



ENTRADAS FRIAS

| | |
|--|----|
| 🍣 Marisco Thai – mariscos ao molho tailandês levemente apimentado – 6 unidades | 32 |
| Sunomono – lâminas de pepino ao molho agridoce e gergelim | 11 |
| Bifum – salada agridoce de macarrão, pepino, cenoura e kani | 13 |
| Ceviche – com chips de batata doce | 37 |
| Carpaccio de Salmão ao molho da casa | 36 |
| Carpaccio de Polvo ao molho ponzu | 48 |
| Ussuzukuri – carpaccio de peixe branco | 30 |
| Sashimi mix – salmão, atum, peixe branco, polvo – 12 fatias | 31 |
| Sashimi de Salmão – 10 Fatias | 27 |
| Sashimi de Atum | 31 |
| Sashimi de Peixe branco | 22 |
| Sashimi de Polvo | 31 |
| Tataki de Salmão – sashimi de salmão ao maçarico, cebolinha, molho tarê e gergelim | 33 |
| Tataki de Atum – sashimi de atum ao maçarico, crosta de gergelim e molho oriental | 37 |

ENTRADAS QUENTES E PETISCOS

| | |
|--|----|
| Missoshiro – sopa de missô, tofu, cebolinha e alga wakamê | 9 |
| Guioza – dumpling ou pastel oriental de carne suína, gengibre e repolho – 4 unidades | 14 |
| Bolinho de Salmão – 6 unidades | 20 |
| Lula empanada | 42 |
| Camarão empanado – 6 unidades | 46 |
| Shimeji no teppan | 24 |
| Shitake no teppan | 28 |
| Iscas crocantes de Peixe Branco | 30 |
| <u>Harumaki</u> – queijo ou legumes – 2un | 10 |
| Karaage Frango – frango empanado e crocante com um toque de alho e gengibre | 20 |

SUSHIS

| | |
|---|----|
| <u>Hossomaki</u> – 8 unidades | |
| Salmão / Atum / Kani / Pepino | 16 |
| 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 | 24 |
| Salmão – salmão e cebolinha | 24 |
| Atum Spicy – atum e gotas de pimenta | 24 |

Niguri – 4 unidades

| | |
|---|----|
| Salmão / Atum / Skin / Polvo / Peixe branco com limão | 12 |
| Atum marinado no shoyu e pimenta biquinho | 12 |
| Salmão ao maçarico com gengibre ralado | 12 |
| Shitake, cebolinha e pimenta sriracha | 12 |

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 arroz, cream cheese e cebolinha | 16 |
| Polvo com Shimeji – polvo recheado com arroz, shimeji e cebolinha | 18 |
| Pepino | 13 |
| Atum – lâmina de atum recheada com atum e cebolinha | 18 |
| 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/empanado/c/ shimeji/c/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 | 34 |
| 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 | 37 |
| 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 | 44 |
| 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 | 49 |
| 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 | 97 |
| 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 |
|  Vegano (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 de atum, 3 de peixe branco e 3 de polvo | 35 |
| Chahan – arroz frito na wok com cebola, kamaboco, copa-lombo e ovo | 20 |
| Tonkatsudon – arroz gohan coberto com lombo de porco empanado e ovos ligeiramente cozidos à moda japonesa. Acompanha missoshiro | 28 |
| Yakisoba Tradicional | 31 |
|  Yakisoba Vegano – tradicional macarrão chinês, frito na wok, com tofu, moyashi e legumes variados | 27 |
|  Lamen Shoyu – caldo base, shoyu, barriga de porco, ovo perfeito, cebolinha, nori e kamaboko | 31 |
|  Lamen Missô – caldo base, missô, barriga de porco, ovo perfeito, cebolinha, nori, moyashi e kamaboko | 33 |
| ➤ Tepan Yaki | |
| Salmão – salmão marinado no missô, grelhado com shimeji, shitake e moyashi | 54 |
| Mignon – iscas de mignon grelhadas com shimeji, shitake e moyashi | 51 |
| Camarão – camarões rosa salteados na manteiga com óleo de gergelim | 61 |

CLÁSSICOS TAILANDESES

| | |
|--|----|
|  Pad Thai – talharim de arroz, camarão e frango, molho apimentado de tamarindo, molho de peixe, açúcar de palma, moyashi, tofu e amendoim | 47 |
|  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 | 49 |
| Ko Phi Phi – arroz jasmim com camarões, pimenta dedo de moça, cebola roxa e especiarias servidos no abacaxi | 60 |
|  Pasta Thai Vegana – massa vegana, legumes variados, tofu empanado, curry amarelo, leite de coco, amendoim e ervas frescas | 42 |

CLÁSSICOS AIBOU

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

Salmão Grelhado ao molho cítrico – acompanha arroz jasmim 49

CARDÁPIO KIDS

Isclas de frango crocante 18

Batata Smile 20

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 17

Harumaki de doce de leite – 2 unidades 13

Sorvete de creme com Harumaki de doce de leite 15

Tempura de Sorvete 18

Granbou! – brownie de chocolate com ganache, picolé recheado e gomos de laranja 26

Afogatto – sorvete de creme, nespresso e Frangelico servidos na taça Martini 24



MINI - RODÍZIO

segunda à sábado 54

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 de doce de leite