

Entradas

- Couvert:** Totopos com Guacamole Nikkei (por pessoa) 3.50
- Missoshiro Nikkei** A nossa sopa Miso 5.00
- Edamame** Soja verde ainda dentro da vagem 6.90
- Cevichito chips** Peixe branco marinado em pimenta amarela sobre chips (4 unids.) 11.90
- Tataki de Salmão** selado com molho de maracujá 13.90
- Tataki de Atum** selado com molho maracujá 17.90
- Hot Quinoa Roll** Salmão, abacate, cream cheese e trufa (6 unids.) 14.90
- Polvo wok ao olivo** salteado ao wok com molho especial de azeitonas Peruanas 15.90
- Taco de Salmão oriental** crocante com tartare de salmão oriental (2 unids.) 15.90
- Bao Soft Shell Crab** pão asiático com tempura de caranguejo de casca mole e molho cítrico 13.90
- Gyosas** ravioli “home made” com molho aji amarillo (4 unids.) 10.90
- Maguro foie gras** Atum com foie gras macerado em amaretto (4 unids.) 25.90
- Sugestão de bebidas Nikkei: Pisco Sour*

Originais

- Nikkei Tiger & Dragon** camarão Tigre, temperos peruanos e trufa. 24.90
- Uramaki New Roll** salmão, abacate, queijo creme, huancaína trufada e teryaki 8.90
- Uramaki Unagi** tempura de camarão, abacate e enguia com molho kabayaki 8.90
- King&Shell Crab** tempura de caranguejo de casca mole e carne de caranguejo 10.90
- Uramaki Acevichado** Abacate, tempura de camarão e atum (4 unids.) 8.50
- Uramaki Nazca** Abacate, camarão, salmão e cream cheese (4 unids.) 8.50
- Ebi Spice** Tempura de camarão com molho levemente picante, “mixed greens” e abacate 24.90
- Niguiris (Freestyle)** 3 duplas que resultam em 6 unidades especiais do Chef 18.90
- Trio de Ceviches** degustação dos nossos ceviches 28.90
- Trio de Causitas** degustação da tradicional *Causa* Peruana (6 unids.) 13.90
- Tartare de Salmão** temperado com aji amarillo peruano e trufa 16.90
- Tartare de Atum** temperado com o nosso molho Yuzu e quinoa crocante 19.90
- Sashimi Toro** atum fatiado em 6 unidades (mediante disponibilidade) 24.90

Omakase – As melhores opções do Chef num só prato

Nikkei 1 - Freestyle do Chef – degustação de 15 peças 37.90

Nikkei 2 - Freestyle do Chef – degustação de 30 peças 69.90

Combinado de Gunkans 6 unidades especiais do Chef em duplas 19.90

Uramaki Roll Box 3 variedades de Rolos à escolha do Chef (12 unids) 22.90

Inspiração Nikkei

Ceviche Tradicional Mistura de mariscos, peixe branco, leite tigre, milho chulpi e batata doce 17.90

Ceviche Andino Salmão, manga, cebola roxa, molho cítrico e gelatina de Amaretto 17.90

Ceviche de Aji amarillo Mariscos variados, peixe branco e molho aji amarillo 17.90

Ceviche Nikkei Atum, molho defumado com shiso 18.90

***TIRADITO** – 8 fatias finas de peixe fresco marinado nos molhos do Chefe*

Tiradito Limeno Peixe branco, aji amarillo, coentros e quinoa crocante 12.90

Tiradito Salmão Quinoa Passion Salmão, maracujá e quinoa crocante 12.90

Tiradito Palteadito Peixe branco, chalaquito peruano, abacate e leite tigre 12.90

Tiradito Maguro Yuzo Atum, molho yuzo, sunomono costra 14.90

Tiradito Vieiras truffle Vieiras marinadas em molho de aji 21.90

***CAUSITAS** – 4 peças de bolinhos de batata nativa temperada com o nosso molho Peruano*

Causitas Salmão Spicy 10.50

Causitas Polvo Olivo 10.50

Causita Caranguejo Escabechado 10.50

Causita Atum Acevichado 10.50

Inspiração Peruana - Calientes Especiales

Pato Nikkei com cebola caramelizada e puré de batata 24.90

Ribs BBQ Costelitas “a la parrilla” com molho barbecue Nikkei 24.90

Udom Huancayna Massa Japonesa com molho huancaína e camarão anticucho 21.90

Sushi Nikkei

NIGUIRI SUSHI (2 unids.)

Niguiiri Salmão Yuzu Salmão com gelatina cítrica Yuzu Japonesa 6.50

Niguiiri Atum Foie Gras 10.90

Niguiiri Shiromi truffle Peixe branco com trufa Japonesa 8.90

Niguiiri Hotate Batayaki Vieiras com manteiga Japonesa 11.90

Niguiiri Toro Barriga de atum com um toque de gengibre 10.90

Niguiiri Unagi Enguia com molho kabayaki 9.90

GUNKAN SUSHI (2 unids.)

Gunkan ovo Codorna Ovo de codorniz trufado 8.90

Gunkan Foie Gras 10.90

Gunkan Carreteiro peixe branco panado com topping de salada ligeiramente apimentado 7.90

Gunkan ceviche 7.90

URAMAKI ROLL (4 unids.)

Uramaki Inka Maki Salmão, cream cheese, abacate e quinoa crocante 7.50

Uramaki Summer Camarão tempura, cream cheese, abacate e molho teriyaki 7.50

Uramaki Spicy Crunchy Abacate, caranguejo, camarão batayaki e quinoa 8.50

Uramaki Tako Maki Alface, abacate, camarão tempura e polvo wok 7.50

Uramaki Spicy Tuna Atum spicy, espargos e abacate 8.90

Uramaki California Salmão fresco, pepino e abacate 7.50

TEMAKI HAND ROLL (1 unid.)

Temaki Tiger Abacate, tempura de camarão e o nosso molho 7.90

Temaki Crunchy Quinoa crocante, abacate, camarão e caranguejo 7.90

Temaki de Atum Fresco e tradicional 6.90

Temaki de Salmão Fresco e tradicional 6.90

Temaki Toro Barriga de atum 10.90

Inspiração Japonesa

Sashimi Takê 6 cortes de sashimi variados 15.90

Sashimi Matzu 12 cortes de peixe variados 22.90

Sashimi Nizu Ni 22 cortes de peixe variados 36.90

SASHIMI (6 Unids.)

Sashimi Salmão 10.90

Sashimi Atum 17.90

Sashimi de Polvo 10.90

Sashimi de Vieiras 18.90

Sashimi peixe do dia 15.90

NIGUIRI (2 Unids.)

Niguiiri de Salmão 5.00

Niguiiri de Atum 6.90

Niguiiri de Polvo 5.00

Niguiiri de Camarão 5.50

Niguiiri de Vieiras 12.90

Niguiiri peixe do dia 6.90

HOSSOMAKI (8 Unids.)

Tekkamaki Atum 9.50

Shakemaki Salmão 8.50

Kappamaki Pepino 6.50

Para Finalizar e Partilhar

Churros com molho de caramelo e chocolate 14.50

Cheese Cake de lucuma - fruto típico Andino 10.90