



ENTRADAS

Bond St Pizza - Massa crocante com maionese de wasabi, atum fresco e azeite trufado. 68

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

CRUDOS a partir de 12hs

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

Vieira na concha (1 un.) - Vieira levemente temperada com azeite de limão, cebolete, pimenta do reino moída, flor de sal e raspas de limão siciliano. 42

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

Tartar de Salmão - Salmão e abacate em cubos, temperados com azeite de limão, flor de sal, raspas de limão e cebolete. Acompanha mix de pães da casa. 78

Tartar de Atum - Atum em cubos sobre Stracciatella, temperado com azeite de limão, flor de sal, pimenta do reino, raspas de limão e pistache. Acompanha mix de pães da casa. 88

Tuna & Sour Cream - Finas fatias de atum, azeite de ervas, molho de hortelã, flor de sal, pimenta preta moída, brotos orgânicos, Sour Cream e cebola roxa tostada. Acompanha mix de pães e torradas. 62

Salmon & Avocado - Finas fatias de salmão, azeite de limão, flor de sal, pimenta preta moída, brotos orgânicos e lâminas de abacate. Acompanha mix de pães e torradas. 60

Cured Salmon Gravlax - Finas Fatias de salmão gravlax temperadas com azeite de ervas, raspas de limão siciliano, flor de sal, sour cream, pimenta dedo de moça, gengibre picado e cebolete. Acompanha mix de pães e torradas. 75

Crudo de vieira - Finas fatias de vieiras temperadas com azeite de limão, flor de sal, pimenta preta moída na hora, cebolete e brotos orgânicos. Acompanha mix de pães e torradas. 110

Trio de crudos - Finas fatias de peixe fresco temperadas com azeite de ervas, cebolete, flor de sal, pimenta preta moída na hora, raspas de limão siciliano e brotos orgânicos. 88

Crudo de peixe branco - Finas fatias de peixe fresco temperadas com azeite de ervas, cebolete, flor de sal, pimenta preta moída na hora, raspas de limão siciliano e brotos orgânicos. 84

Crudo de atum - Finas fatias de atum temperadas com azeite de ervas, cebolete, flor de sal, pimenta preta moída na hora, raspas de limão siciliano e brotos orgânicos. 84

Crudo de Salmão - Finas fatias de salmão temperadas com azeite de ervas, cebolete, flor de sal, pimenta preta moída na hora, raspas de limão siciliano e brotos orgânicos. 78

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. 115

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

Spicy Lobster Roll - Futomaki de lagosta, abacate e pepino. Finalizado com maionese Kewpie Spicy e ovas Massago. 98

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

Salad roll - Uramaki três peixes, coberto com tartar de salmão e atum, brotos frescos, ovas de massago e ikura, finalizado com o toque especial do molho Aji Amarillo. 82

Lobster Shrimp Roll - Uramaki de Camarão empanado na tempurá com abacate, Tartar de Lagosta e maionese Kewpie levemente apimentada. Finalizado com tempurá crocante. 98

Shrimp Roll - Uramaki de camarão empanado em massa de tempurá, servido com molho curry de laranja e balsâmico. 72

Tuna eel Roll - Futomaki com tartar de atum e enguia, Shissô, pimenta tailandesa Sriracha, Furikake, teriyaki de gengibre, gergelim moído e cebolete. 98

Tuna fit - Atum marinado no teriyaki de gengibre, mix de folhas, pepino e abacate envoltos por folha de arroz. Finalizado com ponzu tradicional e Shichimi (especiarias japonesas). 49

Futomaki Fit Shrimp - Uma pequena camada de shari, camarão empanado, mix de folhas temperadas com Kimchi. Acompanha maionese Kewpie agridoce temperada com especiarias japonesas e mel. 89

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. 56

SUSHI E SASHIMI

SASHIMI TRADICIONAL (5 un.)

Salmão. 42 Atum. 49 Peixe branco do dia. 48 Vieira. 78

SUSHI TRADICIONAL (2 un.)

Salmão. 24 Atum. 28 Peixe branco do dia. 26 Enguia. 75

SUSHI ESPECIAL (2 un.)

Nigiri Salmon Belly - Barriguinha de salmão levemente maçaricada, finalizada com molho coreano de kimchi, flor de sal e cebolete. 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. 55

Barriga de Salmão trufada - Azeite trufado, flor de sal e raspas de limão. 38

Nigiri de Atum com Foie Gras - Teriyaki de gengibre, flor de sal e cebolete. 48

Nigiri de Vieira com Foie Gras - Teriyaki de gengibre, flor de sal e cebolete. 74

Nigiri de Vieira - Flor de sal e limão siciliano. 65