



開始  
Kaishi  
sushi



# Entradas

**HOT ROLL.....**  
**SUNOMONO.....**

# Pratos Quentes

**SALMÃO GRELHADO.....**  
**ANCHOVA GRELHADA.....**  
**HARUMAKI DE QUEIJO.....**  
**HARUMAKI DE LEGUMES.....**  
(CENOURA, REPOLHO, CEBOLA)  
**SHIMEJI.....**  
**LULA A MILANESA.....**  
**GUIOZA.....**  
(SALMÃO, GENGIBRE, REPOLHO E CEBOLA)  
**CHICKEN KATSU.....**  
**BOLINHO DE SALMÃO.....**  
**TEPAN DE CARNE.....**  
**YAKISOBA.....**  
(VEGETARIANO, CARNE, FRANGO)  
**GOHAN.....**  
**MISSOSHIRO.....**  
**TEMPURÁ DE LEGUMES.....**  
(BATATA DOCE, CEBOLA, BERINJELA, ABOBRINHA)



# Sushi

<b>NIGURI DE SALMÃO.....</b>	
<b>NIGURI DE SALMÃO.....</b>	
<b>FLAMBADO COM COUVE</b>	
<b>NIGURI DE SALMÃO.....</b>	
<b>COM GENGIBRE</b>	
<b>NIGURI COM GELEIA DE PIMENTA.....</b>	
<b>NIGURI DE ATUM.....</b>	
<b>NIGURI DE PEIXE BRANCO.....</b>	
<b>NIGURI SKIN.....</b>	
<b>SUSHI DE KANI.....</b>	
<b>JOU SALMÃO.....</b>	
<b>JOU SHIMEJI.....</b>	
<b>JOU DE GELEIA.....</b>	
<b>BATERÁ DE SALMÃO.....</b>	
<b>BATERÁ COM GELEIA DE PIMENTA.....</b>	
<b>SALMÃO MAKI.....</b>	
<b>TEKA MAKI.....</b>	
<b>KAPAMAKI.....</b>	
<b>KANIMAKI.....</b>	
<b>URAMAKI DE SALMÃO.....</b>	
<b>URAMAKI SKIN.....</b>	
<b>URAMAKI PHILADELPHIA.....</b>	
<b>URAMAKI CALIFÓRNIA.....</b>	
<b>HOT COUVE.....</b>	



# Sashimi

- SALMÃO.....
- ATUM.....
- TILÁPIA.....
- PEIXE PREGO.....

# Temakis

- TEMAKI DE SALMÃO.....
- TEMAKI DE TILÁPIA.....
- TEMAKI DE ATUM.....
- TEMAKI DE PEIXE PREGO.....
- TEMAKI DE SHIMEJI.....
- TEMAKI CALIFÓRNIA.....
- TEMAKI DE SKIN.....
- TEMAKI PHILADELPHIA.....
- TEMAKI DE PEPINO.....
- TEMAKI DE KANI.....
- TEMAKI DE SALMÃO EMPANADO.....

ADICIONAIS:  
CREAM CHEESE, CEBOLINHA  
OU MAIONESE.





# Sobremesas

**BANANA FLAMBADA.....**

**SORVETE.....**

(PERMITIDO APENAS 1 SORVETE POR PESSOA)

**HARUMAKI DE CHOCOLATE.....**

(2 UNIDADES POR PESSOA)