

PARA COMEÇAR (entradas)

SALADINHAS DO DIA		\$ 6 ou 3 tipos por \$ 15			
	Edamame com Flor de Sal (Soja em Grãos Cozida)	\$ 13		Ceviche de Salmão	\$ 36
	Karague (Chamamos de Frango a Passarinho do Japonês - Sobrecoxa desossada temperada com Sake e Gengibre)	\$ 29		Cogumelos shimeji Cremosos com Chips de Bacon	\$ 27
	KFC (Korea Fried Chicken - Sobrecoxa desossada adocicada e picante)	\$ 32		Takoball (O famoso Takoyaki, mas com o toque do Chef Yoshimura)	\$ 44
	Korokke Milho com Queijo (Massa de Batata com Milho e Recheio de Queijo)	\$ 25		Guioza (Pastel de Carne de Porco com Casquinha Crocante)	\$ 26
	Korokke Camarão (Massa de Mandioca com Recheio de Camarão)	\$ 35		Dadinho de Tapioca com Queijo Coalho com Melaço picante de Umê (Ameixa Japonesa)	\$ 26
	Korokke Salmão (Massa de Mandioquinha com recheio de Salmão com Nira)	\$ 27		Costelinha de Porco com Molho Tonkatsu	\$ 38
	Tempurá de Shiso (Tempurá de Shiso, Salmão Spice e Ovas de Tobiko)	\$ 38		Nasu Dengaku (Berinjela Frita com Sumisso Maçaricado)	\$ 18
	Ceviche de Saint Peter (Saint Peter com Azeite Defumado)	\$ 28		Bao Butabara Katsu (Bao Recheado com Barriga de Porco, Gojujang Mayo, Pickles de Cebola Roxa e Pepino)	\$ 22
	Baterá de Salmão (Sushi Prensado com Salmão Spice, Crisps e Ovas)	\$ 34		Bao Karague (Bao Recheado de Karague, Repolho e Molho do Chefe)	\$ 22
	Tartar de Salmão	\$ 45		Katsu Sando, Kimchi e Maionese com Mel (Sanduíche no Pão de Leite com Copa Lombo empanada, fermentado de Acelga e Maionese com Mel)	\$ 25
				Onsen Tamago (Ovo Cozido em Baixa Temperatura, acompanhado de Ovas e Flor de Sal)	\$ 13

KUSHIYAKI (Espetinhos Grelhados no Carvão)

Legumes do dia (Consultar disponibilidade)	\$ 5
Legumes do dia com Bacon	\$ 6
Aspargos	\$ 7
Aspargos com bacon	\$ 8
Shimeji com Bacon e Molho Tare	\$ 8
Eryngui com Molho Tare	\$ 8
Eryngui com Bacon e Molho Tare	\$ 8,5
Ovo de Codorna com Molho Tare	\$ 5
Picanha com Molho Tare	\$ 11,5
Bulgogi de Contra File acompanhado de Kimchi de Nabo (Contra file com molho agri-doce, acompanhado de Nabo fermentado)	\$ 6,5
Carne	\$ 6,5
Carne com Bacon	\$ 7
Bananinha acompanhada com Kimchi de Acelga (Parte superior gorda do Contra Filê)	\$ 7
Panceta com Sumiso	\$ 7
Costelinha de Porco com Molho Hoisin (Costelinha de Porco com Molho à base de Alho)	\$ 7
Anchova Chilena	\$ 12
Camarão	\$ 7
Camarão com Bacon	\$ 7,5
Sobrecoxa com Bacon	\$ 8
Kawa (pele de frango)	\$ 5,5
Sobrecoxa Tai com Amendoim (Sobrecoxa desossada com molho a base de curry vermelho e amendoim)	\$ 8
Negima (Sobrecoxa com Cebolinha Grelhada e Molho Tarê)	\$ 7
Yaki Onigiri com Misso (Bolinho de Arroz Grelhado com Manteiga e Misso)	\$ 10,5

YOSHI
IZAKAYA

PARA MATAR A FOME



Tonkatsu Kare

(Carne de porco empanada, caldo a base de curry, acompanha arroz.)

\$ 36



Gyukatsu Kare

(Carne bovina empanada, caldo a base de curry, acompanha arroz.)

\$ 36

Karague Kare

(Sobrecoxa desossada empanada, caldo a base de curry, acompanha arroz.)

\$ 36



Katsudon (Arroz coberto por milanesa de porco, temperado com molho adocicado e envolto por ovo cozido)

\$ 38

Tonkatsu

(Carne de porco empanada)

\$ 23

Gyukatsu

(Carne Bovina empanada)

\$ 23

Cupim com Misso

(Cupim cozido lentamente com molho a base de Misso e Sake.)

\$ 41

Yoshi Poke de Salmão

(Arroz de sushi, salmão temperado com molho da Casa e acompanhamentos do dia.)

\$ 38

Yoshi Poke de Atum

(Arroz de sushi, atum temperado com molho da Casa e acompanhamentos do dia.)

\$ 40

Ramen (Misso/ Shoyu - Consulte disponibilidade)

Sopa com Caldo a base de Porco e Frango, acompanha Tyachu (Carne de Porco cozida lentamente), Ovo marinado temperado com Shoyu e Sake.

\$ 34

Tonkotsu Ramen (Sopa com Caldo à base de Ossos de Porco, Macarrão, Tyachu, Ovo Marinado e acompanhamentos do dia.)

\$ 36

Black Oil Tonkotsu Ramen (Sopa com Caldo à base de Ossos de Porco, Macarrão, Tyachu, Onsen Tamago, Kikurage, Óleo de Alho Torrado e Gengibre)

\$ 42

BOX E TEPPAN

Gyu Shogayaki Box

(Carne com Gengibre)

\$36,5

Gyudon Box (Carne com Cebola,

Cozida no molho Dashi e Onsen Tamago)

\$ 36,5

Karague Box (Sobrecoxa desossada e Repolho)

\$ 36,5

Costelinha ao Molho Tonkatsu Box

(Costelinha, Yasai Itame e Farofa de Panko)

\$ 38

Cupim Box (Cupim, Repolho e Farofa de Panko)

\$ 41

Tonkatsu Box (Carne de Porco Empanada e Yasai Itame)

\$ 38

Gyukatsu Box (Carne de Bovina Empanada, Gohan e Yasai Itame)

\$ 38

Teppan de Anchova Chilena

\$ 42

Teppan de Salmão

\$ 42

Gohan (Arroz Japonês)

\$ 10

Todos os BOX e TEPPAN acompanham Gohan e dois acompanhamentos do dia.

SUSHI E SASHIMI

Combinado Osaka (15 peças)

\$46

- 2 Baterá de salmão Spice
- 2 Uramaki Ebiten
- 2 Uramaki atum Spice
- 2 Hossomaki atum
- 2 Hossomaki pepino
- 2 Hossomaki salmão
- 3 Hot holl

Combinado Fuji (13 peças)

\$ 75

- 3 sashimi de salmão
- 3 sashimi de atum
- 2 Djo de salmão, ovo de codorna e azeite trufado
- 1 Nigui de barriga de salmão
- 1 Nigui de vieira
- 1 Nigui de salmão
- 1 Nigui de atum
- 1 Baterá de Atum, Umê e Azeite Deefumado
- 2 Gunkan Wakame

Combinado Tokio (13 peças)

\$ 46

- 3 Sashimi de salmão
- 2 Baterá de salmão Spice
- 2 Djo de salmão, ovo de codorna e azeite trufado
- 2 Nigui de salmão
- 2 Hossomaki de salmão
- 2 Hossomaki de pepino

Teishoku Yoshi

\$ 45

- 3 Sashimi de Salmão
- 1 Nigui Atum
- 1 Nigui Salmão
- 1 Baterá Salmão
- 6 Hossomaki variados

Combinado Okinawa (34 peças)

\$ 116

- 5 Sashimi de salmão
- 5 Sashimi de atum
- 1 Nigui barriga de salmão maçaricada com azeite trufado e flor de sal
- 1 Nigui de Vieira com flor de sal, raspas de limão siciliano e azeite trufado
- 1 Nigui de atum
- 1 Nigui de salmão
- 1 Baterá de Atum, azeite defumado e Umê
- 2 Uramaki Ebiten
- 2 Uramaki atum Spice
- 2 Baterá de salmão
- 2 Djo de salmão, ovo de codorna e azeite trufado
- 3 Hot holl de salmão com crisps de couve
- 2 Gunkan de wakame
- 2 Hossomaki de atum
- 2 Hossomaki de salmão
- 2 Hossomaki de pepino

Combinado Nagoya (8 peças)

\$ 46

- 1 Nigui de barriga de salmão trufado com flor de sal
- 2 Nigui de salmão
- 2 Nigui de atum
- 1 Nigui de vieira com azeite trufado e flor de sal
- 2 Djo de salmão, ovo de codorna e azeite trufado

Temakis

- Atum ou salmão completo \$ 25
- Atum ou salmão simples \$ 23
- Ebiten \$ 30
- Salmão grelhado \$ 27
- Shimeji \$ 22
- Skin \$ 20

Sashimis Atum ou Salmão

- 5 fatias \$ 25
- 10 fatias \$ 45
- 15 fatias \$ 65
- Carpaccio de Salmão \$ 35
- Hot holl (12 unid.) \$ 35
- Uramaki Ebiten (8 unid) \$ 35
- Baterá Salmão Spice (6 unid.) \$ 34
- Baterá Atum, azeite defumado e Umê (6 unid.) \$ 36
- Tempurá de Shiso (4 unid.) \$ 36

Duplas

- Dupla de Djo de Salmão com Ovo de Codorna \$ 15
- Dupla de Nigui Atum, Salmão e Barriga de Salmão \$ 15
- Dupla de Nigui Vieira \$ 30
- Dupla de Atum com Foie Gras \$ 30
- Dupla de Nigui de Vieira com Salsa Trufada \$ 40
- Dupla de Nigui de Atum, Foie Gras e Mel Trufado \$ 40

PARA BEBER

NÃO ALCOÓLICOS

Água	\$ 6,5
Suco Integral de Uva branca / tinto	\$ 14
Suco de Uva Bonbon (Suco com Pedacos de Uva)	\$ 8
Sucos Del Valle	\$ 6,5
Chá Feel Good	\$ 7
Refrigerante lata (Consulte disponibilidade)	\$ 6,5
Schweppes	\$ 6,5
H2O	\$ 8
Itubaina 355 ml	\$ 6,5
Kombucha - Chá fermentado - Limão com Gengibre / Hibisco com Abacaxi / Maracujá	\$ 15
Kombucha Lata 269 ml - Café + Pimenta Caiena + Casca de Laranja / Limão Siciliano + Maracujá + Hortelã	\$12,4

CERVEJAS

Kirin Ichiban (long neck)	\$ 11
Original 600ml	\$ 16
Heineken 600ml	\$ 16,5
Eisenbahn 600ml	\$ 16
Cerveja Sapporo - Lata 650 ml	\$ 53
Cerveja Artesanal Maturika (Pilsen de Flor de Jasmin) - Lata 310 ml	\$ 23
Cerveja Artesanal Oishii (Witbier de laranja e gengibre)- Lata 310 ml	\$ 23
Cerveja Artesanal Wasa Biru (Pale Ale de Wasabi) - Lata 310 ml	\$ 23
Cerveja Artesanal Stout Black Daruma - 500 ml	\$ 38
Cerveja Artesanal Kasatu Maru (Ipa de Decopon)- Lata 473 ml	\$ 38
Cerveja Artesanal Sanuki Maru (Ipa de Yuzu) - Lata 473ml	\$ 38
Cerveja Artesanal Sawa (Sour de Yuzu) - Lata 473 ml	\$ 38

DRINKS

Caipirinha de Sake	\$ 20
Caipirinha de Shochu	\$ 40
Caipirinha de Cachaça Velho Barreiro	\$ 20
Caipirinha de Cachaça Seleta e Boazinha	\$ 27
Sake Tonic: Sake + Suco de Laranja + Água Tônica	\$ 25
Sake Tea: Sake + Chá Mate + Limão Tahiti	\$ 25
Sake Spritz: Aperol + Sake + Água com Gás	\$ 28
Sake Lemonade: Xarope de Cranberry + Limão Siciliano + Água com Gás	\$ 28
Gin Tônica	\$ 30
Negroni	\$ 30

BUBBLE YOSHI

Bases:	
Yakult, Leite ou Mate	\$ 18
Vodka ou Sake	\$ 23
Sabores: Melão, Cranberry, Morango, Cookies de chocolate, Tangerina ou Lichia	
Bubble: Blueberry, Morango ou Lichia	

DOSES

Sake	\$ 25
Sake Quente	\$ 28
Shochu Nikaido Cevada	\$ 30
Whisky	\$ 35
Vodka Smirnoff	\$ 18
Vodka Ciroc	\$ 33
Cachaça Seleta e Boazinha	\$ 16

GARRAFAS SOB CONSULTA

CARTA DE SAKE

Garrafa Hakutsuru 1.8 ml

Futsuu Shu - Josen Dry	\$ 380
Tokosen Honjozo Shu - Hisho Dry	\$ 380
Josen Suave	\$ 380

Garrafa Hakutsuru 720 ml

Daiginjo Yamadaho	\$ 450
Sayuri Nigori (Licoroso)	\$ 230
Junmai Ginjo	\$ 230
Yamadanishiki	\$ 200
Junmai Shu Dry	\$ 220

Garrafa Yauemon 720 ml

Daiginjo Karakuti	\$ 250
Honjozo	\$ 150
Junmai Karakuti	\$ 205

Garrafa Ozeki 720 ml

Junmai	\$ 132
Junmai Nigori	\$ 230

Garrafa Artesanal 500 ml

Junmai Yuzu Shu	\$ 200
-----------------	--------

Garrafa Hokusetsu 500 ml

Nigori Ginjo	\$ 220
--------------	--------

Garrafa Hakutsuru 300 ml

Junmay Ginjo	\$ 120
--------------	--------

Garrafa Hakushika 300 ml

Kuromatsu Junmai Ginjo	\$ 112
------------------------	--------

Garrafa Yauemon 300 ml

Daiginjo Karakuti	\$ 130
Honjozo	\$ 80
Junmai Karakuti	\$ 120

Garrafa Ozeki 300 ml

Junmai	\$ 62
--------	-------

PARA ADOÇAR

Sagu com Lichia, Capim Santo e Amendoim
Brownie de Chocolate com Sorvete de Wasabi
Cheesecake de Matchá
Torta de Chocolate com Caramelo de Misso
Pudim de Matchá

\$ 17
\$ 17
\$ 18
\$ 18
\$ 15



YOSHI
IZAKAYA