



@restauranteatsui

www.atsui.com.br

ENTRADAS

Edamame _____	22
Edamame grelhado (<i>opção de adicionar azeite trufado</i>) _____	25 (+5)
Sunomono _____	20
Biscoito de arroz com peixe branco e molho de wasabi e vinagre de melancia _____	26
Focaccia com tartar de wagyu _____	42
Tartar de atum com avocado e molho de tamarindo _____	57
Tartar de salmão _____	59
Tartar especial - <i>Salmão, vieira e camarão</i> _____	66
Ceviche Atsui _____	86
Crispy rice salmão ou spicy tuna _____	45
Lula crocante ao molho de wassabi _____	46
Mix de shimeji e shitake _____	40
Hana-Nirá com polvo espanhol _____	72
Guioza suíno _____	28
Guioza de wagyu com foie gras _____	37
Rock shrimp spicy _____	50

CARPACCIO

Atum _____	37
Salmão - <i>8 fatias (opção de adicionar azeite trufado)</i> _____	33 (+5)
Salmão - <i>16 fatias (opção de adicionar azeite trufado)</i> _____	60 (+10)
Barriga de salmão - <i>8 fatias (opção de adicionar azeite trufado)</i> _____	40 (+5)
Barriga de salmão - <i>16 fatias (opção de adicionar azeite trufado)</i> _____	73 (+10)
Peixe branco com sunomono de rabanete e pepino _____	37
Vieira canadense com salmão e camarão crocante _____	56
Polvo espanhol _____	98
Wagyu ao molho de karashi, balsâmico e azeite _____	42
Ussuzukuri _____	57

SALADAS

Salada de kale com molho tahine _____	27
Salada de espinafre e rúcula baby com lagostim _____	30

OSTRAS

Ostras com mignonette de melancia - <i>2 unidades</i> _____	32
Ostras empanadas - <i>2 unidades</i> _____	22
Ostras grelhadas - <i>2 unidades</i> _____	25
Ostras frescas - <i>6 unidades</i> _____	45
Missoshiro com ostra empanada _____	18

CAVIAR GIAVERI

Tartar de atum com caviar _____	130
Tartar de toro com caviar _____	178
Sushi de toro com caviar (<i>dupla</i>) (<i>opção de adicionar uni</i>) _____	152 (+10)
Siberian Baerii (<i>lata de 15g</i>) _____	380
Ossetra (<i>lata de 15g</i>) _____	420
Beluga Siberian (<i>lata de 15g</i>) _____	490

PRATOS QUENTES da nossa grelha a carvão e forno combinado

Costelinha de porco ao molho barbecue da casa _____	32
Tulipa de frango ao molho tonkatsu _____	26
Bife de chorizo wagyu com farofa de panko _____	70
Pato confit desfiado com molho de frutas vermelhas _____	110
Camarões grelhados, molho aioli de maionese japonesa _____	40
Tempura de camarão _____	44
Lula grelhada com azeite de ervas _____	26
Vieiras canadenses com molho à base de gengibre, alho e pimenta _____	112
Lagosta baby gratinada com crosta de nozes e nirá _____	130
Tentáculos de polvo grelhados com flor de sal e aceto balsâmico trufado _____	98
Polvo com legumes grelhados e purê de cará com bacon _____	98
Pargo ao molho de champagne com legumes no mel de romã _____	72
Salmão grelhado ao molho misso, brócolis, aspargos e gohan _____	53
Robalo grelhado com momotaro, cebola roxa, salsinha - <i>prep 30 min.</i> _____	180
Berinjela grelhada com katsuobushi _____	16
Milho doce com manteiga de ervas _____	16
Couve flor ao molho de iogurte _____	16
Mandioquinha com togarashi e alecrim _____	16
Batata doce com redução de mel e balsâmico _____	16
Pupunha com molho de ervas _____	21

BURGUER

Wagyu burger com pão de açaí e queijo mussarela _____	35
Wagyu burger com pão de brioche e queijo prato _____	35
Lagostim na bisnaga de açaí _____	35
Lagostim no pão de leite _____	35
Ostra empanada na bisnaga de açaí _____	28
Ostra empanada no pão de leite _____	28
Batata frita da casa com alecrim e páprica _____	14

BATERA

Salmão _____	37
Spicy tuna _____	37

HOT ROLL

Philadelphia _____	37
Salmão _____	37

URAMAKI

Salmão	35
Califórnia	26
Spicy tuna	37
Skin	33
Ebiten especial	51
Enguia com avocado e pepino	92
Enguia	94

HOSSOMAKI

Atum	26
Toro com cebolinha	66
Salmão	22
Pepino	19
Camarão	30

SASHIMIS TRADICIONAIS *(cinco fatias)*

Maguro	Atum	44
Toro	Atum gordo	102
Akami bluefin	Atum bluefin <i>(uma fatia)</i>	35
Chutoro bluefin	Atum semi-gordo bluefin <i>(uma fatia)</i>	39
Toro bluefin	Atum gordo bluefin <i>(uma fatia)</i>	49
Hamachi	Yellowtail	102
Shake	Salmão	39
Toro shake	Barriga de salmão <i>(cinco fatias)</i>	55
Suzuki	Robalo	31
Hirame	Linguado	31
Tai	Pargo	31
Buri	Olho de boi	31
Katsuo	Serra	31
Aji	Carapau	31
Tako	Polvo espanhol	88
Hotategai	Vieira canadense	59
Sashimi Atsui <i>(oito fatias)</i>		48

SASHIMIS ESPECIAIS

Salmão trufado <i>(cinco fatias)</i>	66
Vieira canadense trufada <i>(cinco fatias)</i>	66
Salmão com ovo de codorna trufado <i>(duas fatias)</i>	40
Wagyu com foie gras e trufas negras <i>(duas fatias)</i>	51
Wagyu <i>(seis fatias)</i>	75

SUSHIS TRADICIONAIS *(dupla)*

Maguro	Atum	30
Toro	Atum gordo	44
Akami bluefin	Atum bluefin	70
Chutoro bluefin	Atum semi-gordo bluefin	78
Toro bluefin	Atum gordo bluefin	98
Hamachi	Yellowtail	44
Shake	Salmão	29
Toro shake	Barriga de salmão	33
Suzuki	Robalo	26
Hirame	Linguado	24
Tai	Pargo	26
Buri	Olho de boi	26
Katsuo	Serra	24
Aji	Carapau	24
Toro Saba	Cavalinha	29
Ebi	Camarão	37
Ika	Lula	31
Tako	Polvo espanhol	52
Hotategai	Vieira canadense	54
Uni	Ouriço	37
Ikura	Ovas de salmão	48
Unagui	Enguia	88

SUSHIS ESPECIAIS *(dupla)*

Jo de ovo de codorna trufado	40
Salmão trufado	40
Lula trufada	40
Vieira canadense trufada	59
Atum com foie gras	42
Jo de atum com foie gras	40
Lichia com foie gras	42
Atum ao maçarico	35
Salmão ao maçarico	30
Jo de ovas de salmão	48
Jo de ovas de salmão com ovo de codorna	50
Polvo espanhol com curry e massago	60
Ouriço com ovo de codorna	46
Wagyu A5	85
Enguia com avocado e ovas	92
Experiência de atum bluefin - Toro, Chutoro e Akami (uma unidade de cada)	107

ACOMPANHAMENTO

Gohan	Arroz	10
Missoshiro	Sopa a base de soja	11

SOBREMESA

Arroz doce com fava de baunilha e yuzu	24
Mochi de sorvete (<i>sorvete artesanal envolto por massa fina de arroz</i>)	24
Brigadeiro de colher	24
Bolo de chocolate com calda de creme inglês	24
Abacaxi com açúcar mascavo, raspas de limão e uma bola de sorvete	24
Sorvete	16
Fruta da estação	16

CHAMPAGNE

Garrafa
750ml

Taça
187ml

Veuve Cliquot Brut	Reims - França	580	
Veuve Cliquot Rose	Reims - França	620	
Dom Perignon Brut	Reims - França	2200	

ESPUMANTES

Chandon Réserve Brut	Garibaldi - Brasil	140	50
Chandon Brut Rosé	Garibaldi - Brasil	160	60
Anna de Cordonú Reserva Blanc de Blancs	Penedés - Espanha	160	

VINHOS ROSES

Maxime	Provence - França	140	40
Garzón Pinot Noir	Maldonado - Uruguai	160	45
M de Minuty	Provence - França	360	
Minuty Prestige	Provence - França	490	
Minuty 281	Provence - França	920	

VINHOS BRANCOS

ARGENTINA

Andeluna Raíces Chardonnay	Mendoza	120	
Sophenia Altosour Reserve Chardonnay	Mendoza	140	40
Alto Las Hormigas Chenin Blanc	Mendoza	180	
Catena Chardonnay	Mendoza	270	

CHILE

Punta de Los Lobos Chardonnay	Vale del Colchagua	130	
Terrapura Sauvignon Blanc	Valle Central	140	40
Armador Sauvignon Blanc Orgânico	Valle de San Antonio	155	
Arboleda Sauvignon Blanc	Valle del Colchagua	290	

URUGUAI

Garzón Estate Pinot Grigio	Maldonado	150	
Don Pascual Reserva Viognier	Juanicó	150	

PORTUGAL

Villa Rosa Bical, Maria-Gomes, Arinto	Bairrada	120	
Luis Pato Maria Gomes	Bairrada	190	
Pacheca Superior	Douro	190	

ESPAÑA

Bayanegra Airen Blanco	La Mancha	135	
------------------------	-----------	-----	--

ITALIA		Garrafa 750ml	Taça 187ml
Arcaica Pinot Grigio Terre Siciliane IGT	<i>Sicilia</i>	110	35
Barone Montalto Acquerello Pinot Grigio	<i>Sicilia</i>	140	40
Bonacchi Pinot Grigio delle Venezie	<i>Toscana</i>	150	

FRANÇA

Premier Rendez-Vous Sauvignon Blanc	<i>Gascogne</i>	140	40
Prince de Gascogne Sauvignon Blanc	<i>Gascogne</i>	160	
Domaine de Pedrycourt Chablis	<i>Bourgogne</i>	400	
Domaine Laroche Chablis	<i>Bourgogne</i>	540	

VINHOS TINTOS

ARGENTINA

Alto Las Hormigas Malbec	<i>Mendoza</i>	140	40
Pulenta La Flor Carbenet Sauvignon	<i>Mendoza</i>	180	50
Catena Malbec	<i>Mendoza</i>	280	
El Enemigo Cabernet Franc	<i>Mendoza</i>	380	

CHILE

Mancura Etnia Carbenet Sauvignon	<i>Valle Central</i>	120	35
Leyda Reserva Pinot Noir	<i>Valle de Leyda</i>	140	40
Armador Carmenère Orgânico	<i>Valle de San Antonio</i>	155	
Arboleda Pinot Noir	<i>Valle de Alconcagua</i>	290	
1865 Selected Vineyards Cabernet Sauvignon	<i>Curicó</i>	260	

ESPANHA

Bayanegra Tempranillo	<i>Albacete</i>	140	
Marqués de Murrieta Reserva	<i>Rioja</i>	480	
Valbuena n. 5	<i>Ribera del Duero</i>	2300	
Marqués de Riscal Reserva	<i>Rioja</i>	460	

ITALIA

Bonacchi Primitivo IGT Puglia	<i>Toscana</i>	150	
Fantini Montepulciano d'Abruzzo	<i>Abruzzo</i>	180	

FRANÇA

Le Temps des Vendanges IGP Comté Tolosan	<i>Cahors</i>	180	
D. Laurent Bourgogne "Cuv Numero 1"	<i>Bourgogne</i>	690	
Phillipe Pacalet Gevrey Chambe	<i>Bourgogne</i>	1250	

FUTSUSHU

MIYAKO Homare Dry			35
KING BANSHUNISHIKI Josen			35

HONJOZO

YAMAMOTO Honke Nama Chozou	180	85	
HAKUSHIKA Honjozo	380	180	54
TAKASHIMIZU Seisen		260	
HAKUTSURU Josen	340		45
YAUEMON Honjozo Kanzukuri	390	190	100

JUNMAI

HAKUSHIKA Tokusen Junmai	420	190	57
NIIDA Shizenshu Kan Atsurae Kimoto Junmai		400	120
YAUEMON Junmai Karakuti	500	240	140
HAKUTSURU Junmai Dry		210	55

GUINJO

YAMAMOTO Honke Mizuno Shirabe		320	
KIKUSUI Junmai Guinjo	880	480	145
TAKASAGO Junmai Taisetsu Ice Dome		640	310
JOZEN Mizuno Gotoshi (Jozen White)	920	490	147
HAKUTSURU Junmai Guinjo		250	120

DAIGUINJO

DASSAI 45 Junmai Daiginjo		460	
DASSAI 23 Junmai Daiginjo		900	
ZAKU Miyabi No Tomo Nakadori Junmai Daiginjo		690	
YAUEMON Honjozo Karakuti		420	220
HAKUTSURU "YAMADAHO" Junmai Daiginjo		520	
HAKUTSURU Daiginjo Honjozo	560		60

COQUETÉIS ATSUI

Coquetéis criados pela mixologista Jéssica Sanchez com sabores ícones da nossa culinária.

M.I.S. (Mommy, Im Sorry) • <i>Sour</i> _____	34
Gin, Luxardo Maraschino, peychaud bitters, xarope de chiclete	
PINK LEMONADE • <i>Clássico refrescante</i> _____	32
Vodka, Soda Cítrica, Chá Natural de Hibisco, shrub de morango (<i>xarope ácido natural</i>)	
LILLET ON THE ROCKS • <i>Prove com sashimi</i> _____	34
Gin, Xarope de tônica, Lillet, Acido Citrico, Siciliano	
WHITE JULEP BY VIZINHO • <i>Clássico do Vizinho Gastrobar, no Rio de Janeiro</i> _____	32
Gin, Hortelã, Shrub de Abacaxi, Soda Cítrica e Espuma de Gengibre	
COFFEE NEGRONI _____	35
Gin com infusão de café, vermute tinto, campari e chocolate meio amargo	
MARTINI 50/50 • <i>Persistente</i> _____	45
Plymouth gin, vermute seco e spray de limão	

GLÁSSICOS DO NAKKA

MARMALADE N. 1 • <i>Saboroso</i> _____	32
Gin Tanqueray, marmelada de grapefruit com yuzu, capim limão e lichia	
PLUM • <i>Saboroso e frutado</i> _____	32
Vodka, grapefruit, Peychaud's Bitters e soda artesanal de ameixa japonesa	
ON THE WOOD • <i>Divertido</i> _____	32
Sake, gin, calda de grapefruit com tangerina e espuma de melão	
DON'T TOUCH MY COCKTAIL • <i>Amargo</i> _____	32
Mix de amaros, Ginger Ale artesanal, Fernet e espuma cítrica	
TRY #1 • <i>Refrescante</i> _____	32
Gin infusionado em capim limão, tônica artesanal, melancia e bitter de aipo	
SMOKE ON THE WATER • <i>Frutado e defumado</i> _____	40
Bacardi 8 Años, shrub de abacaxi, xarope de pipoca e Whisky Laphroaig	

OLD IS COOL

COSMOPOLITAN • <i>Equilibrado</i> _____	40
Vodka com infusão de cítricos, Cointreau, limão e suco de cranberry	
PENICILLIN • <i>Intenso</i> _____	38
Whisky, gengibre fresco, mel de laranja, Islay Whisky e chá chinês Lapsang souchong	
AVIATION • <i>Floral e elegante</i> _____	38
Gin, licor de violeta, maraschino e limão	
MOSCOW MULE • <i>Temperado</i> _____	40
<i>O famoso Moscow Mule com espuma desenvolvido por Marcelo Serrano</i>	
Vodka, Ginger Ale artesanal e espuma de gengibre	
BRAMBLE • <i>Refrescante e frutado</i> _____	32
Gin, creme de amoras pretas e limão	
BLOODY MARY • <i>Temperado</i> _____	38
Vodka orgânica, suco de tomate artesanal e mix de temperos asiáticos	

COQUETÉIS GLÁSSICOS

Será um prazer preparar seu coquetel preferido.

GIN AND TÔNICA TEMPERADOS

Escolha a sua infusão de gin preferida na siphon	1 pessoa	4 pessoas
FLORAL E AMADEIRADO _____ Flor de Hibisco, frutas vermelhas, canela e roiboos	42	125
FRUTADO _____ Tangerina, Earl Grey, manga e cranberry	42	125
CÍTRICO _____ Gengibre, pepino, hortelã e limões	42	125
WHAT'S UP? _____ Pergunte ao bartender sobre a infusão especial do dia	42	125

CAIPIRINHAS

Prove nossa receita tradicional ou escolha seu destilado e pergunte ao bartender as opções de frutas do dia

CAIPIRINHA _____ Cachaça, limão e açúcar	25
Com Vodka Ketel One _____	32
Com Sake Japonês _____	32

MOCKTAILS

Pra você acompanhar os amigos na mesma intensidade, mas sem álcool

COSMOFLOWER _____ Suco de Cranberry, Xarope de Hibisco, Limão	16
G&T _____ Infusão de zimbro, Agua tônica, Grapefruit e Salvia	16
MOSCOW MULE VIRGIN _____ Ginger Ale e espuma cítrica	16

GERVEJAS

Stella Artois _____	16
Heineken _____	16
Cerpa _____	18
Kirin _____	16
Corona _____	16
Praya _____	22
Sapporo • 650ml _____	60

SAKE BEER

Yuzu Witbier • 500ml _____	35
Koy Life • 500ml _____	46
Koy Ultimate Life • 720ml _____	120

NÃO ALCOÓLICOS

Água mineral com ou sem gás _____	8
Acqua Panna _____	15
San Pellegrino _____	15
Tônica Fever Tree _____	15
Refrigerantes _____	9
Chá Feel Good _____	10
Água de coco _____	15
Suco natural • <i>Limão, laranja, abacaxi e melancia</i> _____	15
Suco natural de tangerina _____	18
Café _____	8
Chá _____	8
Suco de tomate caseiro _____	16
Chá gelado de capim limão _____	10
Chá gelado de hibisco com limão _____	10
Mate da casa com limão, tangerina ou gengibre _____	10

EXECUTIVO SUSHI

70

- 1 Entrada do dia
- 1 Missoshiro
- 6 Unidades de sushis variados
- 4 Peças de batera ou hot roll
- 1 Sobremesa

EXECUTIVO SASHIMI

70

- 1 Entrada do dia
- 1 Missoshiro
- 1 Temaki de atum ou salmão
- 9 Fatias de sashimis variados
- 1 Gohan
- 1 Sobremesa

EXECUTIVO ATSUI

70

- 1 Entrada do dia
- 1 Missoshiro
- 1 Temaki de atum ou salmão
- 1 Peixe grelhado ou Beef shogayaki
- 1 Gohan
- 1 Sobremesa

OS MENUS EXECUTIVOS ESTÃO DISPONÍVEIS APENAS DURANTE O ALMOÇO, EXCETO FINAIS DE SEMANA E FERIADOS.

ATSUI