



す | HIGIENÓPOLIS



BENTÔ

(Menu Executivo)

BENTÔ SU 121

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

TIRASHI EXECUTIVO 134

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

GALETO MISO 94

galeta desossado no molho missô,
potato salad, sunomono

TEISHOKU 96

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	32
EDAMAME	edamame salteado em óleo de gergelim, alho, flor de sal	35
SWEET CORN	milho doce, teriyaki, togarashi, gergelim, cebote	41
SHISSO TEN SALMÃO ATUM SPICY	tarê, gergelim	50 - 52
TACOS SU (duplas)	salmão atum centolla	39 - 41 - 61
CRISPY RICE	salmão spicy atum wasabi cogumelo teriyaki peixe branco	37
HOTATE KAY	pão brioche, tartare de vieira, x.o sauce, ovas de massago	72

ENTRADAS FRIAS

CARPACCIO SU	lâminas de salmão, crispy de harumaki, molho ponzu, azeite trufado, cebote	65
CARPACCIO DO MAR	atum, vieira, pescado, molho cítrico, cebote	82
CARPACCIO BARRIGA SALMÃO	raspas de limão, azeite trufado	83
USSUZUKURI SALMÃO PESCADO	molho ponzu, cebote	74 - 80
TARTARE SU	atum, salmão, molho de gergelim, nori, shisso	74
TORO TARTARE E CAVIAR	atum toro, cebote, caviar	99
MAGURO TARTARE	atum, abacate, ovas de massago, azeite verde	92
TATAKI ATUM SALMÃO	chips de alho, molho cítrico, crispy de alho poró	60 - 58
POTATO SALAD	batata, sunomono, pickles de cebola roxa defumada, pó de nori	40
JAPANESE CAESAR SALAD	mix de folhas, camarão, katsuobushi, molho de gergelim, crispy tempurá	78
SLAW DE PUPUNHA	molho trufado de missô e yuzu, crispy de quinoa, mix de brotos	35

ENTRADAS QUENTES

SHIMEJI BATAYAKI	salteado na manteiga com shoyu, cebote	45
SHITAKE BATAYAKI	salteado na manteiga com shoyu, cebote	49
NIRA IKA BATAYAKI	anéis de lula, nirá, óleo de gergelim	66
WAGYU PEDRA VULCÂNICA	cortes de wagyu, shoyu amanteigado	94
NASU MISO	berinjela japonesa gratinada no molho de den-miso	39
GYOZA (4 unidades)	legumes shitake wagyu	39 - 39 - 72
SHUMAI (4 unidades)	guioza de panceta, camarão, shitake	48
EBI SPICY	camarão empanado com molho levemente apimentado	85
TEMPURÁ	vegetais misto camarão (2 unidades)	50 - 68 - 78

SANDOS

KATSUSANDO	barriga de porco cozida por 5h empanada, tonkatsu sauce, maionese, sunomono	46
TUNA SANDO	tartare de atum, brioche, ovas ikura, maionese	57
NASU SANDO	berinjela empanada, maionese, sunomono, tonkatsu sauce	41
GYUKATSUSANDO	wagyu empanado, molho de ostra, maionese	71

ROBATAS

VIEIRA GRELHADA	manteiga de missô	76
POLVO	molho de gergelim	77
LULA E CAMARÃO	lula, camarão rosa, manteiga, geleia de pimenta	59
PANCETTA TERIYAKI	barriga de porco cozida por 5h, teriyaki	39
LEGUMES	legumes grelhados, manteiga, molho missô	36
MIGNON E SHISSO	shisso, manteiga	78

PRATOS

KAMAMESHI FRUTOS DO MAR	arroz cremoso, legumes, mix de frutos do mar	98
FRALDINHA DE WAGYU	grelhado na manteiga, yakimeshi de legumes	136
BLACK COD	peixe do alasca, marinado 48h no molho de missô, mix de folhas com molho de gergelim, gohan	154
TEPPAN ANCHOVA SALMÃO POLVO FRUTOS DO MAR	mix de legumes, gohan, missoshiro	70 - 96 - 98 - 132

NOODLES

NIKU YAKI MIGNON	caldo de carne, legumes, mignon	90
YAKISOBA FRANGO	filé de frango, macarrão frito, cogumelos, legumes, acelga	68
YAKISOBA FRUTOS DO MAR	lula, vieira, polvo, camarão rosa, macarrão frito, legumes, acelga	103
YAKISOBA VEGETARIANO	legumes, macarrão frito, cogumelos, acelga	55

SUSHI BAR

CONTEMPORÂNEOS

JYO ATUM COM FOIE GRAS (2 unidades)	65
JYO SALMÃO CODORNA (2 unidades)	44
NIGUIRI ATUM FOIE GRAS COM MOLHO TARÊ (2 unidades)	84
ROBALO EMPANADO COM MEL TRUFADO (2 unidades)	43
SASHIMI ABURI SALMÃO COM TRUFAS E OVAS (3 fatias)	43
SASHIMI VIEIRA CANADENSE E OVAS IKURA (6 fatias)	96
BATERÁ SALMÃO ATUM SPICY (8 unidades)	60 - 63

NIGUIRI - SASHIMI

2 unidades

5 fatias

					
ATUM (MAGURO)	35	54	PARGO (TAI)	26	49
ATUM TORO	57		POLVO (TAKO)	50	78
BARRIGA DE SALMÃO	37	54	ROBALO (SUZUKI)	30	68
CARAPAU (AJI)	27	46	SALMÃO (SAKE)	32	49
ENGUIA (UNAGUI)	86		VIEIRA (HOTATEGAI)	56	97
HADDOCK	35	52			
LULA (IKA)	39				
OLHETE (KAMPATI)	29	46	BLUEFIN AKAMI	74	91
OURIÇO (UNI)	73		BLUEFIN O-TORO	76	98
OVAS (IKURA)	79		CENTOLLA	100	137

2 und

3 fatias

TEMAKIS / HAND ROLLS

SALMÃO COMPLETO	35	TUNA TERIYAKI	35
SPICY TUNA	36	ENGUIA	52
COGUMELO SALTEADO	31	SPICY CRAB	61
CAMARÃO	41	PESCADO DO DIA	47
VIEIRA	51	CALIFÓRNIA	35

CLASSIC ROLLS

8 unidades

SPICY TUNA SALMÃO SPICY	50 - 49
tartare picante com ovas	
HOT ROLL (6 unidades)	53
shari, nori, salmão grelhado, cream cheese, teriyaki, cebolinha	
SALMÃO SKIN	39
shari, salmão skin, teriyaki, cebolinha	
HOSSOMAKI	31 - 35 - 21
salmão atum pepino	
GARDEN MAKI MORIAWASE	57
shari, nori, legumes	

SIGNATURE ROLLS

8 unidades

EBITEN ESPECIAL	82
tempurá de camarão, teriyaki, gergelim, envolto por salmão	
ROCK SHRIMP ROLL	64
tempurá camarão, massago, pepino, avocado, maionese spicy	
HADDOCK FURAI	78
haddock empanado, chili garlic, katsuobushi	
MAKI PHILADELPHIA	54
salmão grelhado, cream cheese, teriyaki, ovas	

COMBINADOS

SELEÇÃO DO CHEF 8 niguiris especiais do chef	181
SELEÇÃO DO CHEF SASHIMI	160
TIRASHI SU 12 pescados variados, 1 camarão, ovas, shari	154
BLUEFIN 2 sashimis de bluefin, 2 gunkans de bluefin 1 nigui de bluefin, 4 hossomakis de bluefin	198
ESPECIAL I 17 peças 9 sashimis, 2 niguiris, 2 jyos, 4 ebiten especiais	170
TRADICIONAL 17 peças 9 sashimis, 3 niguiris, 1 jyo de salmão, 4 uramakis	136
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 4 sashimis, 4 niguiris, 12 hossomakis obs: sashimis e niguiris cortados ao meio	67
MINI CHEF 6 hossomakis, tiras de salmão, pepino, cenoura, manga, sunomono, nori e gohan	63
MINI TEPPAN tiras de filé mignon, milho, brócolis e gohan	65

SOBREMESAS

GATEAU CHOCOLAT crumble de cacau, caramelo de missô, gelato	42
ICE CREAM MOCHI lichia doce de leite pistache	35
CHEESECAKE DE NORI aonori, caramelo de missô, gelato, crumble de amêndoas	39
CREMOSO SAKETINI chocolate belga 50% ultra cremoso, yuzu, gelato de saquê	37
SUCRÉE PISTACHE chocolate belga, ganache de pistache, crumble cacau, gelato pistache	49
TORTA CALAMANSI merengue, compota de framboesa, lemon curd gelato baunilha, crumble de amêndoas	41
DEGUSTAÇÃO DE GELATO SU três sabores do dia	47
GELATO "LA SERENA" gelato artesanal de pistache, marshmallow, farofa crocante e calda de chocolate	70



Attivo

