

FISH BAR

FISH BRUNCH (EM BREVE)

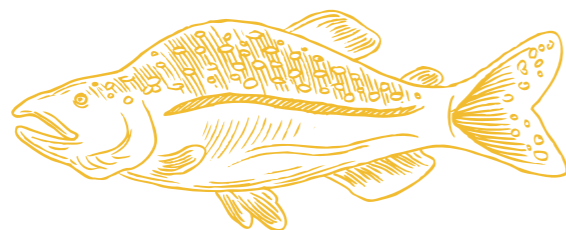
Acompanhados de Bagel, finas rodela de tomate, pepino, alcaparras, cebola roxa, olive dip, sour cream e adicional à sua escolha.

Escolha sua proteína

Salmão gravlax
House Salmon

Salmão defumado
Anchova negra defumada

House Tuna



Adicionais Joaquim

Patê de atum com cream cheese
Patê de salmão gravlax com cream cheese

Olive dip
Sour cream

Patê de Haddock defumado
Ovas de Ikura (Salmão)

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 cebotele. **65**

Crudo de Lagostim - Finas fatias de Lagostim fresco temperadas com limão e raspas, azeite, pimenta rosa, flor de sal e cebotele. **110**

Carabineiro Shrimp (1 un.) - Camarão carabineiro fresco e suculento, acompanhado de molho levemente picante e refrescante de ervas frescas e pimenta jalapeño. **85**

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

Ostras (exclusivo sex, sáb e dom) - Ostras frescas acompanhadas com molho de salsa criolla e molho 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 cebotele. Acompanha pão sourdough. **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 pão sourdough. **78**

Tartar de Peixe branco - Tartar de peixe do dia, azeite, pimenta preta moída e flor de sal. Mix de ovas de peixe e cebotele. Acompanha fatias de brioche francês. **75**

Crudo de Anchova negra defumada - Finas fatias temperadas com azeite, pimenta dedo de moça, flor de sal, cebotele, 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 cebotele. 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, cebotele e brotos orgânicos. Acompanha mix de pães e torradas. **75**

Crudo de Peixe Branco - Peixe fresco do dia temperado com azeite de ervas, cebotele, 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 cebotele. Acompanha mix de pães e torradas. **58**

Trio de Crudo - Finas fatias de atum, salmão e peixe branco temperadas com azeite de ervas, cebotele, 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, cebotele e brotos orgânicos. Acompanha mix de pães e torradas. **110**

ROLLS

Eel avocado roll - Uramaki envolto por avocado, recheio de enguia 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, finalizado com 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, 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 cebotele. **68**

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

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** Gunka Ikura. **66**

SUSHI ESPECIAL (2 un.)

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 cebotele. **44**

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