



メニュー

cardápio noite

Brancos | 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\$ 14

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



@nikosushiclub

✓ Vegan 🔥 Spicy

COMBO #1

R\$ 110

18 peças variadas

5 Uramaki Alaska

5 Uramaki Ebi Shake

4 Sashimi Salmão

2 Nigiri Salmão

2 Joy Salmão

Mini Sunomono

COMBO #2

R\$ 200

32 peças variadas

5 Uramaki Alaska

5 Uramaki Ebi Shake

4 Sashimi Salmão

4 Sashimi Shake Selado

2 Nigiri Salmão

2 Nigiri Shake Selado 2.0

2 Joy Salmon

8 Hossomaki Salmão

COMBO #3

R\$ 140

16 peças variadas

*Escolha entre as opções:

Salmão

4 Sashimi Salmão

4 Sashimi Salmão Selado

2 Nigiri Salmão

2 Nigiri Shake 2.0

4 Joy Salmão

Atum

4 Sashimi Atum

4 Sashimi Atum Crosta

2 Nigiri Atum

2 Nigiri Tuna Tobiko

4 Joy Atum

Mix

4 Sashimi Salmão

4 Sashimi Atum

2 Nigiri Salmão

2 Nigiri Atum

4 Joy Salmão



URAMAKIS

- 10 peças

Alaska

R\$ 48

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

Spicy Shake

R\$ 58

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

Shake Tobiko

R\$ 60

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

California

R\$ 44

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

Spicy Tuna

R\$ 51

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

Ebi Shake

R\$ 49

Tempurá de camarão, lâmina de salmão e cream cheese maçaricados, molho de laranja agridoce e crispies de couve.

Ebi Tuna

R\$ 51

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

Ebi Furai

R\$ 44

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

Nasu

R\$ 42

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



SASHIMI

- 4 peças

Salmão / Atum

R\$ 32

Shake Selado

R\$ 34

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

Tuna na Crosta

R\$ 34

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



NIGIRIS

- 4 peças

Atum / Salmão / Camarão

R\$ 36

Tuna Tobiko

R\$ 40

Atum com wasabi mayo e ovas de tobiko.

Shake Selado 2.0

R\$ 40

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

Ebi Lemon

R\$ 40

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

Notgiri Trio

R\$ 22

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

JOY

- 4 peças

Salmon

R\$ 42

Bolinho de arroz envolto por lâmina de salmão e coberto com cubos de salmão, ovas de tobiko e raspas de limão siciliano.

Tuna

R\$ 42

Bolinho de arroz envolto por lâmina de atum e coberto com cubos de atum, ovas de tobiko e avocado.

HOSSOMAKI

- 8 peças

Phila

R\$ 34

Hossomaki de salmão, cream cheese com cebolinha e molho tarê.

Tuna

R\$ 34

Hossomaki de atum com cebolinha e molho tarê.

Kappa

R\$ 30

Hossomaki de pepino com cebolinha e molho tarê.



ONIGIRI

- 1 peça

Salmão Cozido

R\$ 20

Salmon Tataki

R\$ 20

Tuna Tataki

R\$ 20

Cogu Tataki

R\$ 20

Onigiri Alaska

R\$ 24

Recheado com salmão, cream cheese, pepino e coberto com lâmina de salmão, molho tarê e flakes de tempurá.

Onigiri Rock

R\$ 24

Recheado com tempurá de camarão apimentado.

HOT ROLLS

- 10 peças

Phila

R\$ 42

Salmão, cream cheese e cebolinha com molho tarê.

Kinoko

R\$ 40

Cogumelo salteado, cream cheese de castanhas e cebolinha com molho tarê.

TEMAKI

Phila

R\$ 36

Temaki com cubos de salmão, cream cheese, cebolinha e tarê.

Tuna

R\$ 36

Temaki com cubos de atum, avocado, cebolinha e tarê.

SIDES

Sunomono

R\$ 14

Edamame

R\$ 22

Edamame na versão clássica com flor de sal ou spicy com molho de pimenta Gochujang.

Bolinhos de Salmão

R\$ 24

4 unidades de bolinhos de salmão empanados no panko com molho sweet chilli e cebolinha.

Ebi Rock

R\$ 42

Tempurá de camarão com molho apimentado à base de pimenta sriracha, avocado e gergelim.

CRISPY RICE

- 5 peças

Bolinho de arroz frito com cobertura nos sabores:

Phila

R\$ 38

Cubos de salmão, cream cheese, cebolinha e molho tarê.

Salmon Tataki

R\$ 38

Tataki de salmão apimentado, molho tarê, avocado, pimenta jalapeno e togarashi.

Tuna Tataki

R\$ 38

Tataki de atum apimentado, molho tarê, avocado, pimenta jalapeno e togarashi.

Cogu Tataki

R\$ 36

Com tataki de cogumelo salteado, rabanete e cebolinha.



GYOZAS

- 5 peças

Porco

R\$ 38

Gyoza de porco com gengibre. Acompanha molhinho à base de shoyu e vinagre de arroz.

Tofu

R\$ 38

Gyoza de tofu. Acompanha molhinho à base de shoyu e vinagre de arroz.

BOWLS

Orange Ebi

R\$ 44

Tempurá de camarão com molho agridoce de laranja, finalizado com crocante de gengibre, gergelim e cebolinha. Servido com porção de arroz.

Chirashizushi

R\$ 44

Bowl de shari coberto com salmão ou atum, pepino, avocado, manga, nori, wasabi mayo, ovas de tobiko e furikake.

