

MENU

Menu Shinrai

Shinrai significa confiança em japonês, este nosso menu de 7 tempos é servido individual e exclusivamente nas mesas. Pensado em uma experiência completa, compondo uma seleção de pratos de nosso cardápio escolhido por nosso Chef.

R\$ 290,00

Omakase

A palavra "Omakase" vem do verbo confiar - em japonês "Makaseru". Dentro do contexto gastronômico, significa literalmente, "deixo em suas mãos". Este menu é servido exclusivamente em nosso Balcão, para que desfrute de uma experiência única e completa em frente aos nossos chefs.
*Exclusivo para o Balcão

R\$ 390,00

Entradas Frias

Ussuzukuri

Finas fatias de pescado branco do dia, finalizados com molho ponzu da casa

R\$ 66,00



Ussuzukuri de Salmão

Feito com ❤️ por get>in

Baixe o app



Ussuzukuri de Salmão Toro

Finas fatias da barriga do salmão, finalizadas com azeite trufado, raspas de limão e flor de sal

R\$ 70,00



R\$ 12,00



Shissô Tempura de Salmao

Tempura de shisso, servida com tartar de salmão spicy

R\$ 13,00



Shissô Tempura de Atum

Tempura de shissô, servida com tartar de atum spicy

R\$ 13,00



Sunomono

Salada de pepino agridoce, finalizada com gergelim

R\$ 18,00



Entradas Quentes

Hotatê Yaki

Vieira de Hokkaido grelhada, mel com yuzu, maldon e castanha do Pará

R\$ 33,00



Sweet Corn Tempura

Tempura de milho doce, finalizado com mel e flor de sal

R\$ 23,00



Edamame

Soja verde cozida e finalizada com flor de sal maldon

R\$ 26,00



Edamame Defumado

Soja verde, salteada na char broiler com azeite de oliva e shoyu, finalizada com flor da sal

R\$ 29,00



Lula com Hananira

Lula salteada com broto de alho japonês e maionese spicy

R\$ 41,00



Mix de cogumelos

Shiitake e Shimeji salteado na manteiga, sake mirin e shoyu

R\$ 40,00



Rock Shrimp

Tempura de camarão crocante, envolto em maionese spicy de alho e pimenta coreana

R\$ 57,00



Nasu dengaku misoyaki

Berinjela japonesa grelhada com molho de misso adocicado, finalizado com gergelim e macadâmia

R\$ 26,00



Guioza Suíno 5 unidades

Pastel chinês grelhado, recheado com legumes e carne de porco

R\$ 30,00



Guioza de Legumes 5 unidades

Pastel chinês grelhado, recheado de legumes

R\$ 28,00



Tempura de Camarão Rosa 1 unid.

Camarão rosa empanado em massa fina e crocante, acompanha molho tetsui

R\$ 28,00



Tempura de Legumes

Legumes variados empanados em massa fina e crocante, acompanha molho tetsui



R\$ 48,00



Tataki de Wagyu

Fatias de denver de wagyu selado e defumado, servidos com molho tataki quente, a base de shoyu japonês, gengibre e pimenta

R\$ 65,00



Shake Butter

Sashimi de salmão selado no azeite, finalizado com molho de manteiga, limão, azeite de trufas e maldon

R\$ 55,00



Pan & buns

Sanduíche de Lagostim 2 unidades

Lagostim empanado na panko, brioche japonês, maionese japonesa e vinagrete

R\$ 52,00



Tartares

Salmone al Tartufo

Tartar de salmão em cubos, temperados com salsa trufada, cebolinha, pimenta do reino e abacate, finalizado com mostarda em grãos. Acompanha tempura de shisso e sour cream

R\$ 62,00



Tuna Albacora

Tartar de atum finalizado na mesa com mostarda ancienne, gema, pickles de pepino japonês, azeite, cebola roxa, sal e pimenta do reino, acompanha pão de levain

R\$ 68,00



Temaki



Temaki Spicy Tuna

Shari, atum spicy, shoyu e wasabi

R\$ 29,00



Temaki Spicy Salmão

Shari, salmão spicy, shoyu e wasabi

R\$ 29,00



Temaki de Atum

Shari, atum, cebolinha, shoyu e wasabi

R\$ 27,00



Temaki de Salmão

Shari, salmão, cebolinha, shoyu e wasabi

R\$ 25,00



Temaki de ebiten

Shari, camarão empanado, abacate e tarê

R\$ 33,00



Negui Toro tartar

Temaki cilíndrico com tartar de atum toro, cebolinha, ume, shisso, wasabi e shoyu

R\$ 55,00



Temaki de Uni

Temaki cilíndrico com uni, shari, shoyu e wasabi

R\$ 52,00

Moriawase

Sashimi Maza 12 cortes

12 cortes de sashimis tradicionais escolhidos pelo chef



R\$ 110,00



Sashimi Maza 20 cortes

20 cortes de sashimis tradicionais escolhidos pelo chef

R\$ 195,00



Sushi Moriawase Maza 8 peças

8 peças de sushis escolhidos pelo chef, baseado nos melhores pescados e iguarias do dia

R\$ 190,00



Sushi Moriawase Contemporâneos 4 peças

1 unidade de salmão trufado, 1 unidade de wagyu com foiefras, 1 unidade de vieira trufada e 1 unidade de jyo de salmão com gema de codorna

R\$ 98,00



Especiais do Dia unidade

Blue Fin Tuna Akami

Sushi ou Sashimi da parte magra do Blue Fin

R\$ 22,00



Blue Fin Tuna Chu-Toro

Sushi ou sashimi da parte de gordura média do Blue Fin

R\$ 45,00



Blue Fin Tuna O-Toro

Sushi ou sashimi da barriga do atum, parte mais nobre e gorda do Blue Fin

R\$ 55,00



Unagui

Enguia de água doce, servida com abacate e mel, shari e nori



R\$ 42,00



Sushi Tradicional Unidade

Akami Bluefin

Shari, akami bluefin, wasabi e shoyu

R\$ 23,00



Chutoro Nacional

Shari, chutoro nacional, wasabi e shoyu

R\$ 23,00



Atum

Shari, atum, wasabi e shoyu

R\$ 15,00



Salmão

Shari, salmão, wasabi e shoyu

R\$ 14,00



Salmão Toro

Shari, barriga de salmão , wasabi e shoyu

R\$ 17,00



Wagyu Nacional

Shari, denver de wagyu, wasabi e shoyu

R\$ 22,00



Vieira

Shari, vieira, wasabi e shoyu

R\$ 22,00



R\$ 32,00



Buri

Shari, olho de boi, wasabi e shoyu

R\$ 13,00



Carapau

Shari, carapau, wasabi e shoyu

R\$ 11,00



Cioba

Shari, cioba, wasabi e shoyu

R\$ 12,00



Pargo

Shari, pargo, manteiga de katsuobushi, limão, maldon e shoyu

R\$ 13,00



Sushi contemporâneo unidade

Salmão Toro Trufado

Shari, barriga de salmão, shoyu, wasabi, azeite trufado, limão siciliano e flor de sal

R\$ 19,00



Salmão Aburi

Shari, salmão maçaricado, shoyu, wasabi, salsa trufada e flor de sal

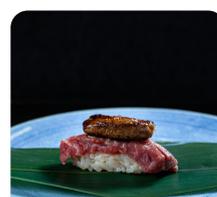
R\$ 18,00



Wagyu com Foie Gras

Shari, wagyu nacional, foie gras, shoyu, wasabi, tarê e flor de sal

R\$ 43,00



Vieira Trufada

Shari, vieira selada com manteiga de trufas, finalizada com limão e flor de sal

R\$ 37,00



Vieira com Foie Gras

Shari, vieira, foie gras, wasabi, tarê e flor de sal

R\$ 56,00



Atum com Foie Gras

Shari, atum, foie gras, wasabi, tarê e flor de sal

R\$ 40,00



Jyo de Salmão com Gema Trufada

Shari envolto com salmão, gema de codorna maçaricada, finalizada com salsa de trufa e flor de sal

R\$ 21,00



Jyo de Atum e Foie gras

Shari envolto em atum, sob lichia, foie gras, finalizado com tarê e flor de sal

R\$ 43,00



Wagyu e Karasumi

Shari, wagyu nacional, karasumi, shoyu, wasabi e flor de sal

R\$ 24,00



Jyo Salmão e ikura

Shari envolto com salmão, coberto com ikura e finalizada shoyu e flor de sal

R\$ 38,00



Jyo de Salmão

Shari envolto com salmão, recheado com tartar de salmão e cebolinha e finalizado com shoyu



R\$ 16,00



Gunkan Unidade

Tobiko

Shari, ovos de peixe voador, wasabi e shoyu envolto com nori

R\$ 19,00



Massagô

Shari, ovos de capelím, wasabi e shoyu envolto com nori

R\$ 23,00



Ikura

Shari, ikura, wasabi e shoyu envolto com nori

R\$ 40,00



Blue Fin Tuna + ikura

Shari, toro tartar, ikura, wasabi e shoyu envolto com nori

R\$ 43,00



Vieira e Ikura

Shari, ikura, vieira, wasabi e shoyu envolto com nori

R\$ 38,00



Sashimi Tradicional 03 unidades

Salmão

R\$ 36,00



Salmão Toro

Raspas de limão siciliano e flor de sal

R\$ 39,00



Atum

R\$ 39,00



Akami Bluefin

Cortes da parte magra do Blueifn Espanhol

R\$ 66,00



Vieira

6 fatias de vieira(3 unidades), finalizadas com ikura e molho ponzu

R\$ 63,00



Wagyu Nacional

Denver de wagyu, molho ponzu e karasumi

R\$ 60,00



buri

R\$ 33,00



Carapau

R\$ 27,00



Cioba

R\$ 27,00



Pargo

R\$ 33,00



Sashimi Contemporâneo

Sashimi de Atum com Uni 2 unidades

Sashimi de Atum servido com ovas de ouriço sobre folha de nori crocante

R\$ 54,00



Salmão Toro Trufado 3 unidades

Barriga de Salmão, azeite trufado, limão siciliano e flor de sal

R\$ 44,00



Salmão Aburi Trufado 4 unidades

Salmão maçaricado, salsa trufada, ovas e flor de sal

R\$ 48,00



Vieira Trufada 2 unidades

Vieira selada com manteiga de trufas, finalizada com limão, salsa de trufas, ovas e flor de sal

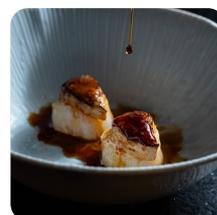
R\$ 64,00



Vieira com Foie Gras 2 unidades

2 unidades de Vieira de hokkaido com foie gras, tarê e flor de sal maldon

R\$ 99,00



Atum com Foie Gras 2 unidades

2 cortes de Atum com lichia e foie gra, finalizada com tarê e flor de sal maldon

R\$ 66,00



Rolls

Uramaki Salmão Spicy 4 unidades

Sushi enrolado com arroz por fora, recheado com salmão spicy

R\$ 27,00



Uramaki Salmão 4 unidades

Sushi enrolado com arroz por fora, recheado com salmão e abacate

R\$ 26,00



Uramaki Spicy Tuna 4 unidades

Sushi enrolado com arroz por fora, recheado com atum spicy

R\$ 27,00



Uramaki Ebi Especial 4 unidades

Sushi enrolado com arroz por fora, recheado com camarão e abacate, finalizado com salmão e tarê

R\$ 35,00



Uramaki Ebi Spicy 4 unidades

Sushi enrolado com arroz por fora, recheado com camarão e salmão spicy

R\$ 36,00



Hossomaki Atum 6 unidades

Sushi tradicional enrolado com alga e shari, recheado com atum e wasabi

R\$ 26,00



Hossomaki Salmão 6 unidades

Sushi tradicional enrolado com alga e shari, recheado com salmão e wasabi

R\$ 26,00



Hossomaki Negui Toro 6 unidades



Sushi tradicional com a alga por fora e shari, recheado com tartar de atum Toro, ume, wasabi e cebolinha

R\$ 55,00



Futomaki de Atum 6 unidades

Sushi tradicional com Atum, wasabi, umê, shiso, pepino e picles de shitake

R\$ 46,00



Futomaki Maguro Tartar e Uni

Sushi Tradicional com tartar de Atum, wasabi e ovas de ouriço

R\$ 58,00



Acompanhamentos

Missoshiro

Sopa quente feita de pasta de soja fermentada, com tofu e cebolinha

R\$ 12,00



Gohan

Arroz japonês

R\$ 12,00



Fogão e grelha

Steak de Atum

Steak de atum grelhado na char broiler. Acompanhado de brócolis e tomates assados, finalizados com sour cream e flor de sal

R\$ 85,00

Black Cod

File de Black Cod grelhado marinado em misso, acompanhado de broto de alho salteado com shoyu e pimenta.



R\$ 95,00



Sobá com lula

Macarrão de trigo serraceno salteado com manteiga, lula, shiso e tomates. Finalizado com Karasumi

R\$ 59,00



Bibimbap Korean Rice

Arroz picante com kinchi, moyashi, costela bovina, cebola roxa, lula e gema caipira.

R\$ 65,00



Salmão Grelhado

Filé de salmão grelhado na char broiler, acompanha legumes salteados na manteiga, misso e gohan

R\$ 80,00



Não Alcoólico

Água / Água com gás

Prata

R\$ 8,00

Água São Pelegrino 500ml

Água Importada

R\$ 29,00

Acqua Panna 500ml

Água Importada

R\$ 29,00

Água Tônica

Antarctica normal/ Zero

R\$ 8,00

Refrigerante

R\$ 10,00

Schweppes Citrus

R\$ 10,00

Feito com ❤️ por **get>in**

Baixe o app

Café Nespresso

Normal/Descafeinado

R\$ 10,00

Suco natural

R\$ 13,00

Cerveja

Heineken

R\$ 16,00

Corona

R\$ 16,00

Autorais Maza

Crazy Kamikaze

Gin, licor de laranja artesanal, uva verde infusionada com absinto e mix cítrico e hortelã

R\$ 38,00

Gaijin

refrescante Gin com infusão de chá de verde com gengibre e limão, xarope de manjeriçã, limão siciliano, suco de abacaxi e água com gás

R\$ 38,00

Memórias de uma gueixa

Sake, xarope de amêndoas, calda de lichia com morango e limão siciliano

R\$ 38,00

Shinobi

Gin, campari, vermute tinto, angostura bitter e xarope de carvão ativado, guarnecido com chocolate amargo

R\$ 38,00

Caipirinhas/Sakerinha

Caipirinha

Cachaça Especial

R\$ 38,00

Caipiroska

Vodka Importada super premium

R\$ 48,00

Caipiroska

Vodka Nacional

R\$ 32,00

Sakerinha

Sake Bانشunishiki

R\$ 34,00

Mule Family

Moscow mule

Vodka, limão, xarope simples, soda de gengibre e espuma de gengibre

R\$ 37,00

Clássicos

FITZGERALD

GIN, LIMÃO SICILIANO, AÇUCAR E BITTER

R\$ 38,00

PENICILLIN

WHISKY ESCOCÊS, GENGIBRE, MEL E LIMÃO

R\$ 38,00

OLD FASHIONED

WHISKY, CUBO DE AÇUCAR, ANGUSTURA E CEREJA

R\$ 38,00

GIN FIZZ

GIN, LIMÃO SICILIANO E ÁGUA COM GÁS

R\$ 38,00

GIN TONICA TRADICIONAL

GIN, TONICA E LIMÃO EM RODELA

R\$ 38,00

NEGRONI

GIN, CAMPARI E VERMUTE ROSSO

R\$ 41,00

BOULEVARDIER

BOURBON, CAMPARI E VERMUTE ROSSO

R\$ 41,00

COSMOPOLITAN

VODKA, CRANBERRI, TRIPLE SEC E LIMÃO

R\$ 38,00

KIR OU KIR ROYAL

VINHO BRANCO OU ESPUMANTE COM LICOR DE CASSIS

R\$ 45,00

APEROL SPRITZ

APEROL, ESPUMANTE, ÁGUA COM GÁS E RODELA DE LARANJA

R\$ 45,00

MARGARITA

TEQUILA, TRIPLE SEC E LIMAÓ

R\$ 41,00

MANHATTAN

BOURBON, VERMUTE ROSSO E CEREJA

R\$ 41,00

DRY MARYINI

GIN E VERMUTE DRY

R\$ 43,00

Gin Tônica

Gin tônica Premium

Monkey 47, Tarqueray ten, Hendrick's e Martin Miller

R\$ 60,00

I love flowers

Gin, xarope de rosas, água de flor de laranjeira, limão siciliano, pimenta rosa e tônica de gengibre

R\$ 39,00

Licor

Licor 43

R\$ 29,00

Kahlua

R\$ 26,00

Drambuie

R\$ 26,00

Cointreau

R\$ 25,00

Amareto

R\$ 25,00

Peachtree

R\$ 25,00

Green Chartreuse

R\$ 26,00

Dijon cassis

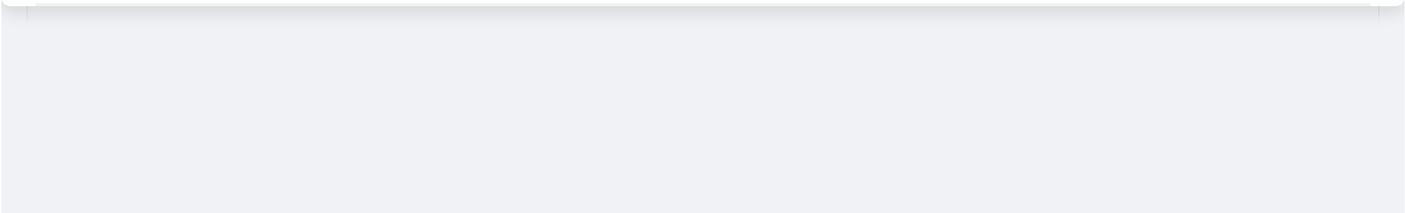
R\$ 25,00

Patron x.o café

R\$ 45,00

LIMONCELO

R\$ 31,00



Champagne

Espumante

Vinho Branco

Vinho Tinto

Champagne

Dom Perignon Vintage Brut

Região: Champagne País: França Produtor: LVMH

R\$ 1.950,00

Champagne Marguet Shaman Grand Cru Extra Brut 2017

R\$ 1.180,00

CHAMPAGNE JACQUESSON CUVÉE 744

REGIÃO: CHAMPAGNE PRODUTOR: JACQUESSON

R\$ 795,00

Espumante

BLANQUETTE ANTECH RÉSERVE BRUT 2019

Região: Limoux País: França Produtor: THE EXQUISITE
COLLECTION

R\$ 250,00

BARON LACROIX BRUT ROSÉ

PAÍS: CHILE REGIÃO: D.O. VALLE CENTRAL PRODUTOR:
LINDI IRRAGA T.A.C.A. R\$ 38,00

Feito com ❤️ por **get>in**

Baixe o app

Vinho Branco

Pêra Manca 2017

País: Portugal Região: Évora Produtor: Cartuxa

R\$ 998,00

LE GRAVIERS 2020

Região: JURA País: FRANÇA Produtor: BÉNÉDICTE ET STEPHANE
TISSOT

R\$ 625,00

DOMAINE GAUTHERON CHABLIS 2020

Região: CHABLIS País: FRANÇA Produtor: ALAIN GAUTHERON

R\$ 460,00

GOUTTE D'ARGENT CHARDONNAY

PÁIS: CHILE REGIÃO: LEYDA VINHO FEITO COM LEVEDURAS DE
SAKE COM FERMENTAÇÃO EM BAIXA TEMPERATURA, ELABORADO
POR PASCAL MARTY UM DOS ENÓLOGOS MAIS RENOMADOS NO
MUNDO!

R\$ 395,00

Pretexto 2020

Região: Gouveia País: Portugal Produtor: Textura Wines

R\$ 380,00

MOUTON NOIR 2020

País: FRANÇA Região: VALE DO LOIRE Produtor: VINCENT CAILLÉ

R\$ 260,00

MORANDÉ TERRARUM GEWÜSTRAMINER 2021

PAÍS: CHILE REGIÃO: VALLE DE CASA BLANCA PRODUTOR: VIÑA
MORANDÉ

R\$ 195,00

Lauca Sauvignon Blanc 2021

Região: Valle de Maule País: Chile Produtor: CWC Exportadora

R\$ 105,00

ANDUCO CHARDONNAY 2022

PAÍS: ARGENTINA REGIÃO: VALE DO UCO PRODUTOR: ANDELUNA

R\$ 105,00

Vinho Tinto

Quinta do Javali Clos Fonte do Santo Cherry Cap 2019

Região Portugal País Portugal Produtor Sociedade agrícola
quinta do javali

R\$ 490,00

BOURGOGNE CÔTE D'OR CUVÉE GRAVEL 2018

Região: BOURGOGNE País: FRANÇA Produtor: CATHERINE E
CLAUDE MARÉCHAL

R\$ 460,00

GOUTTE D'ARGENT PINOT NOIR

PÁIS: CHILE REGIÃO: LEYDA VINHO FEITO COM LEVEDURAS DE
SAKE COM FERMENTAÇÃO EM BAIXA TEMPERATURA, ELABORADO
POR PASCAL MARTY UM DOS ENÓLOGOS MAIS RENOMADOS NO
MUNDO!

R\$ 395,00

MORANDÉ TERRARUM PINOT NOIR

PAÍS: CHILE REGIÃO: VALLE DE CASA BLANCA PRODUTOR: VIÑA
MORANDÉ

R\$ 140,00

MORANDÉ TERRARUM MERLOT

PAÍS: CHILE REGIÃO: VALLE DE CASA BLANCA PRODUTOR: VIÑA
MORANDÉ

R\$ 140,00

Vinho do Porto & Jerez

Manzanilla - Dose

R\$ 35,00

Graham's Fine Tawny - Dose

R\$ 30,00

Vinho em Taça

LAUCA SAUVIGNON BLANC - 150ml

Vale de maule - Chile

R\$ 45,00

MORANDÉ GEWURTZTRAMINER - 150ml

Valle de casablanca - chile Uva predominante da região de alsace

R\$ 65,00

Anduco Chardonnay 2022 - 150ml

Uco valley mendoza - Argentina

R\$ 45,00

KARPPAVIINI

PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE 2018

R\$ 45,00

MORANDÉ TERRARUM PINOT NOIR - 2021

Vinho tinto chileno

R\$ 45,00

HONJOZO

TOKUBETSU

JUNMAI

GINJO

DAIGINJO

HONJOZO

HONJIKOMI URAKASUMI 1.800ML

Sake equilibrado com nuances leves

R\$ 360,00



HONJIKOMI URAKASUMI 720ML

Sake equilibrado com nuances leves

R\$ 150,00



TOKUBETSU

SUIGEI DRUNKEN WHALE Tokubetsu junmai 720ml

R\$ 330,00



JUNMAI

NIIDA SHIZENSHU KIMOTO JUNMAI 720ML

Feito com ❤️ por **get>in**

Baixe o app

R\$ 400,00



Gassan Houjun Karakuchi Junmai 720ml

Um sake produzido aos pés do monte Gassan, levemente seco, feito com uma das águas mais leves do mundo, fermentação lenta e tranquila.



R\$ 390,00



TENPOUCHI TYOUKARA JUNMAI 720ml

Saque super seco, com uma acides super interessante

R\$ 370,00



Saika Yamahai Junmai 720ml

Sake com método de fermentação natural chamada yamahai, aromático e de sabor leve.

R\$ 295,00



AMANOTO JUNMAI DRY 1.800ML

SAKE LEVEMENTE SECO

R\$ 580,00

GINJO

TOKO CHO KARAKUCHI JUNMAI GINJO 720ml

Saquê artesanal de umas das mais antigas sakaguras do Japão. Seco, equilibrado com aroma suaves.

R\$ 530,00



KARAHASHI JUNMAI GINJO

Sake com leve aroma adocicado e delicado, com notas de lichia

R\$ 330,00



DAIGINJO

ZAKU MIYABI Junmai Daiginjo 750ml

Sake super premium . É o sake mais premiado na categoria Junmai daiginjo, sake super aromático e levemente refrescante.

R\$ 790,00



DASSAI 45 720ml



Sake super premium com 45% de polimento, levemente frutado

R\$ 580,00



TAÇAS

GASSAN HOJUN JUNMAI 100ml

Um sake produzido aos pés do monte Gassan, levemente seco, feito com uma das águas mais leves do mundo, fermentação lenta e tranquila.

R\$ 58,00



AMANOTO JUNMAI 100ml

Sake levemente seco

R\$ 58,00

KARAHASHI JUNMAI GINJO 100ml

Sake com aromas adocicados e delicados com notas de lichia

R\$ 65,00



HOJIKOMI URAKASUMI 100ml

Sake equilibrado com nuances leves

R\$ 36,00



MIYAKO HOMARE 100ml

Sake refrescante e gastronômico

R\$ 38,00



Sobremesas

Carrot Cake

Bolo de Cenoura americano com especiarias e noz pecan, creme de yuzu e laranja bahia , acompanhado de sorvete de mel

R\$ 32,00



Choco-Pie

Torta de chocolate belga 70% e avelã. Finalizada com uma calda quente de doce de leite com avelã.

R\$ 36,00



Itigo

Pavlova com creme de chocolate branco tostado, sorvete de morango, morangos frescos e frutas verdes , finalizados com calda de matcha

R\$ 33,00



Feito com ❤️ por **get>in**

Baixe o app