



su
す | BELO HORIZONTE

BENTÔ

(Menu Executivo)

BENTÔ SU 104

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

TIRASHI EXECUTIVO 110

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

TEISHOKU CARAPAU 80

carapau grelhado, 2 acompanhamentos
do dia, gohan

TEISHOKU SALMÃO 86

salmão grelhado, 2 acompanhamentos
do dia, gohan

PANCETTA 90

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

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	35
QUIABO	teriyaki, gergelim torrado	32
SWEET CORN	milho doce, teriyaki, togarashi, gergelim, cebote	41
SHISSO TEN SALMÃO ATUM SPICY	tarê, gergelim	50 - 52
TACOS SU (duplas)	salmão atum centolla	42 - 44 - 60
CRISPY RICE	salmão spicy atum wasabi cogumelo teriyaki	40

ENTRADAS FRIAS

CARPACCIO SU	lâminas de salmão, crispy de harumaki, molho ponzu, azeite trufado, cebote	69
CARPACCIO DO MAR	atum, vieira, pescado, molho cítrico, cebote	87
CARPACCIO BARRIGA SALMÃO	raspas de limão, azeite trufado	88
USSUZUKURI SALMÃO PESCADO	molho ponzu, cebote	79 - 85
TARTARE SU	atum, salmão, molho de gergelim, nori	78
TORO TARTARE E CAVIAR	atum toro, cebote, caviar	105
MAGURO TARTARE	atum, abacate, ovas massago, azeite verde	98
TATAKI ATUM SALMÃO	chips de alho, molho cítrico, crispy de alho poró	64 - 62
JAPANESE CAESAR SALAD	mix de folhas, camarão, katsuobushi, molho de gergelim, crispy tempurá	83
SLAW DE PUPUNHA	molho trufado de miso e yuzu, crispy de quinoa, mix de brotos	38

ENTRADAS QUENTES

SHIMEJI BATAYAKI	salteado na manteiga com shoyu, cebote	46
WAGYU PEDRA VULCÂNICA	cortes de wagyu, shoyu amanteigado	100
NASU MISO	berinjela japonesa gratinada no molho de den-miso	42
KARAAGE	frango crocante, maionese japonesa, ponzu, cebolinha	45
GYOZA (4 unidades)	legumes wagyu e shitake	41 - 77
SHUMAI (4 unidades)	guioza de panceta, camarão, shitake	51
EBI SPICY	camarão empanado com molho levemente apimentado	93
TEMPURÁ	vegetais misto camarão (2 unidades)	53 - 73 - 83

SANDOS

KATSUSANDO	barriga de porco (cocção 5h) empanado, tonkatsu sauce, maionese, sunomono	49
TUNA SANDO	tartare de atum, brioche, ovas ikura, maionese	61
NASU SANDO	berinjela empanada, maionese, sunomono, tonkatsu sauce	44
GYUKATSUSANDO	wagyu empanado, molho de ostra, maionese	76

ROBATAS

VIEIRA GRELHADA	manteiga de miso	81
POLVO	molho de gergelim	82
LULA E CAMARÃO	lula, camarão rosa, manteiga, geleia de pimenta	63
PANCETTA TERIYAKI	barriga de porco cozida por 5h, teriyaki	42
LEGUMES	legumes grelhados, manteiga, molho misso	39
MIGNON E SHISSO	shisso, manteiga	81

PRATOS

KAMAMESHI FRUTOS DO MAR	arroz cremoso, legumes, mix de frutos do mar	114
FRALDINHA DE WAGYU	grelhado na manteiga, yakimeshi de legumes	142
BLACK COD	peixe do alasca, marinado por 48h no molho de missô, mix de folhas com molho de gergelim, gohan	168
TEPPAN SALMÃO POLVO FRUTOS DO MAR	mix de legumes, gohan, missoshiro	102 - 106 - 142

NOODLES

MISO RAMEN PORCO	caldo ramen, moyashi, chashu de porco, onsen tamago	63
NIKU YAKI MIGNON	caldo de carne, legumes, mignon	96
YAKISOBA FRANGO	filé de frango, macarrão frito, cogumelos, legumes, acelga	71
YAKISOBA FRUTOS DO MAR	lula, vieira, polvo, camarão rosa, macarrão frito, legumes, acelga	111
YAKISOBA VEGETARIANO	legumes, macarrão frito, cogumelos, acelga	59

SUSHI BAR

CONTEMPORÂNEOS

JYO ATUM COM FOIE GRAS (2 unidades)	69
JYO SALMÃO CODORNA (2 unidades)	46
NIGUIRI ATUM FOIE GRAS COM MOLHO TARÊ (2 unidades)	90
ROBALO EMPANADO COM MEL TRUFADO (2 unidades)	46
SASHIMI ABURI SALMÃO COM TRUFAS E OVAS (3 fatias)	46
SASHIMI VIEIRA CANADENSE E OVAS IKURA (6 fatias)	102
BATERÁ SALMÃO ATUM SPICY (8 unidades)	63 - 67

NIGUIRI - SASHIMI

2 unidades

5 fatias

					
ATUM (MAGURO)	38	58	PARGO (TAI)	28	52
ATUM TORO	61		POLVO (TAKO)	59	83
BARRIGA DE SALMÃO	40	58	ROBALO (SUZUKI)	32	73
CARAPAU (AJI)	29	49	SALMÃO (SAKE)	34	52
ENGUIA (UNAGUI)	92		VIEIRA (HOTATEGAI)	60	103
HADDOCK	38	56			
LULA (IKA)	42				
OLHETE (KAMPATI)	31	49	BLUEFIN AKAMI	79	97
OURIÇO (UNI)	78		BLUEFIN O-TORO	81	104
OVAS (IKURA)	84		CENTOLLA	106	146

TEMAKIS / HAND ROLLS

SALMÃO COMPLETO	38	TUNA TERIYAKI	38
SPICY TUNA	39	ENGUIA	54
COGUMELO SALTEADO	33	SPICY CRAB	65
CAMARÃO	44	PESCADO DO DIA	50
VIEIRA	55	CALIFÓRNIA	38

CLASSIC ROLLS

8 unidades

SPICY TUNA SALMÃO SPICY	53 - 52
tartare picante com ovas	
HOT ROLL (6 unidades)	57
shari, nori, salmão grelhado, cream cheese, teriyaki, cebolinha	
SALMÃO SKIN	41
shari, salmão skin, teriyaki, cebolinha	
HOSSOMAKI	33 - 38 - 23
salmão atum pepino	

SIGNATURE ROLLS

8 unidades

EBITEN ESPECIAL	87
tempurá de camarão, teriyaki, gergelim, envolto por salmão	
ROCK SHRIMP ROLL	69
tempurá camarão, massago, pepino, avocado, maionese spicy	
HADDOCK FURAI	83
haddock empanado, chili garlic, katsuobushi	
MAKI PHILADELPHIA	58
salmão grelhado, cream cheese, teriyaki, ovas	

COMBINADOS

SELEÇÃO DO CHEF 8 niguiris especiais do chef	192
SELEÇÃO DO CHEF SASHIMI	168
TIRASHI SU 12 pescados variados, 1 camarão, ovas, shari	164
AKAMI BLUEFIN 2 sashimis de bluefin, 2 gunkans de bluefin 1 niguri de bluefin, 4 hossomakis de bluefin	212
ESPECIAL I 17 peças 9 sashimis, 2 niguiris, 2 jyos, 4 ebitens especiais	185
TRADICIONAL 17 peças 9 sashimis, 3 niguiris, 1 jyo de salmão, 4 uramakis	179
SU I 14 peças 6 sashimis, 4 niguiris, 4 crispy rices	148
SU II 32 peças 12 sashimis, mini ussuzukuri, 6 niguiris, meio uramaki ebiten especial, 4 uramakis, 6 hossomakis	281
COMBINADO VEGANO 16 peças	119

KIDS

MINI COMBINADO 4 sashimis, 4 niguiris, 12 hossomakis obs: sashimis e niguiris cortados ao meio	71
MINI CHEF 6 hossomakis, tiras de salmão, pepino, cenoura, manga, sunomono, nori e gohan	65
MINI TEPPAN tiras de filé mignon, milho, brócolis e gohan	69

SOBREMESAS

GATEAU CHOCOLAT crumble de cacau, caramelo de miso, gelato	45
ICE CREAM MOCHI lichia, doce de leite ou pistache	38
CHEESECAKE DE GOIABADA cheesecake cremosa, calda de goiabada	41
CREMOSO SAKETINI chocolate belga 50% ultra cremoso, yuzu, gelato de saquê	40
SUCRÉE PISTACHE chocolate belga, ganache de pistache, crumble cacau, gelato pistache	52
DEGUSTAÇÃO DE GELATO SU três sabores do dia	47
GELATO "LA SERENA" gelato artesanal de pistache, marshmallow, crocante e calda de chocolate	72

Acesse o
cardápio digital



Attivo

