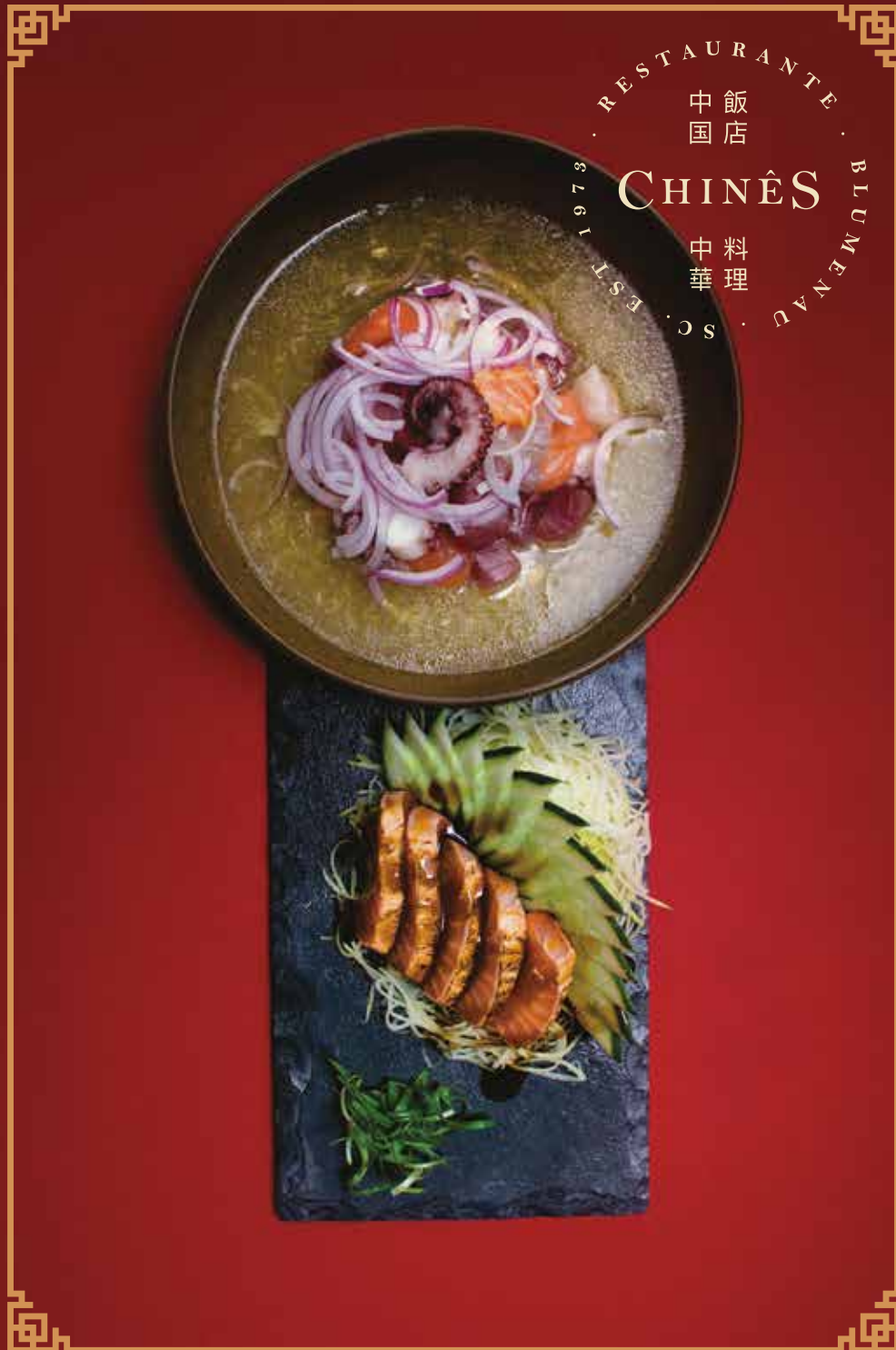




RESTAURANTE  
BLUMENAU  
EST. 1973  
CHINÊS  
中飯  
店  
中料  
華理

CEVICHE CLÁSSICO & SASHIMI CONTEMPORÂNEO

日本菜單 MENU JAPONÊS



# ENTRADAS

## TARTAR DE SALMÃO CRISPY COM MANDIOPÃ

R\$ 52,80

*Salmão, ovos de massago, molho aji, raspas de limão siciliano e crispy de batata doce.*

## HACKEPETER DE SALMÃO COM MANDIOPÃ

R\$ 52,80

*Tartar de salmão, alcaparras, cream cheese e cebolinha.*

## SHIMEJI OU SHITAKE NA MANTEIGA E SAKÊ

R\$ 38,80

*Cogumelos frescos salteados na manteiga e sakê mirin.*

## SUNOMONO

R\$ 12,00

*Pepino japonês agri-doce com gergelim.*

## SUNOMONO ESPECIAL

R\$ 25,00

*Pepino japonês agri-doce com gergelim, kani e polvo.*

## EDAMAME

R\$ 25,00

*Soja verde imatura, servida dentro de suas vagens e flor de sal.*

# TEMAKIS

Sabores tradicionais e bem servidos

151 **TEMAKI  
DE SALMÃO**

Salmão e arroz.

R\$ 29,80



155 **TEMAKI  
CAMARÃO**

Camarão, cream cheese e arroz.

R\$ 38,80



153 **TEMAKI  
SPICY TUNA CRISPY**

Atum apimentado, abacate, crispy de cebola e arroz.

R\$ 30,80



158 **TEMAKI  
SALMÃO & SHIMEJI**

Salmão, shimeji na manteiga, cebolinha e arroz.

R\$ 35,80



156 **TEMAKI  
CAMARÃO EMPANADO**

Camarão empanado, cream cheese e arroz.

R\$ 38,80



**TEMAKI 152  
TUNA MASSAGO**

Atum, ovos de massago e arroz.

R\$ 29,80



**TEMAKI 150  
PHILADELPHIA**

Salmão, cream cheese e arroz.

R\$ 30,80



**TEMAKI 154  
PHILADELPHIA CRISPY**

Salmão, cream cheese, crispy de batata e arroz.

R\$ 32,80



**TEMAKI 157  
HOT PHILADELPHIA**

Temaki empanado por inteiro salmão, cream cheese e arroz.

R\$ 38,80





# URAMAKI

*Enrolado invertido (10 peças)*



100 **PHILADELPHIA**  
R\$ 29,80



102 **SKIN**  
R\$ 22,80



104 **CALIFÓRNIA**  
R\$ 22,80



105 **CAMARÃO COM  
CREAM CHEESE**  
R\$ 30,80



106 **SPICY TUNA**  
R\$ 29,80



103 **SALMÃO COM  
SHIMEJI**  
R\$ 32,80



114 **EBITEN**  
*Camarão empanado,  
pepino e cream cheese.*  
R\$ 37,80



112 **PHILADELPHIA  
ESPECIAL**  
R\$ 39,80

# HOSSOMAKI

*(8 peças)*



121 **SHAKEMAKI**  
R\$ 22,80



122 **TEKKAMAKI**  
R\$ 22,80



123 **KAPPAMAKI**  
R\$ 16,80



124 **KANIMAKI**  
R\$ 18,80

# NIGIRI

*(2 peças bem servidas)*



130 **SAKE NIGIRI**  
R\$ 10,80



133 **PEIXE BRANCO**  
R\$ 9,80



132 **MAGURO NIGIRI**  
R\$ 10,80



130A **SALMÃO TRUFADO**  
R\$ 15,80



136 **EBI NIGIRI**  
R\$ 16,80



138 **TUNA BLACK**  
R\$ 16,80



139 **SALMÃO SICILIANO**  
R\$ 15,80



134 **TAKO NIGIRI**  
R\$ 15,80



# LAC FREE

Todos os pratos contendo cream  
cheese podem ser substituídos  
pela versão sem lactose.

R\$ **5,00** (POR ÍTEM DO CARDÁPIO)





# GUNKAN

*Especiais (2 peças)*



**146 SPICY EBI**

*Camarão com  
sweet chilli.*

**R\$ 16,80**



**140 TUNA MASSAGO**

*Salmão com cubos de atum  
e ovas de massago.*

**R\$ 16,80**



**145 EBIFURAY**

*Camarão empanado  
com cream cheese.*

**R\$ 21,80**



**143 TUNA NIKKEI**

*Atum com gema de ovo de  
codorna e ovas de massago.*

**R\$ 16,80**



**144 JYO**

*Salmão, maionese  
e cebolinha.*

**R\$ 15,80**



**141 PASSION JYO**

*Salmão, cream cheese  
e maracujá*

**R\$ 15,80**



**142 JYO SICILIANO**

**R\$ 15,80**



**149 CAMARÃO OSTRAS**

*Camarão, cream cheese  
e molho de ostras*

**R\$ 16,80**



**148 SALMÃO ALHO  
PORÓ CRISPY  
E SHIMEJI**

**R\$ 16,80**

# SASHIMI

*Tradicional corte de peixe da culinária japonesa. Peixes sempre frescos e preparados na hora.*

## TRADICIONAIS

|     |                     | 10 peças  | 5 peças   |
|-----|---------------------|-----------|-----------|
| 170 | <b>SALMÃO</b>       | R\$ 44,80 | R\$ 22,40 |
| 171 | <b>ATUM</b>         | R\$ 44,80 | R\$ 22,40 |
| 172 | <b>PEIXE BRANCO</b> | R\$ 30,80 | R\$ 15,40 |
| 173 | <b>POLVO</b>        | R\$ 44,80 | R\$ 22,40 |

## COMBINADOS CONTEMPORÂNEOS

*Combinados de sashimis saborizados com temperos exclusivos de acordo com cada tipo de peixe.*

180 **SASHIMI YI** (15 peças)  
R\$ 75,80

181 **SASHIMI ER** (25 peças)  
R\$ 125,80

*Tem alguma preferência por algum peixe? Consulte seu garçom para eventuais alterações nos combinados.*



# HOT ROLL

*Enrolados fritos (10 peças bem servidas)*



## 160 HOT PHILADELPHIA

*Salmão e cream cheese empanado.*

R\$ **29,80**



## 161 HOT ONION CRISPY

*Roll de salmão empanado, tartar de salmão e e crispy de cebola.*

R\$ **39,80**



## 163 HOT PHILADELPHIA CRISPY

*Salmão e cream cheese empanado com crispy de couve.*

R\$ **35,80**



## 164 HOT SALMON CHILLI

*Salmão, cream cheese e sweet chilli.*

R\$ **39,80**

# COMBINADOS SUSHI

## 190 SUSHI YI (13 peças)

- . 04 nigiri variados
- . 02 uramaki philadelphia
- . 02 uramaki califórnia
- . 02 hossomaki de salmão
- . 02 hossomaki de pepino
- . 01 jyô

R\$ **39,80**

## 191 SUSHI ER (28 peças)

- . 08 nigiri variados
- . 04 uramaki philadelphia
- . 02 uramaki califórnia
- . 02 uramaki patê
- . 02 uramaki salmão skin
- . 04 hossomaki de salmão
- . 02 hossomaki de pepino
- . 02 hossomaki de kani
- . 02 jyô

R\$ **85,80**

## 193 SUSHI SALMÃO (20 peças)

- . 06 uramaki philadelphia
- . 08 hossomaki de salmão
- . 04 nigiri de salmão
- . 02 jyô

R\$ **60,80**

# COMBINADOS VARIADOS

*Sushi, Sashimi, Nigiri & Gunkan.*

## 200 **COMBINADO YI** (17 peças)

- . 02 nigiri variados
- . 02 uramaki philadelphia
- . 02 uramaki califórnia
- . 02 hossomaki de salmão
- . 02 hossomaki de pepino
- . 01 jyô
- . 06 sashimi variados

R\$ **52,80**

## 201 **COMBINADO ER** (36 peças)

- . 04 nigiri variados
- . 04 uramaki philadelphia
- . 02 uramaki califórnia
- . 02 uramaki patê
- . 02 uramaki salmão skin
- . 04 hossomaki de salmão
- . 02 hossomaki de pepino
- . 02 hossomaki de kani
- . 02 jyô
- . 12 sashimi variados

R\$ **111,80**

## 202 **COMBINADO SAN** (51 peças)

- . 06 nigiri variados
- . 06 uramaki philadelphia
- . 02 uramaki califórnia
- . 02 uramaki salmão skin
- . 02 uramaki patê
- . 04 hossomaki de salmão
- . 04 hossomaki de atum
- . 02 hossomaki de pepino
- . 02 hossomaki de kani
- . 03 jyô
- . 18 sashimi variados

R\$ **157,80**

## 203 **SALMÃO I** (30 peças)

- . 06 uramaki philadelphia
- . 08 hossomaki salmão
- . 04 nigiri
- . 02 jyô
- . 10 sashimi

R\$ **92,80**

## 204 **SALMÃO II** (52 peças)

- . 10 uramaki philadelphia
- . 12 hossomaki salmão
- . 06 nigiri
- . 04 jyô
- . 20 sashimi

R\$ **161,20**



# POKE

*Prato tradicional Havaiano com peixe cru em cubos e molho Hawaii.*

**YI 260**

*Salmão, sunomono, batata palha doce, repolho roxo, cenoura, edamame, manga, lascas de amêndoas e molho hawaii*

**R\$ 42,80**



**261 ER**

*Salmão, abacate, tomate cereja, manga, shimeji, cogumelo paris, repolho roxo, lascas de castanhas de caju e molho hawaii..*

**R\$ 42,80**

**VEGANO 263**

*Shimeji, cogumelo Paris, edamame, abacate, manga, cenoura, tofu frito, tomate cereja, sunomono e molho hawaii.*

**R\$ 38,80**





# CONTEMPORÂNEOS

*Combinação da tradição japonesa com técnicas e sabores atuais.*



## 226 CEVICHE CLÁSSICO

*Mix de peixe branco, salmão, atum e polvo combinados com leve ardência e sabor cítrico adocicado.*

**R\$ 39,80**



## 230 USSUZUKURI DE SALMÃO

*Finas fatias de salmão com molho ponzu, raspas de limão siciliano e pimenta sriracha, cobertos por batata palha.*

**R\$ 39,80**



## 233 SALMÃO CRISPY

*Cubos de salmão selado com molho de ostras, cobertos por crispy de batata doce*

**R\$ 42,80**



## 232 MONTE CRUSTY

*Cubos de salmão fresco com crispy de massa fina, acompanhado de molho especial de ostras, molho tarê e molho sweet chilli.*

**R\$ 42,80**



# CONTEMPORÂNEOS

*Releituras atuais dos tradicionais uramakis. (10 peças)*



## 221 EBI AVOCADO

*Camarão empanado, avocado e molho sweet chilli.*

R\$ 39,80

## SALMÃO COCONUT 222

*Salmão e um molho surpreendente à base de coco.*

R\$ 42,80



## 223 SALMÃO ALMOND

*Uramaki de salmão selado com molho de aji amarillo e lâminas de amêndoa.*

R\$ 42,80



## PHILADELPHIA ESPECIAL CRISPY 224

*Salmão, cream cheese, crispy de batata doce e molho sweet chilli.*

R\$ 42,80



## 225 TUNA AVOCADO

*Atum, abacate e pimenta sriracha.*

R\$ 39,80



## EBISHAKE 220

*Camarão empanado, cream cheese, salmão, cebolinha e molho tarê.*

R\$ 42,80



# CONTEMPORÂNEOS

*Tradição japonesa com técnicas e sabores atuais também nos sashimis.*

## **SWEET CHILLI BRIE 247**

*Salmão, brie e sweet chilli*

4 peças **R\$ 39,80**



## **248 SMOKED HONEY BRIE**

*Salmão, brie empanado e mel defumado*

4 peças **R\$ 39,80**

## **GRAVLAX SPOON 250**

*Salmão defumado, cream cheese, limão siciliano e azeite trufado*

4 peças **R\$ 30,80**



## **251 EBIFURAY SWEET CHILLI**

*Camarão empanado, salmão e sweet chilli*

4 peças **R\$ 42,80**

## **EBI PASSION BRIE 227**

*Uramaki de camarão empanado, cream cheese, salmão, queijo brie, molho de maracujá*

10 peças **R\$ 42,80**





# CONTEMPORÂNEOS

*Combinação da tradição japonesa com técnicas e sabores atuais*



## ATUM CRUNCH 246

*Sashimi de atum selado com crosta de castanha de caju e sweet chilli.*

10 peças R\$ **49,80**



## 253 SALMÃO CRUSTY

*Sashimi Salmão com crosta de gergelim e crispy de massa fina*

10 peças R\$ **49,80**



## 243 SALMÃO CAMOTE

*Sashimi de Salmão selado com crispy de batata doce e molho de ostras*

10 peças R\$ **49,80**

## SALMÃO ROSE 240

*Sashimi de Salmão selado com sweet chilli, tarê e crispy de couve*

10 peças R\$ **49,80**



# COMBINADO CONTEMPORÂNEO

*Permita-se surpreender com uma combinação criada na hora pelo nosso sushiman.*



## COMBINADO EXÓTICO I

17 peças R\$ 99,80

## COMBINADO EXÓTICO II

35 peças R\$ 199,80



## COMBINADO NIGIRI CONTEMPORÂNEO

6 peças R\$ 45,80