

# ESPECIAIS DO SUSHIBAR

## Combinado do Chef

peças selecionadas do dia

18 peças \$174  
36 peças \$326

## Experimente a versão desconstruída

verificar disponibilidade

18 peças \$194  
36 peças \$374

**Marra Roll (4) \$36**  
enrolado de salmão  
com camarão empanado,  
nirá, cream cheese e teriyaki  
maçaricado



**Atum com  
Castanha (2) \$33**  
castanha caramelada

**Salmão e Figo (4) \$36**  
tartar de salmão sobre telha de  
harumaki com figo em calda,  
leve pimenta japonesa e  
gergelim



**Nama Tamago  
Sushi (2) \$34**  
sushi de salmão com ova  
massagô e gema de ovo de  
codorna maçaricada

**Kari Kari (2) \$34**  
enrolado de salmão  
com tartar de salmão e ova  
massagô e crocante de soja



# ESPECIAIS DO SUSHIBAR

**Sashimi Mix (20) \$132**  
sashimi de salmão em quatro  
variações: roast, spice, trufado e  
simples



**Ceviche \$66**  
nossa versão para o ceviche,  
com redução cítrica



**Tataki Morno \$93**  
peixes em cubo temperados  
com shoyu, limão e azeite  
quente



**Tartar de Atum \$69**  
atum picado com ova massagô,  
cebolinha e gergelim, servido  
como topping de arroz



**Roast Sashimi (14) \$89**  
atum e salmão maçaricados  
com teriyaki



**Spice Sashimi (7) \$47**  
sashimi de peixe branco ou  
salmão com azeite quente em  
panko apimentado




# ESPECIAIS DO SUSHIBAR

**Mariella Roll (8) \$47**  
enrolado de shimeji e nirá com  
salmão por fora

**Leblon Roll (8) \$42**  
enrolado frito sem arroz de  
salmão com aspargos, nirá e  
cream cheese

**TW Maki (8) \$43**  
enrolado de camarão empanado  
e abacate com spice de peixe  
branco e redução de laranja



 **TW Vegetariano (8) \$46**  
enrolado de abacate e shítake  
com spice de abobrinha e  
castanha caramelada

**Haru Roll (8) \$59**  
enrolado sem arroz de harumaki  
de salmão com shítake e  
camarão empanado



**Chitarelli Roll (8) \$49**  
enrolado de hadock com  
camarão empanado, cream  
cheese e ova por fora

# ENTRADAS

**Misoshiru** \$17

 **Nirá** \$38

 **Harumaki** (2) \$29  
rolinho primavera de legumes

**Harumaki**  
**de camarão** (2) \$37  
com cream cheese e acelga

 **Shītake** \$40

 **Shimeji** \$40



**Sunomono** \$45  
com kani

**Sunomono Misto** \$59

**Espetinho de Lula** \$29  
com alho-poró e molho agridoce

**Espetinho**  
**de Camarão** \$29  
com alho-poró e molho agridoce



# QUENTES ESPECIAIS

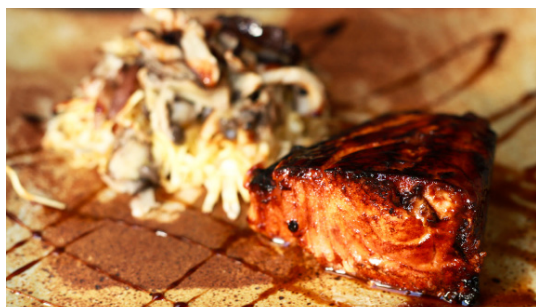
 **Tori de cogumelo** (3) \$29  
gyōza de shītake e shimeji



**Torimandju** (6) \$44  
gyōza de frango, especialidade da casa, grelhado com molho de laranja, gengibre e pimenta shitimi



**Peixe com Arroz Maluco** \$109  
peixe grelhado com arroz de cogumelos e nirá com palha de alho-poró



**Salmão do Álvaro** \$116  
salmão grelhado com teriyaki e macarrão de cogumelos com azeite trufado

**Batayaki** \$89  
fatias de mignon mal passado com molho ponzu, gengibre e pimenta dedo de moça

**Sakana Tsumami** \$94  
peixe, lula e camarões com temperos e saquê no papel laminado

**Nikko Ramen** \$87  
nossa versão do ramen com frango, camarões, legumes, shītake e ovo poche

# PRATOS QUENTES

 **Yakimeshi** \$55

arroz colorido feito com arroz de sushi, ovos, cenoura, brócolis e cebolinha

**Yakimeshi de Frutos do Mar** \$96

**Gyukatsu** \$95

filet mignon à milanesa com arroz colorido

**Gyukatsudon** \$95

filet mignon à milanesa adocicado sobre arroz

**César Sakana** \$106

peixe grelhado com molho agridoce e arroz com nirá

**Shake Nikko** \$116

salmão grelhado com molho de maracujá e arroz com shimeji



**Tendon** \$89

camarão empanado adocicado sobre arroz



# PRATOS QUENTES



**Tempurá Udon** \$89  
sopa com macarrão, camarões e legumes empanados

 **Yassai Tempurá** \$65  
legumes empanados

**Ebi Tempurá** \$139  
6 camarões VG empanados

**Tempurá Misto** \$166  
6 camarões VG e legumes empanados



## Yakisoba

 **Vegetariano** \$78

**Filé Mignon** \$92

**Frutos do Mar** \$99

**Camarão** \$106



# CLÁSSICOS DO SUSHIBAR

**Sushi Simples** (10) \$68

5 duplas variadas

**Sushi Especial** (14) \$91

7 duplas variadas

**Sushi Nikko** (24) \$153

12 duplas variadas

**Sushi SP** (2) \$29

sushi de salmão com azeite  
trufado e limão siciliano



**Sashimi Simples** (20) \$109

**Sashimi de Atum** (20) \$109

**Sashimi de Salmão** (20) \$129

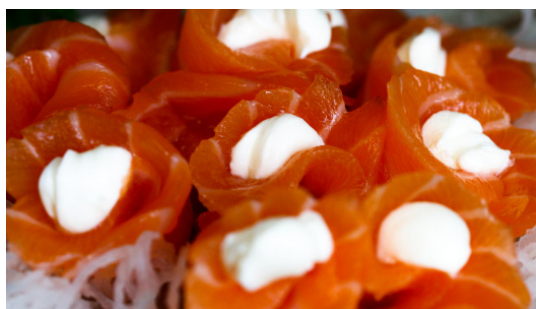
**Sashimi Especial** (30) \$145

**Salmão Ice** (12) \$69

salmão com cream cheese

**Salmão Ice Top** (12) \$72

maçaricado com teriyaki



**Tirashi Nikko** \$142

arroz coberto com sashimis  
variados

Trocas de peixes por salmão terão um  
acrécimo de 15%



# CLÁSSICOS DO SUSHIBAR

**Tekkamaki (8) \$26**

**Califórnia Roll (8) \$29**

**Filadélfia (8) \$29**

**Hot Filadélfia (8) \$29**

**Batera de Salmão (8) \$48**  
uramaki de salmão com cream  
cheese

**Ebiten Roll (8) \$45**  
camarão empanado e ova por  
fora

**Temaki de Atum \$25**

**Temaki de Salmão \$29**

**Temaki de Filadélfia \$29**

**Temaki de Salmão Skin \$29**

**Temaki de Hot Filadélfia \$33**

**Crie o seu!**

# COMBINADOS

 **Vegetariano** (20) \$125  
peças variadas

**Salmão** (20) \$137  
4 sushi de salmão, 10 sashimi de salmão, 4 hot filadélfia e 2 karikari

**Natsu** (38) \$249  
4 sushi de atum, 4 sushi de salmão, 10 sashimi de atum, 10 sashimi de salmão, 8 hot filadélfia e 2 kari kari

**Mini** (21) \$124  
6 sushi, 12 sashimi e 3 tekka

**Simples** (32) \$183  
12 sushi e 20 sashimi

**Hikari** (46) \$251  
12 sushi, 20 sashimi e 14 makimono

**Especial** (70) \$344  
18 sushi, 24 sashimi e 28 makimono

**Nikko** (110) \$499  
24 sushi, 48 sashimi e 38 makimono

## Monte o seu!

Trocas de peixes por salmão terão um acréscimo de 15%

# SOBREMESAS

**Sorvete de Creme** \$27  
servido com calda de chocolate quente

**Brownie** \$35  
especialidade da casa, servido com sorvete e calda de chocolate quente

**Torta de Morango** \$35  
especialidade da casa, base de sucrilho com recheio de ricota e creme de leite fresco, mais calda natural de morango



**Frutas Carameladas** (3) \$27  
banana ou morango

**Frutas Carameladas com Sorvete** (3) \$33



# BEBIDAS

**Água** \$8

shot de limão \$3

**Refrigerante** \$10

**Schweppes** \$10

**Mate Leão** \$10

**IceTea** \$10

**Suco Integral** \$13

uva ou laranja

**Café Nespresso** \$9

ristretto ou descafeinado

**Heineken** \$16

**Nikko Sushi Session Ipa** \$35

por Cervejaria Odin

**Caipivodka** \$32

**Caipisaquê** \$34

**Caipi Importada** \$38

vodka ou saquê

**Wasabi Gin** \$36

com tônica citrus

**Azuma Kirin** \$32 | \$126

**Hakushika** \$58 | \$240