



ENTRADAS FRIAS

Yam pla salmom kai pla – salada thai de salmão mal passado, marinado no molho nam jim, chips de pele de salmão ou chicharrón, ervas frescas e cebola roxa	28
🌶️ Marisco Thai – mariscos ao molho tailandês levemente apimentado – 6 unidades	32
Sunomono – lâminas de pepino ao molho agri-doce e gergelim	9
Bifum – salada agri-doce de macarrão, pepino, cenoura e kani	11
Ceviche – com chips de batata doce	35
Carpaccio de Salmão ao molho da casa	34
Carpaccio de Polvo ao molho ponzu	46
Ussuzukuri – carpaccio de peixe branco	26
Sashimi mix – salmão, atum, peixe branco, polvo – 12 fatias	29
Sashimi de Salmão – 10 Fatias	25
Sashimi de Atum	29
Sashimi de Peixe branco	19
Sashimi de Polvo	29
Tataki de Salmão – sashimi de salmão ao maçarico, cebolinha, molho tarê e gergelim	31
Tataki de Atum – sashimi de atum ao maçarico, crosta de gergelim e molho oriental	35

ENTRADAS QUENTES

Missoshiro – sopa de missô, tofu, cebolinha e alga wakamê	7
Guioza – dumpling ou pastel oriental de carne suína, gengibre e repolho – 4 unidades	12
Bolinho de Salmão – 6 unidades	18
Lula empanada	40
Camarão empanado – 6 unidades	42
Shimeji no teppan	22
Shitake no teppan	25
Iscas crocantes de Peixe Branco	28
<u>Harumaki</u> – queijo ou legumes – 2un	10
Karaage Frango – frango empanado e crocante com um toque de alho e gengibre	18

SUSHIS

<u>Hossomaki</u> – 8 unidades	
Salmão / Atum / Kani / Pepino	15
Camarão	18
<u>Uramaki</u> – 8 unidades	
Salmão / Atum / Skin / Califórnia / Salmão defumado	17
<u>Hakusai</u> – 8 unidades	
Camarão – sushi de acelga com camarão no tempura, molho tarê e sriracha	23
Salmão – salmão e cebolinha	23
Atum Spicy – atum e gotas de pimenta	23

Niguri – duplas

Salmão / Atum / Skin / Polvo / Peixe branco com limão	9
Atum marinado no shoyu e pimenta biquinho	9
Salmão ao maçarico com gengibre ralado	9
Shitake, cebolinha e pimenta sriracha	9

Gunkan – 4 unidades

Salmão, shoyu e cebolinha	16
Camarão empanado, pimenta biquinho e geléia de pimenta	16
Atum e cebolinha	16
Kani Salada	16
Salmão, shimeji, cream cheese e raspas de limão siciliano	16

Dyo – 4 unidades

Tradicional – lâmina de salmão com recheio de salmão, cream cheese e cebolinha	16
Polvo com Shimeji – polvo recheado com arroz, shimeji e cebolinha	18
Pepino	13
Atum	16
Salmão com Atum – lâmina de salmão, recheada com arroz e coberta com atum e cebolinha	18
Salmão com Shimeji	16
Ninniku – camarão com cream cheese envolto em fatia de salmão ao maçarico e pasta de alho	16
Salmão e couve crispy	14
Especial de Polvo – finas lâminas de salmão recheadas com polvo e cream cheese	16
Salmão Maracujá – salmão recheado com cream cheese ao maçarico e calda de maracujá	16
Alho Poró	14
Aibou – peixe branco enrolado com shimeji e cream cheese ao maçarico	14

Batera – 8 unidades

Salmão – salmão, cream cheese, crispy de couve e limão siciliano	18
Monte Fuji – salmão defumado, cebolinha e tarê	18
Atum – wasabi e cebolinha	18
Pasta de Kani com lâminas de manga	18


Hot Roll – 8 unidades

Tradicional – salmão e cream cheese	18
Especial – atum, salmão, kani e cream cheese	23


Temaki

Salmão completo / Salmão com shimeji / Salmão com couve crispy / Doritos	18
Skin – salmão crocante	12
Spicy – salmão, cream cheese, pimenta	18
Amêndoas – salmão, cream cheese e amêndoas	20
Salmão Defumado – com cream cheese	17
Atum completo / Atum, mel e amêndoas	19
Califórnia – manga, kani e pepino	12
Shimeji com cream cheese	15
Camarão Thai – maionese, camarão empanado, pepino à julienne e sriracha	20
Polvo – polvo levemente cozido, cream cheese e cebolinha	22
Temaki sem alga – sem arroz enrolado e recheado com salmão, shimeji, amêndoas e tarê	36
Temaki sem arroz – escolha seu sabor	24

COMBINADOS



Mini Combinado de Salmão (15 peças): 5 Sashimi, 4 uramaki, 4 nigui, 2 dyo crispy	32
Sushi especial (15 peças): 3 dyo Aibou, 2 dyo especial de polvo, 2 gunkan camarão, 2 nigui, shitake com sriracha, 2 dyo maracujá, 2 nigui de atum marinado, 2 batera kani manga	35
Combinado Dyo (18 peças): 3 dyo tradicional, 3 dyo crispy, 3 dyo alho poró, 3 dyo maracujá, 3 dyo salmão shimeji, 3 dyo salmão e pepino	42
Tio Léo (24 peças): 6 sashimi salmão, 4 sashimi peixe branco, 2 nigui skin, 4 uramaki skin, 2 dyo crispy, 2 gunkan kani salada, 2 dyo pepino, 2 nigui salmão	48
Combinado Salmão (40 peças): 16 sashimi, 3 nigui, 3 nigui maçarico, 4 uramaki defumado, 4 hossomaki, 4 hakusai, 2 gunkan, 2 dyo alho poró, 2 dyo crispy	95
Aibou (54 peças): 8 sashimi salmão, 6 sashimi atum, 6 sashimi de peixe branco, 8 hot roll, 4 nigui de polvo, 4 dyo polvo, 4 uramaki salmão, 2 gunkan kani salada, 2 gunkan camarão, 8 batera salmão, 2 dyo atum	110
 Vegetariano (18 peças): 2 hossomaki pepino, 2 uramaki pepino e manga, 2 hakusai couve crocante, 2 nigui shitake com sriracha, 2 dyo pepino com shimeji, 2 nigui morango, 2 gunkan manga e coco, 2 gunkan shimeji	39

CLÁSSICOS JAPONESES

Tirashi – arroz shari coberto com 3 fatias de salmão, 3 fatias de atum, 3 fatias de peixe branco e 3 fatias de polvo	35
Chahan – arroz frito na wok com cebola, kamaboco, copa-lombo e ovo	18
Tonkatsudon – arroz gohan coberto com lombo de porco empanado e ovos ligeiramente cozidos à moda japonesa. Acompanha missoshiro	26
Yakisoba Tradicional	29
Yakisoba Vegetariano – tradicional macarrão chinês, frito na wok, com tofu, moyashi e legumes variados	25
Lamen Shoyu – caldo base, shoyu, barriga de porco, ovo perfeito, cebolinha, nori e kamaboko	29
 Lamen Missô – caldo base, missô, barriga de porco, ovo perfeito, cebolinha, nori, moyashi e kamaboko	31
➤ Tepan Yaki	
Salmão – salmão marinado no missô, grelhado com shimeji, shitake e moyashi	52
Mignon – iscas de mignon grelhadas com shimeji, shitake e moyashi	49
Camarão – camarões rosa salteados na manteiga com óleo de gergelim	59

Pergunte sobre nossos sanduíches sazonais!

CLÁSSICOS TAILANDESES

 Pad Thai – talharim de arroz, camarão e frango, molho apimentado de tamarindo, molho de peixe, açúcar de palma, moyashi, tofu e amendoim	45
 Curry com Frutos do Mar – lula, camarão e marisco meia concha com pasta de curry, leite de coco, pimenta dedo-de-moça e tomate cereja. Acompanha arroz jasmim	48
Ko Phi Phi – arroz jasmim com camarões, pimenta dedo de moça, cebola roxa e especiarias servidos no abacaxi	58

CLÁSSICOS AIBOU

Peixe Branco no Vapor – saboroso peixe servido na folha de bananeira ao molho oriental. Acompanha arroz jasmim	40
Filé Aibou – medalhões de mignon, purê de abóbora kabocha e mix de cogumelos	42
Salmão Grelhado ao molho cítrico – acompanha arroz jasmim	47

CARDÁPIO KIDS

Iscas de frango crocante	16
Batata Smile	18

SOBREMESAS

Dyo Goiabada – 4 unidades – fatias de goiabada, cream cheese, morango, finalizados com calda de chocolate	13
Hossomaki de abacaxi – 8 unidades – lâminas de abacaxi recheadas com brigadeiro	15
Harumaki de doce de leite – 2 unidades	12
Tempura de Sorvete – massa crocante com laranja, recheado com sorvete de creme e calda de chocolate	18
Sorvete de creme com Harumaki de doce de leite	15



MINI - RODÍZIO

segunda à sábado 49

Entradas Frias

Sunomono
Ceviche
Laab Gai – salada thai de frango com ervas frescas e especiarias

Entradas Quentes

Bolinho de salmão
Shimeji
Harumaki – queijo ou legumes
Karaage – frango empanado e crocante com um toque de alho e gengibre

Sushis Tradicionais

Hot Roll
Uramaki – salmão, skin, califórnia, salmão defumado
Hossomaki – salmão, kani, pepino
Niguri – salmão

Sushis Especiais

Hakusai – camarão no tempura com tarê e pimenta sriracha
Dyo – tradicional, pepino com salmão, salmão com couve crocante, salmão com alho-poró

Temakis

salmão completo – peixe branco com cebolinha – salmão skin – salmão com gengibre – salmão com couve crocante – salmão defumado – shimeji – califórnia

Sobremesas

Harumaki – doce de leite