



CARTA DE COQUETÉIS

Nossos Coquetéis

Akanigai – gin infusionado com camomila, vermute branco, Campari, Cointreau e perfume de rosas	25
Oishi Bitter – vodca, Campari, suco de cranberry, tangerina	18
Naoshima – Jack Daniels, xarope de gengibre, mel, limão, canela	27
Kyoto Breeze – saquê, morango, limão, licor de cassis	16
Furutsu – whisky escocês, vermute tinto, cerejas, laranja	27
TekiraAppuru – tequila, suco de maçã, xarope de gengibre, limão	22
Bramble Twist – gin, limão siciliano, xarope simples, licor de cassis	25
Thai Confession – vodca, leite de coco, gengibre, limão, açúcar, coco tostado	16
Amaretto Sour – amaretto, limão, laranja, marrasquino, açúcar, cereja	18
Basilirosca – frozen de saque, manjeriço, limão, açúcar [SUGESTÃO]	22

Nossos Clássicos

Daiquiri – um clássico feito a base de rum, xarope de açúcar e limão em uma versão frozen	20
Moscow Mule – vodca, espuma de limão e gengibre, limão, açúcar [O QUERIDINHO]	24
Negroni Envelhecido – gin, Campari e vermute tinto envelhecidos em barril de carvalho	25
Dry Martini – gin, vermute seco e azeitonas com perfume de limão siciliano	20
Manhattan – vermute, Jack Daniels, bitter de ervas	25
Lynchburg Lemonade – Jack Daniels, Cointreau, limão, açúcar, Sprite	25
Thai Mojito – rum infusionado com limão kaffir, hortelã, limão, açúcar, água com gás	18
Cosmopolitan – vodca, Cointreau, suco de cranberry, limão, açúcar	22
Espresso Martini – vodca, licor de café, Frangelico, Nespresso	18
Aperol Spritz – Aperol, água com gás, espumante branco, laranja	26

Gin Tônicas

Gin Tonic – gin, tônica, limão siciliano	24
Fuji Spritz – gin, tônica, limão siciliano, xarope de maçã verde [SUGESTÃO]	26
Ponkan Tonic – gin, tônica, tangerina, laranja, mel	26
Akaibara Tonic – gin, tônica, perfume de rosas, pepino	26
Nigaidesu Tonic – gin, tônica, bitter de laranja, calda de cereja	26
Aka Tonic - gin infusionado com frutas vermelhas, pimenta preta, tônica, limão siciliano	30
Jasmine Tonic - gin infusionado com maracujá e jasmim, limão siciliano, tônica	30

Nossas Caipirinhas

Saquê, lichia, morango, limão siciliano [SUGESTÃO]	22
Saquê, tangerina, maracujá	22
Saquê, morango, limão, xarope de gengibre	22
Vodca, morango, maracujá, limão	22
Cachaça, melancia, morango, cereja	22
Cachaça, maracujá, mel	22
Cachaça, tangerina, canela	22
Caipirinhas simples – vodca, cachaça, saquê, shochu, rum	20
(limão, limão siciliano, tangerina, morango, maracujá, melancia, abacaxi)	

Spirits

Saquê Nacional (Brasil) – 50ml	15
Saquê Hakushika Nadajikomi (Japão) – 50ml	20
Saquê Hakushika Yamadanishiki Honjoso(Japão) – 50ml	20

Cervejas 600ml

Heineken (PURO MALTE)	12
Eisenbahn (PURO MALTE)	12
Amstel (PURO MALTE)	12

Cervejas Long Neck 355ml

Heineken (PURO MALTE)	8
Eisenbahn (PURO MALTE)	8
Sol Premium	8
Kirin Ichiban	8
Schin Zero	7

Cervejas Especiais [NOVIDADE]

BADEN WITIBIER	26
BADEN CRISTAL	22

Soft drinks

Água (com gás, sem gás)	4
Coca, Coca zero, Guaraná, Guaraná Zero, Sprite, Citrus, Tônica, Sprite Lemon Fresh	5

Sucos

Sucos - limão, limão siciliano, laranja, maracujá, melancia, abacaxi, abacaxi c/ hortelã	6
Sucos Mix – Melancia c/ gengibre	8,5
Abacaxi, manjeriço e gengibre	
Morango e laranja	
Maracujá e mel	
Manga e laranja (sazonal)	

Coquetéis sem álcool

Mocktail – suco de cranberry, melancia, coco tostado, limão	12
Bitter Spritz – Sprite, limão taiti, limão siciliano, bitter de ervas	12
Apple lemonade – limonada, xarope de maçã verde	8
Pink lemonade – limonada, suco de cranberry	8

Digestivos

Nespresso	5
Nespresso com doce de leite	8
Caffé Corretto – Nespresso e um shot de Cointreau ou Frangelico	22



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 [SUGESTÃO]	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 [SUGESTÃO]	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
Harumaki – queijo ou legumes – 2un	10
Karaage Frango – frango empanado e crocante com um toque de alho e gengibre	20
Ebiten – camarão rosa G empanado, lâmina de salmão, cream cheese e tarê – 4un	32
Pork Bun – pão chinês cozido no vapor, carne de porco e molho especial – 2un	14




SUSHIS

Hossomaki – 8 unidades	
Salmão / Atum / Kani / Pepino	16
Camarão	18
Uramaki – 8 unidades	
Salmão / Atum / Skin / Califórnia / Salmão defumado	17
Hakusai – 8 unidades	
Camarão – sushi de acelga com camarão no tempura, molho tarê e sriracha	24

Atum Spicy – atum e gotas de pimenta	24
<u>Niguri</u> – 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
<u>Gunkan</u> – 4 unidades	
Salmão, shoyu e cebolinha / Atum e cebolinha	16
Camarão empanado, pimenta biquinho e geléia de pimenta	16
<u>Dyo</u> – 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
<u>Batera</u> – 8 unidades	
Salmão – salmão, cream cheese, crispy de couve e limão siciliano	18
Atum – wasabi e cebolinha [SUGESTÃO]	18
Pasta de Kani com lâminas de manga	18
<u>Hot Roll</u> – 8 unidades	
Tradicional – salmão e cream cheese	18
Especial – atum, salmão, kani e cream cheese	23
<u>Temaki</u>	
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
<u>COMBINADOS</u>	
<u>Mini Combinado de Salmão (15 peças):</u> 5 Sashimi, 4 uramaki, 4 nigui, 2 dyo crispy	34
<u>Sushi especial (15 peças):</u> 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
<u>Combinado Dyo (18 peças):</u> 3 dyo tradicional, 3 dyo crispy, 3 dyo alho poró, 3 dyo maracujá, 3 dyo salmão shimeji, 3 dyo salmão e pepino	44
<u>Tio Léó (24 peças):</u> 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
<u>Combinado Salmão (40 peças):</u> 16 sashimi, 3 nigui, 3 nigui maçarico, 4 uramaki defumado, 4 hossomaki, 4 hakusai, 2 gunkan, 2 dyo alho poró, 2 dyo crispy	97
<u>Aibou (54 peças):</u> 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
 <u>Vegano (18 peças):</u> 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
<u>CLÁSSICOS JAPONESES</u> 	
Tirashi – arroz shari coberto com 3 fatias de salmão, 3 de atum, 3 de peixe branco e 3 de polvo	36
Chahan – arroz frito na wok com cebola, kamaboco, copa-lombo e ovo	24
Tonkatsudon – arroz gohan coberto com lombo de porco empanado e ovos ligeiramente cozidos à moda japonesa. Acompanha missoshiro	28
Yakisoba Tradicional – tradicional macarrão chinês frito na wok, com carne, frango e legumes variados	32
 <u>Yakisoba Vegano</u> – tradicional macarrão chinês, frito na wok, com tofu, moyashi e legumes variados	28
Lamen Shoyu / Missô – caldo base, shoyu ou missô, barriga de porco, ovo perfeito, cebolinha, nori e kamaboko	34
<u>TEPAN YAKI</u>	
Salmão – salmão marinado no missô, grelhado com shimeji, shitake e moyashi	54
Mignon – iscas de mignon grelhadas com shimeji, shitake e moyashi	51
Camarão – camarão rosa salteado na manteiga com óleo de gergelim	61
Frutos do Mar – camarão rosa, polvo, lula e mariscos [SUGESTÃO]	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
-  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 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

