

# FISH BAR



## FISH BRUNCH (EM BREVE)

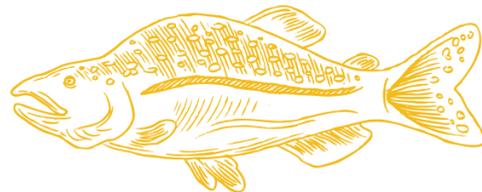
Acompanhados de Bagel, finas rodadas de tomate, pepino, alcaparras, cebola roxa, olive dip, sour cream e adicional à sua escolha.

### Escolha sua proteína

Salmão gravlax  
House Salmon

Salmão defumado  
Anchova negra defumada

House Tuna



### Adicionais Joaquim

Patê de atum com cream cheese

Olive dip

Patê de Haddock defumado

Patê de salmão gravlax com cream cheese

Sour cream

Ovas de Ikura (Salmão)

**Robata Avocado** - Avocado selado, regado com ponzu de capim-limão e mel, finalizado com cebote e Shichimi (mix de especiarias e pimenta togarashi). **69**

## CRUDOS a partir das 12hs

**Bond St Pizza** - Massa crocante com maionese de wasabi, atum fresco e azeite trufado. **58**

**Salmon Pizza** - Massa fina e crocante, sour cream, azeite de limão, pimenta preta moída, flor de sal e alcaparras. **68**

**Crispy Spicy Tuna** (4 un.) - Shari frito e crocante, tartar de atum, maionese kewpie spicy, ovas de massago e cebote. **65**

**Vieira na concha** (1 un.) - Vieira levemente temperada com azeite de limão, cebote, pimenta do reino moída na hora, flor de sal e raspas de limão siciliano. **38**

**Ostras** (sex, sáb e dom) - Ostras frescas acompanhadas com molho de salsa crioula e umami de tomate. (2 un.) **35** | (6 un.) **85**

**Tartar de Salmão** - Salmão e avocado em cubos, temperado com azeite, flor de sal, raspas de limão e cebote. Acompanha mix de pães da casa. **68**

**Tartar de Atum** - Atum em cubos sobre burrata fresca, temperado com azeite de limão, pimenta rosa, flor de sal, raspas de limão siciliano e pistache. Acompanha mix de pães da casa. **78**

**Tartar de Peixe branco** - Tartar de peixe do dia, azeite, pimenta preta moída e flor de sal. Mix de ovas de peixe e cebote. Acompanha mix de pães da casa. **75**

**Crudo de Anchova negra defumada** - Finas fatias temperadas com azeite, pimenta dedo de moça, flor de sal, cebote, raspas de limão siciliano e gergelim moído. Acompanha cesta de torradas. **59**

**Crudo de Salmão Gravlax** - Finas Fatias de Salmão Gravlax temperadas com azeite de ervas, raspas de limão siciliano, flor de sal, pimenta dedo de moça, gengibre picado e cebote. Acompanha mix de pães e torradas. **75**

**Crudo de Salmão tradicional** - Salmão e avocado em finas fatias, azeite, pimenta rosa moída na hora, flor de sal, raspas de limão siciliano, cebote e brotos orgânicos. Acompanha mix de pães e torradas. **75**

**Crudo de Peixe Branco** - Peixe fresco do dia temperado com azeite de ervas, cebote, flor de sal, pimenta dedo de moça e raspas de limão siciliano. Acompanha mix de pães e torradas. **67**

**Crudo de Atum** - Finas fatias temperadas com azeite de ervas, raspas de limão siciliano, pimenta preta moída na hora, gengibre e cebote. Acompanha mix de pães e torradas. **58**

**Crudo White Fish Ponzu** - 8 fatias de peixe branco do dia, molho ponzu tradicional japonês, azeite de alho negro, quinua crocante, gergelim e tsuma de Shisô. **85**

**Trio de Crudo** - Finas fatias de atum, salmão e peixe branco temperadas com azeite de ervas, cebote, flor de sal, pimenta rosa moída na hora, raspas de limão siciliano e brotos orgânicos. Acompanha mix de pães e torradas. **79**

**Crudo de Vieira** - Finas fatias temperadas com azeite de limão, flor de sal, pimenta rosa moída na hora, cebote e brotos orgânicos. Acompanha mix de pães e torradas. **110**

## ROLLS

**King Tuna Scallop Roll** - Uramaki recheado com atum, abacate e pepino, coberto com finas lâminas de atum. Acompanha tartar quente levemente picante de atum e vieira, preparado com kewpie, togarashi e finalizado com crispy de tempurá. **105**

**Uramaki Salmon Ikura** - Uramaki recheado com salmão e pepino, coberto com lâminas de salmão. Finalizado com raspas de limão siciliano, flor de sal e ikura americana. **95**

**Eel avocado roll** - Uramaki envolto por enguia, recheio de avocado e salmão finalizado com molho Teriyaki de gengibre e gergelim. **74**

**Spicy Lobster Roll** - Futomaki de lagosta, abacate e pepino, finalizado com maionese Kewpie Spicy e ovas Massago. **89**

**Spicy Rainbow** (8 un.) - Uramaki de atum spicy e pepino, salmão, peixe branco, atum e abacate, acompanha molho ponzu. **78**

**Salad roll** - Uramaki com três peixes frescos da casa, Tartar de salmão e atum por cima, brotos, ovas de massago e Ikura finalizado com molho Aji Amarillo. **58**

**Lobster Shrimp Roll** - Uramaki de Camarão empanado na tempurá com abacate, Tartar de Lagosta e maionese Kewpie levemente apimentada, finalizado com tempurá crocante. **89**

**Tuna eel Roll** - Futomaki com tartar de atum e enguia, Shiso, pimenta tailandesa Sriracha, Furikake, teriyaki de gengibre, gergelim moído e cebote. **68**

**Shrimp Roll** - Uramaki de camarão pistola empanado na massa de tempurá, acompanhado de molho curry de laranja e balsâmico. **72**

**Hossomaki Salmon** - Enrolado clássico de Salmão e cebolinha. **38**

**Hossomaki Spicy Tuna** - Enrolado clássico de Atum, cebolinha, gergelim e pimenta japonesa. **42**

**Hossomaki Shrimp** - Enrolado clássico de camarão empanado, gergelim torrado e teriyaki de gengibre. **49**

## SUSHI E SASHIMI

### SASHIMI TRADICIONAL (5 un.)

Salmão. **35** Atum. **37** Peixe branco do dia. **39** Vieira. **76**

### SUSHI TRADICIONAL (2 un.)

Salmão. **24** Atum. **23** Peixe branco do dia. **26** Enguia. **64**

### SUSHI ESPECIAL (2 un.)

**Nigiri Salmon Belly** - Barriguinha de salmão levemente maçaricada, finalizada com molho coreano de kimchi, flor de sal e cebote. **50**

**Gunkan Ikura** - Sushi feito com arroz envolto em alga nori crocante, recheado com Ikura Americana. Finalizado com flor de sal e raspas de limão siciliano. **50**

**Barriga de Salmão trufada** - Azeite trufado, flor de sal e raspas de limão. **36**

**Nigiri Atum com Foie Gras** - Teriyaki de gengibre, flor de sal e cebote. **44**

**Nigiri de Vieira com Foie Gras** - Teriyaki de gengibre, flor de sal e cebote. **58**