

S U S H I S E N I N H A

FESTIVAL



SASHIMIS, SUSHIS, TEMAKIS, HOTS E ENTRADAS,
SERVIDOS NA MESA E COM REPOSIÇÃO À VONTADE.

ENTRADAS

Sunomono:

Tradicional salada japonesa agridoce de pepino;

Missoshiru

TEMAKIS

arroz enrolado em alga na forma de cone com um dos recheios abaixo.

Alaska:

Salmão e cream cheese;

Atum:

Atum;

Bansai:

Camarão, ovos de massago, maionese e cebolinha;

Califórnia:

Pepino, manga, salmão e kani;

Camarão:

Camarão (empanado)

Filadélfia:

Salmão, cream cheese e cebolinha;

Hot:

Hot Filadélfia, cream cheese e cebolinha;

Ninja:

Salmão, shimeji, cream cheese e lascas de amêndoas;

Sashiburi:

Salmão, cream cheese, gergelim, skin e tarê;

Seninha:

Salmão, palha de alho poró e molho de ostras;

Skin:

Pele de salmão grelhado e molho tarê;

Tamago Ebiten:

Salmão, camarão empanado, cream cheese e cebolinha, enrolado no omelete japonês com arroz.

Tamago Seninha:

Salmão, palha de alho poró e molho de ostras, enrolado no omelete japonês com arroz.

HOTS

Filadélfia:

Hossomaki tempura recheado com salmão, cream cheese e cebolinha;

SASHIMIS

Salmão:

Fatias de salmão cru;

Atum:

Fatias de atum cru;

Peixe branco:

Fatias de peixe branco cru;

Lula defumada:

Fatias de lula defumada;

Salmão Roasted:

Fatias de salmão selados por fora e cru por dentro.

HOSSOMAKI

Rolinho fino de sushi, com alga por fora e arroz e recheio por dentro.

Filadélfia:

Salmão e cream cheese;

Kani:

Bastão com carne de peixe, sabor carangueijo;

Kappa:

Pepino;

Salmão:

Salmão;

Atum:

Atum.



SushiSeninha

S U S H I S E N I N H A

FESTIVAL



URAMAKI

Rolo de sushi com arroz por fora, alga e recheio por dentro.

Alaska:

Salmão e cream cheese;

Ebiten:

Camarão empanado, salmão cru, cream cheese e cebolinha;

Califórnia:

Pepino, manga, salmão e kani.

Katsuo:

Salmão empanado, cream cheese, alho poró e molho tarê.

Especial:

Recheado com skin, lâmina de salmão em cima, gergelim e molho tarê.

NIGUIRIS

Fatias de peixe sobre um bolinho de arroz.

Salmão:

Salmão;

Atum:

Atum;

Peixe Branco:

Namorado, olhete, prego ou outro da estação;

Kani:

Kani;

Skin:

Pele de salmão grelhado;

Filadélfia:

Salmão e cream cheese;

Salmão Marinado:

Salmão marinado em especiarias.

GUNKAN

Sushi pequeno, ovalado, com recheio no topo e envolto por uma fatia de peixe.

Salmão:

Salmão e cebolinha;

Bansai:

Camarão, ovas de massago, malonese, cebolinha;

Gunkan Seninha:

Salmão, gergelim e cebolinha;

Gunkan Shakenegui:

Salmão, gergelim e cebolinha;

ESPECIALIDADES

Niguri Sashiburi:

Salmão, cream cheese, skin e tarê;

Niguri Seninha:

Salmão, palha de alho poró e molho de ostras;

Niguri Skin Show:

Skin coberto com cream cheese e rúcula sobre um tijolinho de salmão;

Shake Brócolis:

Enrolado de salmão flambado no maçarico com molho da casa, recheado com brócolis refogado no shoyu, cream cheese e cebolinha;

Niguri Trufado:

Salmão, ovas, shimeji e azeite trufado;

Futomaki Tamago:

Salmão coberto por palha de couve enrolado no omelete japonês;

Futomaki Skin:

Skin com rúcula.

CONSUMO CONSCIENTE:
PEÇA O QUE FOR COMER. EVITE DESPERDÍCIO.