

JUNHO 24



BY TAKE

MENU



WWW.BYTAKE.COM.BR

À la carte

Delivery

Encomendas

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:

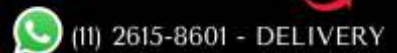
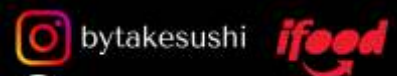
Terça à Sexta - 12:00hs às 15:00hs e das 18:00hs às 23:00hs

Sábado - 12:00hs às 23:00hs

Domingo - 12:00hs às 17:00hs

Feriados - 12:00hs às 23:00hs exceto domingos

Segunda - Fechado



PATROCÍNIO:



OBS: TABELA DE PREÇOS VÁLIDOS PARA CONSUMO NO SALÃO, VIAGEM SERÁ COBRADO AS EMBALAGENS

Pagamento: Dinheiro, Pix, Cartões de Crédito/Débito (Mastercard, Visa e Elo) e Ticket Refeição (consulte)

COMBINADOS

COMBINADOS



PLUS
SALMÃO TAKÊ



SALMÃO TAKÊ

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 100 | SALMÃO TAKÊ (18 peças) INDIVIDUAL ----- | 76,50 |
| | 5 files de salmão, 8 uramaki salmão e 5 niguri de salmão | |
| 101 | MISTO TAKÊ (18 peças) INDIVIDUAL ----- | 77,80 |
| | 5 files de atum, 8 uramaki misto e 5 niguri misto | |
| 102 | COMBINADO TAKÊ (41 peças) 2 PESSOAS ----- | 163,40 |
| | 15 files de sashimi misto, 10 niguri misto, 8 uramaki misto e 8 hosomaki misto | |
| 103 | PLUS SALMÃO TAKÊ (46 peças) 2 PESSOAS ----- | 169,20 |
| | 10 files de sashimi salmão, 8 niguri salmão, 8 uramaki salmão, 8 hosomaki de salmão, 8 hot salmão e 4 by takê. | |
| 104 | PLUS SALMÃO TAKÊ MAÇARICADO (46 peças) 2 PESSOAS ----- | 195,15 |
| | 10 files de sashimi salmão, 8 niguri salmão, 8 uramaki salmão, 8 hosomaki de salmão, 8 hot salmão e 4 by takê. | |

**OBS: ITENS FORA DO CARDÁPIO, TAIS COMO :
MAÇARICADOS, TROCAS DE PRODUTOS E OU ACRÉSCIMOS,
ESTARÃO SUJEITAS AO AUMENTO NOS VALORES**

COMBINADOS

COMBINADOS



- 105** **COMBINADO ESPECIAL BY TAKÊ (41 peças) 2 pessoas**----- **259,80**
 5 files de Polvo, 5 files de Salmão, 5 filés de Atum, 4 niguri de salmão, 4 niguri Atum, 2 niguri de camarão, 2 niguri de branco, 2 niguri de polvo, 4 Hosso. especial, 4 uramaki by takê, 2 by takê ovas, 2 Ebitem especial
- 107** **MASTER TAKÊ (55 peças) 3 PESSOAS**----- **244,60**
 15 files de sashimi misto, 16 niguri misto, 8 uramaki misto, 8 hossomaki misto e 8 hot panko couve crispy.
- 108** **SUPREMO TAKÊ (67 peças) 3 PESSOAS**----- **308,90**
 15 files de sashimi misto, 16 niguri misto, 16 uramaki misto, 8 Hossomaki misto, 8 hot panko couve crispy e 4 by takê.
- 109** **PREMIUM TAKÊ (88 peças) 4 PESSOAS**----- **368,70**
 20 files de sashimi misto, 24 niguri misto, 16 uramaki misto, 4 by takê 8 Hossomaki misto, 8 hot panko couve crispy e 8 hot salmão

**OBS: ITENS FORA DO CARDÁPIO, TAIS COMO :
 MAÇARICADOS, TROCAS DE PRODUTOS E OU ACRÉSCIMOS,
 ESTARÃO SUJEITAS AO AUMENTO NOS VALORES**

SASHIMÍ

SASHIMÍ



SASHIMÍ (PEIXE CRÚ)

5 FILÉS OU 50 GRAMAS

550 ATUM (MAGURÔ)-----	22,30
551 ATUM CHU TORÔSOB CONSULTA-----	31,00
552 ATUM ÔOTORÔSOB CONSULTA-----	38,00
569 ATUM BLUEFIN - SOB CONSULTA-----	116,00
553 SALMÃO (SHAKÊ) / BIJUPIRÁ - SOB CONSULTA-----	22,80
554 SALMÃO MAÇARICADO-----	25,90
555 ROBALO (SUZUKI) / LIRIO / BIJUPIRÁ SOB CONSULTA-----	24,20
556 BURÍ (OLHO DE BOI) / NAMORADO SOB CONSULTA-----	21,70
557 PARGO (TAI) / OLHETE (HAMACÔ) SOB CONSULTA-----	21,70
558 LINGUADO (HIRAMÊ) / PREGO SOB CONSULTA-----	21,70
559 XARÉU / SOROROCA / SAINT PETERS SOB CONSULTA-----	20,30
560 SERRA (KATSUO)/CAVALINHA/ CARAPAUS (A.B) CONSULTA-----	19,80
570 OLHO DE CÃO (KINMEDAI) / XARÉU - SOB CONSULTA-----	21,70
561 SARDINHA MARINADO AGRIDOSO SOB CONSULTA-----	17,90
562 SARDINHA (IWASHI) / KANIKAMA SOB CONSULTA-----	18,20
564 LULA COZIDO (IKÁ) OU LULA CRUA SOB CONSULTA-----	21,00
565 POLVO COZIDO (TAKÔ)-----	24,80
566 OSTRAS NA CONCHA - 2 UNID. SOB CONSULTA-----	25,00

SUSHÍ PAR



500 ATUM (MAGURÔ)-----	24,50
501 ATUM CHU TORÔ - SOB CONSULTA-----	32,00
502 ATUM ÔOTORO - SOB CONSULTA-----	39,00
526 ATUM BLUEFIN - SOB CONSULTA-----	94,60
503 SALMÃO (SHAKÊ)-----	24,00
504 SALMÃO MAÇARICADO-----	26,00
505 ROBALO (SUZUKI) / LIRIO / LINGUADO - SOB CONSULTA-----	24,00
506 BURÍ (OLHO DE BOI) / BIJUPIRÁ / LULA CRUA (IKÁ - SOB CONSULTA-----	24,00
507 NAMORADO / PARGO (TAI) / OLHETE (HAMACHI) - SOB CONSULTA-----	24,00
509 XARÉU / SOROROCA / SAINT PETERS / PREGO - SOB CONSULTA-----	22,00
510 SERRA (KATSUO) - CARAPAU (AJI) - SOB CONSULTA-----	22,00
511 SARDINHA MARINADO AGRIDOCE - SOB CONSULTA-----	22,00
512 SARDINHA (IWASHI) / KANIKAMA - SOB CONSULTA-----	19,50
527 TAMAGOYAKI (OMELETE JAPONES) / SKIN SALMÃO-----	18,00
514 CAMARÃO COZIDO-----	23,10
516 POLVO COZIDO (TAKÔ)-----	27,00
517 LAGOSTIN (LAGOSTIN CRÚ) / OSTRAS FRESCAS - SOB CONSULTA-----	34,00
518 TOBIKÔ (OVAS DE PEIXE VOADOR) - SOB CONSULTA-----	29,00
519 MASSAGÔ (OVAS DE CAPELIM) - SOB CONSULTA-----	35,00
520 IKURÁ (OVAS DE SALMÃO) - SOB CONSULTA-----	95,00
521 UNÍ (OVAS DE OURIÇO DO MAR) - SOB CONSULTA-----	65,00
522 UNAGUI (ENGUIA DE AGUA DOCE) - SOB CONSULTA-----	90,00
523 NATÔ (SOJA FERMENTADA) - SOB CONSULTA-----	15,00
524 VIEIRA (HOTATEGAI) - SOB CONSULTA-----	42,00
525 HOKKIGAI - SOB CONSULTA-----	44,00
528 OVAS DE BAGRE - SOB CONSULTA-----	35,80



SASHIMÍ

SASHIMÍ

SASHIMI (PORÇÃO)

370 ATUM - 15 Fatias-----	62,80
371 SALMÃO - 15 Fatias-----	60,80
372 MISTO - 15 Fatias (Atum,Salmão e Branco)-----	61,90
373 ESPECIAL - 20 Fatias (Atum, Salmão, Branco e Polvo)-----	83,30

HOSSOMAKÍ

HOSSOMAKÍ



HOSSOMAKI (PORÇÃO)

350 TEKKAMAKI (Enroladinho de Atum Crú) 8 Unid-----	26,90
351 SHAKEMAKI (Enroladinho de Salmão Crú) 8 Unid-----	26,90
352 KANIMAKI (Enroladinho de Kanikama) 8 Unid-----	22,50
353 KAPPAMAKI (Enroladinho de Pepino) 8 Unid-----	18,80
354 EBIMAKI (Enroladinho de Camarão cozido) 8 Unid-----	27,90
355 TAKOMAKI (Enroladinho de polvo cozido) 8 Unid-----	28,90



SAH GOURMET

**NIGUIRI
SALMÃO MAÇARICADO**



NIGUIRÍ

300 ATUM -----	86,90
8 unid de Niguiiri Atum	
301 ATUM TCHUTORÔ SOB CONSULTA -----	115,20
8 unid de Niguiiri Atum Tchutorô	
302 ATUM ÔOTORÔ SOB CONSULTA -----	140,40
8 unid de Niguiiri Atum ÔOTorô	
302 ATUM BLUEFIN SOB CONSULTA -----	340,00
8 unid de Niguiiri Atum ÔOTorô	
303 SALMÃO -----	85,30
8 unid de Niguiiri Salmão	
304 SALMÃO MAÇARICADO -----	91,20
8 unid de Niguiiri Salmão, limão e Cream Cheese Maçaricado	
305 MISTO -----	86,20
8 unid de Niguiiri Misto (Atum, Salmão e Peixe Branco)	
306 ESPECIAL TAKÊ -----	89,30
10 Unid. Niguiiri Misto (Salmão, Atum, Branco e Camarão)	
308 CAMARÃO -----	83,10
8 Unid. Niguiiri Camarão cozido	
309 TAKÔ - POLVO -----	97,20
8 Unid. Niguiiri de polvo	
310 TAMAGOYAKI (OMELETE JAPONES) -----	59,00
8 Unid. Niguiiri de omelete japones	
307 SAH GOURMET - 10 Unid -----	142,10
10 Unid. De Niguiiri Salmão Gourmet	

URAMAKI

URAMAKI



URAMAKI SALMÃO

URAMAKI (PORÇÃO)

8 UNIDADES

320 CALIFORNIA -----	26,20
Manga, kanikama, pepino, alface e maionese	
321 ATUM -----	32,80
Atum cru e pepino	
322 NEGUI MAGURÔ -----	33,50
Atum cru com cebolinha e pepino	
323 ATUM COMPLETO -----	35,00
Atum cru, cream cheese, cebolinha e pepino	
324 ATUM GRELHADO AO MOLHO TARÊ -----	36,00
Atum Grelhado, cebolinha, cream cheese, pepino e tarê	
325 SALMÃO -----	31,50
Salmão cru e pepino	
326 SALMÃO COMPLETO -----	35,00
Salmão cru, cream cheese, cebolinha e pepino	
327 SKIN SALMÃO -----	26,00
Pele de Salmão grelhado e pepino ao molho tarê	
328 SALMÃO GRELHADO AO MOLHO TARÊ -----	36,00
Salmão Grelhado, cebolinha, cream cheese e pepino	
329 SALMÃO EMPANADO NA PANKO AO MOLHO TARÊ -----	36,90
Salmão Empanado, cebolinha, cream cheese e pepino	
330 EBI FLY EMPANADO NA PANKO AO MOLHO TARÊ -----	38,50
Camarão empanado, cream cheese, pepino, cebolinha	
330 SHIMEJI -----	38,90
Shimeji grelhado, pepino, cebolinha	



TEMAKI'S

TEMAKI'S

400 CALIFORNIA -----	23,90
Manga, maionese, pepino, kani e alface	
401 ATUM -----	34,90
Atum cru em cubos	
402 ATUM COMPLETO -----	36,90
Atum cru em cubos, cream cheese, cebolinha, alface e pepino	
403 NEGUI MAGURÔ -----	35,90
Atum cru batido em cubos c/ cebolinha, alface e pepino	
404 ATUM EMPANADO NA PANKO -----	38,40
Atum Empanado c/ Cream cheese, cebolinha, pepino, alface e tabasco	
405 SALMÃO -----	33,40
Salmão cru em cubos	
406 SALMÃO COMPLETO -----	35,40
Salmão cru em cubos, cebolinha, cream cheese, pepino e alface	
407 SALMÃO GRELHADO AO MOLHO TARÊ -----	35,90
Salmão Grelhado c/ Cream cheese, cebolinha, pepino ao molho tarê	
408 SALMÃO PANKO COUVE CRISPY AO MOLHO TARÊ -----	38,90
Salmão Emp. c/Cream cheese, cebolinha, pepino, alface e couve crispy ao molho tarê	
409 SKIN SALMÃO -----	25,70
Pele salmão grelhado, alface, pepino e tarê	
410 TEMAKI SHIMEJI -----	32,20
Shimeji, pepino, alface salpicado com cebolinha e gergelim	
411 CAMARÃO -----	34,00
Camarão cozido, cream cheese, cebolinha, pepino e alface	

TEMAKI SALMÃO COMPLETO



TEMAKI'S

412 EBITEM -----	35,20
Camarão empanado na panko c/ cream cheese, alface, pepino e tarê	
413 MASSAGÔ - SOB CONSULTA-----	99,00
Ovas de chissamo, alface e pepino	
414 TOBIKÔ - SOB CONSULTA-----	81,00
Ovas de peixe voador , alface e pepino	
415 IKURÁ - SOB CONSULTA-----	199,00
Ovas de Salmão, alface e pepino	
416 UNAGUI - SOB CONSULTA-----	170,00
Enguia do mar, alface, pepino e tarê	
417 UNÍ - SOB CONSULTA-----	112,00
Ouriço do mar, alface e pepino	
418 LAGOSTIM CRÚ - SOB CONSULTA-----	62,00
Lagostim crú picado temperado com shoyu e wassabi, cebolinha, alface e pepino	
419 TAKÔ COZIDO (POLVO)-----	48,60
Polvo cozido picado, cebolinha, alface, pepino e tarê	
420 NATÔ -----	24,00
Feijão de soja fermentado picado, cebolinha, shoyu, pepino e alface	

SUSHIS ESPECIAIS



HOT SALMÃO



HOT PANKO COUVE CRISPY

- 830 POKE BY TAKÊ**----- **58,90**
Arroz branco ou arroz do sushi, com cobertura de atum em cubos temperado, fruta, legumes, folhas, nori picado e missoshiru
- 700 BY TAKÊ - 2 unid.**----- **34,10**
Tartar de salmão c limão e maionese, sobre arroz, envolto no salmão c cebolinha
- 701 HOT PANKO COUVE CRISPY - 8 UNID.**----- **42,30**
Salmão empanado c/ c. cheese e cebolinha, sobre Shakemaki empanado, couve crispy e tarê
- 702 ACELGAMAKI SPYCE - 4 unid.**----- **34,70**
Tartar de salmão empanado c/ cream cheese, cebolinha e tabasco sobre enrolado de acelga e tarê
- 703 SALMÃO MAÇARICADO - 2 unid.**----- **28,50**
Niguri salmão maçaricado c/ limão, cream cheese, regado a azeite de alho torrado
- 704 NIGURI DE EBITEM - 2 Unid.**----- **34,90**
Camarão empanado, cream cheese, cebolinha sobre o bolinho de arroz
- 705 URAMAKI BY TAKÊ - 8 Unid.**----- **45,80**
Salmão batido c cream cheese e ovas de massagô, pepino, salpicado com ovas de massagô
- 706 HOT SALMÃO - 8 Unid.**----- **38,70**
Tartar de salmão empanado c/ cream cheese e cebolinha sobre Shakemaki empanado e tarê



BY TAKÊ

SUSHIS ESPECIAIS



CHIRASHI TAKÊ



EBI SALMÃO

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 707 | CHIRASHI TAKÊ - 1 Unid. Cumbuca----- | 63,00 |
| | 100 g de Filés de sashimi misto, polvo, kanikama, pepino, nori picado, ovas e furikakê | |
| 708 | TARTAR SALMÃO TAKÊ ----- | 57,90 |
| | 100 g de Tartar de salmão cru c cebolinha, algas picadas, furikakê regado a azeite trufado sobre o arroz | |
| 713 | MOTÍ SALMÃO - 4 Unid. ----- | 29,90 |
| | Moti envolto no salmão, cream cheese, maçaricado ao azeite de alho torrado e flor de sal | |
| 714 | EBI SALMÃO - 2 Unid. ----- | 41,80 |
| | Camarão empanado, enrolado em salmão cru, pesto, azeite de alho torrado e cream cheese | |
| 715 | BATERÁ MISTO À MODA DO CHEF- 5 Unid. ----- | 49,80 |
| | Arroz, camadas de peixes, cream cheese, cebolinha, nori e furikakê | |
| 709 | GOURMET TAKÊ 1 - SOB CONSULTA (2 unid.) ----- | 40,00 |
| | Sushi ou Sashimi gourmet com peixes | |
| 710 | GOURMET TAKÊ 2- SOB CONSULTA (2 unid.) ----- | 55,00 |
| | Sushi ou Sashimi gourmet com moluscos e ou ovas | |
| 712 | MENU DEGUSTAÇÃO TAKÊ - MÍNIMO DE 4 PESSOAS COM RESERVA (VALOR POR PESSOA) ----- | 500,00 |
| | Sequência de Sushis/Sashimi, vinho/sakê, sobremesa e finalização | |



MOTÍ SALMÃO

LOW CARB



FOLHA DE ARROZ



SALMÃO TOMATO



TATAKI TRUFADO



TUNA GOMÁ



**SALMÃO TRUFADO
MIRA FLORES**

726 FOLHA DE ARROZ BY TAKÊ MISTO - 8 Unid.----- **54,30**

Folha de arroz, atum, salmão, cream cheese, pupunha regado ao azeite de alho torrado e salpicado com flor de sal

727 TATAKI TRUFADO MISTO - 1 Porção----- **65,30**

salmão e atum em cubos, raspas de limão ao azeite trufado branco, maçã verde, chips de batata doce ao molho cream cheese e pesto

728 SALMÃO TRUFADO MIRA FLORES 4 Unid.----- **61,20**

Cubos de salmão, omelete trufado, maçaricado, salpicado c flor de sal

729 TUNA GOMÁ - 5 Fatias----- **61,10**

5 filés de atum selado c/ gergelim, maçaricado ao creme gergelim e azeite trufado

730 SALMÃO TOMATO - 2 Unid. ----- **62,40**

Salmão batido c cebolinha, pepino, tomate seco, cream cheese, folhas, regado ao azeite de alho torrado e flor de sal



SALADA TAKÊ



CARPACCIO BY TAKÊ ESPECIAL



CARPACCIO DE SALMÃO

SALADAS

600	CARPACCIO DE SALMÃO -----	51,20
	150 g de Carpaccio de salmão ao molho especial	
601	SHIMEJI SALADA -----	49,90
	150 g de Shimeji, pepino, alface americana, Kanikama, azeite de alho torrado e limão	
602	SALADA TAKÊ -----	56,30
	Alface, Kaní, Salmão grelhado e pepino ao molho tarê e gergelim	
603	SUNOMONO PEPINO -----	30,40
	Pepino ralado com algas, molho agridoce coberto com gergelim	
604	CEVICHE SALMÃO -----	53,40
	150g de Salmão, tomate cereja, salsinha, cebola roxa, limão, azeite e temperos	
605	CEVICHE MISTO ESPECIAL -----	64,50
	Peixe misto , frutos do Mar, limão, tomate, salsinha, cebola, azeite e temperos	
606	WAKAME TEMPERADO -----	39,10
	Salada de alga marinha temperado c/ brotos e gergelim	
607	CARPACCIO BY TAKÊ ESPECIAL -----	54,80
	150 g de Carpaccio de peixe ao molho especial	
494	SALADA FRESH -----	53,20
	Alface amer, alface crespa, tomate, camarão, kanikama, brotos, fruta ao molho da casa	
608	TOFÚ TRADICIONAL -----	37,90
	150g de Tofú em cubos, salpicado com raspas de peixe, cebolinha e gengibre	
609	SÚGAKI - SOB CONSULTA -----	68,00
	10 ostras frescas ao molho de nabo, vinagre , shoyu levemente apimentado	

MENU VEGANO

MENU VEGANO

SUSHÍS

400.1	TEMAKI CALIFORNIA -----	23,90
	Manga, pepino, maionese vegano, alface salpicado com gergelim	
410.1	TEMAKI SHIMEJI -----	32,20
	Shimeji, pepino, alface salpicado com gergelim	
420.1	TEMAKI NATÔ -----	24,00
	Feijão de soja fermentado picado e temperado, cebolinha, pepino e alface	
320.1	URAMAKI CALIFORNIA - 8 UNID. -----	26,20
	Manga, pepino, alface, Maionese vegano e gergelim	
330.1	URAMAKI SHIMEJI - 8 UNID. -----	33,90
	Shimeji, pepino e gergelim	
353.1	HOSSOMAKI KAPPA (PEPINO) - 8 UNID. -----	18,80
	Alga, arroz e pepino	
713	ACELGAMAKI TOMATO - 4 UNID. -----	31,20
	Tofu, tomate seco sobre o enrolado de acelga regado a azeite de alho torrado e salpicado de sal	
715	FUTOMAKI SALADA -6 UNID. -----	35,30
	Tomate seco, pepino, brotos, cenoura, alface, cebolinha, maionese vegano ao molho de azeite de alho torrado	
526	GUNKAN DE SHIMEJI - 4 UNID. -----	35,80
	Shimeji temperado sobre nori enrolado lateralmente e pepino	
714	GUNKAN TOFÚ COUVE CRISPY - 4 UNID. -----	34,80
	Macerado de tofú c/ cebol. temperado sobre arroz enrolado c/ nori lateralmente e couve crispy	

MENU VEGANO

MENU VEGANO

PRATOS

- 831.1 RISOTO SHIMEJI JAPONÊS**-----**47,20**
Risoto tipo japonês de cogumelos Shimeji salpicado de cebolinha
- 855.1 TEISHOKU TEMPURA KAKIAGUÊ**-----**48,30**
3 Empanados de bolinhos de legumes mistos, arroz, missoshiru e sunomono
- 834.1 YAKISSOBA VEGETARIANO**-----**36,10**
100g de macarrão frito, legumes ao molho shoyu

SALADAS

- 601.1 SHIMEJI SALADA**-----**49,90**
150 g de Shimeji, pepino, cenoura, alface americana, azeite e limão
- 603.1 SUNOMONO PEPINO**-----**30,40**
Pepino ralado com algas, molho agri-doce coberto com gergelim
- 606.1 WAKAME TEMPERADO**-----**39,10**
Salada de alga marinha temperado c/ brotos e gergelim
- 608.1 TOFÚ TRADICIONAL**-----**37,90**
150g de Tofú em cubos, salpicado com gergelim, cebolinha e gengibre

PRATOS DE INVERNO

PRATOS DE INVERNO



SHOYU LAMEN



TEMPURÁ UDON



CURRY RICE



SUKIYAKI

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 495 | TEMPURÁ UDON ----- | 62,40 |
| | Macarrão de Udon ao molho shoyu, aguçê, tikuwa, cebola, wakame, cebolinha e 3 tempura de camarão | |
| 487 | CURRY RICE ----- | 59,10 |
| | Carne suína, batata, cenoura, alho poró, cebola, cebolinha ao molho curry sobre o arroz | |
| 488 | SHOYU LÁMEN ----- | 58,80 |
| | Macarrão, kamaboko, broto de bambú, carne suína, wakame, norí, ovo ao molho de shoyu e cebolinha | |
| 489 | MISSÔ LÁMEN ----- | 58,80 |
| | Macarrão, kamaboko, broto de bambú, carne suína, wakame, norí, ovo ao molho de missô e cebolinha | |
| 485 | SUKIYAKI (SERVE 2 PESSOAS) ----- | 173,50 |
| | 200 g de Contra filé, acelga, cebola, cebolinha, shitake, harussamê, moyashi, tofú, folhas (agrião ou rúcula ou Espinafre japonês), arroz e 2 ovos | |
| 486 | YOSENABE DE FRUTOS DO MAR (SERVE 2 PESSOAS) ----- | 223,50 |
| | 100g de peixe branco, 100g de camarão, 100g de lula, 100g de vieira, acelga, cogumelos, nirá, folhas, Cebolinha, Macarrão Udon e Arroz | |

TEPPAN YAKI'S

TEPPAN YAKI'S



TEPPAN YAKI DE CONTRA-FILE



TEPPAN YAKI DE SOBRECOXA



- | | | |
|------------|--|--------------|
| 470 | TEPPAN YAKI DE PICANHA ----- | 76,50 |
| | 180 g de Picanha, Legumes, Temperos, Manteiga na chapa de ferro, arroz e missoshiru | |
| 471 | TEPPAN YAKI DE CONTRA-FILÉ ----- | 61,40 |
| | 180 g de Contra filé, Legumes, Temperos, Manteiga na chapa de ferro, arroz e missoshiru | |
| 472 | TEPPAN YAKI DE ANCHOVA ----- | 64,20 |
| | 180 g de Anchova, Legumes, Temperos, Manteiga na chapa de ferro, arroz e missoshiru | |
| 473 | TEPPAN YAKI DE SALMÃO ----- | 67,70 |
| | 180 g de Salmão, Legumes, Temperos, Manteiga na chapa de ferro, arroz e missoshiru | |
| 474 | TEPPAN YAKI DE SOBRECOXA DE FRANGO ----- | 54,20 |
| | 180 g de Sobrecoxa, Legumes, Temperos, Manteiga na chapa de ferro, arroz e missoshiru | |
| 475 | TEPPAN YAKI DE FRUTOS DO MAR ----- | 84,60 |
| | 100g camarão, 100g molusco, 100g lula, legumes, temperos, manteiga na chapa de ferro, arroz e missoshiru | |
| 476 | TEPPAN YAKI VEGETARIANO ----- | 51,10 |
| | 150 g de Shimeji, legumes, temperos, azeite na chapa de ferro, arroz e missoshiru | |



TEISHOKU GYUKATSU



TEISHOKU SHÔOGAYAKI

TEISHOKU'S

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 450 | TEISHOKU GYUKATSU ----- | 59,80 |
| | aprox. 170g de carne bovina empanado, repolho fatiado, arroz, missoshiru e 3 acompanhame | |
| 451 | TEISHOKU SHÔOGAYAKI ----- | 53,80 |
| | 200 g de Fatias de carne bovina ao molho shoyu c/ gengibre, arroz, missoshiru e 3 acompanhame | |
| 452 | TEISHOKU SASHIMÍ ----- | 67,40 |
| | 100g de Sashimi misto, arroz, missoshiru e 3 acompanhamentos | |
| 453 | TEISHOKU YAKIZAKANA DE SALMÃO ----- | 63,80 |
| | aprox. 170g de salmão grelhado na manteiga, arroz, missoshiru e 3 acompanhamentos | |
| 454 | TEISHOKU YAKIZAKANA DE ANCHOVA ----- | 59,90 |
| | aprox. 170g de Kojinova grelhado na manteiga, arroz, missoshiru e 3 acompanhamentos | |
| 455 | TEISHOKU TEMPURA KAKIAGUÊ DE LEGUMES ----- | 49,40 |
| | 3 Empanados de bolinhos de legumes mistos, arroz, missoshiru e 3 acompanhamentos | |
| 456 | TEISHOKU GUIOZA DE CARNE BOVINO ----- | 48,70 |
| | 6 Guioza de carne frito, arroz, missoshiru e 3 acompanhamentos | |
| 457 | TEISHOKU KARAGUÊ DE FRANGO ----- | 57,80 |
| | aprox. 200g de sobrecoxa de frango empanado, arroz, missoshiru e 3 acompanhamentos | |
| 458 | TEISHOKU MISSÔYAKI ----- | 53,80 |
| | 200 g de Fatias de carne bovina ao molho missô, arroz, missoshiru e 3 acompanhamentos | |
| 459 | TEISHOKU ESPECIAL - 2 PESSOAS ----- | 176,30 |
| | 150g de sashimí misto, 2 yakizakana de salmão, 4 tempurá kakiague de legumes
4 niguirí misto, 8 hossomaki misto, 2 arroz, 2 missoshiru e 6 acompanhamentos | |



RISOTO SHIMEJI



YAKISSOBA CARNE

PRATOS

PRATOS

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 840 | GYUDON ----- | 58,80 |
| | Macarrão, kamaboko, broto de bambú, carne suína, wakame, norí, ovo ao molho de missô e cebolinha | |
| 831 | RISOTO SHIMEJI JAPONÊS ----- | 47,20 |
| | Risoto tipo japonês de cogumelos Shimeji salpicado de cebolinha e missoshiru | |
| 832 | RISOTO SHÍTAKE JAPONÊS ----- | 48,20 |
| | Risoto tipo japonês de cogumelos Shítake salpicado de cebolinha e missoshiru | |
| 833 | RISOTO SHIMEJI SHÔGAYAKI ----- | 62,20 |
| | Risoto de Shimeji salpicado de cebolinha, 100 g de Fatias de carne bovina ao molho shoyu c/ gengibre e missoshiru | |
| 834 | YAKISSOBA VEGETARIANO ----- | 36,10 |
| | 100g de macarrão frito, legumes ao molho shoyu | |
| 835 | YAKISSOBA DE CARNE ----- | 46,00 |
| | 100g de macarrão frito, 200g de carne bovino, legumes ao molho shoyu | |
| 836 | YAKISSOBA DE FRANGO ----- | 40,00 |
| | 100g de macarrão frito, 200g de sobrecoxa de frango, legumes ao molho shoyu | |
| 837 | YAKISSOBA MISTO ----- | 43,00 |
| | 100g de macarrão frito, 100g de sobrecoxa de frango, 100g de carne bovina, legumes ao molho shoyu | |
| 838 | YAKISSOBA FRUTOS DO MAR ----- | 55,80 |
| | 100g de macarrão frito, 200g de frutos do mar (Peixe, camarão e lula), legumes ao molho shoyu | |
| 839 | YAKISSOBA ESPECIAL ----- | 64,90 |
| | 100g de macarrão frito, 100g de frutos do mar (Peixe, camarão e lula), 100g de carne, 100g de frango, legumes ao molho shoyu | |



GUIOZA DE SALMÃO

PORÇÕES

800	ARROZ BRANCO -----	7,50
	1 Tigela de Arroz Japonês	
822	ONIGIRI SIMPLES (1 Unidade) -----	8,50
	Bolinho de arroz envolto em alga	
823	ONIGIRI RECHEADO (1 Unidade) -----	10,50
	Bolinho de arroz branco recheado com salmão/umeboshi / atum envolto em a	
824	TORORÔ -----	7,00
	1 Cumbuca de Cará ralado crua , temperado com algas	
825	NATÔ -----	24,50
	1 Cumbuca de tataki de soja fermentado com shoyu, cebolinha	
801	MISSOSHIRU -----	7,50
	1 Cumbuca de sopa de missô c/ tofu, aguê, algas e cebolinha	
802	SHIMEJI NA MANTEIGA (1 bandeja) -----	31,20
	Shimeji na manteiga, gengibre, temperos salpicado c/ cebolinha	
803	SHITAKE NA MANTEIGA -----	31,90
	Shítake na manteiga, gengibre, temperos salpicado c/ cebolinha	
804	GUIOZA DE CARNE BOVINA - 3 unid. -----	15,50
	Guióza recheado c/ carne bovina, nirá e temperos grelhados na chapa com molo a base de shc	
805	GUIOZA DE SALMÃO - 3 unid. -----	18,20
	Guióza recheado c/ salmão, nirá e temperos, grelhados na chapa com molho da casa	
806	GUIOZA DE SIRI - 3 unid. -----	19,40
	Guióza recheado c/ carne de siri e temperos, grelhados na chapa, acompanha molho de	
807	HARUMAKI TRADICIONAL - 1 unid. -----	9,00
	Rolinho primavera recheado com carne bovina, cenoura, repolho e temperos	
808	HARUMAKI DE SIRI - 1 unid. -----	10,50
	Rolinho primavera recheado com carne de siri e temperos	



PORÇÕES



KARAGUE DE FRANGO

TEMPURA DE LEGUMES

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 809 | HARUMAKI DE QUEIJO - 1 unid. ----- | 8,70 |
| | Rolinho primavera recheado com queijo mussarela | |
| 810 | CAMARÃO EMPANADO NA PANKO ----- | 66,80 |
| | 10 unid. de Camarão empanado na panko, acompanhado de molho especial | |
| 811 | SALMÃO EMPANADO EM CUBOS - 170g ----- | 60,90 |
| | aprox.170 g de Salmão em cubos empanados na panko ao molho especial | |
| 812 | YAKIZAKANA DE SALMÃO - 170g. ----- | 49,90 |
| | aprox. 170 g de Salmão grelhado na manteiga | |
| 813 | YAKIZAKANA DE ANCHOVA 170g. ----- | 42,90 |
| | aprox. 170 g de Anchova grelhado na manteiga | |
| 814 | TEMPURA DE LEGUMES - 12 unid. ----- | 38,30 |
| | 12 Legumes empanados | |
| 815 | TEMPURA ESPECIAL - 15 unid. ----- | 52,90 |
| | 12 Legumes empanados e 3 camarí | |
| 816 | TEMPURA DE CAMARÃO - 10 unid. ----- | 68,60 |
| | 10 Camarões empanados | |
| 817 | TEMPURA KAKIAGUÊ LEGUMES - 3 unid. ----- | 28,90 |
| | 3 Bolinhos de legumes fatiados mistos empanados | |
| 818 | TEMPURA KAKIAGUÊ COM CAMARÃO - 3 unid. ----- | 33,10 |
| | 3 Bolinhos de legumes fatiados mistos c/ camarões empanados | |
| 819 | LULA À DORÊ 150g ----- | 59,90 |
| | aprox. 150 g de Lula empanado em anéis com molho especial | |
| 820 | MEXILHÃO À BY TAKÊ ----- | 53,90 |
| | 150 g de Mexilhão marinado à vinagrete a moda by takê com tomate, cebola, salsinha e temperos | |
| 821 | KARAGUÊ DE FRANGO ----- | 56,80 |
| | aprox. 400 g de Sobrecoxa de frango empanado | |

SOBREMESAS

SOBREMESAS



HAMURAKI DOCE C/ 2 UNIDADES



TEMPURÁ DE SORVETE

750 HARUMAKI BANANA C/ CHOCOLATE - 2 unid.----- 24,20

Rolinho primavera de banana, chocolate e canela c/ cobertura de chocolate

751 HARUMAKI ROMEU E JULIETA - 2 unid.----- 28,40

Rolinho primavera de queijo e goiabada c/ cobertura de chocolate

752 TEMPURA DE SORVETE - 1 unid.----- 32,10

1 Bola de sorvete empanado c/ cobertura de chocolate



CREME DE ABACATE

753 CREME DE ABACATE----- 27,50

Sorvete de creme sobre creme de abacate ao licor amarula

754 MACERADO DE FRUTAS VERMELHAS----- 29,50

Sorvete de creme sobre macerado de frutas vermelhas ao licor de cassis

SOBREMESAS



PETIT GATEAU



MITSU MAME



TIRAMISSÚ



BANANA FLAMBADA

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 756 | MITSU MAME / AN MITSU ----- | 34,60 |
| | Feijão doce sobre 1 bola de sorvete, frutas, gelatina, doce de feijão | |
| 758 | TIRAMISSÚ ----- | 18,00 |
| | Ovo, chocolate branco, cacau natural, leite , creme de leite, cream cheese, café soluvel | |
| 759 | PETIT GATEAU ----- | 24,00 |
| | Bolo de chocolate cremoso c/ sorvete de creme coberto c/ calda de chocolate | |
| 760 | BANANA FLAMBADA ----- | 32,80 |
| | Banana flambada no manteiga e licor contreaux , bola de sorvete coberto com canela, açúcar e calda de chocolate | |
| 761 | SORVETE DE MASSA DE CREME | 12,00 |
| | 1 Bola de sorvete de creme com cobertura de calda de chocolate | |



BEBIDAS

900	AGUA MINERAL S/ GAS-----	8,00
901	AGUA MINERAL C/ GÁS-----	8,50
902	REFRIGERANTE LATA 350ML-----	9,00
903	H2OH-----	11,00
904	SUCO LATA-----	10,00
905	SUCO NATURAL (LARANJA OU LIMÃO)-----	13,00
906	SUCO NATURAL (LIMONADA SUÍÇA)-----	14,00
920	SUCO NATURAL (LIMONADA SUÍÇA C/ LEITE CONDENSADO)-----	15,00
907	CHÁ FEEL GOOD / YAÍ SABORES (LATA)-----	14,00
908	BANCHA - COPO-----	7,00
909	BANCHA - BULE-----	20,00
910	ENERGÉTICO RED BULL-----	23,00
911	AGUA DE CÔCO-----	10,00
912	CAFÉ EXPRESSO-----	6,50
913	CERVEJA ORIGINAL 600ML-----	23,00
914	CERVEJA HEINEKEN 600ML-----	23,50
916	CERVEJA HEINEKEN LONG NECK-----	15,00
917	CERVEJA CORONA LONG NECK-----	15,00
918	CERVEJA STELLA ARTOIS LONG NECK-----	15,00
919	CERVEJA BUDWEISER LONG NECK-----	15,00

BEBIDAS



SAKÊ GELADO

930	AZUMA KIRIN DOURADO - DOSE 150ML	21,50
931	AZUMA KIRIN DOURADO - GARRAFA	78,00
935	ÔZEKI IMPORTADO (DOSE)	50,00
936	ÔZEKI IMPORTADO - GARRAFA	190,00
937	HAKUSHIKA IMPORTADO (DOSE)	70,00
938	HAKUSHIKA IMPORTADO - GARRAFA	290,00

SAKÊ QUENTE

932	AZUMA DOURADO - NACIONAL (DOSE)	25,00
939	ÔZEKI IMPORTADO (DOSE)	55,00
940	HAKUSHIKA IMPORTADO (DOSE)	75,00

CACHAÇA

945	ESPIRITO DE MINAS (DOSE) 50ML	20,00
946	SALINAS CARVALHO (DOSE) 50ML	22,00
947	VELHO BARREIRO (DOSE) 50ML	12,00

VODKA NACIONAL

950	SMIRNOFF (DOSE)	20,00
951	SMIRNOFF - GARRAFA 998ML	120,00

VODKA IMPORTADO

955	ABSOLUT (DOSE)	25,00
956	ABSOLUT - GARRAFA 1.000ML	250,00

WHISKY 8 ANOS

960	JOHNNIE WALKER RED LABEL (DOSE)	35,00
961	JOHNNIE WALKER RED LABEL - Garrafa 1 LT	190,00

WHISKY 12 ANOS

962	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (DOSE)	40,00
963	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL - Garrafa 1 LT	350,00

ESPUMANTE NACIONAL

970	SALTON BRUT NACIONAL 750ML	89,00
-----	----------------------------	-------

ESPUMANTE IMPORTADO

975	PROSECCO SPERONE BRUT 750ML - ITALY	290,00
-----	-------------------------------------	--------

VINHOS - FABENNE

976	ROSÉ (TAÇA)	19,90
963	ROSÉ (DECANTER 750 ML)	59,90
976	SAUVIGNON BRANCO SECO (TAÇA)	19,90
963	SAUVIGNON BRANCO SECO (DECANTER 750 ML)	59,90

OBS: SERVIÇO DE ROLHA (ESPUMANTES, VINHOS, SAKÊS E DESTILADOS) DESDE QUE ASENTES NO CARDÁPIO VALOR POR GARRAFA = R\$ 60,00



CAIPIRINHAS

CAIPIRINHAS

CAIPIRINHA DE CACHAÇA

- 980** ESPIRITO DE MINAS (1 FRUTA)----- 30,00
MORANGO / KIWI / ABACAXI / LIMÃO / MARACUJA / FRUTAS VERMELHAS
- 981** ESPIRITO DE MINAS (2 FRUTAS)----- 34,00
- 982** SALINAS CARVALHO (1 FRUTA)----- 32,00
MORANGO / KIWI / ABACAXI / LIMÃO / MARACUJA / FRUTAS VERMELHAS
- 983** SALINAS CARVALHO (2 FRUTAS)----- 34,00
- 984** VELHO BARREIRO (1 FRUTA)----- 22,00
MORANGO / KIWI / ABACAXI / LIMÃO / MARACUJA / FRUTAS VERMELHAS
- 985** VELHO BARREIRO (2 FRUTAS)----- 24,00

SAKERINHA NACIONAL

- 990** SAKERINHA (1 FRUTA)----- 32,00
MORANGO / KIWI / ABACAXI / LIMÃO / MARACUJA / FRUTAS VERMELHAS
- 991** SAKERINHA MISTA (2 FRUTAS)----- 34,00
MORANGO / KIWI / ABACAXI / LIMÃO / MARACUJA / FRUTAS VERMELHAS

SAKERINHA ÔSEKI IMPORTADO

- 992** SAKERINHA (1 FRUTA)----- 60,00
MORANGO / KIWI / ABACAXI / LIMÃO / MARACUJA / FRUTAS VERMELHAS
- 993** SAKERINHA MISTA (2 FRUTAS)----- 64,00
MORANGO / KIWI / ABACAXI / LIMÃO / MARACUJA / FRUTAS VERMELHAS

CAIPIROSKA NACIONAL

- 995** CAIPIROSKA (1 FRUTA)----- 30,00
MORANGO / KIWI / ABACAXI / LIMÃO / MARACUJA / FRUTAS VERMELHAS
- 996** CAIPIROSKA MISTA (2 FRUTAS)----- 34,00
MORANGO / KIWI / ABACAXI / LIMÃO / MARACUJA / FRUTAS VERMELHAS

CAIPIROSKA IMPORTADO

- 997** CAIPIROSKA IMPORTADO (1 FRUTA)----- 35,00
MORANGO / KIWI / ABACAXI / LIMÃO / MARACUJA / FRUTAS VERMELHAS
- 998** CAIPIROSKA IMPORTADO MISTA (2 FRUTAS)----- 39,00
MORANGO / KIWI / ABACAXI / LIMÃO / MARACUJA / FRUTAS VERMELHAS



FAÇA A SUA ENCOMENDA CONOSCO!!!!

*** REUNIÕES FAMILIARES**

*** REUNIÕES EMPRESARIAIS**

*** ANIVERSÁRIOS**

*** CEIA DE NATAL**

*** CEIA DE ANO NOVO**

RESERVE JÁ!!!!!!