



### **ENTRADAS FRIAS**

🌶️ Marisco Thai – mariscos ao molho tailandês levemente apimentado – 6 unidades	32
Laab Gai – salada thai de frango com ervas frescas e especiarias – 6 unidades	18
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
Vinagrete de Polvo – com chips de batata doce <b>[SUGESTÃO]</b>	48
Sashimi mix – salmão, atum, peixe branco, polvo – 12 fatias	31
Sashimi de Salmão / Atum / Polvo – 10 Fatias	29
Sashimi de Peixe branco – 10 Fatias	24
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
Tartar de Salmão / Tartar de Atum <b>[SUGESTÃO]</b>	42

### **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	48
Shimeji no teppan	24
Shitake no teppan	28
Iscas crocantes de Peixe Branco	30
<b>Harumaki</b> – queijo ou legumes – 2un	10
Karaage Frango – frango empanado e crocante com um toque de alho e gengibre	20
<b>Ebiten</b> – camarão rosa G empanado, lâmina de salmão, cream cheese e tarê – 4un	32
<b>Pork Bun</b> – pão chinês cozido no vapor, carne de porco e molho especial – 2un	14

### **SUSHIS**

<b>Hossomaki</b> – 8 unidades	
Salmão / Atum / Kani / Pepino	16
Camarão	18
<b>Uramaki</b> – 8 unidades	
Salmão / Atum / Skin / Califórnia / Salmão defumado	17
<b>Hakusai</b> – 8 unidades	
Camarão – sushi de acelga com camarão no tempura, molho tarê e sriracha	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 / Atum e cebolinha	16
Camarão empanado, pimenta biquinho e geléia de pimenta	16

**Dyo** – 4 unidades

Tradicional / Couve Crocante / Alho Poró / Doritos / Maracujá	16
Polvo com Shimeji – polvo recheado com arroz, shimeji e cebolinha	18
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
Ninniku – camarão com cream cheese envolto em fatia de salmão ao maçarico e pasta de alho	18
Especial de Polvo – finas lâminas de salmão recheadas com polvo e cream cheese	18

**Batera** – 8 unidades

Salmão – salmão, cream cheese, crispy de couve e limão siciliano	18
Atum – wasabi e cebolinha <b>[SUGESTÃO]</b>	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, com salmão, shimeji, amêndoas e tarê	36
Temaki sem arroz – escolha seu sabor	24

## **COMBINADOS**

<b><u>Mini Combinado de Salmão (15 peças):</u></b> 5 Sashimi, 4 uramaki, 4 nigui, 2 dyo crispy	34
<b><u>Sushi especial (15 peças):</u></b> 3 dyo especial de polvo, 2 gunkan camarão, 2 nigui salmão com limão, 2 dyo maracujá, 3 nigui de atum marinado, 3 batera kani manga	37
<b><u>Combinado Dyo (18 peças):</u></b> 3 dyo tradicional, 3 dyo crispy, 3 dyo alho poró, 3 dyo maracujá, 3 dyo salmão shimeji, 3 dyo salmão e pepino	44
<b><u>Tio Léó (24 peças):</u></b> 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
<b><u>Combinado Salmão (40 peças):</u></b> 16 sashimi, 3 nigui, 3 nigui maçarico, 4 uramaki defumado, 4 hossomaki, 4 hakusai, 2 gunkan, 2 dyo alho poró, 2 dyo crispy	97
<b><u>Aibou (54 peças):</u></b> 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
 <b><u>Vegano (18 peças):</u></b> 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	41



## **CLÁSSICOS JAPONESES**

<b>Tirashi</b> – arroz shari coberto com 3 fatias de salmão, 3 de atum, 3 de peixe branco e 3 de polvo	36
<b>Chahan</b> – arroz frito na wok com cebola, kamaboco, copa-lombo e ovo	24
<b>Tonkatsudon</b> – arroz gohan coberto com lombo de porco empanado e ovos ligeiramente cozidos à moda japonesa. Acompanha missoshiro	28
<b>Yakisoba Tradicional</b> – tradicional macarrão chinês frito na wok, com carne, frango e legumes variados	32
 <b>Yakisoba Vegano</b> – tradicional macarrão chinês, frito na wok, com tofu, moyashi e legumes variados	28

## **TEPAN YAKI**

<b>Salmão</b> – salmão marinado no missô, grelhado com shimeji, shitake e moyashi	54
<b>Mignon</b> – iscas de mignon grelhadas com shimeji, shitake e moyashi	51
<b>Camarão</b> – camarão rosa salteado na manteiga com óleo de gergelim	61
<b>Frutos do Mar</b> – camarão rosa, polvo, lula e mariscos <b>[SUGESTÃO]</b>	80

## **CLÁSSICOS TAILANDESES**

-  Pad Thai – talharim de arroz, camarão e frango, molho apimentado de tamarindo, molho de peixe, açúcar de palma, moyashi, tofu e amendoim (\*sazonal) 47
- 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 tradicional panela de bambu 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
- Hamburguer de Salmão grelhado – acompanha salada 28

## **CARDÁPIO KIDS**

- Iscas de frango crocante 18
- Batata Smile 20
- Aibou KIDS – arroz jasmim ou Gohan, batata smile e filé mignon **[NOVIDADE]** 38

## **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 18
- Harumaki de doce de leite – 2 unidades 13
- Sorvete de baunilha com Harumaki de doce de leite 15
- Granbou – brownie de chocolate com ganache, sorvete de baunilha e gomos de laranja 26
- Afogatto – sorvete de baunilha, nespresso e Frangelico servidos na taça Martini 24