

ENTRADAS

WAGYU COM FOIE GRAS wagyu / foie gras / purê de cará	68
IKA SALAD anéis de lula / shimeji / aceto balsâmico	25
TAMAGÔ FURAI ovo de galinha à milanesa / ovas de salmão / azeite trufado	28
SHAKÊ BUTTER salmão / manteiga, shoyu e limão / mix de brotos	35
OSTRAS FRESCAS (6 unid) ostras frescas / cebola roxa	34
EBI SPICY camarões empanados / molho de missô / pimenta japonesa	38
MAGURO TEMPURÁ tempurá ovo de codorna / atum / ovas de mujol / azeite	39
SALMÃO YUZU salmão / yuzu / alho	33
LICHIAS FOIE GRAS lichias / foie gras / molho shiitake	39
TUNA SHISSÔ atum batido / shissô empanado / gergelim torrado / pimenta	28
HOTATE MISSÔ vieiras / ovas de mujol / chips de cará / missô	44
TUNA SALAD atum / yuzu / cebolinha	37
EDAMAME soja japonesa	22
GUIOZA (4 unid) carne suína	20

SUSHIS

NIGUIRIS TRADICIONAIS

obs - preço por duplas / \$ - preço do dia

NACIONAIS

maguro (atum)	24
toro (atum gordo)	\$
buri (olho de boi)	20
buri toro (olho de boi gordo)	\$
suzuki (robalo)	20
tai (pargo)	20
aji (cara pau)	18
katsuo (serra)	18
sabá (cavalinha)	22
iwashi (sardinha)	20
kaki (ostra)	24
beijupirá	20
anchova negra	18
mekajiki	22
uni (ovas de ouriço)	34
ika (Lula)	24
ebi (camarão)	34

IMPORTADOS

hotategai (vieira)	30
hokkigai (molusco ártico)	24
takô espanho (polvo)	26
shakê (salmão)	20
shakê toro (salmão gordo)	24
wagyu	30
king krab (carangueijo)	34
mujol (caviar espanhol)	32
unagui (enguia)	34
ikurá americano	38
wakamê	24
bluefin toro	\$
bluefin akami	\$

NIGUIRIS ESPECIAIS

obs - preço por duplas / \$ - preço do dia

maguro trufado	30	ika salsa trufada	32
maguro foie gras	36	unagui avocado	38
shakê trufado	28	wagyu foie gras	40
jô trufado	32	wagyu ovo de codorna	34
takô salsa trufada	32	pata king krab	40
uni / ikurá / shissô	38	zarigani (lagostim)	34

HOLLS

URAMAKI

maguro (atum)	30
maguro spicy	32
maguro avocado	35
shakê (salmão)	28
shakê avocado	33
ebi ten (tempurá camarão)	44
baterá	32

HOSSOMAKI

tekkamaki (atum)	20
toro c/ shissô	34
shakemaki (salmão)	18
kappamaki (pepino)	16
umê shissô	20

TEMAKI

maguro (atum)	23
shakê (salmão)	22
maguro spicy	23
ikurá (ovas salmão)	34
ebiten (tempurá camarão)	30
massagô (ovas de capelim)	30
uni (ovas ouriço)	36

DO NOSSO SUSHIBAR

CARPACCIO DE SALMÃO	60
SALMÃO / LIMÃO / AZEITE TRUFADO	
HOTATE SALAD	58
VIEIRAS CANADENSES / OVAS DE SALMÃO / AZEITE / FLOR DE SAL	
TAKÔ SUMISSÔ	38
POLVO / SUMISSÔ / GERGELIM TORRADO	
USSUZUKURI	60
ROBALO / MOMIJOROSHI / PONZU	
MAGURO TAKÔ	48
ATUM / POLVO / AZEITE TRUFADO	
SALMÃO CRISPY	38
SALMÃO MARINADO / PIMENTA JAPONESA / FLOCOS DE TEMPURÁ	

SASHIMIS obs - (preço 3 f)

NACIONAIS

maguro (atum)	24
toro (atum gordo)	\$
suzuki (robalo)	21
anchova negra	18
buri (olho de boi)	19
buri toro (olho de boi gordo)	\$
tai (pargo)	21
aji (cara pau)	18
katsuo (serra)	18
sabá (cavalinha)	21
mekajiki	20
iwashi (sardinha)	18

IMPORTADOS

hotategai (vieira)	30
shake (salmão)	20
shake toro (salmão gordo)	24
king krab (carangueijo)	40
takô (polvo)	20
bluefin toro	\$
bluefin akami	\$
wagyu	26
hokkigai (molusco ártico)	21
* trufado selado	5

DA NOSSA COZINHA

SALMÃO NITSUKE	48
salmão cozido / shoyu, sakê mirim e açúcar / gengibre	
BUTA NO KAKUNI	42
costela porco grelhada / purê de cará	
MERLUZA NEGRA	75
merluza negra / missô	
TEPPANYAKI FRUTOS DO MAR	52
frutos de mar / legumes salteados	
TAI NO NASSU	44
pargo / berinjela / missô	

TEMPURÁS

OVO DE CODORNA / AZEITE TRUFADO / ALHO PORÓ	24
PALMITO / FOLHA DE SHISSÔ / FLOR DE SAL	26
TEMPURÁ CAMARÃO (1 UNID)	16
TEMPURÁ MISTO (2 CAMARÃO / 6 LEGUMES)	64

ACOMPANHAMENTOS

gohan	8
missoshiro	10
ossuimono	14

SOBREMESAS

PETIT GÂTEAU	24
petit gâteau / doce de leite / sorvete creme	
ROMEU E JULIETA	20
creme de goiabada / sorvete queijo	
MOUSSE DE CHOCOLATE COM CRUMBLES DE AMÊNDOAS	24
chocolate belga / laranja dekopon / brigadeiro / crumble amêndoas	
VANILLA CHOUX CREAM	22
patê à choux / creme de baunilha	
GELATO DE MATCHÁ CHOUX CREAM	26
patê à choux / sorvete artesanal de matchá	
CHOCOLATE BELGA CHOUX CREAM	24
patê à choux / ganache chocolate belga e baunilha	
LEMON PIE	22
patê sablée de amêndoas / mousse limão siciliano	
SORVETES (1 bola)	16
lichia / queijo / creme / matchá	

CARTA DE SAKÊS

DAINGINJO

taça 100ml garrafa

SAKÊ SUPER PREMIUM COM POLIMENTO DE MAIS DE 50%.

COMPLEXO, AROMÁTICO E SABOROSO

HAKUTSURU (HYOGO)

490

JUNMAI DAIGINJO YAMADAHO (720 ml)

HAKUSHIKA (HYOGO)

520

KUROMATSU JUNMAI DAIGINJO (720 ml)

GINJO

taça 100ml garrafa

SAKÊ PREMIUM COM POLIMENTO DE 40% ATÉ 49%.

PRINCIPAL CARACTERÍSTICA : AROMA FRUTADO

HAKUTSURU (HYOGO)

290

JUNMAI GINJO (720 ml)

TAKASAGO (HOKKAIDO)

320

TAISETSU JUNMAI GINJO (720 ml)

JUNMAI

taça 100ml garrafa

SAKÊ SEM ADIÇÃO DE ÁLCOOL ETÍLICO APÓS PROCESSO

DE FERMENTAÇÃO . PURO DA FERMENTAÇÃO , SABOROSO E

PERSISTENTE

HAKUTSURU (HYOGO)

330

JUNMAI GOLD (720 ml)

44 260

NIGORI SAYURI (720 ml)

33 190

JUNMAI DRY (720 ml)

MUTSU OTOKOYAMA (AOMORI)

310

JUNMAI CHOKARAKUTI (Extra Dry) (720 ml)

HAKUSHIKA (Hyogo)

35 205

JUNMAI CHOKARAKUTI (Extra Dry) (720 ml)

HONJOUZOU

SAKÊ COM ACRÉSCIMO DE ÁLCOOL APÓS PROCESSO DE
FERMENTAÇÃO

taça 100ml garrafa

HAKUTSURU (Hyogo)

JOSEN SUAVE (1,8 l)

21 280

JOSEN KARAKUCHI (1,8 l)

21 280

YAMADA NISHIKI (720 ml)

230

HAKUSHIKA (Hyogo)

YAMADA NISHIKI (720 ml)

230

KIJURO (720 ml)

250

KIZAKURA (Kyoto)

170

KIZAKURA STANDART (720 ml)

KIKUSUI (Niigata)

KIKUSUI KARAKUCHI (720 ml)

220

YAMAMOTO HONKE (kyoto)

KYOMAICO NAMA (720 ml)

160

UMESHU

LICOR DE AMEIXA JAPONESA

taça 50ml garrafa

28 310

Aperitivos

Campari	27
Aperol	26
Dolin Rouge	29
Carpano Antica Fórmula	42
Carpano clássico	30
Punt e Mês	30
Fernet branca	29
Fernet branca menta	29

Licores

Amarula	30
Limoncello Villa Massa	25
Cointreau	24
Licor 43	30
Yuzu	25
Ume-shu	35

Cervejas

Asahi	30
Vedett	30
Stella Artois	15
Heineken	15

Coquetéis sem álcool

Capim-limão, gengibre e limão	15
Suco de tomate da casa	15

Soft drinks

Água prata/ 300 ml	7
Água Evian / 750 ml	25
Água Badoit /750 ml	25
Suco natural	10
Refrigerantes	8
Red Bull	18
Café	8

MENU ALMOÇO

SERVIDO DE SEGUNDA À SEXTA - FEIRA (exceto feriados)

HORÁRIO : DAS 12HS às 15HS

Teishoku kōhī	80
entrada do dia	
03 niguiris variados	
06 fatias de sashimis variados	
prato quente - salmão ou peixe branco / carne bovina ou costela suína	
acompanhamento - gohan e missoshiro	
sobremesa do dia ou fruta da estação	
Combinado kōhī	75
08 sushis variados (4 niguirizushis + 4 makimono)	
09 fatias de sashimis variados	
acompanhamento - missoshiro	
sobremesa do dia ou fruta da estação	
Bentō kōhī	99
variedades de 9 pequenas porções da cozinha e do sushibar	
acompanhamento - missoshiro	
sobremesa do dia ou fruta da estação	
(obs - poderá ocorrer alterações das porções durante a semana)	

Bartender's specials

Por Neuton Araújo

Huto Mule	32
Vodka, purê de yuzu, limão siciliano , espuma de capim-limão	
Wasabi Drop	33
Sake, gin com erva doce, wasabi, limão, espuma de gengibre	
Hinamatsuri	32
Espumante brut, creme de lichia e framboesa	
Omamori	35
Vodka, maracujá, xarope de baunilha artesanal e fava tonka	
Matcha Hai	34
Shochu, gin, capim-limão, pepino, maçã-verde e matcha	
Cerejeira	32
Gin, vinho branco, licor de lichia, grapefruit e manjericão	
Yuzu Collins	33
Gin, marmelada de kinkan, licor de yuzu e tônica	
Sakurayu Dry	40
Shochu, vermouth seco, umeboshi	
Ushi-uni	33
Blend de Leblon, licor de amêndoas, frutas tropicais, hortelã e Bitter	
Black and Gold	34
Spiced rum, aperitivo Italiano, vermouth rosso, shoyu e cacau	

Unique G&T

Huto Tonic	38
Gin Beefeater, chá silvestre, blueberry e tônica st. pierre	
Shisso tonic	58
Gin The Botanist, shisso, abacaxi desidratado e tônica st. pierre	
Orange and ginger	50
Gin Plymouth , saccharum de laranja, gengibre e tônica st. pierre	
Monkey 47 Tango	68
Gin Monkey 47, tangerina desidratada, manjericão e tônica st. pierre	
Hendrik's Tonic	47
Gin Hendrik's, Pepino, kinkan e zimbro	

SE BEBER, NÃO DIRIJA Lei Estadual nº 15428/2014

LEBLON
CACHAÇA FINA DE ALAMBIQUE

Clássicos / old is cool

Moscow mule	32
Vodka Absolut, limão siciliano, açúcar, espuma de gengibre	
Caipirinha	29
Cachaça Leblon, limão-taiti e açúcar	
Negroni	35
Gin, campari, vermouth rosso	
Penicillin	32
Ballantine's Finest , limão siciliano, mel com gengibre	
Bramble	32
Gin, limão siciliano, açúcar, creme mûre artesanal	
Whiskey Sour	35
Bourbon, limão siciliano, açúcar e angostura bitter	
Old Fashioned	35
Bourbon, açúcar e angostura bitter	
Hemingway Daiquiri	33
Rum, licor maraschino, grapefruit, açúcar	
Pisco Sour	32
Pisco, limão siciliano, açúcar e clara	
Gimlet	32
Gin, cordial de limão e açúcar	
Margarita	33
Tequila jose cuevo prata, cointreau, suco de limão-taiti	
Bloody Mary	31
Vodka, suco de tomate, spiced mix, limão-thaiti	
Mojito	30
Rum prata, limão-taiti, hortelã, açúcar e água com gás	
Dry Martini	35
Gin London dry, vermouth dry e azeitona	
Aperol Spritz	30
Aperitivo italiano, prosecco, água com gás	

Shochu

iichiko 35

Vodka

Absolut 28

Absolut Elyx 31

Stolichnaya 29

Belvedere 33

Belmond 27

Gin

Beefeater 29

Monkey 60

Hendrick's 40

The Botanist 50

Plymouth 45

Tanqueray 30

Bara 27

Rum

Havana Club 3 años 30

Angostura 5 anos 35

Kraken 33

Tequila

1800 Añejo 100% Agave 35

1800 Reposado 100% Agave 33

1800 silver 100% Agave 32

Cachaça

Leblon 25

Leblon Signature Merlet 32

Whiskey

Glenffiddich 12 anos 40

Black Label 12 anos 33

Ballantine's 12 Anos 32

Ballantine's finest 29

Jim Beam 32

Woodford Reserve Reserve 38

Bulleit Bourbon 42

SE BEBER, NÃO DIRIJA Lei Estadual nº 15428/2014

LEBLON
CACHAÇA FINA DE ALAMBIQUE

Aperitivos

Campari	27
Aperol	26
Dolin Rouge	32
Carpano Antica Fómula	42
Carpano clássico	30
Punt e Mês	30
Fernet branca	30
Fernet branca menta	30

Licores

Amarula	25
Limoncello Villa Massa	25
Cointreau	24
Licor 43	30
Yuzu	25
Ume-shu	35

Cervejas

Asahi	30
Vedett	27
Stella Artois	15
Heineken	15

Coquetéis sem álcool

Capim-santo, gengibre e limão	15
Suco de tomate da casa	15

Soft drinks

Água prata/ 300 ml	7
Água Evian / 750 ml	25
Água Badoit /750 ml	25
Suco natural	10
Refrigerantes	8
Red Bull	18
Café	8

SE BEBER, NÃO DIRIJA. Lei Estadual nº 15428/2014

LEBLON
CACHAÇA FINA DE ALAMBIGUE