Sicilian lemon, chives and togarashi

Aceite de trufa, limón siciliano, cebollín y togarashi

R\$ 98.⁰⁰

R\$ 73.⁵⁰

TATAKI E CEVICHE

TATAKI MISTO *Mixed Tataki | Tataki Mixto*

Salmão, atum e peixe branco

Salmon, tuna and white fish

Salmón, atún y pescado blanco

R\$ 68.⁰⁰

R\$ 51.⁰⁰

TATAKI ESPECIAL *Special Tataki | Tataki Especial*

Salmão, atum, polvo e camarão

Salmon, tuna, octopus and shrimp

Salmón, atún, pulpo y camarón

R\$ 78.⁰⁰

R\$ 58.⁵⁰

CEVICHE PEIXE BRANCO *White Fish Ceviche | Ceviche de Pescado Blanco*

Lâminas de peixe branco, regado ao molho leite de tigre, cebola roxa,

cebolinha, sal rosa, levemente picante

White fish slices drizzled with leche de tigre sauce, red onion, scallions, pink salt, lightly spicy

Láminas de pescado blanco bañadas en salsa leche de tigre, cebolla morada, cebollín,

sal rosada, ligeramente picante

R\$ 68.⁰⁰

R\$ 51.⁰⁰



Priorizando sua segurança: Por favor, informe ao seu garçom caso tenha alguma alergia e/ou restrição alimentar antes de fazer o pedido.
Priorizando su seguridad: Por favor, informe a su camarero si tiene alguna alergia y/o restricción alimentaria antes de hacer su pedido.

TARTARE

	VALOR REGULAR	VALOR MULTIPROPRIETÁRIO
TARTARE ATUM Tuna Tartare Tartar de Atún Levemente picante <i>Lightly spicy</i> Ligeramente picante	R\$ 64,00	R\$ 48,00
TARTARE SALMÃO Salmon Tartare Tartar de Salmón Levemente picante, trufado <i>Lightly spicy and truffled</i> Ligeramente picante y trufado	R\$ 62,00	R\$ 46,50
TARTARE VIEIRA CANADENSE Canadian Scallop Tartare Tartar de Vieira Canadiense Flor de sal, azeite trufado e ovas massago <i>Fleur de sel, truffled olive oil and masago roe</i> Flor de sal, aceite de oliva trufado y huevas de masago	R\$ 74,00	R\$ 55,50
TARTARE CENTOLLA King Crab Tartare Tartar de Centolla Finalizado com flor de sal, levemente picante <i>Truffled pear sauce and fleur de sel</i> Salsa trufada, salsa de pera y flor de sal	R\$ 86,00	R\$ 64,50

ENTRADAS QUENTE

Hot Starters | Entradas Calientes

PIPOCA DE CAMARÃO Shrimp Popcorn Palomitas de Camarón Levemente picante, maionese japonesa e ovas massago <i>Lightly spicy, Japanese mayonnaise and masago roe</i> Ligeramente picante, mayonesa japonesa y huevas de masago	R\$ 86,00	R\$ 64,50
EDAMAME TRUFADO Truffled Edamame Edamame Trufado Azeite trufado, lemon pepper <i>Truffled olive oil and lemon pepper</i> Aceite de trufa, lemon pepper	R\$ 32,00	R\$ 24,00
SHIMEJI Molho da casa <i>House sauce</i> Salsa de la casa	R\$ 58,00	R\$ 43,50
SHIMEJI MANTEIGA Butter Shimeji Shimeji a la Mantequilla Shimeji grelhado na manteiga <i>Butter-grilled shimeji mushrooms</i> Shimeji salteado en mantequilla	R\$ 56,00	R\$ 42,00
GUIOSA Gyoza Gyoza Suíno, vegetais <i>Pork and vegetables</i> Cerdo y vegetales	R\$ 38,00	R\$ 28,50
HARUMAKI Suíno, vegetais <i>Pork and vegetables</i> Cerdo y vegetales	R\$ 38,00	R\$ 28,50



VALOR
REGULARVALOR
MULTIPROPRIETÁRIO

ENTRADAS ESPECIAIS

Special Starters | Entradas Especiales

SALMÃO COM SHIMEJI <i>Salmon with Shimeji Salmón con Shimeji</i> Agridoce levemente picante finalizado com crispy de batata doce <i>Sweet and sour, lightly spicy, finished with sweet potato crisps</i> Agridulce, ligeramente picante, finalizado con crispy de batata dulce	R\$ 99. ⁰⁰	R\$ 74. ²⁵
SHAKE ESPECIAL <i>Special Shake Shake Especial</i> Lâmina de salmão, molho ponzu, azeite trufado, gergelim e crispy <i>Salmon slice, ponzu sauce, truffled olive oil, sesame seeds and crispy flakes</i> Lámina de salmón, salsa ponzu, aceite de trufa, sésamo y crispy	R\$ 110. ⁰⁰	R\$ 82. ⁵⁰
SHISO TARTARE <i>Shiso Tartare Tartar de Shiso</i> Tempura de shiso, salmão ou atum, especiarias do chefe <i>Shiso tempura with salmon or tuna and chef's spices</i> Tempura de shiso con salmón o atún y especias del chef	R\$ 65. ⁰⁰	R\$ 48. ⁷⁵
BLACK COD MISSO <i>Black Cod Miso Bacalao Negro al Miso</i> Black cod marinado no misso <i>Miso-marinated black cod</i> Black cod marinado en miso	R\$ 78. ⁰⁰	R\$ 58. ⁵⁰

SASHIMI (4 fatias)

Sashimi (4 slices) | Sashimi (4 láminas)

Atum <i>Tuna Atún</i>	R\$ 42. ⁰⁰	R\$ 31. ⁵⁰
Salmão <i>Salmon Salmón</i>	R\$ 40. ⁰⁰	R\$ 30. ⁰⁰
Salmão <i>Salmon Salmón</i> Trufado <i>Truffled Trufado</i>	R\$ 42. ⁰⁰	R\$ 31. ⁵⁰
Polvo <i>Octopus Pulpo</i> Trufado <i>Truffled Trufado</i>	R\$ 65. ⁰⁰	R\$ 48. ⁷⁵
Peixes da estação <i>Seasonal Fish Pescado de Temporada</i> Consultar disponibilidade <i>Check availability Consultar disponibilidad</i>	R\$ 48. ⁰⁰	R\$ 36. ⁰⁰
Vieira <i>Scallop Vieira</i> Trufado <i>Truffled Trufado</i>	R\$ 68. ⁰⁰	R\$ 51. ⁰⁰
Centolla <i>King Crab Centolla</i> Levemente picante <i>Lightly spicy Ligeramente picante</i>	R\$ 69. ⁰⁰	R\$ 51. ⁷⁵
Barriga de salmão trufada <i>Truffled salmon belly Panceta de salmón trufada</i> Azeite trufado, raspas de limão siciliano e flor de sal <i>Truffle olive oil, Sicilian lemon zest, and fleur de sel</i> Aceite de oliva trufado, ralladura de limón siciliano y flor de sal	R\$ 46. ⁰⁰	R\$ 34. ⁵⁰



Priorizando sua segurança: Por favor, informe ao seu garçom caso tenha alguma alergia e/ou restrição alimentar antes de fazer o pedido.
 Priorizando su seguridad: Por favor, informe a su camarero si tiene alguna alergia y/o restricción alimentaria antes de hacer su pedido.

NIGUIRI (2 uni.)

Nigiri (2 pieces) | Nigiri (2 piezas)

VALOR
REGULAR

VALOR
MULTIPROPRIETÁRIO

Atum Tuna | Atún

R\$ 32,00

R\$ 24,00

Salmão Salmon | Salmón

R\$ 28,00

R\$ 21,00

Salmão trufado Truffled Salmon / Salmón Trufado

R\$ 30,00

R\$ 22,50

Polvo Octopus | Pulpo

R\$ 56,00

R\$ 42,00

Peixe da estação Seasonal Fish | Pescado de Temporada

Consultar disponibilidade | *Check availability* | *Consultar disponibilidad*

R\$ 38,00

R\$ 28,50

Vieira Scallop | Vieira

R\$ 58,00

R\$ 43,50

Centolla King Crab | Centolla

R\$ 60,00

R\$ 45,00

Barriga de salmão Salmon Belly | Barriga de Salmón

R\$ 32,00

R\$ 24,00

Camarão Shrimp | Camarón

R\$ 38,00

R\$ 28,50

HOSSOMAKI (8 uni.)

Hossomaki (8 pieces) | Hossomaki (8 piezas)

Atum Tuna | Atún

R\$ 32,00

R\$ 24,00

Salmão Salmon | Salmón

R\$ 28,00

R\$ 21,00

Pepino Cucumber | Pepino

R\$ 26,00

R\$ 19,50

Kani Kani | Kani

R\$ 26,00

R\$ 19,50

TEPPANYAKI

Acompanha legumes, gohan e missoshiro | Served with vegetables, gohan and miso soup | Acompañado de vegetales, gohan y miso shiru

Carne Beef | Carne

R\$ 78,00

R\$ 58,50

Frango Chicken | Pollo

R\$ 64,00

R\$ 48,00

Salmão Salmon | Salmón

R\$ 82,00

R\$ 61,50

Peixe branco White Fish | Pescado Blanco

R\$ 80,00

R\$ 60,00



PORTO
OKAE



Priorizando sua segurança: Por favor, informe ao seu garçom caso tenha alguma alergia e/ou restrição alimentar antes de fazer o pedido.
Priorizando su seguridad: Por favor, informe a su camarero si tiene alguna alergia y/o restricción alimentaria antes de hacer su pedido.

URAMAKI (8 uni.)

	VALOR REGULAR	VALOR MULTIPROPRIETÁRIO
Atum Tuna Atún Cebolinha Chives Cebollín	R\$ 52.00	R\$ 39.00
Salmão Salmon Salmón Cebolinha Chives Cebollín	R\$ 50.00	R\$ 37.50
Camarão Shrimp Camarón Pepino, maionese japonesa e gergelim <i>Cucumber, Japanese mayonnaise and sesame seeds</i> <i>Pepino, mayonesa japonesa y sésamo</i>	R\$ 62.00	R\$ 46.50
California California California Pepino, maionese japonesa e gergelim <i>Cucumber, Japanese mayonnaise and sesame seeds</i> <i>Pepino, mayonesa japonesa y sésamo</i>	R\$ 48.00	R\$ 36.00
Space tuna Space Tuna Space Atún Levemente picante, maionese japonesa, cebolinha e ovas massago <i>Lightly spicy, Japanese mayonnaise, chives and masago roe</i> <i>Ligeramente picante, mayonesa japonesa, cebollín y huevas de masago</i>	R\$ 62.00	R\$ 46.50
Space salmão Space Salmon Space Salmón Levemente picante, maionese japonesa, cebolinha e ovas massago <i>Lightly spicy, Japanese mayonnaise, chives and masago roe</i> <i>Ligeramente picante, mayonesa japonesa, cebollín y huevas de masago</i>	R\$ 58.00	R\$ 43.50
Camarão crocante Crispy Shrimp Camarón Crocante Lâmina de salmão massaricado, cream cheese, cebolinha <i>Seared salmon slice, cream cheese and chives</i> <i>Lámina de salmón flameado, cream cheese y cebollín</i>	R\$ 72.00	R\$ 54.00
Skin salmão Salmon Skin Piel de Salmón Pele de salmão crocante, molho teriaki <i>Crispy salmon skin with teriyaki sauce</i> <i>Piel de salmón crocante con salsa teriyaki</i>	R\$ 48.00	R\$ 36.00

HOT ROLL

Hot hossomaki Salmao e cream cheese, gergeim, teriaki e cebolinha levemente picante <i>Salmon and cream cheese, sesame seeds, teriyaki and lightly spicy chives</i> <i>Salmón y cream cheese, sésamo, teriyaki y cebollín ligeramente picante</i>	R\$ 44.00	R\$ 33.00
Hot roll sem arroz Hot Roll without Rice Hot Roll sin Arroz Salmão, atum, Kani, cebolinha, pepino finalizado teriaki levemente picante <i>Salmon, tuna, kani, chives and cucumber finished with lightly spicy teriyaki</i> <i>Salmón, atún, kani, cebollín y pepino finalizado con teriyaki ligeramente picante</i>	R\$ 55.00	R\$ 41.25
Hot futomaki Salmão, kani, pepino, cebolinha, chream cheese finalizado com teriaki levemente picante <i>Salmon, kani, cucumber, chives and cream cheese finished with lightly spicy teriyaki</i> <i>Salmón, kani, pepino, cebollín y cream cheese finalizado con teriyaki ligeramente picante</i>	R\$ 52.00	R\$ 39.00



Priorizando sua segurança: Por favor, informe ao seu garçom caso tenha alguma alergia e/ou restrição alimentar antes de fazer o pedido.
Priorizando su seguridad: Por favor, informe a su camarero si tiene alguna alergia y/o restricción alimentaria antes de hacer su pedido.

TEMAKI (50g proteína)

VALOR
REGULAR

VALOR
MULTIPROPRIETÁRIO

Temaki (50g protein) | Temaki (50g de proteína)

Atum Tuna | Atún
Cebolinha | Chives | Cebollín

R\$ 38^{.00}

R\$ 28^{.50}

Salmão Salmon | Salmón
Cebolinha | Chives | Cebollín

R\$ 36^{.00}

R\$ 27^{.00}

Camarão Shrimp | Camarón
Pepino, maionese japonesa e gergelim
Cucumber, Japanese mayonnaise and sesame seeds
Pepino, mayonesa japonesa y sésamo

R\$ 44^{.00}

R\$ 33^{.00}

California California | California
Pepino, maionese japonesa, kani, abacate e gergelim
Cucumber, Japanese mayonnaise, kani, avocado, and sesame
Pepino, mayonesa japonesa, kanikama, aguacate y sésamo

R\$ 36^{.00}

R\$ 27^{.00}

Space atum Space Tuna | Space Atún
Levemente picante, maionese japonesa, cebolinha e ovas massago
Lightly spicy, Japanese mayonnaise, chives and masago roe
Ligeramente picante, mayonesa japonesa, cebollín y huevas de masago

R\$ 42^{.00}

R\$ 31^{.50}

Space salmão Space Salmon | Space Salmón
Levemente picante, maionese japonesa, cebolinha e ovas massago
Lightly spicy, Japanese mayonnaise, chives and masago roe
Ligeramente picante, mayonesa japonesa, cebollín y huevas de masago

R\$ 40^{.00}

R\$ 30^{.00}

Barriga salmão Salmon Belly | Barriga de Salmón
Azeite trufado, flor de sal e raspas de limão siciliano
Truffled olive oil, fleur de sel and Sicilian lemon zest
Aceite de trufa, flor de sal y ralladura de limón siciliano

R\$ 38^{.00}

R\$ 28^{.50}

Skin
Pele de salmão crocante, molho teriyaki de gergelim
Crispy salmon skin with sesame teriyaki sauce
Piel de salmón crocante con salsa teriyaki de sésamo

R\$ 36^{.00}

R\$ 27^{.00}

Polvo Octopus | Pulpo
Azeite trufado, flor de sal, togarashi, cebolinha e gotas de limão siciliano
Truffle olive oil, fleur de sel, togarashi, scallions, and Sicilian lemon drops
Aceite de oliva trufado, flor de sal, togarashi, cebollín y gotas de limón siciliano

R\$ 62^{.00}

R\$ 46^{.50}

Vieira Scallop | Vieira
Azeite trufado, flor de sal e raspas de limão siciliano
Truffled olive oil, fleur de sel and Sicilian lemon zest
Aceite de trufa, flor de sal y ralladura de limón siciliano

R\$ 68^{.00}

R\$ 51^{.00}



Priorizando sua segurança: Por favor, informe ao seu garçom caso tenha alguma alergia e/ou restrição alimentar antes de fazer o pedido.
Priorizando su seguridad: Por favor, informe a su camarero si tiene alguna alergia y/o restricción alimentaria antes de hacer su pedido.

ESPECIAIS

Specials | Especiales

VALOR
REGULAR

VALOR
MULTIPROPRIETÁRIO

LAGOSTA COM SHIMEJI Lobster with Shimeji Langosta con Shimeji Lagosta selada, shimeji ao molho branco <i>Seared lobster with shimeji in white sauce</i> <i>Langosta sellada con shimeji en salsa blanca</i>	R\$ 194. ⁰⁰	R\$ 145. ⁵⁰
VIEIRA SELADA Seared Scallop Vieira Sellada Vieira selada, molho especial e tempura de shiso <i>Seared scallop, special sauce and shiso tempura</i> <i>Vieira sellada, salsa especial y tempura de shiso</i>	R\$ 74. ⁰⁰	R\$ 55. ⁵⁰
CAMARÃO SELADO Seared Shrimp Camarón Sellado Camarão selado com ovo de codorna, maionese japonesa levemente picante <i>Seared shrimp with quail egg and lightly spicy Japanese mayonnaise</i> <i>Camarón sellado con huevo de codorniz y mayonesa japonesa ligeramente picante</i>	R\$ 52. ⁰⁰	R\$ 39. ⁰⁰
CAMARÃO CROCANTE Crispy Shrimp Camarón Crocante Camarão crocante, lâmina de salmão selado, cream cheese e teriaki <i>Crispy shrimp, seared salmon slice, cream cheese and teriyaki</i> <i>Camarón crocante, lámina de salmón sellado, cream cheese y teriyaki</i>	R\$ 68. ⁰⁰	R\$ 51. ⁰⁰
ATUM CROCANTE Dyo Almonds Dyo Almendras Lâmina de atum selado com gergelim, avocado e teriaki <i>Seared tuna slice with sesame, avocado and teriyaki</i> <i>Lámina de atún sellado con sésamo, avocado y teriyaki</i>	R\$ 44. ⁰⁰	R\$ 33. ⁰⁰
DYO AMÊNDOAS Crispy Tuna Atún Crocante Salmão selado, cream cheese, amêndoas e teriaki <i>Seared salmon, cream cheese, almonds and teriyaki</i> <i>Salmón sellado, cream cheese, almendras y teriyaki</i>	R\$ 32. ⁰⁰	R\$ 24. ⁰⁰
SALMÃO MEL TRUFADO Truffled Honey Salmon Salmón con Miel Trufada Salmão selado, cream cheese, crispy de batata doce e mel trufado <i>Seared salmon, cream cheese, sweet potato crisps and truffled honey</i> <i>Salmón sellado, cream cheese, crocante de batata dulce y miel trufada</i>	R\$ 36. ⁰⁰	R\$ 27. ⁰⁰
NIGURI DE ATUM FOIE GRAS Tuna Foie Gras Nigiri Nigiri de Atún con Foie Gras Foie gras selado com teriaki de lichia <i>Seared foie gras with lychee teriyaki</i> <i>Foie gras sellado con teriyaki de lichi</i>	R\$ 89. ⁰⁰	R\$ 66. ⁷⁵
LICHIA FOIE GRAS Lychee Foie Gras Foie Gras con Lichi Foie gras selado com teriaki de lichia <i>Seared foie gras with lychee teriyaki</i> <i>Foie gras sellado con teriyaki de lichi</i>	R\$ 95. ⁰⁰	R\$ 71. ²⁵
DYO BRIE Dyo Brie Dyo Brie Salmão selado, queijo brie, mel e flor de sal <i>Seared salmon, brie cheese, honey and fleur de sel</i> <i>Salmón sellado, queso brie, miel y flor de sal</i>	R\$ 34. ⁰⁰	R\$ 25. ⁵⁰
DYO OVO DE CODORNA Dyo Quail Egg Dyo Huevo de Codorniz Salmão selado, ovo de codorna, salsa trufada e ovas massago <i>Seared salmon, quail egg, truffled sauce and masago roe</i> <i>Salmón sellado, huevo de codorniz, salsa trufada y huevas de masag</i>	R\$ 38. ⁰⁰	R\$ 28. ⁵⁰



Priorizando sua segurança: Por favor, informe ao seu garçom caso tenha alguma alergia e/ou restrição alimentar antes de fazer o pedido.
Priorizando su seguridad: Por favor, informe a su camarero si tiene alguna alergia y/o restricción alimentaria antes de hacer su pedido.

	VALOR REGULAR	VALOR MULTIPROPRIETÁRIO
DYO IKURA Ovas de salmão <i>Salmon roe</i> <i>Huevas de salmón</i>	R\$ 48 ^{.00}	R\$ 36 ^{.00}
DYO MASSAGO Dyo Masago Dyo Masago Ovas massago <i>Capelin fish roe</i> <i>Huevas de masago</i>	R\$ 46 ^{.00}	R\$ 34 ^{.50}
DYO ATUM FOIE GRAS Dyo Tuna Foie Gras Dyo Atún con Foie Gras Foiegras selado com teriaki de lichia e flor de sal <i>Seared foie gras with lychee teriyaki and fleur de sel</i> <i>Foie gras sellado con teriyaki de lichi y flor de sal</i>	R\$ 102 ^{.00}	R\$ 76 ^{.50}
UNAGUI Niguiiri de enguia <i>Eel nigiri</i> <i>Nigiri de anguila</i>	R\$ 68 ^{.00}	R\$ 51 ^{.00}
WAGYU Niguiru de wagyu, flor de sal finalizado com togarashi <i>Wagyu nigiri with fleur de sel, finished with togarashi</i> <i>Nigiri de wagyu con flor de sal, finalizado con togarashi</i>	R\$ 68 ^{.00}	R\$ 51 ^{.00}
<h2>YAKISOBA</h2>		
Carne Beef Carne	R\$ 68 ^{.00}	R\$ 51 ^{.50}
Frango Chicken Pollo	R\$ 65 ^{.00}	R\$ 48 ^{.75}
Misto Mixed Mixto Carne e frango <i>Beef and chicken</i> <i>Carne y pollo</i>	R\$ 68 ^{.00}	R\$ 51 ^{.00}
Vegetais Vegetables Vegetales Mix de vegetais <i>Mixed vegetables</i> <i>Mix de vegetales</i>	R\$ 62 ^{.00}	R\$ 46 ^{.50}
Frutos do mar Seafood Mariscos Polvo, camarão e peixes <i>Octopus, shrimp and fish</i> <i>Pulpo, camarón y pescados</i>	R\$ 74 ^{.00}	R\$ 55 ^{.50}



GUNKAN

VALOR
REGULAR

VALOR
MULTIPROPRIETÁRIO

GUNKAN SPACE TUNA Gunkan Space Tuna | Gunkan Space Atún
Atum levemente picante, crispy tempura, cebolinha e ovas massago
Lightly spicy tuna, tempura crisps, chives and masago roe
Atún ligeramente picante, crispy tempura, cebollín y huevas de masago

R\$ 42,00

R\$ 31,50

GUNKAN SPACE SALMAO Gunkan Space Salmon | Gunkan Space Salmón
Salmão levemente picante, crispy tempura, cebolinha e ovas massago
Lightly spicy salmon, tempura crisps, chives and masago roe
Salmón ligeramente picante, crispy tempura, cebollín y huevas de masago

R\$ 40,00

R\$ 30,00

GUNKAN LULA GUESSO Gunkan Squid with Guess (ou Gunkan Squid Gesso)
Tentáculo de lula crocante, maionese picante, limão e teriaki
Crispy squid tentacle, spicy mayonnaise, lemon and teriyaki
Tentáculo de calamar crocante, mayonesa picante, limón y teriyaki

R\$ 45,00

R\$ 33,75

GUNKAN IKURA
Ovas de salmão
Salmon roe
Huevas de salmón

R\$ 52,00

R\$ 39,00

GUNKAN MASSAGO
Ovas de peixe capelím
Capelin fish roe
Huevas de pez capelín

R\$ 50,00

R\$ 37,50

GUNKAN VIEIRA Gunkan Scallop | Gunkan Vieira
Vieira trufada, flor de sal, raspas de limão siciliano e ovas massago
Truffled scallop, fleur de sel, Sicilian lemon zest and masago roe
Vieira trufada, flor de sal, ralladura de limón siciliano y huevas de masago

R\$ 62,00

R\$ 46,50

GUNKAN CENTOLLA Gunkan King Crab | Gunkan Centolla
Maionese japonesa e ovas massago levemente picante
Japanese mayonnaise and lightly spicy masago roe
Mayonesa japonesa y huevas de masago ligeramente picantes

R\$ 68,00

R\$ 51,00

GUNKAN POLVO Gunkan Octopus | Gunkan Pulpo
Polvo trufado, gotas de limão, togarashi e cebolinha
Truffled octopus, lemon drops, togarashi and chives
Pulpo trufado, gotas de limón, togarashi y cebollín

R\$ 58,00

R\$ 43,50

TEMPURÁ

Milho doce Sweet Corn | Maíz Dulce

R\$ 56,00

R\$ 42,00

Camarão crocante Crispy Shrimp | Camarón Crocante
Panko, 6 unidades
Panko, 6 units
Panko, 6 unidades

R\$ 89,00

R\$ 66,75

Camarão Shrimp | Camarón

R\$ 89,00

R\$ 66,75

Vegetais Vegetables | Vegetales

R\$ 72,00

R\$ 54,00



Priorizando sua segurança: Por favor, informe ao seu garçom caso tenha alguma alergia e/ou restrição alimentar antes de fazer o pedido.
Priorizando su seguridad: Por favor, informe a su camarero si tiene alguna alergia y/o restricción alimentaria antes de hacer su pedido.

ACOMPANHAMENTO

VALOR
REGULAR

VALOR
MULTIPROPRIETÁRIO

Side Dishes | Acompañamientos

Missoshiro Miso Soup | Sopa de Miso
Sopa de soja, tofu e cebolinha
Soy soup, tofu and chives
Sopa de soja, tofu y cebollín

R\$ 18^{.00}

R\$ 13^{.50}

Gohan
Arroz japonês
Japanese rice
Arroz japonês

R\$ 18^{.00}

R\$ 13^{.50}

Yakimeshi
Arroz frito com legumes
Fried rice with vegetables
Arroz frito con vegetales

R\$ 22^{.00}

R\$ 16^{.50}

SOBREMESA

Desserts | Postres

Harumaki nutella e doce de leite
Nutella and Dulce de Leche Harumaki | Harumaki de Nutella y Dulce de Leche
Acompanha sorvete de creme e pistache
Served with vanilla ice cream and pistachios
Acompaña helado de crema y pistacho

R\$ 52^{.00}

R\$ 39^{.00}

Tempura de banana Banana Tempura | Tempura de Banana
Banana crocante e doce de leite. Acompanha sorvete de baunilha
Crispy banana with dulce de leche, served with vanilla ice cream
Banana crocante con dulce de leche, acompaña helado de vainilla

R\$ 46^{.00}

R\$ 34^{.50}

Brownie de chocolate Chocolate Brownie | Brownie de Chocolate
Acompanha sorvete de baunilha
Served with vanilla ice cream
Acompaña helado de vainilla

R\$ 48^{.00}

R\$ 36^{.00}

Sorvete de limão siciliano Sicilian Lemon Ice Cream | Helado de Limón Siciliano

R\$ 32^{.00}

R\$ 24^{.00}

BEBIDAS

Água Mineral Mineral Water / Agua mineral

R\$ 8^{.00}

R\$ 6^{.00}

Água de Coco Natural Natural Coconut Water / Agua de Coco Natural

R\$ 12^{.00}

R\$ 9^{.00}

Refrigerantes Soft Drinks / Refrescos

R\$ 11^{.00}

R\$ 8^{.25}

Energético Energy Drink / Bebidas Energéticas

R\$ 24^{.00}

R\$ 18^{.00}

Suco de Frutas Fruit Juice / Jugo de Frutas

R\$ 14^{.00}

R\$ 10^{.50}



Priorizando sua segurança: Por favor, informe ao seu garçom caso tenha alguma alergia e/ou restrição alimentar antes de fazer o pedido.
Priorizando su seguridad: Por favor, informe a su camarero si tiene alguna alergia y/o restricción alimentaria antes de hacer su pedido.

CLÁSSICOS

PIÑA COLADA VALOR REGULAR R\$ 38,00 VALOR MULTIPROPRIETÁRIO R\$ 28,50
Leve, refrescante e levemente seco | Light, refreshing and slightly dry | Ligerero, refrescante y ligeramente seco

MOJITO VALOR REGULAR R\$ 31,00 VALOR MULTIPROPRIETÁRIO R\$ 23,25
Rum branco, hortelã, limão taiti, xarope simples e refrigerante de limão | White rum, mint, lime, simple syrup and lemon soda | Ron blanco, menta, lima Tahití, sirope simple y refresco de limón

CAIPIRINHA VALOR REGULAR R\$ 29,00 VALOR MULTIPROPRIETÁRIO R\$ 21,75
Cachaça padrão, xarope de açúcar e a fruta de sua preferência | Standard Cachaça, sugar syrup, and fruit of your choice | Cachaça estándar, jarabe de azúcar y la fruta de su elección

CAIPIROSKA REGULAR VALOR REGULAR R\$ 32,00 VALOR MULTIPROPRIETÁRIO R\$ 24,00
Vodka Smirnoff, xarope de açúcar e a fruta de sua preferência | Smirnoff Vodka, sugar syrup and your choice of fruit | Vodka Smirnoff, sirope de azúcar y la fruta de su elección

CAIPIROSKA PREMIUM VALOR REGULAR R\$ 39,00 VALOR MULTIPROPRIETÁRIO R\$ 29,25
Vodka Absolut, xarope de açúcar e a fruta de sua preferência | Absolut Vodka, sugar syrup and your choice of fruit | Vodka Absolut, sirope de azúcar y la fruta de su elección

APEROL SPRITZ VALOR REGULAR R\$ 42,00 VALOR MULTIPROPRIETÁRIO R\$ 31,50
Aperol, espumante brut, água com gás e rodela de laranja | Aperol, brut sparkling wine, soda water and an orange slice | Aperol, vino espumoso brut, agua con gas y rodaja de naranja

GIN & TONIC VALOR REGULAR R\$ 38,00 VALOR MULTIPROPRIETÁRIO R\$ 28,50
Gin London Dry, água tônica e especiarias | London Dry gin, tonic water and juniper berries | Gin Tanqueray, tónica y enebro

MARGARITA VALOR REGULAR R\$ 43,00 VALOR MULTIPROPRIETÁRIO R\$ 32,25
Tequila, Cointreau, limão taiti e meia lua limão | Tequila, Cointreau, Tahiti lime, and a half-moon lime slice | Tequila, Cointreau, lima Tahití y una rodaja de lima en media luna.

MIMOSA VALOR REGULAR R\$ 36,00 VALOR MULTIPROPRIETÁRIO R\$ 27,00
Espumante brut, suco de laranja e laranja bahia | Brut sparkling wine, orange juice, and Bahia orange | Espumante brut, jugo de naranja y naranja Bahia.

MOSCOW MULE VALOR REGULAR R\$ 42,00 VALOR MULTIPROPRIETÁRIO R\$ 31,50
Vodka, suco de limão, xarope e espuma de gengibre | Vodka, lime juice, syrup, and ginger foam | Vodka, jugo de lima, jarabe y espuma de jengibre

COSMOPOLITAN VALOR REGULAR R\$ 46,00 VALOR MULTIPROPRIETÁRIO R\$ 34,50
Vodka, Cointreau, limão taiti, grenadine e zest de laranja | Vodka, Cointreau, Tahiti lime, grenadine, and orange zest | Vodka, Cointreau, lima Tahití, granadina y ralladura de naranja

NEGRONI VALOR REGULAR R\$ 46,00 VALOR MULTIPROPRIETÁRIO R\$ 34,50
Gin London Dry, Campari e vermute tinto | London Dry gin, Campari, and sweet vermouth | Ginebra London Dry, Campari y vermut rojo

FITZGERALD VALOR REGULAR R\$ 43,00 VALOR MULTIPROPRIETÁRIO R\$ 32,25
Gin London Dry, limão-taiti, xarope simples e Angostura Bitter | London Dry gin, lime, simple syrup, and Angostura Bitters | Gin Gordon's, lima Tahití, sirope simple y Angostura Bitter

DRINKS-SUSHI BAR

YUZUAME VALOR REGULAR R\$ 52,00 VALOR MULTIPROPRIETÁRIO R\$ 39,00
Cachaça de jambu, licor de limão siciliano, mel, chá banchá e gengibre fresco. Finalizado com espuma cítrica | Jambu cachaça, Sicilian lemon liqueur, honey, bancha tea, and fresh ginger. Finished with citrus foam | Cachaça de jambu, licor de limón siciliano, miel, té bancha y jengibre fresco. Finalizado con espuma cítrica

MIZU VALOR REGULAR R\$ 50,00 VALOR MULTIPROPRIETÁRIO R\$ 37,50
Gin japonês, limão-taiti, tangerina, mel com gengibre, chá branco e água com gás | Japanese gin, Tahiti lime, tangerine, honey with ginger, white tea, and sparkling water | Ginebra japonesa, lima taiti, mandarina, miel con jengibre, té blanco y agua con gas

SORA VALOR REGULAR R\$ 52,00 VALOR MULTIPROPRIETÁRIO R\$ 39,00
Sakê seco, licor de lichia, limão siciliano, mel, chá banchá e água com gás | Dry sake, lychee liqueur, Sicilian lemon, honey, bancha tea, and sparkling water | Sake seco, licor de lichi, limón siciliano, miel, té bancha y agua con gas

SHOUGA VALOR REGULAR R\$ 52,00 VALOR MULTIPROPRIETÁRIO R\$ 39,00
Sakê seco, cachaça de jambu, gengibre, limão siciliano, chá branco e água com gás | Dry sake, jambu cachaça, ginger, Sicilian lemon, white tea, and sparkling water | Sake seco, cachaza de jambu, jengibre, limón siciliano, té blanco y agua con gas

MIKAN VALOR REGULAR R\$ 50,00 VALOR MULTIPROPRIETÁRIO R\$ 37,50
Whisky bourbon, xarope de tangerina com pimenta, limão siciliano e clara pasteurizada | Bourbon whiskey, tangerine and pepper syrup, Sicilian lemon, and pasteurized egg white | Whisky bourbon, jarabe de mandarina con pimienta, limón siciliano y clara



Priorizando sua segurança: Por favor, informe ao seu garçom caso tenha alguma alergia e/ou restrição alimentar antes de fazer o pedido.
Priorizando su seguridad: Por favor, informe a su camarero si tiene alguna alergia y/o restricción alimentaria antes de hacer su pedido.

DESTILADOS

	VALOR REGULAR	VALOR MULTIPROPRIETÁRIO
AGUARDENTE		
YPIOCA	R\$ 19. ⁰⁰	R\$ 14. ²⁵
SALINAS	R\$ 22. ⁰⁰	R\$ 16. ⁵⁰
TEQUILA		
JOSÉ CUERVO GOLD	R\$ 29. ⁰⁰	R\$ 21. ⁷⁵
JOSÉ CUERVO SILVER	R\$ 29. ⁰⁰	R\$ 21. ⁷⁵
WHISKY 8 ANOS		
JOHNNIE WALKER RED LABEL	R\$ 39. ⁰⁰	R\$ 29. ²⁵
BALLANTINE'S	R\$ 39. ⁰⁰	R\$ 29. ²⁵
WHISKY 12 ANOS		
BUCHANAN'S	R\$ 42. ⁰⁰	R\$ 31. ⁵⁰
CHIVAS REGAL	R\$ 42. ⁰⁰	R\$ 31. ⁵⁰
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	R\$ 42. ⁰⁰	R\$ 31. ⁵⁰
OLD PARR	R\$ 42. ⁰⁰	R\$ 31. ⁵⁰
WHISKY 17 ANOS		
BALLANTINE'S	R\$ 59. ⁰⁰	R\$ 44. ²⁵
WHISKY ESPECIAL		
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	R\$ 49. ⁰⁰	R\$ 36. ⁷⁵
VODKA		
ABSOLUT	R\$ 19. ⁰⁰	R\$ 14. ²⁵
SMIRNOFF RED	R\$ 15. ⁰⁰	R\$ 11. ²⁵
BITTERS		
CAMPARI	R\$ 14. ⁰⁰	R\$ 10. ⁵⁰
VERMOUTHS		
MARTINE BIANCO	R\$ 18. ⁰⁰	R\$ 13. ⁵⁰
MARTINE ROSSO	R\$ 18. ⁰⁰	R\$ 13. ⁵⁰
GINS		
TANQUERAY	R\$ 29. ⁰⁰	R\$ 21. ⁷⁵
GORDON'S	R\$ 22. ⁰⁰	R\$ 16. ⁵⁰
RUM		
BACARDI CARTA BLANCA	R\$ 12. ⁰⁰	R\$ 9. ⁰⁰
BACARDI CARTA ORO	R\$ 12. ⁰⁰	R\$ 9. ⁰⁰
LICORES		
AMARULA	R\$ 28. ⁰⁰	R\$ 21. ⁰⁰
LICOR 43	R\$ 32. ⁰⁰	R\$ 24. ⁰⁰
FRANGELICO	R\$ 30. ⁰⁰	R\$ 22. ⁵⁰
CONHAQUE		
REMY MARTIN	R\$ 72. ⁰⁰	R\$ 54. ⁰⁰
MACIEIRA PORTUGUÊS	R\$ 26. ⁰⁰	R\$ 19. ⁵⁰

COQUETÉIS NÃO ALCOOLICOS

SHIRLEY SODA	R\$ 31. ⁰⁰	R\$ 23. ²⁵
Grenadine, limão taiti e ginger Grenadine, Tahiti lime, and ginger Granadina, lima Tahiti y jengibre		
TANGERINA SODA	R\$ 33. ⁰⁰	R\$ 24. ⁷⁵
Cordial tangerina, limão taiti e água com gás Tangerine cordial, Tahiti lime, and sparkling water Cordial de mandarina, lima Tahiti y agua con gas		
GRENADINE SODA	R\$ 33. ⁰⁰	R\$ 24. ⁷⁵
Grenadine, limão taiti e água com gás Grenadine, Tahiti lime, and sparkling water Granadina, lima Tahiti y agua con gas		
APPLE GREEN SODA	R\$ 34. ⁰⁰	R\$ 25. ⁵⁰
Xarope de maçã verde, limão taiti e água com gás Green apple syrup, Tahiti lime, and sparkling water Jarabe de manzana verde, lima Tahiti y agua con gas		
LIMONADA DE COCO	R\$ 30. ⁰⁰	R\$ 22. ⁵⁰
Leite de coco e limão taiti Coconut milk and Tahiti lime Leche de coco y lima Tahiti		
BRISA DO PORTO	R\$ 38. ⁰⁰	R\$ 28. ⁵⁰
Gin London Dry, limão-siciliano fresco, xarope de maracujá e água com gás. London Dry gin, fresh Sicilian lemon, passion fruit syrup, and sparkling water Ginebra London Dry, limón siciliano fresco, jarabe de maracuyá y agua con gas		
BRISA DO PORTO ZERO	R\$ 24. ⁰⁰	R\$ 18. ⁰⁰
Limão-siciliano fresco, xarope de maracujá e água com gás. Drink não alcoólico Fresh Sicilian lemon, passion fruit syrup, and sparkling water. Non-Alcoholic Drink Limón siciliano fresco, jarabe de maracuyá y agua con gas. Bebida Sin Alcohol		

18+ PROIBIDO A VENDA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS



Priorizando sua segurança: Por favor, informe ao seu garçom caso tenha alguma alergia e/ou restrição alimentar antes de fazer o pedido. Priorizando su seguridad: Por favor, informe a su camarero si tiene alguna alergia y/o restricción alimentaria antes de hacer su pedido.



Priorizando sua segurança: Por favor, informe ao seu garçom caso tenha alguma alergia e/ou restrição alimentar antes de fazer o pedido. Priorizando su seguridad: Por favor, informe a su camarero si tiene alguna alergia y/o restricción alimentaria antes de hacer su pedido.

IMPORTADOS

Imported

Nigiwai Nihonsakari Suave

Leve, refrescante e suave.
Light, refreshing and smooth
Ligero, refrescante y suave

Sawanotsuru Josen

Leve, refrescante e levemente seco
Light, refreshing and slightly dry
Ligero, refrescante y ligeramente seco

Sawanotsuru Josen Dry

Leve, refrescante e suave.
Light, refreshing and smooth
Ligero, refrescante y suave

DOSE SERVING PORCIÓN 150ML

VALOR REGULAR VALOR MULTIPROPIETÁRIO

R\$ 41,00 R\$ 30,75

R\$ 45,00 R\$ 33,75

R\$ 45,00 R\$ 33,75

GARRAFA BOTTLE | BOTELLA 1800ML

VALOR REGULAR VALOR MULTIPROPIETÁRIO

R\$ 344,00 R\$ 258,00

R\$ 359,00 R\$ 269,25

R\$ 359,00 R\$ 269,25

Yauemon Tokubetsu Honjozo Kanzukuri

Leve, Refrescante e extra-seco
Light, refreshing and extra dry
Ligero, refrescante y extra seco

R\$ 275,00 R\$ 206,25

Yauemon Junmai Ginjo Karakuchi

Encorpado, macio e levemente seco
Full-bodied, smooth and slightly dry
Corposo, suave y ligeramente seco

R\$ 369,00 R\$ 276,75

Hyakunin No Kikizakeshi Junmai Nama Guenshu

Encorpado, não pasteurizado, sem diluição e seco
Full-bodied, delicious, balanced and dry
Corposo, delicioso, equilibrado y seco

R\$ 411,00 R\$ 308,25

Yauemon Daiginjo Karakuchi

Leve, complexo, seco, elegante e frutado
Light, complex, dry, elegant and fruity
Ligero, complejo, seco, elegante y afrutado

R\$ 522,00 R\$ 391,50

Jozen Mizuni Gotoshi Junmai Ginjo

Encorpado com notas florais|frutado, complexo e seco
Full-bodied with floral/fruity notes, complex and dry
Corposo con notas florales|afrutadas, complejo y seco

R\$ 475,00 R\$ 356,25

Takashimizu Junmai Daiginjo

Encorpado, complexo, elegante e suave
Full-bodied, complex, elegant and smooth
Corposo, complejo, elegante y suave

R\$ 480,00 R\$ 360,00

Yauemon Junmai Nigori

Encorpado, pouco filtrado e levemente doce
Full-bodied, lightly filtered and slightly sweet
Corposo, ligeramente filtrado y ligeramente dulce

R\$ 158,00 R\$ 118,00



PORTO OKAE



**PROIBIDO A VENDA DE
BEBIDAS ALCOÓLICAS PARA
MENORES DE 18 ANOS**



*Priorizando sua segurança: Por favor, informe ao seu garçom caso tenha alguma alergia e/ou restrição alimentar antes de fazer o pedido.
Priorizando su seguridad: Por favor, informe a su camarero si tiene alguna alergia y/o restricción alimentaria antes de hacer su pedido.*