



su

す | HIGIENÓPOLIS



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
SHISSO TEN	SALMÃO ATUM SPICY	tarê, gergelim 41 - 43
HOTATE KAY	pão brioche, tartare de vieira, x.o sauce, ovas de massago	66
TACOS SU	SALMÃO ATUM CENTOLLA	spice com ovas 73

COLD

CARPACCIO SU	lâminas de salmão, crispy de harumaki, molho ponzu, azeite trufado, cebotele	60
CARAPAU TARTARE	carapau, ovas, pepino, ponzu, molho de gergelim	51
TARTARE SU	atum, salmão, molho de gergelim, nori	68
CARPACCIO BARRIGA SALMÃO	raspas de limão, azeite trufado	83
USSUZUKURI SALMÃO PESCADO	molho ponzu, cebotele	73 - 80
SALADA DE HORENSO	espinafre, molho de gergelim	30
POTATO SALAD	batata, sunomono, picles de cebola roxa defumada, pó de nori	37
JAPANESE CAESAR SALAD	mix de folhas, camarão, katsubushi, molho de gergelim, crispy tempurá	48
TATAKI ATUM SALMÃO	chips de alho, molho de ostra, crispy de alho poró	56 - 54
TORO TARTARE E CAVIAR	atum toro, cebotele, caviar	92

CRISPY RICE 4 unidades

CRISPY RICE SALMÃO	tartare de salmão picante, maionese japonesa, geleia de pimenta, ovas de massago	35
CRISPY RICE PEIXE BRANCO	tartare de pescado, molho de ostra, geleia de pimenta, maionese japonesa, nirá	36
CRISPY RICE COGUMELOS	shimeji selado, molho teriyaki, gergelim torrado	28
CRISPY RICE ATUM	tartare de atum picante, maionese japonesa, maionese wassabi, ovas de massago	33
CRISPY RICE CRAB SPICY	centolla, pasta de pimenta japonesa, ovas de massago	55

CONTEMPORÂNEOS

JYO ATUM COM FOIE GRAS (2 unid)	58
JYO SALMÃO CODORNA (2 unid)	38
NIGUIRI ATUM FOIE GRAS COM MOLHO TARÊ (2 unid)	56
PEIXE BRANCO EMPANADO E TRUFADO (2 unid)	41
SASHIMI ABURI SALMÃO COM TRUFAS E OVAS (3 fatias)	39
SASHIMI VIEIRA EM CONCHA (3 fatias)	60
BATERÁ SALMÃO ATUM SPICY (8 unid)	52 - 55

SUSHI BAR

NIGURI - SASHIMI

2 unidades 3 fatias

ATUM (MAGURO)	 29	 25	PARGO (TAI)	 28	 24
ATUM TORO	52	51	CENTOLLA (KING CRAB)	103	122
BLUEFIN AKAMI	70	90	ENGUIA (UNAGUI)	89	102
BLUEFIN O-TORO	109	131	OURIÇO (UNI)	71	
SALMÃO (SAKE)	28	24	VIEIRA (HOTATEGAI)	51	51
ROBALO (SUZUKI)	28	24	OVAS (IKURA)	76	
CARAPAU (AJI)	26	22	POLVO (TAKO)	51	62
PEIXE BRANCO (BURI)	29	25	HADDOCK	32	30
OLHETE (KAMPATI)	27	31	LULA (IKA)	39	37

TEMAKI

SALMÃO COMPLETO 32

SPICY TUNA 33

CLASSIC ROLLS

8 unidades

EBITEN ESPECIAL 72
camarão em massa de tempurá,
teriyaki, gergelim, envolto por salmão

SPICY TUNA ROLL 46
tartare de atum picante,
maionese japonesa, ovas

SALMÃO SPICY ROLL 45
tartare de salmão picante com ovas

HOT ROLL (6 unid) 52
shari, nori, salmão grelhado,
cream cheese, teriyaki, cebolinha

SIGNATURE ROLLS

8 unidades

ROCK SHRIMP ROLL 59
tempura, massago, avocado, pepino,
maionese spicy

HADDOCK FURAI 72
haddock empanado,
chili garlic, katsuobushi

GARDEN MAKI MORIAWASE 52
shari, nori, legumes

HANDROLLS

unidade

COGUMELO SALTEADO 28
shari, gergelim, teriyaki

PESCADO DO DIA 43
shari, geleia de pimenta, nirá, molho de ostra

VIEIRA 45
shari, x.o sauce, massago

TUNA TERIYAKI 32
shari, teriaki

SPICY CRAB 56
shari, maionese picante

CAMARÃO 38
shari, geleia de pimenta

SALMÃO COMPLETO 31
shari, cream cheese, cebolinha

ENGUIA 48
shari, abacate, teriyaki ovas

FROM THE KITCHEN

YAKIMESHI FRUTOS DO MAR	arroz, legumes, mix de frutos do mar	94
MISO RAMEN	caldo ramen, moyashi, chashu de porco, onsen tamago	56
MAGRET DE PATO TATAKI	pato, nirá, katsuobushi, shimeji, moyashi	66
TEPPAN CAMARÃO ROSA	camarão rosa, mix de legumes, gohan, missoshiro	79
TEPPAN DE SALMÃO	salmão, mix de legumes, gohan, missoshiro	92
TEPPAN DE POLVO	mix de legumes, gohan, missoshiro	94
TEPPAN ANCHOVA	anchova, mix de legumes, gohan, missoshiro	66
FRALDINHA DE WAGYU	grelhado na manteiga, yakimeshi de legumes	126
NIKU YAKI NOODLES	caldo de suã, legumes, mignon, noodles	83
BLACK COD	peixe do alasca, marinado por 48h no molho de missô, mix de folhas com molho de gergelim, gohan	141

HOT

SHIMEJI BATAYAKI	salteado na manteiga com shoyu, cebolete	41
SHITAKE BATAYAKI	salteado na manteiga com shoyu, cebolete	45
WAGYU PEDRA VULCÂNICA	cortes de wagyu, shoyu amanteigado	66
GYOZA LEGUMES LOMBO (4 unid)		39 - 43
EBI SPICY	camarão empanado com molho levemente apimentado	64
NIRA IKA BATAYAKI	anéis de lula, nirá, óleo de gergelim	66
TEMPURÁ VEGETAIS SHITAKE MISTO CAMARÃO		51 - 62 - 64 - 66

ROBATA

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

SANDOS

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

COMBINADOS

TIRASHI SU 12 pescados variados, 1 camarão, ovas	110
TRADICIONAL sashimi (2 salmão, 2 atum, 2 peixe branco) niguri (1 atum, 1 salmão, 1 peixe branco) uramaki (4 salmão)	133
AKAMI BLUEFIN 2 sashimi bluefin, 2 gunkan bluefin 1 niguri bluefin, 4 hossomaki bluefin	188
SU I sashimi (2 polvo, 2 salmão, 2 atum) niguri (1 salmão, 1 atum, 1 peixe branco, 1 vieira) crispy rice (4 atum)	178
SU II sashimi (4 atum, 4 barriga de salmão, 4 salmão), mini ussuzukuri (salmão ou peixe branco), niguri (2 pescado branco, 2 barriga de salmão, 2 vieira), meio uramaki ebiten especial, uramaki (4 salmão), hossomaki (6 salmão)	244

BENTO*

almoço executivo

BENTO I 112
sashimi (2 salmão, 2 atum, 2 peixe branco)
niguri (1 atum, 1 salmão, 1 peixe branco)
hossomaki (4 salmão)
temaki simples (1 salmão)

TEISHOKU SU 103
missoshiro, gohan, 1 proteína,
acompanhamento do dia

SASHIMI TEISHOKU 128
sashimi (5 salmão, 5 atum, 5 peixe branco)
missoshiro e gohan

*ALMOÇO, SOMENTE DIAS ÚTEIS

SOBREMESAS

GATEAU CHOCOLAT MISO crumble de cacau, caramelo de miso, gelato	45
ICE CREAM MOCHI lichia, doce de leite ou pistache	32
CHEESECAKE DE NORI aonori, caramelo de misso, gelato, crumble de amêndoas	39
ESPUMA SAKETINI chocolate belga 50% ultra cremoso, yuzu, gelato de saquê	34
SUCRÉE PISTACHE chocolate belga, ganache de pistache, crumble cacau, gelato pistache	45
TORTA CALAMANSI merengue, compota de framboesa, lemon curd, gelato baunilha e crumble de amêndoas	41
DEGUSTAÇÃO DE GELATO pistache, chocolate, baunilha, sake	43





Attivo

