

PARA COMEÇAR (entradas)

SALADINHAS DO DIA		\$ 9 ou 3 tipos por \$ 25	Ceviche de Salmão	\$ 38,5
Edamame com Flor de Sal (Soja em Grãos Cozida)		\$ 13	Cogumelos shimeji Cremosos com Chips de Bacon	\$ 29
Karague (Chamamos de Frango a Passarinho do Japonês - Sobrecoxa desossada temperada com Sake e Gengibre)		\$ 31	Takoball (O famoso Takoyaki, mas com o toque do Chef Yoshimura)	\$45,50
 KFC (Korea Fried Chicken - Sobrecoxa desossada adocicada e picante)		\$ 34	Guioza (Pastel de Carne de Porco com Casquinha Crocante)	\$ 29
Korokke Shimeji (Massa de Batata)		\$ 29	Cupim com Misso (Cupim cozido lentamente com molho a base de Misso e Sake.)	\$ 46
Korokke Camarão (Massa de Mandioca com Recheio de Camarão)		\$ 36,50	Costelinha de Porco com Molho Tonkatsu	\$45,50
Korokke Salmão (Massa de Mandioquinha com recheio de Salmão com Nira)		\$ 30,50	Nasu Dengaku (Berinjela Frita com Sumisso Maçaricado)	\$ 19
 Tempurá de Shiso (Tempurá de Shiso, Salmão Spice e Ovas de Tobiko)		\$ 39,50	Bao Butabara Katsu (Bao Recheado com Barriga de Porco, Gojujang Mayo, Pickles de Cebola Roxa e Pepino)	\$24,50
Ceviche de Saint Peter (Saint Peter com Azeite Defumado)		\$ 29	Bao Karague (Bao Recheado de Karague, Repolho e Molho do Chefe)	\$24,50
 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)	\$28,50
Onsen Tamago (Ovo Cozido em Baixa Temperatura, acompanhado de Ovas e Flor de Sal)		\$ 13		

PARA MATAR A FOME



Tonkatsu Kare

(Carne de porco empanada, caldo a base de curry, acompanha arroz.) \$39,5



Gyukatsu Kare

(Carne bovina empanada, caldo a base de curry, acompanha arroz.) \$ 39,5



Karague Kare

(Sobrecoxa desossada empanada, caldo a base de curry, acompanha arroz.) \$ 39,5

Katsudon (Arroz coberto por milanesa de porco, temperado com molho adocicado e envolto por ovo cozido) \$ 40

Tonkatsu ou Gyukatsu

(Carne de porco ou Carne bovina empanada) \$ 29

Yoshi Poke de Atum

(Arroz de sushi, atum temperado com molho da Casa e acompanhamentos do dia.) \$ 42

Yoshi Poke de Salmão

(Arroz de sushi, salmão temperado com molho da Casa e acompanhamentos do dia.) \$ 44

Ramen (Miso/ 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. \$ 40

Tonkotsu Ramen (Sopa com Caldo à base de Ossos de Porco, Macarrão, Tyachu, Ovo Marinado. \$ 41

Black Oil Tonkotsu Ramen (Sopa com Caldo à base de Ossos de Porco, Macarrão, Tyachu, Onsen Tamago, Kikurague, Óleo de Alho Torrado e Gengibre) \$ 44

BOX E TEPPAN

Gyu Shogayaki Box

(Carne com Gengibre) \$ 39,5

Gyudon Box (Carne com Cebola, Cozida no molho Dashi e Onsen Tamago) \$ 39,5

Karague Box (Sobrecoxa desossada e Repolho) \$41,5

Costelinha ao Molho Tonkatsu Box (Costelinha, Yasai Itame e Farofa de Panko) \$42,5

Cupim Box (Cupim, Repolho e Farofa de Panko) \$43,5

Tonkatsu Box (Carne de Porco Empanada e Yasai Itame) \$41,5

Gyukatsu Box (Carne de Bovina Empanada, Gohan e Yasai Itame) \$41,5

Teppan de Anchova Chilena \$ 44

Teppan de Salmão \$ 44

Chahan de Camarão (Camarão, gohan, ovo, vagem, cenoura e cebolinha) \$ 45

Gohan (Arroz Japonês) \$ 10

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

SUSHI E SASHIMI

Combinado Osaka (15 peças) \$49

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

Combinado Fuji (13 peças) \$ 78

- 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 Defumado
- 2 Gunkan Wakame

Combinado Tokio (13 peças) \$ 49

- 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 \$ 48

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

Combinado Okinawa (34 peças) \$ 124

- 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 roll 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) \$ 51,50

- 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

Combinado Chef Yokota (24 peças)

\$ 168

- 5 Sashimi de salmão
- 5 Sashimi de atum
- 2 Nigui de vieira com salsa trufada
- 2 Nigui de atum com foie gras
- 2 Nigui de salmão
- 2 Djo de salmão com vieira e azeite trufado
- 2 Djo de ovo de codorna
- 2 Baterá de salmão spice
- 2 Baterá de atum com azeite defumado e umê

Sashimis Atum ou Salmão

- 5 fatias \$ 26,5
- 10 fatias \$ 46,5
- 15 fatias \$ 68
- Carpaccio de Salmão \$ 37
- Hot roll (12 unid.) \$ 35
- Uramaki Ebiten (8 unid) \$ 35
- Baterá Salmão Spice (8 unid.) \$ 37

- Baterá Atum, azeite defumado e Umê (8 unid.) \$ 38

Duplas

- Dupla de Djo de Salmão com Ovo de Codorna \$ 18
- Dupla de Nigui Atum, Salmão e Barriga de Salmão \$ 18
- Dupla de Nigui Vieira \$ 32
- 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 com ou sem gás	\$ 6,5
Suco Original (tangerina / maracujá / morango)	\$ 11
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 - Hibisco com Abacaxi / Chá verde com uva / Immunity	\$ 15

CERVEJAS

Kirin Ichiban (long neck)	\$ 11
Original 600ml	\$ 16
Heineken 600ml	\$ 16,5
Eisenbahn 600ml	\$ 16
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 Sanuki Maru (Ipa de Yuzu) – Lata 473ml	\$ 38
Cerveja Artesanal Sawa (Sour de Yuzu) – Lata 473 ml	\$ 38

DRINKS

Caipirinha de Sake ou Vodka	\$ 22
Caipirinha de Shochu	\$ 40
Caipirinha de Cachaça Velho Barreiro	\$ 22
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, Tangerina ou Lichia	
Bubble: Maça verde, Morango ou Lichia	

DOSES

Sake	\$ 27
Sake Quente	\$ 28
Shochu	\$ 30
Whisky	\$ 35
Vodka Smirnoff	\$ 20
Vodka Ciroc	\$ 33
Cachaça Seleta e Boazinha	\$ 17

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 Artesanal 500 ml

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



YOSHI
IZAKAYA

PARA ADOÇAR

<i>Sagu com Lichia, Capim Santo e Amendoim</i>	<i>\$ 17,5</i>
<i>Brownie de Chocolate com Sorvete de Wasabi</i>	<i>\$ 17,5</i>
<i>Cheesecake de Matchá</i>	<i>\$ 18,5</i>
<i>Torta de Chocolate com Caramelo de Misso</i>	<i>\$ 18,5</i>
<i>Pudim de Matchá</i>	<i>\$ 15,5</i>



YOSHI
IZAKAYA