



su
す | BELO HORIZONTE

BENTÔ

(Menu Executivo)

BENTÔ SU 112

6 sashimis, 4 niguiris, 8 hossomakis,
1 temaki simples

TIRASHI EXECUTIVO 134

fatiadas de salmão, atum, peixe branco,
nori, shari

PANCETTA 87

barriga de porco cozido por 6h,
potato salad, sunomono

TEISHOKU 89

1 grelhado (salmão ou peixe branco),
2 acompanhamentos do dia, gohan

DE SEGUNDA A SEXTA, EXCETO FERIADOS, 12H ÀS 15H. ACOMPANHA MISSOSHIRO + SOBREMESA OU CAFÉ.

SNACKS

KAKIAGUE milho frito em imersão, pó de nori, flor de sal	36
EDAMAME edamame salteado em óleo de gergelim, alho, flor de sal	34
QUIABO teriyaki, gergelim torrado	32
SWEET CORN milho doce, teriyaki, togarashi, gergelim, cebolote	38
SHISSO TEN SALMÃO ATUM SPICY tarê, gergelim	41 - 43
TACOS SU (duplas) salmão atum centolla	36 - 38 - 56
CRISPY RICE salmão spicy atum wasabi cogumelo teriyaki	34

ENTRADAS FRIAS

CARPACCIO SU lâminas de salmão, crispy de harumaki, molho ponzu, azeite trufado, cebolote	60
CARPACCIO DO MAR atum, vieira, pescado, molho cítrico, cebolote	76
CARPACCIO BARRIGA SALMÃO raspas de limão, azeite trufado	83
USSUZUKURI SALMÃO PESCADO molho ponzu, cebolote	73 - 80
TARTARE SU atum, salmão, molho de gergelim, nori	68
TORO TARTARE E CAVIAR atum toro, cebolote, caviar	92
MAGURO TARTARE atum, abacate, ovas massago, azeite verde	89
TATAKI ATUM SALMÃO chips de alho, molho cítrico, crispy de alho poró	56 - 54
JAPANESE CAESAR SALAD mix de folhas, camarão, katsuobushi, molho de gergelim, crispy tempurá	78
SLAW DE PUPUNHA molho trufado de miso e yuzu, crispy de quinoa, mix de brotos	32

ENTRADAS QUENTES

SHIMEJI BATAYAKI salteado na manteiga com shoyu, cebolote	41
WAGYU PEDRA VULCÂNICA cortes de wagyu, shoyu amanteigado	87
NASU MISO berinjela japonesa gratinada no molho de den-miso	36
KARAAGE frango crocante, maionese japonesa, ponzu, cebolinha	42
GYOZA (4 unidades) legumes wagyu e shitake	39 - 68
SHUMAI (4 unidades) guioza de panceta, camarão, shitake	48
EBI SPICY camarão empanado com molho levemente apimentado	79
TEMPURÁ vegetais misto camarão (2 unidades)	48 - 64 - 72

SANDOS

KATSUSANDO barriga de porco (cocção 5h) empanado, tonkatsu sauce, maionese, sunomono	42
TUNA SANDO tartare de atum, brioche, ovas ikura, maionese	52
NASU SANDO berinjela empanada, maionese, sunomono, tonkatsu sauce	38
GYUKATSUSANDO wagyu empanado, molho de ostra, maionese	65

ROBATAS

VIEIRA GRELHADA manteiga de miso	70
POLVO molho de gergelim	71
LULA E CAMARÃO lula, camarão rosa, manteiga, geleia de pimenta	54
PANCETTA TERIYAKI barriga de porco cozida por 5h, teriyaki	36
LEGUMES legumes grelhados, manteiga, molho misso	33
MIGNON E SHISSO shisso, manteiga	72

PRATOS

KAMAMESHI FRUTOS DO MAR arroz cremoso, legumes, mix de frutos do mar	94
FRALDINHA DE WAGYU grelhado na manteiga, yakimeshi de legumes	126
BLACK COD peixe do alasca, marinado por 48h no molho de missô, mix de folhas com molho de gergelim, gohan	141
TEPPAN SALMÃO POLVO FRUTOS DO MAR mix de legumes, gohan, missoshiro	92 - 94 - 123

NOODLES

MISO RAMEN PORCO caldo ramen, moyashi, chashu de porco, onsen tamago	56
NIKU YAKI MIGNON caldo de carne, legumes, mignon	83
YAKISOBA FRANGO filé de frango, macarrão frito, cogumelos, legumes, acelga	62
YAKISOBA FRUTOS DO MAR lula, vieira, polvo, camarão rosa, macarrão frito, legumes, acelga	95
YAKISOBA VEGETARIANO legumes, macarrão frito, cogumelos, acelga	51

SUSHI BAR

CONTEMPORÂNEOS

JYO ATUM COM FOIE GRAS (2 unidades)	58
JYO SALMÃO CODORNA (2 unidades)	38
NIGUIRI ATUM FOIE GRAS COM MOLHO TARÊ (2 unidades)	87
ROBALO EMPANADO E MEL TRUFADO (2 unidades)	39
SASHIMI ABURI SALMÃO COM TRUFAS E OVAS (3 fatias)	39
SASHIMI VIEIRA CANADENSE E OVAS IKURA (6 fatias)	89
BATERÁ SALMÃO ATUM SPICY (8 unidades)	52 - 55

NIGUIRI - SASHIMI

2 unidades 5 fatias

	 29	 48		 26	 42
ATUM (MAGURO)			PEIXE BRANCO (BURI)		
ATUM TORO	52		OLHETE (KAMPATI)	26	42
SALMÃO (SAKE)	28	44	PARGO (TAI)	26	49
BARRIGA DE SALMÃO	32	46	ENGUIA (UNAGUI)	84	
ROBALO (SUZUKI)	26	68	OURIÇO (UNI)	71	
CARAPAU (AJI)	26	42	VIEIRA (HOTATEGAI)	51	97
	 2 und	 3 fatias	OVAS (IKURA)	69	
CENTOLLA	103	127	POLVO (TAKO)	56	83
BLUEFIN AKAMI	68	84	HADDOCK	32	44
BLUEFIN O-TORO	67	89	LULA (IKA)	39	

TEMAKIS / HAND ROLLS

SALMÃO COMPLETO	32	TUNA TERIYAKI	32
SPICY TUNA	33	ENGUIA	48
COGUMELO SALTEADO	28	SPICY CRAB	56
CAMARÃO	38	PESCADO DO DIA	43
VIEIRA	45	CALIFÓRNIA	32

CLASSIC ROLLS

8 unidades

SPICY TUNA SALMÃO SPICY	46 - 45
tartare picante com ovais	
HOT ROLL (6 unidades)	52
shari, nori, salmão grelhado, cream cheese, teriyaki, cebolinha	
SALMÃO SKIN	36
shari, salmão skin, teriyaki, cebolinha	
HOSSOMAKI	30 - 32 - 19
salmão atum pepino	

SIGNATURE ROLLS

8 unidades

EBITEN ESPECIAL	72
tempurá de camarão, teriyaki, gergelim, envolto por salmão	
ROCK SHRIMP ROLL	59
massago, pepino, tempurá camarão, avocado, maionese spicy	
HADDOCK FURAI	72
haddock empanado, chili garlic, katsuobushi	
MAKI PHILADELPHIA	50
salmão grelhado, cream cheese, teriyaki, ovais	

COMBINADOS

SELEÇÃO DO CHEF	8 niguiris especiais do chef	168
SELEÇÃO DO CHEF SASHIMI		148
TIRASHI SU	12 pescados variados, 1 camarão, ovas, shari	135
AKAMI BLUEFIN	2 sashimis de bluefin, 2 gunkans de bluefin 1 niguiri de bluefin, 4 hossomakis de bluefin	188
ESPECIAL I	17 peças 9 sashimis, 2 niguiris, 2 jyos, 4 ebitens especiais	170
TRADICIONAL	17 peças 9 sashimis, 3 niguiris, 1 jyo de salmão, 4 uramakis	131
SU I	14 peças 6 sashimis, 4 niguiris, 4 crispy rices	178
SU II	32 peças 12 sashimis, mini ussuzukuri, 6 niguiris, meio uramaki ebiten especial, 4 uramakis, 6 hossomakis	274
COMBINADO VEGANO	16 peças	112

KIDS

MINI COMBINADO	62
4 sashimis, 4 niguiris, 12 hossomakis obs: sashimis e niguiris cortados ao meio	
MINI CHEF	58
6 hossomakis, tiras de salmão, pepino, cenoura, manga, sunomono, nori e gohan	
MINI TEPPAN	60
tiras de file mignon, milho, brócolis e gohan	

SOBREMESAS

GATEAU CHOCOLAT	crumble de cacau, caramelo de miso, gelato	45
ICE CREAM MOCHI	lichia, doce de leite ou pistache	32
CHEESECAKE DE GOIABADA	cheesecake cremosa, calda de goiabada	40
CREMOSO SAKETINI	chocolate belga 50% ultra cremoso, yuzu, gelato de saquê	34
SUCRÉE PISTACHE	chocolate belga, ganache de pistache, crumble cacau, gelato pistache	45
DEGUSTAÇÃO DE GELATO SU	três sabores do dia	43
GELATO "LA SERENA"	gelato artesanal de pistache, marshmallow, crocante e calda de chocolate	68



Attivo

