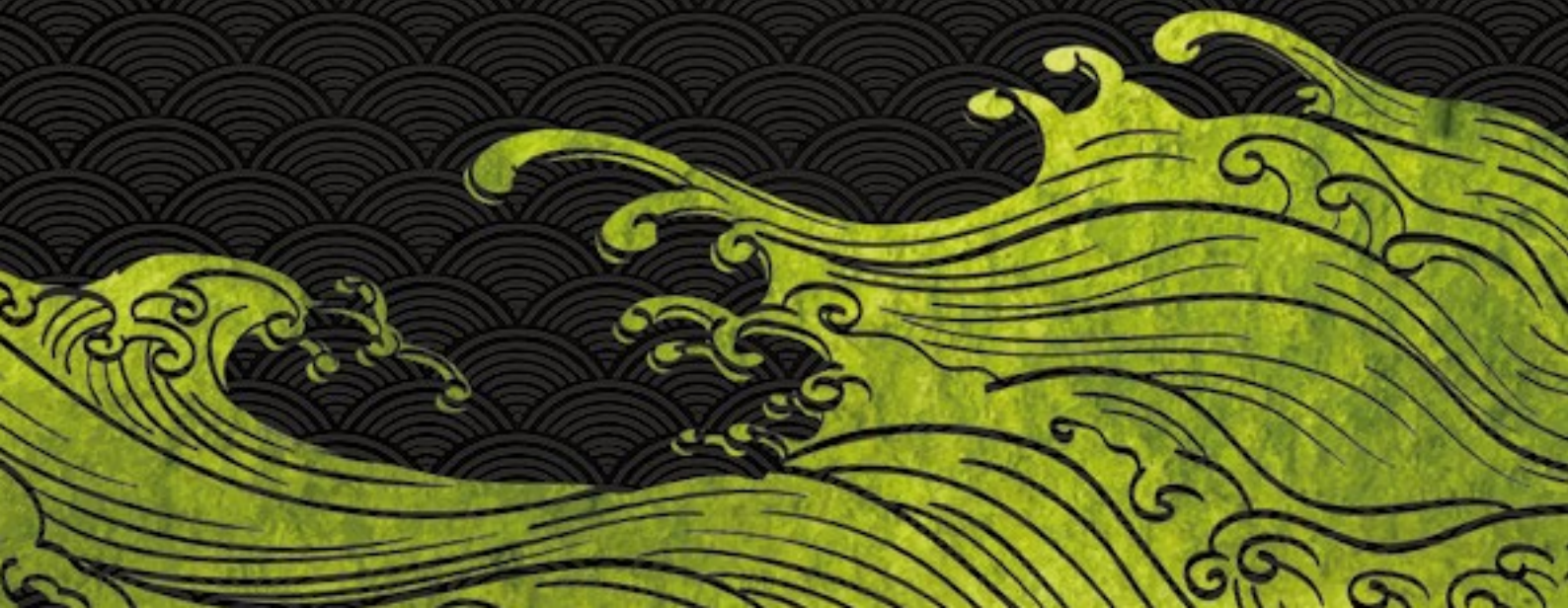




yusau



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

Isclas 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 capelim 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\$ 120,00



Kinoko Maki (2 pçs)

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 pçs)

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\$ 55,00



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\$ 75,00



Salmão Roberta

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

R\$ 75,00

monte seu chirashi.

chirashi quer dizer
"sushi solto"

.base

Arroz, cebolinha, gergelim e nori



R\$ 75,00

(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\$ 65,00



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 capelim

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 tatar 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 capelim

R\$ 45,00



Sensação queijo brie

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

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\$ 55,00



**Salmão empanado
com cream cheese**

R\$ 50,00



Philadelphia

R\$ 55,00



Salmão com shimeji

R\$ 55,00



Camarão empanado

R\$ 45,00



Salmão grelhado

R\$ 48,00



Salmão

R\$ 52,00



Tailandês

Temaki de salmão com manga,
alho-poró e geleia de pimenta

R\$ 55,00

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\$ 60,00

YU2U

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.



Atum

R\$ 28,00



Salmão

R\$ 30,00



**Combinado de
sashimi (24 pçs)**

R\$ 120,00

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	R\$ 15,00
Salmão Skin	R\$ 13,00
Kani-Kama	R\$ 13,00
Camarão	R\$ 20,00
Salmão	R\$ 20,00



Polvo
R\$ 20,00



Atum
R\$ 14,90

Nigiri premium
Peixe branco com alho negro e azeite de oliva
R\$ 25,00



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\$ 70,00



Combo do chefe

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

R\$ 110,00

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\$ 160,00



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\$ 110,00



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\$ 170,00



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\$ 120,00



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\$ 190,00



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\$ 260,00



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 de salmão grelhado

(1/2 porção) R\$ 70,00

R\$ 140,00



Teppanyaki de lula e camarão

(1/2 porção) R\$ 50,00

R\$ 100,00



Teppanyaki de Salmão

(1/2 porção) R\$ 70,00

R\$ 140,00

Teppanyaki especial de Salmão com Camarão

R\$ 130,00

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**



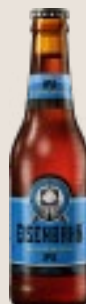
Puro malte, leve e com amargor na medida.

**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





YU2U

Rua Curt Hering, 33 - Centro
Blumenau / Santa Catarina

DELIVERY:

(47) 3041-2590

(47) 3041-2591

