



*su*  
सु | MORUMBI

## BENTÔ

(Menu Executivo)

  BENTÔ SU 105

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

  TIRASHI EXECUTIVO 118

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

 MIGNON 95

filé mignon grelhado, yakimeshi,  
2 acompanhamentos do dia

  TEISHOKU 85

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.



frutos do mar



sem glúten










vegetariano


















sem lactose













## 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, cebolete	28
 SHISSO TEN SALMÃO   ATUM SPICY tarê, gergelim	50 - 52
 CRISPY RICE salmão spicy   atum wasabi   cogumelo teriyaki   peixe branco	40




## ENTRADAS FRIAS

  CARPACCIO SU lâminas de salmão, crispy de harumaki, molho ponzu, azeite trufado, cebolete	68
  CARPACCIO DO MAR atum, vieira, pescado, molho cítrico, cebolete	87
  CARPACCIO BARRIGA SALMÃO raspas de limão, azeite trufado	88
  USSUZUKURI SALMÃO   PESCADO molho ponzu, cebolete	79 - 85
 TARTARE SU atum, salmão, molho de gergelim, nori, shisso	78
  MAGURO TARTARE atum, abacate, ovas de 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	74










## ENTRADAS QUENTES

 SHIMEJI   SHITAKE BATAYAKI salteado na manteiga com shoyu, cebolete	46 - 52
  NIRA IKA BATAYAKI anéis de lula, nirá, óleo de gergelim	68
WAGYU PEDRA VULCÂNICA cortes de wagyu, shoyu amanteigado	100
  NASU MISO berinjela japonesa gratinada no molho de den-miso	42
  GYOZA (4 unidades) legumes   wagyu e shitake	35 - 70
  SHUMAI (4 unidades) guioza de panceta, camarão, shitake	51
 EBI SPICY camarão empanado com molho levemente apimentado	93
  TEMPURÁ vegetais   misto   camarão dupla   camarão 6 und	53 - 73 - 80 - 188




## SANDOS

KATSUSANDO	barriga de porco cozida por 5h empanada, 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 missô	73
  POLVO	molho de gergelim	74
 LULA E CAMARÃO	lula, camarão rosa, manteiga, geleia de pimenta	57
 PANCETTA TERIYAKI	barriga de porco cozida por 5h, teriyaki	40
  LEGUMES	legumes grelhados, manteiga, molho missô	35
 MIGNON E SHISSO	shisso, manteiga	68





## ACOMPANHAMENTO

   POTATO SALAD	batata, sunomono, pickles de cebola roxa defumada, pó de nori	43
--	---	----

## 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 48h no molho de missô, mix de folhas com molho de gergelim, gohan	168
  TEPPAN ANCHOVA   SALMÃO	mix de legumes, gohan, missoshiro	73 - 100

## NOODLES

 NIKU YAKI MIGNON	caldo de carne, legumes, mignon	96
YAKISOBA  FRANGO    FRUTOS DO MAR    VEGETARIANO	filé de frango, cogumelos, legumes, acelga   lula, vieira, polvo, camarão rosa, legumes, acelga   cogumelos, macarrão frito, legumes, acelga	71 - 111 - 58

## SUSHI BAR

### 🍣🍱 CONTEMPORÂNEOS

JYO ATUM COM FOIE GRAS   SALMÃO CODORNA (2 unidades)	68 - 46
NIGURI ATUM FOIE GRAS COM MOLHO TARÊ (2 unidades)	88
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 - 65

### 🍣🍱 NIGURI - SASHIMI

2 unidades

5 fatias

ATUM (MAGURO)	38	54	PARGO (TAI)	28	36
ATUM TORO	61		🍣 POLVO (TAKO)	52	80
BARRIGA DE SALMÃO	40	58	ROBALO (SUZUKI)	32	48
CARAPAU (AJI)	28	42	SALMÃO (SAKE)	34	52
ENGUIA (UNAGUI)	88				
HADDOCK	38	56			
🍣 LULA (IKA)	42				
OLHETE (KAMPATI)	31	48	BLUEFIN AKAMI	68	96
🍣 OURIÇO (UNI)	76		BLUEFIN O-TORO	81	104
🍣 OVAS (IKURA)	84		🍣 CENTOLLA	102	142

### 🍣🍱 TEMAKIS / HAND ROLLS

SALMÃO COMPLETO	37	TUNA TERIYAKI	38
SPICY TUNA	38	ENGUIA	54
🍣 CAMARÃO	43	🍣 SPICY CRAB	65
🍣 VIEIRA	55	CALIFÓRNIA	34

### 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	34
shari, salmão skin, teriyaki, cebolinha	
🍣🍱 HOSSOMAKI	33 - 38 - 23
salmão   atum   pepino	
🍣🍱 GARDEN MAKI MORIAWASE	61
shari, nori, legumes	

### SIGNATURE ROLLS

8 unidades

🍣🍱 EBITEN ESPECIAL	85
tempurá de camarão, teriyaki, gergelim, envolto por salmão	
🍣🍱 ROCK SHRIMP ROLL	68
tempurá camarão, massago, pepino, avocado, maionese spicy	
🍱 HADDOCK FURAI	83
haddock empanado, chili garlic, katsubushi	
🍣 MAKI PHILADELPHIA	50
salmão grelhado, cream cheese, teriyaki, ovas	

## COMBINADOS

SELEÇÃO DO CHEF SUSHI   SASHIMI 10 niguiris   12 sashimis	192 - 168
TIRASHI SU 12 pescados variados, 1 camarão, ovas, shari	164
ESPECIAL SU 17 peças 9 sashimis, 2 niguiris, 2 jyos, 4 ebiten especiais	178
TRADICIONAL 17 peças 9 sashimis, 3 niguiris, 1 jyo de salmão, 4 uramakis	142
COMBINADO PARA 1 PESSOA 14 peças 6 sashimis, 4 niguiris, 4 crispy rices	156
COMBINADO PARA 2 PESSOAS 32 peças 12 sashimis, mini ussuzukuri, 6 niguiris, meio uramaki ebiten especial, 4 uramakis, 6 hossomakis	281

## KIDS\*

MINI COMBINADO 4 sashimis, 4 niguiris, 12 hossomakis obs: sashimis e niguiris cortados ao meio	71
MINI TEPPAN tiras de filé mignon, milho, brócolis e gohan	68

\* crianças até 12 anos

## SOBREMESAS

GATEAU CHOCOLAT crumble de cacau, caramelo de missô, gelato	40
CHEESECAKE DE NORI aonori, caramelo de missô, gelato, crumble de amêndoas	36
CREMOSO SAKETINI chocolate belga 50% ultra cremoso, yuzu, gelato de saquê	36
SUCRÉE PISTACHE chocolate belga, ganache de pistache, crumble cacau, gelato pistache	48
TORTA CALAMANSI merengue, compota de framboesa, lemon curd gelato baunilha, crumble de amêndoas	40
DEGUSTAÇÃO DE GELATO SU três sabores do dia	42
GELATO "LA SERENA" (para compartilhar) gelato artesanal de pistache, marshmallow, farofa crocante e calda de chocolate	68
ICE CREAM MOCHI lichia   doce de leite   pistache	30



frutos do mar



sem glúten



vegetariano



sem lactose



Attivo

