



巻き | URAMAKIS (10un)

Ebi Rock _____ R\$ 60

Salmão, avocado, tempurá de camarão apimentado, crocante de gengibre, sweet chilli e cebolinha.

Spicy Tuna 🍷 _____ R\$ 58

Atum, avocado, pepino, Sriracha mayo, jalapeño e shichimi togarashi.

Spicy Shake 🍷 _____ R\$ 58

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

Ebi Shake _____ R\$ 44

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

Alaska _____ R\$ 48

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

Ebi Furai _____ R\$ 44

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

Nasu 🌿🌿 _____ R\$ 42

Tempurá de berinjela, cogumelo, cream cheese de castanha, avocado, molho de missô e crocante de batata doce roxa.

刺身 | SASHIMI (4un)

Salmão _____ R\$ 34

Atum _____ R\$ 36

Salmão Selado _____ R\$ 36

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

Tuna Crosta _____ R\$ 38

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

握り | NIGIRI (4un)

Salmão _____ R\$ 34

Atum _____ R\$ 36

Tuna Tobiko _____ R\$ 38

Atum, wasabi mayo e ovas de tobiko.

Shake Selado _____ R\$ 36

Salmão maçaricado, tarê com missô, wasabi mayo e raspas de limão siciliano.

Negi Shoga _____ R\$ 38

Atum, shoyu, sake mirin, gengibre e cebolinha.

Yuzu Shake _____ R\$ 36

Atum, shoyu, sake mirin, gengibre e cebolinha.

Notgiri Trio 🌿🌿 _____ R\$ 18

Trio de nigiris veganos

セット | COMBOS

Nigiri Combo _____ R\$ 74 8 peças

2 unidades de cada um dos nossos Nigiri especiais.

Sashimi Combo _____ R\$ 144 16 peças

Um sample dos sashimis da casa.

刺身 | FUTOMAKI

Tuna Gari _____ R\$ 48 5 peças

Atum, gari, pepino e cebolinha.

料理 | PRATOS

Sunomono Bā 🌱🌱 _____ R\$ 14

Nossa versão da tradicional Sunomono, pepino agri-doce com chilli oil e pasta de amendoim.

Tsukemono 🌱🌱 _____ R\$ 16

Conservas japonesas do dia

Edamame 🌱🌱 _____ R\$ 24

Edamame glaceado no missô.

Tempurá Fries _____ R\$ 46

Tempurá de batata finalizado com maionese Kewpie, furikake, shichimi togarashi e cebolinha.

Opção vegetariana com furikake da casa. 🌱

Tarutaru _____ R\$ 48

Tartare de carne com molho de gengibre e gergelim, pêra, pepino japonês, furikake e coentro. Acompanha Shokupan.

Chilli Oil Gyoza 🌱🌱🔥 _____ R\$ 42

Gyoza artesanal de porco ou tofu com molho à base de chilli oil e cebolinha (5un).

Okonomiyaki _____ R\$ 38

Panqueca japonesa recheada com repolho e bacon, maionese Kewpie, molho okonomiyaki, lascas de katsuobushi e cebolinha.

Tuna Sando _____ R\$ 52

Shokupan tostado, atum empanado na panko, saladinha de repolho, avocado, Sriracha mayo e molho okonomiyaki.

Opção vegetariana com tofu empanado. 🌱

Orange Ebi _____ R\$ 44

Tempurá de camarão com molho agri-doce de laranja, crocante de gengibre, gergelim e cebolinha. Acompanha shari.

Send Me Noodles 🍜 _____ R\$ 58

Macarrão artesanal salteado com carne, shitake, couve chinesa, cenoura, shichimi togarashi e saladinha de ervas.

Opção vegana com tofu. 🌱🌱

デザート | SOBREMESA

Me So Crunchy _____ R\$ 38

Sorvete de Leite com Toffee MEÛT, calda de caramelo salgado de missô e corn flakes crocantes.



カクテル | DRINKS

AUTORAIS | オリジナル

Yuzu Supurittsu _____ R\$ 34



(leve, refrescante, cítrico) - 8.8%
Espumante brut SUSPEITO, gin, soda de yuzu

Melon Collins _____ R\$ 36



(leve, refrescante, frutado, herbal) - 11.3%
Gin infusionado com cantaloupe, cordial de matcha, limão, soda de melão

Haiboru _____ R\$ 38



(refrescante, amadeirado, levemente defumado) - 13.3%
Blend de whiskeys, soda de maçã, sal

NomoNomo _____ R\$ 38



(refrescante, leve, funky) - 14.2%
Gin, sakê, pepino, limão, vinagre de arroz, clarificado em leite

Yakuruto _____ R\$ 38



(adocicado, lácteo) - 12.9%
Vodka, baunilha, limão siciliano, yakult

Uh! Mami _____ R\$ 42



(alcoólico, umami, funky, levemente salgado e defumado) - 22.5%
Tequila blanco, jerez fino, vermute seco com dashi, mezcal, água de tomate, salmoura de cebolinha, tintura de katsuobushi

Umevardier _____ R\$ 42



(alcoólico, digestivo, levemente amargo) - 23.7%
Bourbon, vermute tinto com ameixa, aperol, cynar, tintura de casca de cacau, shoyu

CLÁSSICOS FAVORITOS DO NIKŌ

お気に入り

Bamboo _____ R\$ 38



Jerez fino, vermute seco, bitter de laranja

Fitzgerald _____ R\$ 36



Gin, limão siciliano, xarope simples, angostura

Negroni _____ R\$ 42



Gin, vermute tinto, campari

Penicillin _____ R\$ 36



Blended whisky, limão siciliano, mel com lapsang souchong, xarope de gari, whisky turfado

Kyoto With a View _____ R\$ 34



Campari, vermute seco, limão, xarope simples, água com gás.

Mosquito _____ R\$ 40



Mezcal, Campari, limão siciliano, xarope de gari.

SEM ÁLCOOL | ノンアルコール

Melon Collins _____ R\$ 22



Limão, cordial de matchá, soda de melão

Penicillin _____ R\$ 22



Limão siciliano, mel com lapsang souchong, xarope de gari



*Mais clássicos? Converse com nosso atendimento.

ワイン | VINHOS

BRANCOS | 白ワイン

Suspeito _____ **R\$99**
taça **R\$28**

Chardonnay
Brasil · Serra Gaúcha
Leve, fresco e frutado. Um branco vibrante e fácil de beber.

Settesoli _____ **R\$136**

Pinot Grigio
Itália · Sicília
Refrescante e cítrico, com notas de pera, maçã verde e pêssego.

Deinhard Green Label _____ **R\$158**

Riesling
Alemanha · Mosel
Mineral e elegante, com limão siciliano e pêssego. Clássico e equilibrado.

ROSÉS | ロゼワイン

Suspeito _____ **R\$99**
taça **R\$28**

Merlot
Brasil · Serra Gaúcha
Leve, refrescante e equilibrado. Simples e gostoso.

Mucho Más Rosé Félix Solis _____ **R\$154**

Garnacha, Bobal e Tempranillo
Espanha · Valdepeñas
Vibrante e elegante, com frutas vermelhas, flores e toque cítrico.

TINTOS | 赤ワイン

Wave Rosso _____ **R\$110**
taça **R\$28**

Nerello Mascalese,
Syrah e Merlot - Itália · Sicília
Macio e equilibrado, com frutas maduras, morango e especiarias.

C'est la Vie _____ **R\$172**

Pinot Noir e Syrah
França · Languedoc
Leve e versátil, com cerejas, especiarias e toque francês marcante.

ESPUMANTES | 泡ワイン

Suspeito Brut _____ **R\$99**
taça **R\$28**

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

Cave Amadeu Brut _____ **R\$166**

Chardonnay e Pinot Noir
Brasil · Pinto Bandeira
Método tradicional. Cremoso, com frutas tropicais e acidez elegante.

Felipa Pato _____ **R\$278**

Baga e Bical
Portugal · Bairrada
Seco, cremoso e cheio de personalidade. Frutas vermelhas maduras, brioche e mineralidade.



一杯 | DOSES

Whisky Hatozaki Kaiky

Blended whisky suave e equilibrado.

dose 50ml R\$40

Whisky Toki Suntory

Blended whisky leve e fresco.

dose 50ml R\$55

Whisky Hibiki Suntory

Blended whisky premium e sofisticado.

dose 50ml R\$110

AZUMA 東

日本酒 | SAQUÊS

Azuma Dourado

Brasil - Campinas
Seco, leve e equilibrado, com notas sutis de arroz e ervas.

R\$ 28 - taça R\$110

Gekkeikan Sake

Estados Unidos - Folsom
Suave e equilibrado, apresenta notas limpas de arroz e um leve toque frutado.

R\$ 44 - taça R\$214

Hakushika Josen Honjozo Shu

Japão - Tottori
Elegante e fácil de beber, com aromas florais e frutados.

R\$269

ソーダ | SODAS

Gari _____ R\$16

Matchá _____ R\$16

Yuzu _____ R\$16

ビール | CERVEJAS

Stella Artois | Pure _____ R\$16
330ml

Heineken | Zero _____ R\$16
330ml

ドリンク | BEBIDAS

Coca-Cola | Coca-Cola Zero _____ R\$9

Água Sem | Com Gás _____ R\$7

Tônica | Tônica Zero _____ R\$8

Chá Brazô _____ R\$16



nikō
bā



