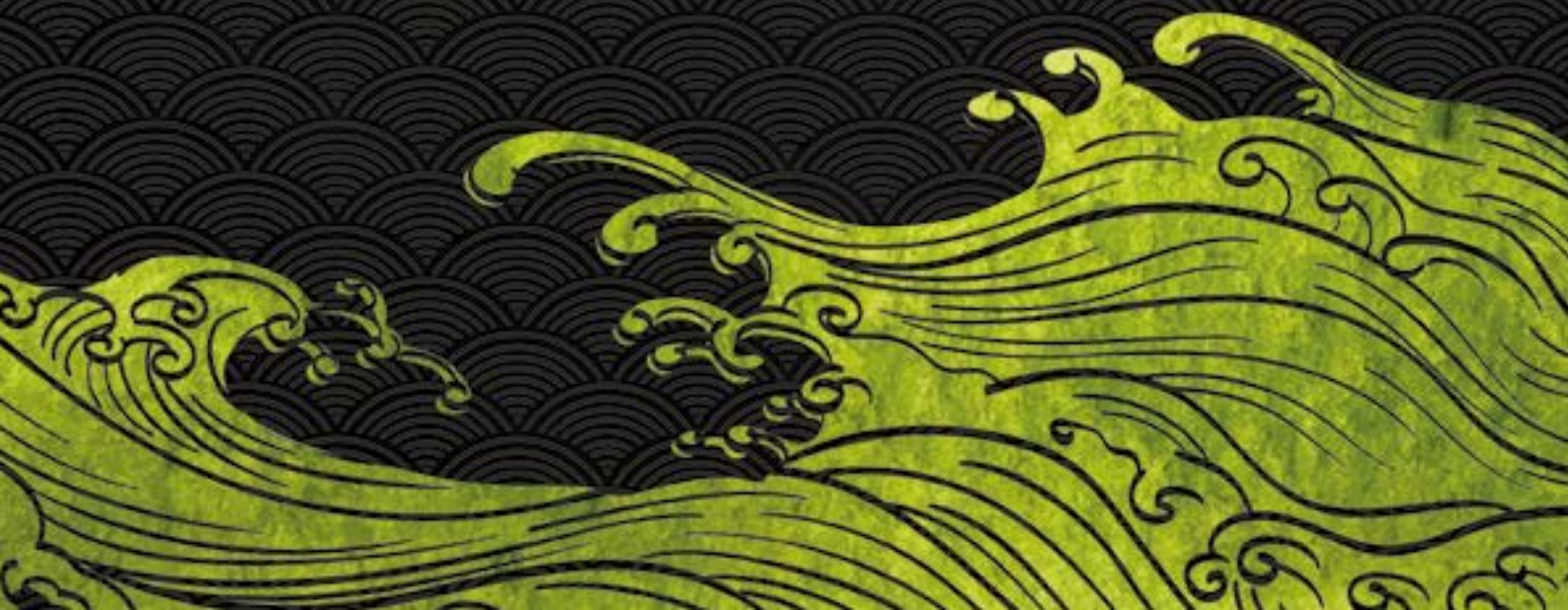




# YUAEU



# entradas.



## Edamame

Soja verde na fava e flor de sal

**R\$ 38,00**



## Atum korokke

3 croquetes de atum ao molho tarê

**R\$ 25,00**



## Polvo missoyaki

Polvo frito, envolto em pasta de missô

**R\$ 47,00**



## Isca de lula

Iscas de lula à milanesa

**R\$ 45,00**



## Missoshiru

Sopa de pasta de soja com tofu

**R\$ 15,00**



## Furi-croc

6 mini tartar de salmão sobre casquinha crocante e tempero especial ou geleia de pimenta

**R\$ 30,00**



## Shitake na manteiga

**R\$ 38,00**



## Shimeji na manteiga

**R\$ 38,00**



### Sunomono

Vinagrete de pepino e cenoura

**R\$ 18,00**



### Sunomono salmão

Vinagrete de pepino, cenoura e salmão

**R\$ 30,00**



### Sunomono completo

Com kani-kama e polvo

**R\$ 30,00**



### Gyoza de salmão (3un)

**R\$ 25,00**



### Gyoza de suíno (3un)

**R\$ 25,00**



### Peixe branco missoyaki

Peixe branco frito, envolto em pasta de missô

**R\$ 33,00**



### Rolinho primavera (3und)

Legumes

**R\$ 16,00**

Frango

**R\$ 20,00**

Camarão com cream cheese e alho-poró

**R\$ 25,00**

Não aceitamos cheque • Porção extra de gengibre R\$ 10,00

# sugestões do chefe.



## Dyo tekkamaki

Lâmina de pepino, tartar de atum, pimenta, gengibre, flor de sal, ova de capelím e raspas de limão siciliano

**R\$ 29,90**



## Uramaki Ika Especial

Lula empanada, envolta em lâmina de salmão maçaricado, tarê, hortelã e pimenta

**R\$ 35,90**



## Shiseke Especial

Tartar de atum, tartar de salmão, abacate e nachos

**R\$ 90,00**



## Kinoko Maki (2 pcs)

Lâmina de salmão selado, shimeji, cream cheese, azeite trufado, geleia de pimenta e crispy de alho-poró

**R\$ 20,00**



## Furi-croc atum

6 mini tartar de atum sobre casquinha crocante com tempero especial ou geleia de pimenta

**R\$ 30,00**



## Dyo Ebi Especial (4 pcs)

Dyo de salmão com camarão empanado, cream cheese, tarê e couve mineira frita

**R\$ 30,90**



### Uramaki do chefe

Enrolado de salmão, kani-kama, camarão, atum e tempero especial

**R\$ 40,00**



### Dyo Ebi Fry

Dyo de salmão, camarão empanado, cream cheese e tarê

**R\$ 35,00**



### Dyo Crispy

Dyo de salmão, crispy de alho-poró, cream cheese, tarê e geleia de pimenta

**R\$ 24,90**



### Especial Hot Philadelphia

Enrolado de salmão, Kani-kama, cream cheese, frito com farinha japonesa. Sem arroz

**R\$ 35,00**



### Nigiri barriga de salmão

**R\$ 25,00**



### Sensação

Salmão maçaricado tarê e cream cheese

**R\$ 35,00**



### Sashimi barriga de salmão (6 pçs)

Barriga de salmão, raspas de limão siciliano e flor de sal

**R\$ 45,00**



### Salmão balls (10 und)

Bolinhos de salmão frito com alho-poró e cream cheese

**R\$ 40,00**



### Sashimi no pote

Arroz, sunomono, 4 sashimi salmão, 4 sashimi peixe branco, 4 sashimi de polvo, ova de capelim defumada, gergelim

**R\$ 59,00**



### Tartar no pote

Arroz, sunomono, tartar de salmão ou atum, ova de capelim defumada

**R\$ 57,00**



### Grelhado no pote

Arroz, legumes, salmão grelhado e shimeji

**R\$ 65,00**



### Salmão Roberta

Salmão, abacate, cebolinha, gergelim, wasabi, shoyu, hortelã, raspas de limão siciliano e shimeji

**R\$ 62,00**

# monte seu chirashi.

chirashi quer dizer  
"sushi solto"

## .base

Arroz, cebolinha, gergelim e nori



**R\$ 68,00**

(Adicional R\$18)

## .escolha até 3 ingredientes

Peixe Branco  
Salmão  
Atum  
Camarão  
Sunomono  
Shimeji  
Salmão  
empanado  
Camarão  
empanado  
Tartar de  
Salmão

Tartar de Atum  
Legumes  
Edamame  
Shitake  
Salmão Skin  
Kani-kama  
Abacate  
Manga

## a história do chirashi

Antigamente acreditava-se que crianças com menos de 7 anos eram filhos de Deus e não filhos do Homem e por isso poderiam ser "levados" para o céu a qualquer momento. Assim, com o intuito de proteger a saúde dessas crianças, preparava-se um arroz misturado com vários ingredientes nutritivos, o que originou o **chirashizushi**. Dependendo da região do Japão, o Chirashi poderá receber outras denominações, tendo variações nos ingredientes.

# especiais.



## Usuzukuri de salmão

Finas fatias de salmão ao molho ponzú com cebolinha e tempero picante

**R\$ 45,00**



## Usuzukuri de polvo

Finas fatias de polvo ao molho ponzú com cebolinha e tempero picante

**R\$ 45,00**



## Usuzukuri peixe branco

Finas fatias de peixe branco, alho negro, flor de sal, azeite trufado

**R\$ 45,00**



## Salmão alfredo

Fatias de salmão com molho de maracujá, raspas de laranja, tarê e flor de sal

**R\$ 55,00**



## Salmão flor de sal

Finas fatias de salmão à flor de sal, azeite de oliva, shoyu e limão

**R\$ 45,00**



## Tataki de atum

Atum selado ao molho ponzú e raspas de limão siciliano

**R\$ 45,00**



## Peixe branco especial

Fatias finas de peixe branco, selado com azeite de oliva aquecido, shoyu e raspas de limão

**R\$ 45,00**



## Monte Fuji

Salmão selado na crosta de gergelim, molho ponzú, creme de maracujá e crispy de harumaki

**R\$ 60,00**



## Monte Hotaka

Fatias de atum selado na crosta de gergelim, creme de gengibre, molho ponzú, couve mineira e ova de capelím

**R\$ 65,00**

# especiais.



## Hot campeche

Enrolado de salmão, camarão, kani-kama e cream cheese, frito com farinha japonesa

**R\$ 45,00**



## Hot Philadelphia

Enrolado de salmão com cream cheese, frito com farinha japonesa

**R\$ 30,00**



## Acelga maki

Enrolado de acelga com tartar de salmão

**R\$ 33,00**



## Shake-sake

Salmão marinado no sake, selado, azeite trufado, molho tarê e flor de sal

**R\$ 35,00**



## Gunkan ebi

Dyo de camarão refogado na manteiga e cream cheese

**R\$ 35,00**



## Dragon roll

Tempura de camarão com cream cheese, manga, lâmina de salmão, tarê, geleia de pimenta e cebolinha

**R\$ 45,00**



## Dyo shimeji

Shimeji, cebolinha, gergelim, cream cheese e lâminas de salmão maçaricado

**R\$ 30,00**



## Dyo salmão

Tartar de salmão temperado, com lâmina de salmão por fora com cebolinha

**R\$ 15,00**



## Yuri-maki

Lâmina de salmão selado com recheio de camarão, salmão, cream cheese, tarê e cebolinha

**R\$ 38,00**

# especiais.



## Yuzu-maki

Salmão, salmão skin, raspas de limão siciliano e cebolinha

**R\$ 35,00**



## Tuna avocado

Atum, abacate, ova de capelim, shoyu e cebolinha

**R\$ 45,00**



## Nigiri queijo brie

Nigiri de salmão, selado no maçarico com queijo brie e geleia de pimenta

**R\$ 25,00**



## Dyo tama go

Dyo de atum com ovo de codorna, ova de capelim com azeite trufado

**R\$ 20,00**



## Dyo queijo brie

Dyo tartar de salmão, com queijo brie e geleia de pimenta

**R\$ 23,00**



## Hot uranany

Enrolado de salmão com camarão, cream cheese e couve mineira frita

**R\$ 45,00**



## Carpaccio de salmão

Fatias finas de salmão, vinagre, sal, azeite de oliva, tomate cereja, cebolinha

**R\$ 45,00**



## Atum no mel

Atum selado, mel, tarê, flor de sal, raspas de limão siciliano

**R\$ 60,00**



## Camarão empanado

**R\$ 95,00**

# especiais.



## Sintonia

Salmão maçaricado com shimeji, ovo de codorna, cebolinha e ova de capelím

**R\$ 45,00**



## Sensação queijo brie

Cubos de salmão com queijo brie maçaricado ao molho de mostarda e mel e ova de capelím

**R\$ 40,00**



## Nagoya

Atum em cubos, ova black, gema de ovo, flor de sal, azeite trufado

**R\$ 55,00**



## Dyo trufado

Lâmina de salmão, recheio de camarão empanado e creme trufado

**R\$ 40,00**



## Ebi fry especial

Lâmina de salmão selado com gergelim, camarão empanado, cream cheese, molho tarê

**R\$ 40,00**



## Atum imperador

Fatias de atum, óleo de gergelim, suco de laranja, tempero picante, raspas de limão siciliano, wasabi

**R\$ 65,00**

## Uramaki Oishi

Enrolado de salmão empanado, cream cheese, molho trufado, tarê e cebolinha verde

**R\$ 50,00**

## Usuzukuri especial

Fatias de salmão com maionese, jalapeño, azeite trufado, alho negro, ovo curado, ova black, broto e molho shoyo

**R\$ 45,00**

## Uramaki Gold

Tempurá de camarão com cream cheese enrolado no arroz, lâmina de salmão, óleo de gergelim, molho de ostra, flocos de tempurá

**R\$ 50,00**

# temaki.

Sushi em forma de cone com recheios diversos



**Atum**  
**R\$ 38,00**



**Salmão com shitake**  
**R\$ 42,00**



**Salmão empanado  
com cream cheese**  
**R\$ 42,00**



**Philadelphia**  
**R\$ 48,00**



**Salmão com shimeji**  
**R\$ 42,00**



**Camarão empanado**  
**R\$ 45,00**



**Salmão grelhado**  
**R\$ 48,00**



**Salmão**  
**R\$ 45,00**



**Tailandês**  
Temaki de salmão com manga,  
alho-poró e geleia de pimenta  
**R\$ 48,00**

Misto R\$ 52,00

Tartar de Atum R\$ 30,00

Temaki de Shitake R\$ 35,00

Salmão Skin R\$ 30,00

Tartar de Salmão R\$ 30,00

Temaki de Shimeji R\$ 35,00

# peruanos.

Frutos do mar ou peixes em cubos com cebola roxa, marinados em Leche de Tigre (molho de limão, pimenta dedo-de-moça, gengibre, raiz de coentro, salsão e dashi)



## Misto especial

Salmão, camarão, polvo, lula, peixe branco, azeite de oliva, alho-poró, gengibre e pimenta japonesa

**R\$ 65,00**



## Peixe branco

**R\$ 50,00**



## Frutos do mar

Polvo, lula e camarão

**R\$ 50,00**



## Misto

Salmão, camarão, polvo, lula e peixe branco

**R\$ 60,00**



## Salmão

**R\$ 50,00**

# YUJAU

# uramaki.

Rolinhos de alga com arroz por fora e recheios diversos (8 pçs.)



**Camarão**  
**R\$ 43,00**



**Furimaki**  
**R\$ 43,00**



**Atum**  
**R\$ 43,00**



**Philadelphia**  
**R\$ 45,00**



**Salmão skin**  
**R\$ 35,00**



**Califórnia roll**  
**R\$ 35,00**



**Takó avocado**  
Enrolado de salmão com polvo, abacate, cream cheese e ova de capelim

**R\$ 45,00**



**Baterá grelhado**  
Enrolado de arroz com salmão batido com pimenta tailandesa, cream cheese e geleia de pimenta

**R\$ 45,00**



**Crispy roll**  
Enrolado de salmão, cream cheese e crispy de alho-poró com geleia de pimenta

**R\$ 50,00**



### Tempura roll

Tempura de camarão com cream cheese, enrolado com alga e arroz por fora

**R\$ 39,90**



### Uramaki roll especial

Enrolado de salmão com cream cheese e amêndoas

**R\$ 49,90**



### Uramaki Riki

Salmão com camarão empanado, cream cheese, molho tarê, alho-poró, cebolinha

**R\$ 55,00**



### Tartar de Salmão

Salmão batido com cebolinha e gergelim

**R\$ 40,00**



### Tartar de Atum

Atum batido com cebolinha e gergelim

**R\$ 33,00**



### Avocado Roll

Avocado, salmão e gergelim branco

**R\$ 39,90**



### Uramaki Keero

Lâmina de salmão com recheio de salmão, cream cheese, molho tarê e couve mineira

**R\$ 50,00**



### Tomato Roll

Salmão com cream cheese, tomate cereja, manjericão e geleia de menta com hortelã

**R\$ 50,00**



### Uramaki Brie

Enrolado de salmão, queijo brie e geleia de pimenta

**R\$ 45,00**



### Jalapeño Fiesta Roll

Salmão e camarão empanado envolvidos com nachos, pimenta jalapeño, tarê, cebolinha e maionese temperada

**R\$ 50,00**

# sashimi.



Combinado de sashimi (24 pçs)

R\$ 120,00



Atum

R\$ 28,00



Salmão

R\$ 30,00

Polvo

R\$ 30,00

Peixe branco

R\$ 28,00

# sashimis especiais.



Salmão em crosta de gergelim

Sashimi selado ao molho tarê

R\$ 38,00



Salmão em crosta de chá verde

Sashimi de salmão selado envolto no chá verde

R\$ 32,90



Atum em crosta de gergelim

Sashimi de atum selado ao molho tarê

R\$ 33,00

# hossomaki.

Rolinhos de alga com arroz por dentro e recheios diversos (8 pçs.)



**Atum**

**R\$ 26,90**



**Salmão**

**R\$ 30,00**



**Camarão**

**R\$ 28,00**



**Kani-kama**

**R\$ 20,00**



**Pepino**

**R\$ 26,90**

# nigiri.

Bolinhos de arroz cobertos com peixe cru ou frutos do mar (2 pçs.)



**Salmão em crosta de gergelim**  
**R\$ 20,00**

Peixe Branco	<b>R\$ 15,00</b>
Salmão Skin	<b>R\$ 13,00</b>
Kani-Kama	<b>R\$ 13,00</b>
Camarão	<b>R\$ 20,00</b>
Salmão	<b>R\$ 20,00</b>



**Polvo**  
**R\$ 20,00**

## Nigiri premium

Peixe branco com alho negro e azeite de oliva

**R\$ 25,00**



**Atum**  
**R\$ 14,90**

## Nigiri Atum Especial

Atum selado, molho tarê, raspas de limão siciliano

**R\$ 25,00**



## Yuzu Aburi

Salmão selado, tarê e pasta de Yuzu

**R\$ 22,00**

## Nigiri Toro

(Sujeito à disponibilidade)

**R\$ 30,00**



## Nigiri sushi (12 pçs)

**R\$ 80,00**

# combos.



## Yuzito

4 sashimi de salmão, 2 dyo,  
8 hossomaki salmão, 4 nigiri  
salmão

**R\$ 60,00**



## Combo do chefe

15 unidades (6 sashimi de  
salmão, 8 uramaki philadelphia,  
1 temaki salmão)

**R\$ 100,00**

# combinados.

## Combinado Salmão (2 pessoas)

40 unidades (8 sashimi de salmão, 16 hossomaki de  
salmão, 4 uramaki philadelphia, 4 uramaki salmão skin, 2  
nigiri salmão, 2 nigiri salmão skin, 4 dyo salmão)

**R\$ 150,00**



## Combinado Misto Individual

24 unidades (2 sashimi de salmão, 2 sashimi de atum, 2  
sashimi peixe branco, 8 hossomaki de kani-kama com  
pepino, 4 uramaki philadelphia, 1 nigiri camarão, 1 nigiri  
kani-kama, 1 nigiri polvo, 1 nigiri peixe branco, 2 dyo salmão)

**R\$ 100,00**



## Combinado Misto (2 pessoas)

40 unidades (4 sashimi de salmão, 4 sashimi de atum,  
4 sashimi peixe branco, 8 hossomaki de kani-kama com  
pepino, 8 uramaki philadelphia, 2 nigiri de camarão, 2 nigiri  
peixe branco, 2 nigiri polvo, 2 nigiri kani-kama, 4 dyo salmão)

**R\$ 160,00**



# combinados.

## Combinado Salmão Individual

24 unidades (6 sashimi de salmão, 8 hossomaki de salmão, 2 uramaki philadelphia, 2 uramaki salmão skin, 2 nigiri salmão, 2 nigiri salmão skin, 2 dyo salmão)

**R\$ 90,00**



## Combinado Simples Sushi Sashimi

30 unidades (6 sashimi de salmão, 6 sashimi de atum, 6 sashimi de polvo, 6 sashimi de peixe branco, 1 nigiri de polvo, 1 nigiri de atum, 1 nigiri de camarão, 1 nigiri de peixe branco, 1 nigiri de kani-kama, 1 nigiri de salmão)

**R\$ 110,00**



## Combinado Misto (3 pessoas)

50 unidades (8 hot philadelphia, 4 sashimi de salmão, 4 sashimi de polvo, 4 sashimi peixe branco, 4 sashimi atum, 8 hossomaki de salmão, 8 hossomaki de atum, 1 nigiri salmão, 1 nigiri atum, 1 nigiri polvo, 1 nigiri kani-kama, 1 nigiri peixe branco, 1 nigiri camarão, 2 nigiri salmão skin, 2 dyo salmão)

**R\$ 180,00**



## Combinado Misto (4 pessoas)

72 unidades (6 sashimi de salmão, 6 sashimi de atum, 6 sashimi de polvo, 6 sashimi de peixe branco, 8 hossomaki de camarão, 8 hossomaki de salmão, 8 uramaki philadelphia, 8 uramaki salmão skin, 4 nigiri de atum, 4 nigiri de peixe branco, 4 nigiri de salmão e 4 nigiri de polvo)

**R\$ 250,00**



# pratos quentes.



## Yakissoba de filé mignon

(1/2 porção) R\$ 40,00

**R\$ 80,00**



## Yakissoba de frango

(1/2 porção) R\$ 27,50

**R\$ 55,00**



## Yakissoba de camarão

(1/2 porção) R\$ 47,50

**R\$ 95,00**



## Yakissoba de Legumes

(1/2 porção R\$ 22,50)

**R\$ 45,00**



## Yakissoba (Shitake ou Shimeji)

(1/2 porção R\$ 30,00)

**R\$ 60,00**



## Yakissoba Misto

Carne e frango  
(1/2 porção R\$ 40,00)

**R\$ 80,00**



## Yakissoba do Chef

Camarão, carne e frango  
(1/2 porção R\$ 49,00)

**R\$ 98,00**



## Yakissoba Frutos do mar

Polvo, lula e camarão  
(1/2 porção R\$ 47,50)

**R\$ 95,00**

# pratos quentes.

## Teppanyaki de frango

(1/2 porção) R\$ 27,50

**R\$ 55,00**



## Teppanyaki de filé mignon

(1/2 porção) R\$ 45,00

**R\$ 90,00**



## Teppanyaki de camarão

(1/2 porção) R\$ 47,50

**R\$ 95,00**



## Teppanyaki especial de Salmão com Camarão

**R\$ 130,00**



## Teppanyaki de salmão grelhado

(1/2 porção) R\$ 60,00

**R\$ 120,00**



## Teppanyaki de lula e camarão

(1/2 porção) R\$ 50,00

**R\$ 100,00**



## Teppanyaki de Salmão

(1/2 porção) R\$ 60,00

**R\$ 120,00**

# sobremesas.



## Gateau alpino

Bolo de chocolate Alpino com calda de chocolate Alpino, sorvete de creme e raspas de chocolate

**R\$ 45,00**



## Hot banana

Rolinhos de arroz empanado com recheio de banana, canela e leite condensado. Servido com sorvete de creme

**R\$ 40,00**



## Banana flambada

Banana flambada com canela, açúcar e rum, servido com sorvete de creme

**R\$ 45,00**



## Lichia com morango flambado

Lichia e morango flambados com canela, açúcar e rum, servido com sorvete de creme

**R\$ 45,00**



## Tempura de sorvete

Sorvete de creme empanado com flocos de milho e calda de morango

**R\$ 45,00**



## Crème brûlée

Feito com creme de leite, ovos, açúcar e baunilha, com uma crosta de açúcar queimado. Servido gelado

**R\$ 33,00**



## Lichia em berço de gelo

**R\$ 30,00**

Bola de sorvete extra  
R\$ 20,00

# vinhos brancos.



**Siempre Tengo un Plan B Chardonnay**

R\$ 140,00



**Terranoble Chardonnay**

R\$ 140,00



**Loureiro Muros Antigos - Anselmo Mendes**

R\$ 180,00



**Finca Gabriel Chardonnay**

R\$ 140,00



**Bondades Sauvignon Blanc**

R\$ 130,00



**Marguerite Torrontés**

R\$ 150,00



**Angosto Branco**

R\$ 175,00



**Latitude Sauvignon Blanc**

R\$ 135,00



**Pacheco Pereda Pinot Grigio**

R\$ 155,00



**Quinta de Gomariz Grande Escolha**

R\$ 155,00



# vinhos rosés.



**Siempre Tengo un Plan B Rosé**

R\$ 140,00



**La Linda Malbec Rosé - Luigi Bosca**

R\$ 160,00



**El Viajero Malbec Rosé**

R\$ 130,00



**Finca Gabriel Malbec Rosé**

R\$ 140,00



**Identidad Bobal Mediterránea Rosé**

R\$ 130,00



# vinhos tintos.

**Finca La Linda Malbec - Luigi Bosca**   
R\$ 145,00

**Rey de Copas Tempranillo**   
R\$ 110,00



**Siempre Tengo un Plan B Malbec**

R\$ 140,00



**Terranoble Cabernet Sauvignon**

R\$ 130,00



**Dufouleur Pinot Noir**

R\$ 170,00



**Valsierra Carmenere**

R\$ 130,00



# espumantes.



Marques de la  
Concordia  
Brut Rose


R\$ 130,00




Marques de la  
Concordia  
Brut

R\$ 130,00



Chandon Brut   
R\$ 180,00

Cave Hermann Bossa Brut Nº1   
R\$ 130,00

Cave Hermann Bossa Demi Sec Nº2   
R\$ 130,00

Cave Hermann Bossa Moscatel Nº4   
R\$ 130,00



## sake importado.

Hakushika josen  
tradicional  
Dose 150ml R\$40

## sake nacional.

Azuma Kirin  
Dose 150ml R\$ 30,00  
Garrafa 740ml R\$ 100,00

# bebidas.

## cervejas e chopp



Possui aroma de cereais levemente frutados. Produzido com água, puro malte e lúpulo.

**Baden Baden  
Cristal (600ml)  
R\$ 29,90**



Não filtrada, traz o sabor refrescante e cítrico da laranja com um toque levemente picante da semente de coentro.

**Baden Baden  
Witbier (600ml)  
R\$ 29,90**



Possui um amargor intenso, aromas de maracujá e cítrico, provenientes dos lúpulos e da adição de suco de fruta.

**Baden Baden  
IPA (600ml)  
R\$ 29,90**



Sabor adocicado, coloração dourada e aroma marcante de canela e frutas vermelhas.

**Baden Baden  
Golden (600ml)  
R\$ 29,90**



Notas florais e cítricas, que são provenientes dos lúpulos utilizados.

**Lagunitas (355ml)  
R\$ 26,00**



Traz aromas e sabores clássicos do estilo: semente de coentro e casca de laranja. Sua identidade traz como destaque o elegante dulçor da laranja valência. Possui corpo e amargor baixos.

**Blue Moon (355ml)  
R\$ 26,00**



Cerveja Lager leve e com sabor único. Produzida com ingredientes naturais e sem aditivos. Sabor equilibrado com receita europeia.

**Amstel (355ml)  
R\$ 15,00**



Produzida e fermentada com ingredientes puros e naturais. Puro malte, lúpulo e água cristalina.

**Heineken (330ml)  
R\$ 17,00**



Feita com ingredientes naturais com sabor refrescante e frutado combinada com um corpo macio, maltado e zero álcool.

**Heineken 0.0 (330ml)  
R\$ 17,00**



Leve, clara e suave, e tem espuma cremosa. É mais gasosa e maltada, menos amarga e pouco frutada.

**Sol (330ml)  
R\$ 15,00**



Leve, clara e suave. Mais gasosa e maltada, pouco amarga e com notas discretas, tudo isso sem álcool.

**Sol Zero (330ml)  
R\$ 15,00**



A cerveja puro malte low-carb, sem glúten e de baixas calorias chegou ao Brasil.

**Amstel Ultra (275ml)  
R\$ 15,00**



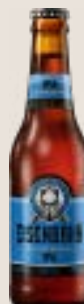
Puro malte, leve e com amargor na medida.

**Eisenbahn  
Pilsen (355ml)  
R\$16,00**



Leve, com amargor e doçura equilibrados e um aroma frutado.

**Eisenbahn  
Pale Ale (355ml)  
R\$ 17,00**



Amargo com aroma intenso de lúpulo e levemente cítrica.

**Eisenbahn  
American Ipa (355ml)  
R\$ 17,00**



Cremosa e especial, feita com notas de banana e cravo.

**Eisenbahn  
Weizenbier (355ml)  
R\$ 17,00**

**Chopp Pilsen R\$ 17,00**  
Consulte disponibilidade

**SchorNSTein Ipa  
R\$ 29,50**

# bebidas.

## não alcoólicos

Água com ou sem gás R\$ 8,00

Coca-Cola / Coca-Cola Zero R\$ 9,00

Guaraná / Guaraná Zero R\$ 9,00

Sprite R\$ 9,00

Sprite Zero R\$ 9,00

H2O R\$ 9,00

Água Tônica R\$ 9,00

Água Tônica Zero R\$ 9,00

Citrus R\$ 9,00

Sucos R\$ 14,00

Laranja, Morango, Limonada Suíça (Natural)

Abacaxi, Abacaxi com Hortelã,

Maracujá, Acerola (Polpa)

Suco Misto R\$ 15,00

Energético Red Bull R\$ 18,00

Energético Red Bull Zero R\$ 18,00

Energético Red Bull Tropical R\$ 18,00

Chá Verde Quente R\$ 15,00

Chá de Jasmine R\$ 15,00

Café R\$ 8,00

Soda Italiana R\$ 21

Maçã verde, Cranberry

## whisky

Doses de 50ml

Gardhu R\$ 30,00

Glenfiddich R\$ 55,00

Jameson R\$ 18,00

Whisky JB R\$ 18,00

## destilados licores

**Havana Club**

Dose 50ml R\$ 33,00

**Johnnie Walker Red Label**

Dose 50ml R\$ 25,00

Garrafa R\$ 260,00

**Johnnie Walker Black Label**

Dose 50ml R\$ 35,00

Garrafa R\$ 328,00

**Famous Grouse Finest**

Dose 50ml R\$ 20,00

Garrafa R\$ 220,00

**Chivas Regal**

Dose 50ml R\$ 30,00

Garrafa R\$ 300,00

**Jack Daniel's**

Dose 50ml R\$ 32,00

Garrafa R\$ 328,00

**Smirnoff**

Dose 50ml R\$ 18,00

Garrafa R\$ 188,00

**Grey Goose**

Dose 50ml R\$ 33,00

Garrafa R\$ 348,00

**Absolut**

Dose 50ml R\$ 22,00

Garrafa R\$ 280,00

**Steinhäger Doble W.**

Dose 50ml R\$ 18,00

**Licor 43**

Dose 25ml R\$ 28,00

**Control**

Dose 50ml R\$ 28,00

**Bacardi**

Dose 50ml R\$ 18,00

Garrafa R\$ 188,00

# drinks.



**Mojito maracujá**  
R\$ 35,00

**Mojito limão**  
R\$ 35,00



**Mojito sake**  
R\$ 35,00



**Sakerinha R\$ 35,00**  
Kiwi, morango, limão,  
abacaxi, maracujá

**Lichia R\$ 35,00**

**Caipiroska Smirnoff**  
R\$ 35,00



**Pisco sour**  
R\$ 33,00



**Whiskey sour**  
R\$ 33,00



**Cosmopolitan**  
R\$ 33,00



**Margarita**  
R\$ 33,00

**Moscow mule**  
R\$ 35,00



# drinks.



**Bombay**

Dose 50ml R\$ 30,00

Garrafa R\$ 270



**Tanqueray**

Dose 50ml R\$ 30,00

Garrafa R\$ 270

**Tropical Gin R\$ 42,00**

**Gin Tônica R\$ 38,00**

## ÁGUAS DE AMÁZZONI

Amázzoni Gin, água tônica, limão siciliano, tangerina e zimbro

**R\$ 35,00**

## FRESCO DE AMÁZZONI

Amázzoni Gin, água tônica, suco de laranja e alecrim

**R\$ 35,00**

## GT HIBISCO

Amázzoni Gin, água tônica, xarope de hibisco e limão siciliano

**R\$ 35,00**



Dose 50ml R\$ 18,00  
Garrafa R\$ 200,00



**Caipirinha R\$ 35,00**  
(Sagatiba)

kiwi, morango, limão,  
abacaxi, maracujá



**Sagatiba**

Dose 50ml R\$ 10,00  
Garrafa R\$ 100,00



**Skyy Vodka**

Dose 50ml R\$ 15,00  
Garrafa R\$ 120,00

**Caipirinha R\$ 24,00**

(Skyy Vodka)  
kiwi, morango, limão,  
abacaxi, maracujá



**Aperol spritz R\$ 40,00**



**Negroni R\$ 45,00**

Gin, campari e vermouth

**Campari**

Dose 50ml R\$ 18,00  
Garrafa R\$ 238,00



**Campari Tonic**  
R\$ 30,00





# YUAEU

Rua Curt Hering, 33 - Centro  
Blumenau / Santa Catarina

DELIVERY:

(47) 3041-2590

(47) 3041-2591

