

# KOSUSHI

CIDADE JARDIM

## Entradas frias

### Sunomono salada

pepino agridoce fatiado com e gergelim

### Tuna aperitivo

delicadas fatias de atum regadas em azeite especial da casa e finalizadas com kaiware e sal do Himalaia

### Salada marinada

finas fatias de salmão marinado sob cama de rúcula, finalizados com molho da casa

### Tartar Barriga

salmão barriga com limão siciliano e yuzu, acompanha chips de inhame

### Tartar Mistô

salmão barriga e atum toro, com limão siciliano e yuzu, acompanha chips de inhame

### Tuna Thai

atum, shissô desidratado, shissô e molho thai

## Ussuzukuri

Peixes cortados em finas fatias com molho especial

### Anchova negra

anchova negra defumada

### Salmão

salmão com molho ponzu

### Robalo

robalo com molho ponzu

### Mix

salmão, robalo e polvo servido com azeite levemente picante e sal rosa

### Barriga de salmão trufado

barriga de salmão, azeite trufado

### Quinoa ussuzukuri

grãos de quinoa temperados sob finas fatias de salmão e atum

## Entradas quentes

### Edamame

vagem de soja verde no vapor com sal marinho

### Shimeji

cogumelos, dashi, shoyu, abacaxi e manteiga  
\*opção vegana com margarina

### Shiitake trufado

cogumelos grandes puxados na manteiga trufada feita na casa

### Mini pastel

carne ou salmão

### Ika furai

lula a dorê

### Ebi spicy

camarão cortado em pequenos pedaços, feito no tempura e servido com molho cremoso apimentado

### Tuna pizza

massa integral, atum, rúcula, azeite e sal rosa e maionese japonesa

### Tamago furai

ovo orgânico cozido em baixa temperatura, empanado na panko com salmão e finalizado com ikura, azeite trufado e flor de sal. Servido em uma cama de batata doce crocante

### Crab sashimi

sashimi de caranguejo, manteiga trufada e sal rosa

### Tempura tartar

tempura de shissô, atum tartar e ovas de capelin

## Yakimono

Grelhados na churrasqueira  
(consulte nossas opções do dia)

### Gyu

carne

### Merluza

### Tako

polvo

### Shake

salmão

### Ebi

camarão

### Edamame

com limão yuzu

## Robata

Espetinhos na churrasqueira  
(consulte nossas opções do dia)

### Gyu

carne

### Tori

frango

### Shake

salmão

## Clássicos

### Tempura moriwase

camarão e legumes do dia

### Yakisoba

carne, frango ou legumes

### Yakimeshi

arroz (Gohan) com frango, camarão, ovo, shiitake, cenoura, vagem e cebola

### Shoga yaki

filé mignon cortado em tiras, servido com molho oriental a base de gengibre

### Tori yaki

peito de frango em tiras, servido com molho agridoce levemente apimentado

## Kids

### Chicken tempura

frango Korin, empanado na farinha Panko e servido com molho Teriaki (8 unidades)

### Chirashi

atum ou salmão sobre arroz de shari ou Gohan temperados com furikake

### Sashimi e sushi kids

atum e salmão em Butsuguiiri - acompanha bolinho de gohan

Se você tiver restrição a algum alimento ou ingrediente, favor avisar seu atendente

# KOSUSHI

CIDADE JARDIM

## Sushi / Sashimi

### Sashimi especial

25 peças – 20 fatias de peixes variados e 5 fatias de polvo. No gelo.

### Sushi especial

13 peças – 8 fatias de peixes do dia, 2 dyos massagô, 1 dyo salmão e 2 sushis de polvo

### Dyos

14 peças – 2 dyo ikura codorna, 2 dyo shimeji, 2 dyo pepino, 2 dyo tempura, 2 dyo kani, 2 dyo shissô, 2 dyo do dia

### Tost

16 peças – 3 sashimi e 3 sushi de salmão, 3 sashimi e 3 sushi de atum, 4 hot-rolls de salmão. Selados e acompanham molho tarê

### Trufados

13 peças – 4 sashimi de barriga salmão, 1 sashimi de vieira, 1 dyo ikura codorna, 2 sushi de salmão, 2 sushi de atum, 2 sushi de peixe branco, 1 sushi tamago. Maçariacados e trufados

### Shake

13 peças, apenas salmão – 5 sashimi, 2 dyo, 2 sushi, 4 uramaki.

### Jumbo

36 peças – 3 sushi de salmão, 3 sushi de salmão trufado, 3 dyo de salmão, 3 dyo ikura codorna trufado, 3 gunka salmão, 3 sushi camarão. Batera salmão e Uramaki ebi tempura

## Temaki

### Shake

Salmão

### Maguro

Atum

### Shake massagô

Salmão, ovas de massagô e crispy

### Maguro spicy

Atum e tabasco

### Maguro Avocado

Atum, kaiware, abacate, massagô, gergelim

### Ebi tempura shake

Camarão empanado e tarê

### Unagui shissô

Enguiã com folha de shissô e tarê

### Vieira

Vieira em cubos

### Ikura shissô

Ovas de salmão com folha de shissô

### Skin

Pele de salmão grelhada com molho tarê

### Uni

ouriço do mar com limão e sal

### Crab

Caranguejo, abacate, pepino, kaiware, ovas de massagô e gergelim.

## Batera

### Salmão

prensado de arroz e salmão, com crispy e massagô

### Crab

prensado de arroz e caranguejo, com abacate, massagô e maionese japonesa

## Rolls

### Shake massagô

Salmão com ovas de massagô

### Califórnia

salmão, pepino, manga, kani e gergelim

### Ebi tempura

Camarão empanado, salmão e tarê

### Unagui shissô

Enguiã, folha de shissô e tarê

### Crab

Caranguejo, avocado, ovas de massagô e gergelim.

### Maguro spicy

Atum apimentado

### Hot roll

salmão com cream cheese, feito no tempura e servido com molho tarê

### Kappa maki

alga, arroz, pepino

### Acelga Roll

acelga, salmão, ovas de massagô e cebolinha (sem arroz)

## Sobremesas

### Delícia de frutas vermelhas

sorvete de creme e suspiros cobertos por uma calda de frutas vermelhas

### Mousse de chocolate

bem aerado e com pedaços de chocolate. Não vai açúcar!

### Mochi

sorvete envolto em massa de mochi. 2 unidades a sua escolha: doce de leite, coco, limão e chá verde

### Petit arigatô

o clássico Petit Gateau com sorvete de creme

### Banana flambada

sorvete de creme e banana flambada

### Temaki de doce de leite

Cone de massa crocante recheada de doce de leite

Se você tiver restrição a algum alimento ou ingrediente, favor avisar seu atendente