

M E N U

B E B I D A S

M E N U D E G U S T A Ç Ã O

A L M O Ç O

E

MENU DEGUSTAÇÃO

KAZUO


390

Uma viagem por alguns países da Asia, embarque nessa experiência gastronômica.

OMAKASE ITAMAE

390

Sequência de pratos preparados pelo nosso Master Sushiman. (Disponível apenas no sushibar)



ALMOÇO

BENTO BOX

108

A tradicional refeição japonesa, aqui servida em três etapas com uma salada leve de folhas verdes, frescor e delicadeza em cada uma das peças de sushis e sashimis, o conforto da cozinha quente e para finalizar, nossa sobremesa do dia. Leve, fresca, linda e surpreendente são adjetivos que cabem dentro da nossa caixa

ENTRADAS FRIAS

SHAKE NUTA

47

Salmão selado, gema de codorna, gergelim, cebolinha com molho shiro miso.

CRISPY SHIROMI

52

Finas fatias de peixe branco, massa crocante de trigo, brotos, ovas de masago com molho cítrico.

ENTRADAS FRIAS

KINILAW

46

Finas fatias de peixe branco, coentro, pimenta, cebola e molho de tamarindo.

CARPACCIO DE SALMÃO

125,00

Finas fatias de salmão servidas com manteiga de trufas brancas e negras

KAKI TOKUBETSUNA (1 UNIDADE)

28

Ostra fresca, gema de codorna fresca, ouriço, brotos com molho ponzu.

GUNG CHAE

64

Tartare de camarão fresco, maionese de gergelim, ovas de salmão, crispy de camarão com shoyu Kazuo.

SPICY COREANO

61

Tartare de atum, shari, gochujang, nori

ENTRADAS FRIAS

temperado e ovas.

SUSHI E SASHIMI

SASHIMI KAZUO **145**

12 fatias de sashimi ao estilo do chef, feito com a parte mais nobre dos peixes especiais do dia e com vieira.

SASHIMI MORIAWASE **132**

Sashimi com os mais exclusivos peixes do dia, 14 fatias.

SUSHI KAZUO **72**

Sushi com peixes especiais e frutos do mar (5 peças)

SUSHI MORIAWASE **112**

Sushi com peixes do dia (9 peças)

SUSHI E SASHIMI

CHIRASHI ZUSHI **182**

Sashimi variados, frutos do mar e ovas sobre o arroz de sushi.

UNIDADE DE NIGIRI

UNIDADE DE NIGIRI

Akami (bluefin) / Atum parte vermelha **25**
(sob consulta)

Chutoro (bluefin) / Atum parte intermediária **38**
(sob consulta)

Otoro (bluefin) / Atum gordo (sob **55**
consulta)

Akami nacional / parte vermelha **28**

Chutoro nacional / parte intermediária **37**
(sob consulta)

Otoro nacional / parte gorda (sob **45**
consulta)

Toro Shake / Salmão Gordo **13**

UNIDADE DE NIGIRI

Toro Shake / Salmão Gordo	13
Shake / Salmão	11
Suzuki / Robalo	15
Buri / Olho de Boi	14
Toro Buri / Olho de boi gordo (sob consulta)	31
Hirame / Linguado	13
Tai / Pargo	13
Iwashi / Sardinha	8
Aji / Carapau	11
Katsuo / Serra	12
Tako / Polvo	18
Ebi / Camarão	21
Ika / Lula	15
Hotate / Vieira	22
Uni / Ovas de uni	28
Ikura / Ovas de salmão	31

UNIDADE DE NIGIRI

Tobiko / Ovas de peixe voador	19
Ovas de mujol	29
Peixe do Dia	18

UNIDADE DE NIGIRI (ESPECIAL)

UNIDADE DE NIGIRI (ESPECIAL)

Hotate Truffle / Vieira Trufada	31
Shake Truffle / Salmão Trufado	19
Wagyu / Beef japonês, gema de codorna e molho yakiniku	28
Maguro Foie Gras / Atum com foie gras e teriyaki	27
Uzura no Tamago / Salmão, ovo de codorna e salsa de trufa negra	21
Ika Uni / Lula, uni e shiso	23
Ikura / ovas de salmão com gema curada e wasabi fresco	26

UNIDADE DE NIGIRI (ESPECIAL)

Kaki / Ostra com momiji oroshi e molho ponzu **19**

Unagui / Enguia **44**

Hokkigai / Molusco **27**

SASHIMI (2 PEÇAS)

SASHIMI 2 PEÇAS

Akami (Bluefin) / (sob consulta) **56**

Chutoro (Bluefin) / Atum parte intermediária (sob consulta) **76**

Otoro Bluefin / Atum gordo (sob consulta) **110**

Akami atum nacional / parte vermelha **36**

Chutoro atum nacional / parte intermediária (sob consulta) **56**

Otoro atum nacional / parte gorda (sob consulta) **90**

SASHIMI (2 PEÇAS)

Shake / Salmão	26
Shake toro	29
Suzuki / Robalo	23
Buri / Olho de boi	24
Otoro Buri / Olho de boi Gordo	46
Iwashi / Sardinha	17
Hirame / Linguado	21
Tai / Pargo	19
Aji / Carapau	18
Katsuo / Serra	26
Tako / Polvo	28
Ika / Lula	24
Hotate / Vieira	62
Ikura / Ovas de salmão	72

ENROLADOS / MAKIS (8 PEÇAS)

ENROLADOS / MAKIS (8 PEÇAS)

URAMAKI DE EBI **58**

Camarão empando, masago e pepino.

FUTOMAKI SPICY TUNA **56**

Atum, shiso, cebolinha, toban jan e shoyu Kazuo.

OSHI ZUSHI SHAKE **42**

Salmão, cremoso de limão, tobiko e shoyu Kazuo.

TEMAKIS

TEMAKIS

Salmão Crocante com molho cítrico **26**

Atum Crocante com molho cítrico **28**

Spicy salmon com cebolinha **26**

Spicy tuna com cebolinha **28**

TEMAKIS

Ovas de salmão com shiso **56**

Ovas de ouriço com shiso **54**

SALADAS

SPICY THAI TANGERINA **31**

Folhas variadas, tangerina fresca, amendoim e pimenta.

CRISPY SALADA **42**

Salada crocante de salmão, folhas variadas, tomates com molho cebola caramelizada.

HOTATE SALAD **51**

Vieiras canadenses, trufa branca, trufa negra, ovas e molho cítrico

ENTRADAS QUENTES

ENTRADAS QUENTES

YELLOW CURRY SEA FOOD **92**

Curry amarelo com frutos do mar e ovas de salmão.

VEGETARIANO

KINOKO **47**

Cogumelos salteados, shimeji e shitake e espinafre.

NASU SICHUAN **37**

Berinjela em 3 processos de cocção, ao molho de missô.

ESPINAFRE À MODA CHINESA **26**

Espinafre, gengibre, alho e shoyu.

TEMPURA DE LEGUMES **31**

Tempura de legumes

ENTRADAS QUENTES

HONG KONG PRAWS

72

Camarão na wok, gengibre, alho, nozes pecã caramelizadas e molho de ostras.

EDAMAME

26,00

Grãos verdes de soja cozidos e finalizados com flor de sal

CHA GIO VIETNAMITA

65

Rolinho feito de folha de arroz, porco, cogumelo asiático, pimenta, alface, ervas e molho cítrico.

TEMPURA DE EBI

145

4 peças de camarão tempura com molho tsuyu.

CRAW FISH

68

Lagostim ao vapor, alho poró frito, brotos, óleo de gengibre e pimenta.

VEGETARIANO

KINOKO

47

Cogumelos salteados, shimeji e shitake e espinafre.

NASU SICHUAN

37

Berinjela em 3 processos de cocção, ao molho de missô.

ESPINAFRE À MODA CHINESA

26

Espinafre, gengibre, alho e shoyu.

TEMPURA DE LEGUMES

31

Tempura de legumes

ARROZ FRITO VEGETARIANO

29

Arroz, cenoura, moyashi, cebola, cogumelos e cebolinha.

PAD THAI

97

Talharim de ~~arroz, moyashi, cenoura,~~

VEGETARIANO

PAD THAI

97

Talharim de arroz, moyashi, cenoura, cebola, coentro e pimenta.

PRATO PRINCIPAL

PAD THAI

121

Talharim de arroz, camarão, broto de feijão, coentro, pimenta e amendoim.

GREEN CURRY

109

Curry verde feito com coxa e sobrecoxa de frango com pele crocante, berinjela, coentro e arroz de jasmim.

KOREA BARBECUE

131

Porco, e texturas de milho (mini, purê e pipoca), cogumelo com molho barbecue

PRATO PRINCIPAL

PEKING DUCK

124

Nossa versão da lendária receita chinesa. Coxa e sobrecoxa de pato crocante a Sichuan, alho-poró, pepino, óleo de gengibre, pimenta, molho de soja e panquecas.

MERO MISOYAKI

145

Merluza grelhada, bok choy, edamame, tempurá de espinafre e molho de missô.

WAGYU RIBS

135

Costela de wagyu cozida a baixa temperatura, purê de cabotiá e molho yakiniku.

MENU KIDS

SHAKE KIDS

65

MENU KIDS

SHAKE KIDS **65**

Salmão grelhado com um acompanhamento (purê de cabotiá, legumes ou arroz basmati)

FILÉ KIDS **74**

Filé mignon grelhado com um acompanhamento (purê de cabotiá, legumes ou arroz basmati)

PEITO DE FRANGO KIDS **58**

Peito de frango grelhado com um acompanhamento (purê de cabotiá, legumes ou arroz basmati)

ACOMPANHAMENTOS

ACOMPANHAMENTOS

Arroz com ovo **25**

ACOMPANHAMENTOS

ACOMPANHAMENTOS

Arroz com ovo	25
Khao Pad Saparot (Arroz com abacaxi)	29
Arroz especial	42
Arroz basmati	20
Misoshiru	16

SOBREMESA

MOONLIGHT **45**

Mousse de chocolate com crocante de amendoim, geléia de pimenta & gruyère desidratado

TRIO ESPECIAL DE CHOUX **36**

Massa choux de baunilha com bourbon, frutas vermelhas e chocolate Belga 70%

SOBREMESA

MOUSSE DE COCO

41

Creme de doce de leite, kinkan em calda, crocante de noz pecã e chips de coco

JARDIM DOCE

65,00

Saboroso, lindo e surpreendente! Uma seleção cuidadosamente estudada pela nossa chef confeitadeira para finalizar com chave de ouro sua experiência

BAR

DRINKS AUTORAIS

Das mãos talentosas dos nossos bartenders, um passeio pela Ásia através dos nossos drinks exclusivos

Japanese Trap Star - (Sake & maracujá ácido) **40**

House Tonic - (Gin infusionado com chá) **40**

BAR

Dry Martini	38
Daiquiri	38
Fitzgerald	38
Clover Club	38
G&T Clássico	38
Manhattan	38
Margarita	38
Moscow Mule	38
Mojito	38
Negroni	38
Old Fashioned	38
Penicillin	38
Pain Killer	38
Whisky Sour	38

NÃO ALCOÓLICAS

BAR

House Tonic - (Gin infusionado com chá verde) **40**

Tokyo Milk Punch - (Sake, vodka, abacaxi & uva) *Contém lactose **40**

Wasabi Sour - (Gin, wasabi & limão) **40**

Kazuo Thai - (Rum, abacaxi, umeshu, amareto & limão) **40**

Drift King - (Jerez, vermouth, manga com coentro & kirin ichiban) **40**

Lost in Translation - (Boubon, maçã verde, vermouth & limão) **40**

Dark Plane - (Whisky japonês, ramazzotti, umeshu, limão & fernet) **40**

CLÁSSICOS

Alguns dos clássicos do universo da coquetelaria

Blood Mary **38**

Boulevardier **38**

NÃO ALCOÓLICAS

SOFT DRINKS

Drift Fizz - (Não Alcoólico)	28
Pink Lemonade	15
Acqua Panna	25
San Pellegrino	28
Água Kazuo	7
Coca Cola	8
Coca Cola Zero	8
Guaraná	8
Guaraná Zero	8
Água Tônica	8
Água Tônica Zero	8

SUCOS NATURAIS

Tomate	18
Laranja	15
Limão	15

NÃO ALCOÓLICAS

SUCOS NATURAIS

Tomate	18
Laranja	15
Limão	15
Maracujá	15

CERVEJAS

CERVEJAS

Heineken	15
Kirin Ichiban	15
Sapporo	35

SAKE

SAKE

Miyako Homare Dry 100ml (Refreshante e gastronômico)	35
--	-----------

SAKE

SAKE

Miyako Homare Dry 100ml (Refrescante e gastronômico) **35**

Zaku Megumi No Tomo JUNMAI **750**
GINJO (O sake junmai ginjo mais premiado do mundo)

Gassan Houjun Junmai (Leve, refrescante e baixa mineralidade) **560**

Dassai Junmai Daiginjo 45 **550**
(Seco/Aromático)

Mizuno Gotoshi Pink Junmai Ginjo **490**
(Seco)

Niida Shizenshu Kimoto Junmai **460**
(Aromático, elegante e floral)

Mizuno Gotoshi White Junmai Ginjo **450**
(Seco)

Hakushika Yodan Jukomi (Neutro) **310**

Ichinokura Chokarakuchi Honjozo **310**
(Extra Dry)

SAKE

Hakutsuru Nigori Sayuri (Não Filtrado)	280
Hakushika Honjozo Amayagi (Neutro)	220
Licor Momokawa Yukiringo (Licor seco de maçã)	240
Takashimizu Seisen (Neutro)	210
Ukiyo-e Junmai Daigijo 300ml (Seco/aromático)	200
Kizakura Karakuchi (Seco, refrescante e aroma suave)	180
Ozeki Nigori Cloudy Sake 375ml (Não filtrado)	170
Ukiyo-e Junmai 300ml (Seco)	160
Taisetsu Junmai Ginjo 300ml	140
Hakushika Print Honjozo 300ml	110

CARTA DE VINHOS

BRANCO

Cartero Charles... 2000

250

CARTA DE VINHOS

BRANCO

Corton Charlemagne, 2009 (Bourgogne, França)	3740
Vistamare IGP Toscana (Toscana, Itália)	900
Pouilly Fumé de Ladoucette 2018 (Loire, França)	720
Ca del Bosco Bianco DOC 2018 (Franciacorta, Itália)	530
Chablis, Domaine Billaud-Simon 2018 (Bourgogne, França)	510
Marqués de Murrieta Capellanía Blanco Reserva (Rioja, Espanha)	490
Oremus Tokaji Furmint Mandolás 2017 (Tokaj, Hungria)	450
Bouchon Granito Sémillon (Valle del Maule, Chile)	440
Arboleda Chardonnay (Vale del Aconcagua, Chile)	400
Grüner Veltliner Leicht und trocken	390

CARTA DE VINHOS

Grüner Veltliner Leicht und Trocken 2017 (Kaptal, Áustria)	390
Frescobaldi, Pomino Bianco Doc (Toscana, Italia)	380
Angélica Zapata Chardonnay (Mendoza, Argentina)	370
Dopff au Moulin Pinot Gris 2017 (Alsace, França)	360
Soalheiro Allo Alvarinho 2019 (Minho, Portugal)	360
El Enemigo Sémillon 2017 (Argentina)	350
Amayna Sauvignon Blanc 2019 (Chile)	340
Pisano RPF Chardonnay 2017 (Uruguai)	300
Confidences Vouvray (Loire, França)	270
Perdriel Series Sauvignon Blanc (Mendoza, Argentina)	270
Regaleali Bianco DOC Sicilia 2018 (Sicilia, Itália)	260

CARTA DE VINHOS

Catena Zapata Chardonnay 2019 (Mendoza, Argentina)	250
Garzón Reserva Albariño (Maldonado, Uruguai)	250
Riff Pinot Grigio IGT 2019 (Veneto, Itália)	240
Rémole Bianco Toscana (Toscana, Itália)	240
De Martino Estate Chardonnay (Chile)	220
Vallado Prima Douro (Douro, Portugal)	220
Montes Selección Limitada Chardonnay Unoked 2020 (Chile)	210
Alto Las Hormigas Blanco (Mendoza, Argentina)	210
Symington Altano branco 2019 (Douro, Portugal)	200
Barone Montalto Pinot Grigio (Sicilia, Itália)	200
Odfjell Armador Sauvignon Blanc (Valle de San Antonio, Chile)	180

CARTA DE VINHOS

Odfjell Armador Sauvignon Blanc **180**
(Valle de San Antonio, Chile)

Garzón Sauvignon Blanc (Maldonado, **180**
Uruguai)

Montes Chardonnay Reserva 2019 **170**
(Chile)

Montes Sauvignon Blanc (Chile) **160**

Terrazas Reserva Chardonnay **160**
(Mendoza, Argentina)

Terrazas Reserva Torrontés (Mendoza, **140**
Argentina)

1/2 Barone Montalto Pinot Grigio **140**
(Sicilia, Itália)

1/2 Montes Chardonnay Reserva 2019 **120**
(Chile)

TINTO

Vega Sicilia Unico Gran Reserva 2005 **5180**
(Ribeira del Duero, Espanha)

Ca'Marcanda DOC Bolgheri 2013 **2300**

CARTA DE VINHOS

Ca'Marcanda DOC Bolgheri 2013 (Toscana, Itália)	2300
Barolo Dagromis DOP 2015 (Piemonte, Itália)	1610
Chryseia Prats & Symington 2015 (Douro, Portugal)	1340
Montes Alpha M 2017 (Chile)	1280
Nicolás Catena Zapata 2016 (Mendoza, Argentina)	1160
Mercurey Les Montots 2017 (Bourgogne, França)	960
Angélica Zapata Malbec 2016 (Mendoza, Argentina)	510
Amayna Pinot Noir 2017 (Chile)	430
Amayna Syrah 2017 (Chile)	430
Moulin a Vent AOC 2018 (Bourgogne, França)	410
Arboleda Pinot Noir 2018 (Valle del Aconcagua, Chile)	400

CARTA DE VINHOS

Altura Pinot Noir (Vale de Uco, Argentina)	390
Chateau Dracy Pinot Noir (Loire, França)	380
El Enemigo Cabernet Franc 2017 (Mendoza, Argentina)	350
Coteaux Bourguignons (Bourgogne, França)	310
Gaba do Xil Mencia 2016 (Valdeorras, Espanha)	310
Braccale IGT Toscana 2017 (Toscana, Itália)	300
Motto Unabashed Zinfandel (California)	290
Montes Alpha Cabernet Sauvignon 2017 (Chile)	280
Catena Malbec 2018 (Mendoza, Argentina)	260
Petirrojo Carmenera 2019 (Valle del Colchagua, Chile)	250

CARTA DE VINHOS

Catena Malbec Rosé 2020 (Mendoza, Argentina) **250**

Quinta de Covela, Covela Rosé (Minho, Portugal) **220**

Domaine Guy Saget Rosé d'Anjou 2017 **220**
(Loire, França)

Riccitelly Hey Rose! (Vistalba, Argentina) **210**

Gran Feudo Gran Feudo Rosado 2017 **190**
(Navarra, Espanha)

Garzón, Rose Pinot Noir (Maldonado, Uruguai) **180**

SOBREMESA

Barbadillo, Pedro Ximenez **300**

Oremus Tokaji Vindimia Tardia 2017 **410**

PORTO

Graham's Fine Ruby **250**

Graham's Fine Tawny Port **250**