

ESPECIAIS DO SUSHIBAR

Combinado do Chef peças selecionadas do dia

18 peças

\$159

36 peças

\$299

Marra Roll (4) \$35
enrolado de salmão
com camarão empanado,
nirá, cream cheese e teriyaki
maçaricado



**Atum com
Castanha (2) \$33**
castanha caramelada



Salmão e Figo (4) \$35
tartar de salmão sobre telha de
harumaki com figo em calda,
leve pimenta japonesa e
gergelim



**Nama Tamago
Sushi (2) \$33**
sushi de salmão com ova
massagô e gema de ovo de
codorna maçaricada



Kari Kari (2) \$33
enrolado de salmão
com tartar de salmão e ova
massagô e crocante de soja



ESPECIAIS DO SUSHIBAR

Sashimi Mix (20) \$129
sashimi de salmão em quatro
variações: roast, spice, trufado e
simples



Ceviche \$61
nossa versão para o ceviche,
com redução cítrica



Tataki Morno \$93
peixes em cubo temperados
com shoyu, limão e azeite
quente



Tartar de Atum \$64
atum picado com ova massagô,
cebolinha e gergelim, servido
como topping de arroz



Roast Sashimi (14) \$84
atum e salmão maçaricados
com teriyaki



Spice Sashimi (7) \$45
sashimi de peixe branco ou
salmão com azeite quente em
panko apimentado

ESPECIAIS DO SUSHIBAR

Mariella Roll (8) \$44
enrolado de shimeji e nirá com
salmão por fora

Leblon Roll (8) \$39
enrolado frito sem arroz de
salmão com aspargos, nirá e
cream cheese

TW Maki (8) \$39
enrolado de camarão empanado
e abacate com spice de peixe
branco e redução de laranja



 **TW Vegetariano (8) \$43**
enrolado de abacate e shítake
com spice de abobrinha e
castanha caramelada

Haru Roll (8) \$55
enrolado sem arroz de harumaki
de salmão com shítake e
camarão empanado



Chitarelli Roll (8) \$47
enrolado de hadock com
camarão empanado, cream
cheese e ova por fora

ENTRADAS

Misoshiru \$17

 **Nirá** \$38

 **Harumaki** (2) \$26
rolinho primavera de legumes

Harumaki
de camarão (2) \$34
com cream cheese e acelga

 **Shītake** \$40

 **Shimeji** \$40



Sunomono \$39
com kani

Sunomono Misto \$49

Espetinho de Lula \$28
com alho-poró e molho agridoce

Espetinho
de Camarão \$28
com alho-poró e molho agridoce



QUENTES ESPECIAIS



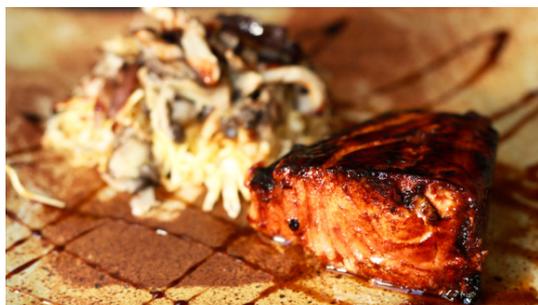
Tori de cogumelo (3) \$26
gyōza de shītake e shimeji



Torimandju (6) \$41
gyōza de frango, especialidade da casa, grelhado com molho de laranja, gengibre e pimenta shitimi



Peixe com Arroz Maluco \$109
peixe grelhado com arroz de cogumelos e nirá com palha de alho-poró



Salmão do Álvaro \$116
salmão grelhado com teriyaki e macarrão de cogumelos com azeite trufado

Batayaki \$89
fatias de mignon mal passado com molho ponzu, gengibre e pimenta dedo de moça

Sakana Tsumami \$94
peixe, lula e camarões com temperos e saquê no papel laminado

Nikko Ramen \$87
nossa versão do ramen com frango, camarões, legumes, shītake e ovo poche

PRATOS QUENTES

 **Yakimeshi** \$55

arroz colorido feito com arroz de sushi, ovos, cenoura, brócolis e cebolinha

Yakimeshi de Frutos do Mar \$89

Gyukatsu \$95

filet mignon à milanesa com arroz colorido

Gyukatsudon \$95

filet mignon à milanesa adocicado sobre arroz

César Sakana \$106

peixe grelhado com molho agridoce e arroz com nirá

Shake Nikko \$116

salmão grelhado com molho de maracujá e arroz com shimeji



Tendon \$89

camarão empanado adocicado sobre arroz

PRATOS QUENTES



Tempurá Udon \$89
sopa com macarrão, camarões e legumes empanados

 **Yassai Tempurá** \$55
legumes empanados

Ebi Tempurá \$131
6 camarões VG empanados

Tempurá Misto \$156
6 camarões VG e legumes empanados



Yakisoba

 **Vegetariano** \$78

Filé Mignon \$92

Frutos do Mar \$99

Camarão \$106



CLÁSSICOS DO SUSHIBAR

Sushi Simples (10) \$65
5 duplas variadas

Sushi Especial (14) \$87
7 duplas variadas

Sushi Nikko (24) \$146
12 duplas variadas

Sushi SP (2) \$29
sushi de salmão com azeite
trufado e limão siciliano



Sashimi Simples (20) \$105

Sashimi de Atum (20) \$99

Sashimi de Salmão (20) \$124

Sashimi Especial (30) \$139

Salmão Ice (12) \$65
salmão com cream cheese

Salmão Ice Top (12) \$69
maçaricado com teriyaki



Tirashi Nikko \$142
arroz coberto com sashimis
variados

Trocas de peixes por salmão terão um
acrécimo de 15%

CLÁSSICOS DO SUSHIBAR

Tekkamaki (8) \$24

Califórnia Roll (8) \$25

Filadélfia (8) \$26

Hot Filadélfia (8) \$26

Batera de Salmão (8) \$45
uramaki de salmão com cream
cheese

Ebiten Roll (8) \$42
camarão empanado e ova por
fora

Temaki de Atum \$25

Temaki de Salmão \$29

Temaki de Filadélfia \$29

Temaki de Salmão Skin \$29

Temaki de Hot Filadélfia \$33

Crie o seu!

COMBINADOS

 **Vegetariano** (20) \$108
peças variadas

Salmão (20) \$127
4 sushi de salmão, 10 sashimi de salmão, 4 hot filadélfia e 2 karikari

Natsu (38) \$234
4 sushi de atum, 4 sushi de salmão, 10 sashimi de atum, 10 sashimi de salmão, 8 hot filadélfia e 2 kari kari

Mini (21) \$118
6 sushi, 12 sashimi e 3 tekka

Simples (32) \$174
12 sushi e 20 sashimi

Hikari (46) \$239
12 sushi, 20 sashimi e 14 makimono

Especial (70) \$328
18 sushi, 24 sashimi e 28 makimono

Nikko (110) \$479
24 sushi, 48 sashimi e 38 makimono

Monte o seu!

Trocas de peixes por salmão terão um acréscimo de 15%

SOBREMESAS

Sorvete de Creme \$27
servido com calda de chocolate quente

Brownie \$35
especialidade da casa, servido com sorvete e calda de chocolate quente

Torta de Morango \$35
especialidade da casa, base de sucrilho com recheio de ricota e creme de leite fresco, mais calda natural de morango



Frutas Carameladas (3) \$27
banana ou morango

Frutas Carameladas com Sorvete (3) \$33

BEBIDAS

Água \$8

shot de limão \$3

Refrigerante \$9

Schweppes \$10

Mate Leão \$9

IceTea \$10

Suco Integral \$13

uva ou laranja

Café Nespresso \$9

ristretto ou descafeinado

Heineken \$15

Nikko Sushi Session Ipa \$35

por Cervejaria Odin

Caipivodka \$29

Caipisaquê \$32

Caipi Importada \$36

vodka ou saquê

Wasabi Gin \$34

com tônica citrus

Azuma Kirin \$31 | \$123

Hakushika \$51 | \$210