



## メニュー

### cardápio almoço

#### Branços | 白ワイン | Shiro

##### Suspeito R\$ 99

Chardonnay  
🇧🇷 Brasil · Serra Gaúcha  
Leve, fresco e fácil de beber. Um Chardonnay 100% brasileiro, frutado e vibrante — perfeito para começar.

##### Setesoli R\$ 136

Pinot Grigio  
🇮🇹 Itália · Sicília  
Brilhante e refrescante, com aromas cítricos e notas de pera maçã verde e pêssego.

##### Mucho Más Branco Félix Solis R\$ 154

Verdejo, Sauvignon Blanc e Chardonnay  
🇪🇸 Espanha · Valdepeñas  
Um blend aromático com toques de camomila, limão e flores brancas. Leveza e frescor com sotaque espanhol.

##### Deinhard Green Label R\$ 158

Riesling  
🇩🇪 Alemanha · Mosel  
Mineral e elegante, com notas de limão siciliano e pêssego. Um clássico alemão com acidez equilibrada.

**Taça | グラス | gurasu R\$ 28**

Taças de 150ml · Vinhos | Taças de 120ml · Saquê  
\*Consulte disponibilidade.

#### Saquês | 日本酒 | Nihonshu

##### Azuma Kirin Dourado R\$ 96

🇧🇷 Brasil · Campinas  
Seco, leve e equilibrado, com notas discretas de arroz e ervas. Um saquê versátil e acessível — ideal para iniciar sua jornada no universo do nihonshu.

##### Azuma Kirin Guinjo R\$ 239

🇧🇷 Brasil · Campinas  
Leve, aromático e refinado. Apresenta notas florais e frutadas, com final suave e elegante.

##### Hakushika Josen Honjozo Shu R\$ 269

🇯🇵 Japão · Tottori  
Sake elegante, com aromas florais e frutados. Leve, sofisticado e fácil de beber.

#### Rosés | ロゼワイン | Roze

##### Suspeito R\$ 99

Merlot  
🇧🇷 Brasil · Serra Gaúcha  
Rosé descontraído, equilibrado e super refrescante. Simples, direto e gostoso.

##### Mucho Más Rosé Félix Solis R\$ 144

Garnacha, Bobal e Tempranillo  
🇪🇸 Espanha · Valdepeñas  
Cor salmão e alma vibrante. Aromas de frutas vermelhas, flores e um toque cítrico — elegante e expressivo.

#### Tintos | 赤ワイン | Aka

##### Wave Rosso R\$ 110

Nerello Mascalese, Syrah e Merlot  
🇮🇹 Itália · Sicília  
Um tinto rubi com frutas maduras, morango e especiarias. Macio e equilibrado.

##### C'est la Vie R\$ 172

Pinot Noir e Syrah  
🇫🇷 França · Languedoc  
Um vinho leve, versátil e cheio de charme francês. Cerejas, especiarias e uma ousadia envolvente.

#### Espumantes | スパークリングワイン | Supākuringu

##### Suspeito - Brut R\$ 99

Chardonnay, Prosecco e Riesling.  
🇧🇷 Brasil · Serra Gaúcha  
Leve, frutado e com notas de pera, pêssego e toque cítrico.

##### Cave Amadeu Brut R\$ 166

Chardonnay e Pinot Noir  
🇧🇷 Brasil · Pinto Bandeira  
Método tradicional com Chardonnay e Pinot Noir. Espuma cremosa, frutas tropicais e acidez elegante.

##### 3B Rosé Brut Filipa Pato R\$ 278

Baga e Bical  
🇵🇹 Portugal · Bairrada  
Seco, cremoso e cheio de personalidade. Frutas vermelhas maduras, brioche e mineralidade o melhor da Bairrada em taça.

#### CERVEJAS R\$ 16

Heineken · Heineken Zero · Stella Artois Gold · Stella Artois

#### REFRIGERANTES R\$ 8

Coca-Cola · Coca-Cola Zero Açúcar · Fanta Guaraná · Fanta Guaraná Zero

#### ÁGUA R\$ 6

Água com Gás · Água Sem Gás

#### BRAZÔ R\$ 12

Verde e Tangerina · Hibisco e Pêssego · Mate e Limão · Capim Limão e Frutas Vermelhas/Frutas Amarelas.

\*Conforme disponibilidade.



## 寿司クラブ

@nikosushiclub

✓ Vegan 🔥 Spicy

**BENTÔ CLASSIC** \_\_\_\_ R\$ 80

**16 peças variadas**

- 5 Uramaki Alaska
- 5 Uramaki Ebi Shake
- 2 Sashimi Salmão
- 3 Nigiri Salmão
- 1 Onigiri
- Mini Sunomono

- 5 Uramaki Alaska
- 5 Uramaki Ebi Shake
- 2 Sashimi Salmão
- 3 Nigiri Salmão
- 1 Onigiri
- Mini Sunomono

**BENTÔ VEGAN** \_\_\_\_\_ R\$ 62

**14 peças variadas** 🌿

10 Uramaki Nasu

1 Onigiri Cogu tataki

1 Notgiri Trio

\*Trio de Nigiris veganos variados.

1 Classic Edamame

Mini Sunomono

- 10 Uramaki Nasu
- 1 Onigiri Cogu tataki
- 1 Notgiri Trio
- \*Trio de Nigiris veganos variados.
- 1 Classic Edamame
- Mini Sunomono

**BENTÔ MINI** ————— R\$ 64  
**11 peças variadas**  
 5 Uramaki Alaska · 4 Sashimi Salmão · 2 Nigiri Salmão · Mini Sunomono

5 Uramaki Alaska · 4 Sashimi Salmão · 2 Nigiri Salmão · Mini Sunomono



Salmão, cream cheese, lâmina de pepino, cebolinha, molho tarê e flakes de tempurá.

Salmão, Sriracha mayo, crocante de gengibre, avocado e ovas de tobiko.

Salmão, avocado, pepino, lâmina de salmão, mayo e ovas de tobiko.

Salmão, avocado, pepino, lâmina de manga, molho de ostra e crispies de batata doce roxa.

Atum, avocado, pepino, lâmina de atum,  
Sriracha mayo, pimenta jalapeño e togarashi.

Tempurá de camarão, lâmina de salmão e cream cheese  
maçaricados, molho de laranja agri-doce e crispies de couve.

Atum, avocado, pepino, lâmina de camarão,  
molho cremoso de ostra, sweet chilli e flakes de tempurá.

Tempurá de camarão, cream cheese, lâmina de avocado, sweet chilli e crispies de batata doce roxa.

Tempurá de berinjela, cogumelo salteado, cream cheese de castanhas, lâmina de avocado, molho doce de missô e crispies de batata doce roxa.



Lâminas de salmão levemente selado, molho de  
missô doce e crispies de batata doce roxa.

Lâminas de atum na crosta de gergelim,  
molho tarê e cebolinha.



Atum com wasabi mayo e ovas de tobiko.

Lâmina de salmão levemente maçaricada, molho tarê com misso, wasabi mayo e raspas de limão siciliano.

Camarão, mayo, óleo de gergelim e raspas de limão siciliano.

Trio de Nigiris veganos - Manga, avocado e shitake.  
\*Conforme disponibilidade

