

# SUSHI BAR DO PATO

## ENTRADAS QUENTES

ENDAMAME COM FURIKAKE | 22

NIRÁ REFOGADO | 25

YASAI ITAME - LEGUMES REFOGADOS | 22

SHITAKE OU SHIMEJI NA MANTEIGA | 32

MINI TEMPURA DE CAMARÃO COM SPICY MAYO | 25

TEMPURA DE BATATA DOCE COM SPICY MAYO | 22

HARUMAKI DE CAMARÃO COM CREAM CHEESE, ALHO PORÓ, MOLHO THAI | 16

HARUMAKI DE CONFIT DE PATO, VEGETAIS E MOLHO AGRIDOCE DE LARANJA COM GENGIBRE | 16

## ENTRADAS FRIAS

SUNOMONO DE POLVO | 22

TARTARE DE SALMÃO, CEBOLA ROXA, PIMENTÃO VERMELHO E AMARELO, CREME DE ERVAS, CHIPS DE BATATA DOCE | 36

TARTARE DE ATUM, PONZU, ABACATE, MOLHO PONZU CHIPS DE BATATA DOCE | 36

TRIO TATAKI - ATUM, ABACATE, MASSAGO DE WASABI | SALMÃO, MOSTARDA, MEL, MANGA | VIEIRA, LICHIA, MASSAGO BLACK | 59

BATERÁ DE SALMAO SPICY OU ATUM SPICY | 32

## USSUZUKURIS

SALMÃO, PONZU, GERGELIM, MASSAGO BLACK | 19

ATUM, PONZU, GERGELIM, MASSAGO | 19

POLVO, PONZU, AZEITE TRUFADO, FLOR DE SAL | 24

BARRIGA DE SALMÃO, AZEITE TRUFADO, FLOR DE SAL, RASPAS DE LIMÃO SICILIANO | 22

DUO - ATUM, SALMÃO, PONZU, GERGELIM, MASSAGO | 44

## MAKIMONOS (8 UN.)

TEKKAMAKI - (6 UN.) | 19

SALMÃO SKIN | 19

FILADÉLFIA | 22

FILADÉLFIA ESPECIAL - SALMÃO, FILADÉLFIA, ABACATE, MASSAGO | 26

TUNA SPICY - ATUM, MOLHO THAI | 23

SALMÃO BRÛLÉE - AZEITE TRUFADO, TERIYAKI, FLOR DE SAL | 29

TARTAR ROLL - SALMÃO, TARTAR DE SALMÃO, FLOCOS DE ARROZ | 23

TUNA AVOCADO - TEMPURA DE CAMARÃO, ATUM, ABACATE, MASSAGO | 32

SALMÃO EBITEM - TEMPURA DE CAMARÃO, SALMÃO SELADO, AZEITE TRUFADO, LIMÃO SICILIANO | 34

HOT FILADÉLFIA | 24

HOT TARTARE - SALMÃO, TARTAR DE SALMÃO, FLOCOS DE ARROZ FRITO | 26

HARU HOT - MASSA DE HARUMAKI, SALMÃO E FILADÉLFIA | 29

## SASHIMI (5 UN.)

SALMÃO SELADO AZEITE TRUFADO, FLOR DE SAL, RASPAS DE LIMÃO SICILIANO | 25

ATUM EM CROSTA DE FURIKAKE, TERIYAKI | 23

TRADICIONAL (SALMÃO, ATUM, PEIXE DO DIA) | 22

## DUPLAS

TRADICIONAL (SALMÃO, ATUM, PEIXE DO DIA, CAMARÃO) | 14

SUSHI DE CAMARÃO COM MASSAGO SPICY | 16

SUSHI DE BARRIGA DE SALMÃO MAÇARICADO, AZEITE DE TRUFAS, TERIYAKI | 18

JOY DE SALMÃO, GEMA DE CORDONA MAÇARICADA, AZEITE TRUFADO, FLOR DE SAL, MASSAGO | 18

JOY DE SALMÃO MAÇARICADO, FILADÉLFIA, RASPAS DE LIMÃO SICILIANO | 14

JOY DE SALMÃO COM TARTARE DE SALMÃO | 16

SUSHI DE ATUM COM FOIE GRAS, TERIYAKI, FLOR DE SAL | 28

JOY DE ATUM COM FOIE GRAS MAÇARICADO, LICHIA, TERIYAKI, FLOR DE SAL | 28

JOY DE ATUM, CREME DE AMENDOIM, FAROFA DE PANKO | 14

VIEIRAS COM AZEITE DE TRUFAS, FLOR DE SAL E MASSAGO BLACK | 24

VIEIRAS COM FOIE GRAS, AZEITE DE TRUFAS, TERIYAKI, FLOR DE SAL, RASPAS DE LIMÃO SICILIANO | 28

## SAKE BAR

JARRA DE SAKE DA CASA (HAKUSHIKA)

450ML | 59

HAKUSHIKA JOSEN HONJOZO

720ML | 120

HAKUSHIKA YAMANISHIKI HONJOSO

720ML | 190

## COMBINADOS TRADICIONAIS

UNO - 20 UN. | 5 SASHIMIS SALMÃO, 5 SASHIMIS ATUM, 1 SUSHI SALMÃO, 1 SUSHI ATUM, 8 FILADÉLFIAS | 54

DUO - 37 UN. | 5 SASHIMIS SALMÃO, 5 SASHIMIS ATUM, 5 SASHIMIS PEIXE DO DIA, 2 SUSHIS SALMÃO, 2 SUSHI ATUM, 2 SUSHI CAMARÃO, 2 SUSHI PEIXE DO DIA, 8 HOT FILADÉLFIAS, 8 TEKKAMAKIS | 99

DO PATO - 60 UN. | 10 SASHIMIS SALMÃO, 10 SASHIMIS ATUM, 10 SASHIMIS PEIXE DO DIA, 4 SUSHIS SALMÃO, 4 SUSHI ATUM, 2 SUSHI CAMARÃO, 4 SUSHI PEIXE DO DIA, 8 TEKKAMAKIS, 8 HOT FILADÉLFIA | 159

## COMBINADOS DO CHEF

PEÇAS CRIADAS PELO CHEF COM OS MELHORES INGREDIENTES E IGUARIAS DO DIA

ITI - 18 UN. | 10 SASHIMIS, 4 SUSHIS, 4 ROLLS | 79

NII - 27 UN. | 15 SASHIMIS, 6 SUSHIS, 6 ROLLS | 115

## TEMAKIS

SALMÃO OU ATUM | 19

SALMÃO SPICY OU ATUM SPICY | 22

PHILADELPHIA | 22

PIPOCA DE CAMARÃO SPICY | 26



## SOBREMESAS

BOLO DE AIPIM COM DOCE DE LEITE E SORVETE DE QUEIJO | 26

PUDIM BÚLGARO COM CRÈME ANGLAISE | 28

CHEESECAKE DE MORANGO | 28

TORTA DE LIMÃO | 22

FRUTAS DA ESTAÇÃO | CONSULTAR | 22

## LOJINHA DO PATO

CONSULTE NOSSOS PREÇOS

CALDERETA

TAÇA

BONÉ

BALDE