

# タン。タン。 COMIDA



**Versão vegetariana disponível**

*\*Não se esqueça de nos informar sobre suas restrições e alergias*

## ENTRADA / SANDUÍCHE

### **Nama yasai** 17

vegetais crus / maionese de alho

### **Yukhoe de wagyu e ostra** 32

tartare de carne / ostra / maionese com mostarda japonesa

### **Tempura taco** 27

tempurá de peixe / tortilla de trigo e espinafre / pirão / salsa criolla

### **Gyoza** 23

dumpling de porco / acelga / nirá

### **Nasu dengaku** 21

berinjela / miso / mel / gergelim / ciboulette

### **Aka teba** 25

asinha de frango crocante / sweet chilli / amendoim / gergelim

### **Kankoku steak** 34

steak bovino na chapa / molho karubi a base de shoyu açúcar e alho / acelga chinesa / mostarda

### **Méky Fish** 28

tempurá de peixe branco / molho tártaro / queijo / brioche

### **Katsu sando** 29

tonkatsu / maionese / worcestershire sauce / pão de miga

### **Ajitama sando** 23

ovo ajitama / cogumelo kigurage / coleslaw / pão de miga

## NOODLE / GOHAN (apenas dentro do bar)

### **Shoyu ramen** (macarrão fino) 45

caldo bovino com tare de shoyu / broto de bambu / ovo ajitama / roast beef / cebolinha /

### **Tantan / Tantan tsukemen** (macarrão grosso) 48

caldo bovino apimentado / acém moído / gergelim / ovo ajitama

### **Kare ramen** (macarrão grosso) 48

caldo bovino com curry / carne bovina laminada / cebola / ovo ajitama

### **Ebi abura soba** (macarrão grosso) 45

camarão / cebolinha / ovo ajitama / óleos aromáticos / moyashi

Obs. servido em temperatura ambiente

### **Chow mein** (macarrão grosso tostado na wok) 45

molho de ostra / camarão / vegetais / moyashi

### **Yakimayo** (macarrão fino tostado) 39

barriga de porco laminada / molho inglês / moyashi / maionese / ovo frito

### **Kimchi Fried Rice** 38

gohan tostado na wok / conserva de acelga apimentada / gergelim / barriga de porco picada / ovo frito

## SOBREMESA

### **Torta de Chocolate** 24

Torta de chocolate ao leite / creme inglês

### **Sorbet** 16

Sorbet de morango com angostura

# タン。タン。 BEBIDA

## VINHO (NATURAIS ORGÂNICOS E BIODINÂMICOS)

### Sidra

. Sidra; Florence Loisel - Bretanha, França - Garrafa 135 / Taça 28  
Nariz - cítrico e frutado. / Boca - frescor e leve toque de açúcar residual.

### Branco

. Mouton Noir 2016; Vincent Caillé - Loire, França - Garrafa 146 / Taça 31

#### (Melon de Bourgogne)

Nariz - cítrico e frutado. / Boca - untuosidade, acidez e notas minerais.

. Riesling 2016; Jean Ginglinger - Alsácia, França - Garrafa 235

Nariz - cítrico e mineral. / Boca - acidez, mineralidade, uma fruta expressiva com textura e persistência.

### Laranjas

. Chardonnay 2017; Casa Ágora - Pinto Bandeira, Serra Gaúcha - Garrafa 98

Nariz - herbáceo e mineral. / Boca - acidez, notas herbáceas e uma fruta delicada.

. Tinaja 2017; Mauricio Gonzalez - Yumbel, Chile - Garrafa 155 / Taça 33

#### (Moscatel de Alejandria)

Nariz - frutas amarelas. / Boca - untuosidade, potência, acidez e leve final defumado.

### Tinto espumante

. Lambrusco Tasso; Fattoria Moretto - Emilia-Romanha, Itália - Garrafa 160

#### (Grasparossa)

Nariz - herbáceo e repleto de especiarias. / Boca - delicada fruta vermelha, com final sávido e terroso.

### Tinto

. Pipeño 2015 (País); Cacique Maravilla - Bío Bío, Chile - Garrafa 133 / Taça 27

Nariz - Aromas herbáceos / Boca - apresenta taninos bem integrados e boa acidez, com um final persistente.

## SOFT DRINK

### Água 6

- . Sem gás
- . Com gás

### Cordial soda 15

- . Abacaxi, mascavo e canela
- . Tangerina com manjeriçao

### Refrigerante 9

- . Coca-Cola
- . Coca-Cola zero
- . Guaraná

### Café coado 7

- . Coado a cada 2 horas

### Cold Brew 10

- . Com gelo
- . Com tônica

### Chá gelado 12

- . Mate com limão
- . Maça e canela

### Chá quente 12

## CERVEJA

Heineken 330ml (lager) 12

Stella Artois 275ml (lager) 12

Praya 355ml (witibier) 15

Asahi 500ml (lager) 25

Dádiva Session IPA 310ml 19

Dádiva Carmel 500ml (IPA) 27

## SAKE

Yauemon Honjoso Kanzukuri - 720ml - 146

Yauemon Junmai Karakuti - 720ml - 207 / 1.8l - 398 / Taça - 45

Hakutsuru Yamadanishiki Especial - 720ml - 211

Hakutsuru Junmai Ginjo Premium - 720ml - 249

## COCKTAIL



### Yoichi soul 33

pisco / vermouth tinto / amaro Lucano / katsuobushi / Chambord / Angostura



### Croatian water 31

rum / vermouth dry / licor de damasco / água de flor de laranjeiras / bitter de laranja



### Sunset Aviation 29

gin / Luxardo Maraschino / siciliano / bitter de lavanda



### Dirty Collins 29

gin / xarope de azeitona siciliana / tahiti / soda



### Dominus daiquiri 29

rum / maracujá / tomilho / tahiti / pripioca



### P&G 35

pisco / louro / pera / ginger ale / tahiti



### Janine 33

jerez fino / shrub de uva verde / tintura de uva roxa



### Mr. Osborne 33

brandy de jerez / gergelim torrado / Aperol / amaro di Angostura / vermouth dry / bitter de laranja