



Wabi-Sabi

JAPANESE FOOD

Entradas Frias

TARTAR DE BLUEFINN	R\$ 160
TARTAR DE SALMÃO COM SALSA TRUFADA, MOLHO CÍTRICO E CHIPS DE BATATA DOCE	R\$ 50
CARPACCIO DE POLVO COM RASPAS DE LIMÃO E MOLHO CÍTRICO	R\$ 90
CARPACCIO DE SALMÃO COM SALSA TRUFADA, AZEITE E FLOR DE SAL	R\$ 80
CARPACCIO DE SALMÃO COM RASPAS DE LIMÃO E MOLHO CÍTRICO	R\$ 60
CARPACCIO DE ATUM COM MOLHO CÍTRICO	R\$ 60
CARPACCIO DE PEIXE BRANCO COM RASPAS DE LIMÃO E MOLHO CÍTRICO	R\$ 55
CEVICHE MISTO	R\$ 80
CEVICHE DE POLVO	R\$ 70
CEVICHE DE PEIXE BRANCO	R\$ 60
SUNOMONO CONSERVA AGRIDOCE DE PEPINO FATIADO	R\$ 15

Entradas Quentes

EBI (CAMARÃO) GRELHADO COM NOZ PECAN E MOLHO DE OSTRAS	R\$ 150
ROCK SHRIMP CAMARÃO ROSA EMPANADO COM MAIONESE APIMENTADA	R\$ 70
TEMPURÁ DE EBI DUPLA DE CAMARÃO	R\$ 60
GUIOZA COM RECHEIO DE PROTEÍNA SUÍNA E LEGUMES - 5 UNIDADES	R\$ 50
SHIMEJI COGUMELOS SALTEADOS NA MANTEIGA, SHOYU E SAKE	R\$ 45
KARAAGE FRANGO FRITO JAPONÊS	R\$ 40
NASU BERINJELA EMPANADA NO MISSÔ	R\$ 40
TEMPURÁ DE SHISÔ COM BATIDINHO DE SALMÃO OU DE ATUM APIMENTADO - DUPLA	R\$ 40
EDAMAME SPICY VAGEM DE SOJA VERDE APIMENTADA	R\$ 30
EDAMAME VAGEM DE SOJA VERDE COZIDA COM FLOR DE SAL	R\$ 25
BUTA NO KAKUNI PANCETA NO MISSÔ	R\$ 25
HARUMAKI ROLINHO PRIMAVERA DE QUEIJO	R\$ 25

Sushi

DEGUSTAÇÃO BLUEFINN SELEÇÃO DE SASHIMI E SUSHI DE AKAMI, CHUTORO E OTORO	R\$ 400
SUSHI SET SELEÇÃO DE 16 PEÇAS	R\$ 240
COMBINADO DE SALMÃO 22 PEÇAS: SASHIMI + URAMAKI + NIGIRI	R\$ 125
BATERA/PRENSADO DE SALMÃO 8 UNIDADES	R\$ 45
BATERA/PRENSADO DE SPICY TUNA ATUM APIMENTADO - 8 UNIDADES	R\$ 45
HOSSOMAKI DE ATUM	R\$ 25
HOSSOMAKI DE SALMÃO	R\$ 20
KAPPAMAKI HOSSOMAKI DE PEPINO	R\$ 20

TEMAKI DE EBI (CAMARÃO) COM MAIONESE APIMENTADA	R\$ 55
TEMAKI DE SPICY TUNA ATUM APIMENTADO	R\$ 40 / R\$30 CONVENCIONAL / MINI
TEMAKI PHILADELPHIA	R\$ 40 / R\$30 CONVENCIONAL / MINI
TEMAKI DE SALMÃO	R\$ 35 / R\$25 CONVENCIONAL / MINI
URAMAKI DE EBITEN CAMARÃO EMPANADO COM MANTA DE SALMÃO	R\$ 60
URAMAKI DE SPICY TUNA ATUM APIMENTADO	R\$ 40
URAMAKI DE PHILADELPHIA	R\$ 35
URAMAKI DE SALMÃO	R\$ 30
URAMAKI (SUGESTÃO DO CHEF)	Consultar



Wabi-Sabi

JAPANESE FOOD

Nigirí (dupla)

OTORO DE BLUEFINN	R\$ 120
CHUTORO DE BLUEFINN	R\$ 100
AKAMI DE BLUEFINN	R\$ 80
UNAGUI ENGUIA	R\$ 90
UNI OURIÇO	R\$ 90
VIEIRA	R\$ 90
EBI CAMARÃO	R\$ 70
IKURA OVAS DE SALMÃO	R\$ 70

BLACK COD	R\$ 65
WAGYU	R\$ 50
MASSAGÔ OVAS	R\$ 40
ATUM	R\$ 35
BARRIGA DE SALMÃO	R\$ 35
POLVO	R\$ 35
PEIXE BRANCO	R\$ 30
SALMÃO	R\$ 30
ADICIONAIS LIMÃO CAVIAR, FOIE GRAS, UNI, IKURA, OVAS, SALSA TRUFADA, AZEITE TRUFADO, ETC.	R\$ 25

Sashimi

SASHIMI SET SELEÇÃO DE 15 FATIAS	R\$ 180
OTORO DE BLUEFINN 3 FATIAS	R\$ 150
CHUTORO DE BLUEFINN 3 FATIAS	R\$ 120
AKAMI DE BLUEFINN 3 FATIAS	R\$ 100
POLVO 12 FATIAS / 6 FATIAS	R\$ 90 / R\$50
ATUM 12 FATIAS / 6 FATIAS	R\$ 85 / R\$48
PEIXE BRANCO 12 FATIAS / 6 FATIAS	R\$ 80 / R\$45
SALMÃO 12 FATIAS / 6 FATIAS	R\$ 80 / R\$45
BARRIGA DE SALMÃO 8 FATIAS	R\$ 65

Pratos Quentes

HOT STONE DE WAGYU FINAS FATIAS DE WAGYU NA PEDRA QUENTE	R\$ 120
KATSU SANDO SANDUICHE DE CARNE SUÍNA EMPANADA E REPOLHO	R\$ 75
SUKIYAKI	R\$ 75
ANCHOVA GRELHADA COM GOHAN E MISSOSHIRU	R\$ 75
SALMÃO GRELHADO COM GOHAN E MISSOSHIRU	R\$ 75
SALMÃO KIDS GRELHADO COM FRITAS E/OU LEGUMES	R\$ 40
NOODLE DE SHORT RIB COM MOLHO DE TAMARINDO	R\$ 70
FRIED RICE DE SALMÃO 4 UNIDADES	R\$ 45
FRIED RICE DE SPICY TUNA ATUM PIMENTO - 4 UNIDADES	R\$ 45
ADICIONAIS GOHAN, MISSOSHIRU, ETC.	R\$ 15



Wabi-Sabi

JAPANESE FOOD

Makimonos

HOTROLL PHILADELPHIA	R\$ 35
HOTROLL COM BATIDINHO DE SALMÃO	R\$ 30

Sobremesa

MOCHI DE SORVETE DOCE DE LEITE, LICHIA, NUTELLA OU MATCHA - 2 UNIDADES	R\$ 35
RABANADA COM SORVETE	R\$ 30
SORVETE ARTESANAL BAUNILHA OU CHOCOLATE	R\$ 20

Bebidas

ÁGUA PRATA	R\$ 10
CERVEJA	R\$ 20
REFRIGERANTE	R\$ 10
SUCO NATURAL LARANJA	R\$ 15
SUCO DE UVA BRANCA/TINTO	R\$ 20

Soft Drinks (sem álcool)

MOJITO LIMÃO, AÇÚCAR, HORTELÃ E SODA	R\$ 25
SODA ITALIANA XAROPE DE MAÇÃ VERDE, ÁGUA COM GÁS E LIMÃO SICILIANO	R\$ 25
PINK LEMONADE LIMÃO, MORANGO, AÇÚCAR E HORTELÃ	R\$ 25

Drinks

APEROL SPRITZ APEROL, ESPUMANTE E ÁGUA COM GÁS	R\$ 40
FITZGERALD GIN, SUCO DE LIMÃO, AÇÚCAR E ANGUSTURA	R\$ 40
GIN TÔNICA GIN, LIMÃO, TÔNICA E ESPECIARIAS	R\$ 40
MOSCOW MULE VODCA, XAROPE DE GENGIBRE, LIMÃO E ESPUMA DE GENGIBRE	R\$ 40
NEGRONI GIN, CAMPARI E VERMUTE	R\$ 40
UÍSQE SOUR UÍSQE, LIMÃO, XAROPE, GELO E AÇÚCAR	R\$ 40
CAIPIRINHA CACHAÇA/VODCA/SAKÊ, LIMÃO, MARACUJÁ, KIWI E MORANGO	R\$ 35
MOJITO RUM, LIMÃO, HORTELÃ, AÇÚCAR E ÁGUA COM GÁS	R\$ 35
PENICILLIN UÍSQE, GENGIBRE, MEL E LIMÃO	R\$ 35

Destilados (dose)

APEROL	R\$ 30
CAMPARI	R\$ 30
GIN TANQUERAY	R\$ 30
UÍSQE JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	R\$ 40
UÍSQE JOHNNIE WALKER RED LABEL	R\$ 30
UÍSQE CHIVAS REGAL 12 ANOS	R\$ 35
VODCA ABSOLUT	R\$ 35
VODCA SMIRNOFF	R\$ 30

Wabi-Sabi
JAPANESE FOOD

"A passagem do tempo, no contexto Wabi-Sabi, é vista como um processo natural de envelhecimento e transformação, onde a beleza reside na imperfeição, na simplicidade e na aceitação da transitoriedade. Wabi-Sabi não é falha: é a assinatura do humano no efêmero."