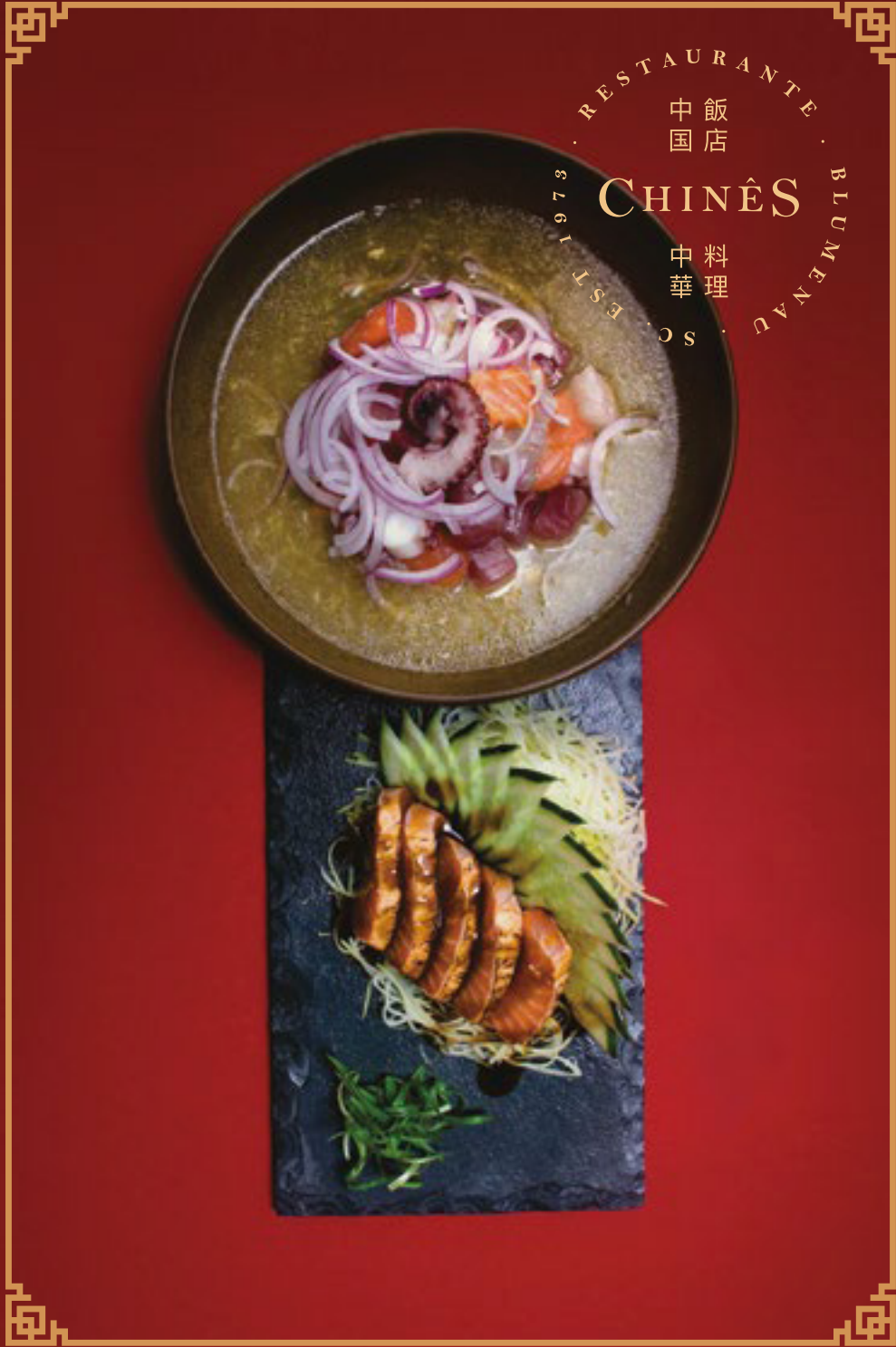




RESTAURANTE
BLUMENAU
EST 1973
CHINÊS
中飯
店
中料
華理

CEVICHE CLÁSSICO & SASHIMI CONTEMPORÂNEO

日本菜單 MENU JAPONÊS



ENTRADAS

TARTAR DE ATUM AVOCADO

R\$ 39,80

Atum, abacate, furikake, ovas de massago, ovo de codorna e molho nikkei.

TARTAR DE SALMÃO CRISPY

R\$ 39,80

Salmão, ovas black, molho aji, raspas de limão siciliano e crispy de batata doce.

HACKEPETER DE SALMÃO COM MANDIOPÃ

R\$ 46,80

Tartar de salmão, alcaparras, cream cheese, cebolinha.

SHITAKE OU SHIMEJI NA MANTEIGA E SAKE

R\$ 36,80

Cogumelos shimeji ou shitake frescos salteados com manteiga e sake

SUNOMONO

R\$ 10,00

Pepino japonês agri-doce com gergelim

SUNOMONO ESPECIAL

R\$ 20,00

Pepino japonês agri-doce com gergelim, kani e polvo

TEMAKIS

Sabores tradicionais e bem servidos

151 **TEMAKI
DE SALMÃO**
Salmão e arroz
R\$ 24,80



155 **TEMAKI
CAMARÃO**
Camarão, cream cheese e arroz
R\$ 29,80



153 **TEMAKI
SPICY TUNA CRISPY**
*Atum apimentado, abacate,
crispy de cebola e arroz*
R\$ 28,80



158 **TEMAKI
SALMÃO & SHIMEJI**
*Salmão, shimeji na manteiga,
cebolinha e arroz*
R\$ 26,80



156 **TEMAKI
CAMARÃO EMPANADO**
*Camarão empanado,
cream cheese e arroz.*
R\$ 32,80



**TEMAKI 152
TUNA MASSAGO**
Atum, ovas de massago e arroz
R\$ 26,80



**TEMAKI 150
PHILADELPHIA**
Salmão, cream cheese e arroz
R\$ 26,80



**TEMAKI 154
PHILADELPHIA CRISPY**
*Salmão, cream cheese,
crispy de batata e arroz*
R\$ 28,80



**TEMAKI 157
HOT PHILADELPHIA**
*Temaki empanado por inteiro
salmão, cream cheese e arroz.*
R\$ 29,80



URAMAKI

Enrolado invertido (10 peças)



100 **PHILADELPHIA**
R\$ 26,80



102 **SKIN**
R\$ 20,80



104 **CALIFÓRNIA**
R\$ 20,80



105 **CAMARÃO COM
CREAM CHEESE**
R\$ 29,80



106 **SPICY TUNA**
R\$ 24,80



103 **SALMÃO COM
SHIMEJI**
R\$ 26,80



114 **EBITEN**
*Camarão empanado,
pepino e cream cheese*
R\$ 35,80



112 **PHILADELPHIA
ESPECIAL**
R\$ 35,80

HOSSOMAKI

(8 peças)



121 **SHAKEMAKI**
R\$ 17,80



122 **TEKKAMAKI**
R\$ 17,80



123 **KAPPAMAKI**
R\$ 14,80



124 **KANIMAKI**
R\$ 15,80

NIGIRI

(2 peças bem servidas)



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



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



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



137 **TUNA AVOCADO**
R\$ 13,80



136 **EBI NIGIRI**
R\$ 15,80



138 **TUNA BLACK**
R\$ 13,80



139 **SALMÃO SICILIANO**
R\$ 13,80



134 **TAKO NIGIRI**
R\$ 10,80



130 A **SALMÃO TRUFADO**
R\$ 13,80



132 A
NIKKEI
*Filé mignon com
ovo de codorna*
R\$ 25,80



131 A
UNAGUI
Enguia defumada
R\$ 49,80

★ Iguaria sujeita
à disponibilidade.

SASHIMI

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

TRADICIONAIS

	10 peças	5 peças
170 SALMÃO	R\$ 35,80	R\$ 17,90
171 ATUM	R\$ 35,80	R\$ 17,90
172 PEIXE BRANCO	R\$ 29,80	R\$ 14,90
173 TAKO (POLVO)	R\$ 35,80	R\$ 17,90

COMBINADOS CONTEMPORÂNEOS

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

180 **SASHIMI YI** (15 fatias)

R\$ **55,80**

181 **SASHIMI ER** (25 fatias)

R\$ **92,80**

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

GUNKAN

Especiais (2 peças)



140 TUNA MASSAGO

Salmão com cubos de atum, ovas de massago e furikake

R\$ 15,80



144 JYO

Salmão, maionese e cebolinha

R\$ 13,80



145 EBIFURAY

Camarão empanado com cream cheese

R\$ 20,80



141 CAMARÃO COM CREAM CHEESE

R\$ 18,80



143 TUNA NIKKEI

Atum com gema de ovo de codorna e ovas de massago

R\$ 15,80



146 SPICY EBI

Camarão com sweet chilli

R\$ 15,80



147 TUNA MEL & HORTELÃ

R\$ 15,80



148 SALMÃO ALHO PORÓ CRISPY

R\$ 15,80

HOT ROLL

Enrolados fritos (10 peças bem servidas)



160 HOT PHILADELPHIA

Salmão e creamcheese empanado.

R\$ 26,80



161 HOT ONION CRISPY

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

R\$ 28,80



163 HOT PHILADELPHIA CRISPY

Salmão e creamcheese empanado com crispy de couve.

R\$ 28,80



162 HOT PISTACHE

Salmão, cream cheese, aspargo e pistache.

R\$ 35,80

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\$ 32,80

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\$ 69,80

193 SALMÃO (20 peças)

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

R\$ 55,80

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\$ **44,80**

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\$ **93,80**

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\$ **132,80**

203 **SALMÃO I** (30 peças)

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

R\$ **78,80**

204 **SALMÃO II** (52 peças)

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

R\$ **135,80**





LAC FREE

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

R\$ 5,00



CEVICHE

Nossas versões da culinária Nikkei.



210 CEBICHE CALIENTE

Salmão selado, cebola roxa e pimenta aji

R\$ **35,80**



211 CEBICHE DE SALMÃO E CANCHA

Salmão, cebola roxa e milho cancha com mel.

R\$ **35,80**



226 CEBICHE CLÁSSICO

Peixe branco, Salmão, Atum e Polvo combinados com leve ardência e sabor cítrico adocicado.

R\$ **35,80**



213 CEBICHE PALTA

Peixe branco com cubos de abacate, cebola roxa e pimenta aji amarillo.

R\$ **32,80**

USSUZUKURI & CRISPY

Ussuzukuri: Finas fatias de peixe marinadas. Crispy: salmão em cubos com batatas crocantes.

USSUZUKURI DE SALMÃO 230

Finas fatias de salmão com molho ponzu, raspas de limão siciliano, pimenta sriracha, coberto com batata doce palha.

R\$ 38,80



231 USSUZUKURI DE PEIXE BRANCO

Finas fatias de peixe branco com molho cítrico e raspas de limão siciliano.

R\$ 35,80



USSUZUKURI DE SALMÃO & TOMATE 232

Finas fatias de salmão com molho oriental e fatias de tomate cereja.

R\$ 38,80



233 SALMÃO CRISPY

Cubos de salmão selado com molho de ostras corbertos com crispy de batata doce.

R\$ 38,80



CONTEMPORÂNEOS

Combinação da tradição japonesa com técnicas e sabores atuais.

SALMÃO HUANCAINA 240

Barriga de Salmão com molho peruano a base de aji amarillo.

4 peças R\$ 37,80

POLVO BOTIJA 241

Cubos de polvo, azeitona preta, raspas de limão siciliano, chia, azeite trufado e flor de sal.

4 peças R\$ 37,80

SALMÃO CAIPIRA 242

Cubos de salmão selado com creme de ovo caipira, lâminas de castanhas e furikake, azeite trufado e flor de sal

6 peças R\$ 37,80

SALMÃO CAMOTE 243

Sashimi de salmão selado com crispy de batata doce e molho de ostras

10 peças R\$ 37,80

244 SALMÃO NIKKEI

Cubos de salmão selado com molho nikkei, ovas black, cebolinha thai e flor de sal.

6 peças R\$ 37,80

245 CAMARÃO PALTA

Camarão cozido, cubos de abacate selado, suco de limão fresco e sweet chilli.

4 peças R\$ 37,80

246 ATUM CRUNCH

Sashimi de Atum selado com crosta de castanhas de caju e sweet chilli.

10 peças R\$ 37,80



URAMAKI CONTEMPORÂNEO

Releituras atuais dos tradicionais uramakis. (10 peças)



221 EBI AVOCADO

Camarão empanado, avocado e molho sweetchilli.

R\$ 37,80

SALMÃO COCONUT 222

Salmão e um molho surpreendente à base de côco.

R\$ 37,80



223 SALMÃO ALMOND

Salmão selado com creme de ovo caipira, azeite trufado, flor de sal e lâminas de amêndoas

R\$ 37,80



PHILADELPHIA 224 ESPECIAL CRISPY

Salmão, cream-cheese, crispy de batata doce e molho sweetchilli.

R\$ 37,80



225 TUNA AVOCADO

Atum, abacate e pimenta siriacha.

R\$ 29,80



EBISHAKE 220

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

R\$ 37,80





COMBINADO CONTEMPORÂNEO

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



250 **COMBINADO EXÓTICO I**
17 peças R\$ **59,80**

251 **COMBINADO EXÓTICO II**
35 peças R\$ **122,80**



251 **COMBINADO NIGUIRI CONTEMPORÂNEO**

6 peças R\$ **45,80**

