

Um sonho de Sushi



yosugiru sushi

Entrada

Combinados

para começar (great beginnings)

- **Guioza** 32,90
 Pastel recheado com carne ou salmão e legumes – 6 unidades
(Pastries stuffed with meat or salmon and vegetables - 6 units)
- **Harumaki** 32,90
 Rolinho primavera, acompanha molho agri-doce – 6 unidades
(Spring rolls, accompanies sweet and sour sauce - 6 units)
- **Shimeji** 54,90
 Pequenos cogumelos puxados na manteiga
(Small mushrooms pulled in butter)
- **Salada Japonesa / Japanese Salad** 54,90
 Pepino, harussami, kani e salmão
(Cucumber, harussami, kani and salmon)
- **Lula à Milanesa / Breaded Squid** 79,90
- **Ceviche** Salmão / peixe branco *(Salmon / White fish)* 69,90



GUIOZA



HARUMAKI

sushi bar sushis, sashimis e makimomos (sushis, sashimis and makimomos)

- **Combinado ALPHA** 132,90
 3 sashimis salmão trufado, 3 sashimis salmão massaricado, 6 sashimis salmão, 2 niguiris salsa trufado, 2 niguiris salmão, 2 toro salmão salsa e ovas, 2 jhou's shimeji, 2 uramakis salmão e 2 sushi dinamite
(3 truffled salmon sashimis, 3 mashed salmon sashimis, 6 salmon sashimis, 2 parsley niguiris truffled, 2 salmon niguiris, 2 salmon parsley and roe salmon, 2 shimeji jhou's, 2 salmon uramakis and 2 dynamite sushi)
- **Combinado Grelhado** (somente peixes grelhados 30 unid. / grilled fish) 94,90
- **Combinado Salmão Premium 1** 124,90
 4 sashimis salmão, 3 sashimis salmão trufado, 3 sashimis salmão massaricado, 4 uramakis salmão, 4 niguiris salmão, 4 niguiris salmão trufado e 4 sushis dinamite
(4 salmon sashimis, 3 truffled salmon sashimis, 3 mashed salmon sashimis, 4 salmon uramakis, 4 salmon niguiris, 4 truffled salmon nigiri and 4 dynamite sushi)
- **Combinado Salmão Premium 2** 184,90
 4 sashimis salmão, 4 sashimis salmão massaricado, 4 sashimis salmão trufado, 2 niguiris salsa trufado, 2 toro salmão salsa e ovas, 2 niguiris salmão tradicional, 2 niguiris massaricado picante, 4 hossomakis salmão, 4 uramakis salmão, 4 sushi dinamite e 4 jhou's shimeji
(4 salmon sashimis, 4 mashed salmon sashimis, 4 truffled salmon sashimis, 2 parsley niguiris truffled, 2 salmon parsley and roe logs, 2 traditional salmon niguiris, 2 spicy pasta niguiris, 4 salmon hossomakis, 4 salmon uramakis, 4 dynamite sushi and 4 shhouji jhou's)
- **Combinado Especial de Jhou e Uramakis** 134,90
 4 sushi dinamite, 4 kapamaki, 4 shakemaki salmão, 4 uramaki skin, 4 uramaki filadélfia, 4 uramaki salmão, 4 uramaki ebitem, 4 jhou shimeji e 4 jhou salmão
(4 sushi dinamite, 4 kapamaki, 4 shakemaki salmão, 4 uramaki skin, 4 uramaki filadélfia, 4 uramaki salmão, 4 uramaki ebitem, 4 jhou shimeji e 4 jhou salmão)
- **Combinado do Chefe** 209,90
 4 sashimis atum, 4 sashimis peixe branco, 4 sashimis salmão, 4 sashimis polvo, 2 niguiris polvo, 2 niguiris atum com furikaki, 2 niguiris salmão trufado, 2 niguri vieira, 2 toro salmão trufado com ovas, 2 jhou's atum com ovas, 2 niguiris de camarão, 2 jhou's de salmão com ovas e 2 jhou's salmão com ovo de codorna
(4 tuna sashimis, 4 white fish sashimis, 4 salmon sashimis, 4 octopus sashimis, 2 octopus niguiris, 2 tuna niguiris with furikaki, 2 truffled salmon niguiris, 2 scallop niguri, 2 salmon tori truffle with roe, 2 jhou's tuna with roe, 2 shrimp niguiris, 2 salmon jhou's with roe and 2 jhou's salmon with quail egg)

sushi bar sushis, sashimis e makimonos (sushis, sashimis and makimonos)

• Combinado Yosugiru Especial 184,90

4 sashimis salmão, 4 sashimis atum, 4 sashimis salmão massaricadom 4 sashimis peixe branco, 2 niguiris salmão salsa trufado, 2 niguiris atum, 2 niguiroi peixe branco, 2 niguiroi polvo, 2 niguiroi camarão, 2 toro salmão salsa trufado e ovas, 2 jhou shimeji, 2 jhou ovas, 2 uramakís salmão e 4 hossomakis salmão

(4 salmon sashimis, 4 tuna sashimis, 4 mashed salmon sashimis 4 white fish sashimis, 2 truffled salmon nigiri, 2 tuna nigiri, 2 white fish nigiri, 2 octopus niguiroi, 2 shrimp niguiroi, 2 truffled salmon parsley and roe, 2 jhou shimeji, 2 jhou roe, 2 salmon uramakís and 4 salmon hossomakis)

• Combinado Premium Variados sem Frutos do Mar 160,00

12 sashimis misto, 2 niguiris salmão, 2 niguiris atum, 2 niguiris salmão trufado, 2 toro de salmão, 2 jhou's de salmão, 2 jhou's shimeji, 2 jhou's com ovo de codorna e 2 jhou's dinamite
(12 mixed sashimis, 2 salmon nigiri, 2 tuna nigiri, 2 truffled salmon nigiri, 2 salmon tori, 2 salmon jhou's, 2 shimeji jhou's, 2 quail's jhou's and 2 dynamite jhou's)

Bolinho de Arroz com Fatia de Peixe (Rice ball with slice of fish)

• Sushi Simples/ Simple Sushi (1p) 54,90

7 sushi atum, salmão, peixe branco e kani, 8 enrolados kapamaki e shakemaki
(7 sushi of tuna, salmon, white fish and kani, 8 kapamaki and shakemaki rolled)

• Sushi Especial / Special Sushi (2p) 179,90

18 sushi atum, salmão, peixe branco, polvo, camarão, kani e ovas, 24 enrolados califórnia, salmão skin e shakemaki
(18 sushi of tuna, salmon, white fish, octopus, shrimp, kani and roes, 24 california, salmon skin and shakemaki rolled)

• Sushi Jou 49,90

8 unidades/ units
de geléia, pepino, salmão e shimeji
(of jelly, cucumber, salmon and shimeji)



SUSHI JOU

• Sushi Dynamite/ Dynamite Sushi 45,00

8 unidades / 8 units

• Especial de Enrolado/ Special Rolled (16 unidades / 16 units) 90,00

4 uramakís salmão, 4 uramakís ebitem, 4 jhou's shimeji e 4 sushi dinamite
(4 salmon uramakís, 4 ebitem uramakís, 4 shimeji jhou's and 4 dynamite sushi)

Fatias de Peixes (Slices of Fish)

• Sashimi Simples/ Simple Sashimi 84,90

16 fatias atum, salmão e peixe branco
(16 slices of tuna, salmon and white fish)

• Sashimi de Atum/ Sashimi of Tuna (16 fatias (16 slices) 85,00

• Sashimi de Salmão/ Sashimi of Salmon (16 fatias (16 slices) 79,90

• Sashimi de Peixe Branco/ Sashimi of White Fish 75,00

16 fatias (16 slices)

• Sashimi de Polvo/ Sashimi of Octopus (16 fatias (16 slices) 119,90

• Sashimi Especial/ Special Sashimi 130,00

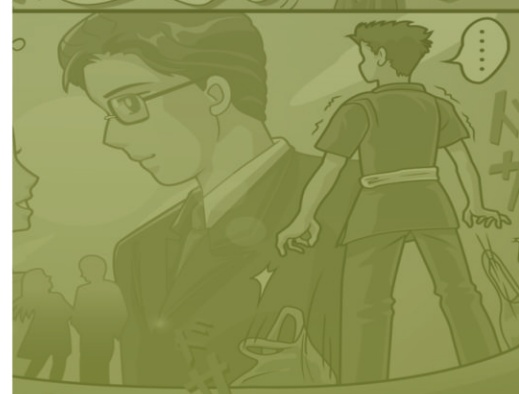
28 fatias atum, salmão, peixe branco e kani
(28 slices of tuna, salmon, white fish and kani)

Só Sushi

Só Sashimi



yosugiru sushi



Um sonho de Sushi



yosugiru sushi

Sushi em Duplas

- Camarão/ Shrimp 25,00
- Tako - Polvo/ Octopus 25,00
- Atum/ Tuna 20,00
- Salmão/ Salmon 20,00
- Salmão Skin/ Salmon Skin 15,00
Pele de salmão grelhada
(Grilled salmon skin)
- Peixe Branco/ White Fish 18,00



DUPLA DE CAMARÃO

Enrolado em Forma de Cone com alga por fora
(Wrapped in Shape of Cone with Seaweed Outside)

- Salmão/ Salmon - Skin 28,00
- Salmão/ Salmon 33,90
- Atum/ Tuna 33,90
- Califórnia/ California 23,00
- Ovas de Tobiko 59,90
- Ovas de Massago/ Massago Roes 69,90
- Kani-Kama 29,90
- Camarão/ Shrimp 45,00
- Shimeji 32,90
- Filadélfia 33,90



TEMAKIS

- *Sem Arroz: 42,00
- Salmão, Atum, Skin, Filadélfia, Shimeji e Califórnia
(Salmon, Tuna, Skin, Filadélfia, Shimeji and California)

Temaki

Hossomaki

Enrolado Finos Cortados em Oito Unidades (Cut out Into Thin Rolled in eight units)

- Ebimaki – Camarão/ Shirimp
- Tekamaki – Atum/ Tuna
- Shakemaki – Salmão/ Salmon
- Kanimaki – Kani
- Kapamaki – Pepino/ Cucumber



TEKAMAKI

35,00
30,00
30,00
25,00
25,00

Enrolados com Arroz por Fora (Rolled with Rice Outside)

- Ebiten
Camarão empanado (*Breaded Shrimp*)
- Camarão/ Shrimp
- Atum/ Tuna
- Salmão/ Salmon
- Salmão Skin/ Salmon Skin
- Califórnia
Manga, kani, pepino e gergelim
(*Mango, kani, cucumber and sesame*)
- Filadélfia



EBITEM

54,90
49,90
33,90
33,90
30,00
29,90
33,90

enrolados especiais (specials rolled)

- Acelga/ Chard – Maki
Folha de acelga, salmão grelhado, cebolinha, maionese e pimenta
(*Chard leaf, grilled salmon, chives, mayonnaise and pepper*)
- Hot – Roll Especial/ Roll Special
Sushi empanado com salmão, kani e cream cheese
(*Breaded sushi with salmon, kani and cream cheese*)

35,00
54,90

pratos quentes (hot dishes)

- Camarão/ Shrimp
- Frutos do Mar/ Seafood
- Filet de Salmão/ Salmon Filet
- Filet Mignon/ Sirloin Steak
- Filet de Anchova/ Anchovy Filet
- Filet de Frango/ Chicken Filet
- Filet de Picanha/ Filet Steak

129,90
119,90
89,90
99,90
69,90
65,90
99,90

Uramaki

Makisushi

Teppanyaki



yosugiru sushi

Um sonho de Sushi



yosugiru sushi

Menrui

Macarrão/ Noodle

- **Yakissoba de Frutos do Mar/ Seafood Yakissoba** 69,90
Macarrão com frutos de mar e legumes
(noodle with seafood and vegetables)
- **Yakissoba de Carne/ Meat Yakissoba** 59,90
Macarrão com carne e legumes
(noodle with meat and vegetables)
- **Yakissoba de Frango/ Chicken Yakissoba** 54,90
Macarrão com frango e legumes
(noodle with chicken and vegetables)
- **Yakissoba Vegetariano/ Vegetarian Yakissoba** 49,90
Macarrão com legumes
(noodle with vegetables)
- **Tempurá Udon** 85,00
- **Nabeyaki Udon** 85,00



YAKISSOBA

Tempurá

Empanados/ Breaded

- **Camarão/ Shrimp** 124,90
8 camarões
(8 shrimps)
- **Misto/ Mixed** 85,00
4 camarões e legumes mistos
(4 shrimp and mixed vegetables)
- **Legumes/ Vegetables** 55,00



TEMPURÁ DE LEGUMES

Porções

Ippin Ryouri

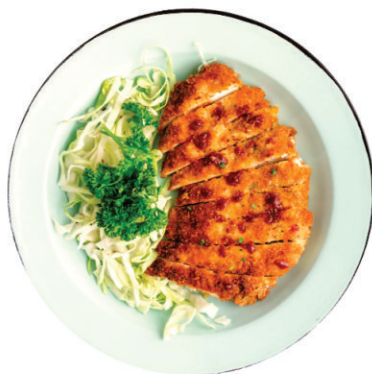
- **Yakimeshi** 59,90
Risoto de frango com legumes
(*Chicken Risotto with vegetables*)
- **Missoshiro/ Miso Soup** 15,00
Sopa à base de pasta de soja com queijo tofu
(*Soup base soybean paste with tofu cheese*)
- **Gohan** 20,00
Tigela de arroz branco
(*Bowl of white rice*)
- **Gari** 22,00
Gengibre em conserva
(*Pickled ginger*)



MISSOSHIRO

especial yosugiru special yosugiru

- **Guiukatsu** 69,90
Contra filé à milanesa
(*Breaded sirloin*)
- **Chicken Katsu** 65,00
Frango à milanesa
(*Breaded chicken*)
- **Salmão ao Molho de Maracujá** 89,90
(*Salmon to the Passion Fruit Sauce*)
- **Sukiyaki (2p)** 150,00
Verduras, carne, cogumelo, tofu udon, harusame e ovo,
tudo refogado em molho shoyo
(*Vegetables, meat, mushroom, tofu, udon, harusame and egg,
all breised in soy sauce*)
- **Shogayaki** 80,00
Carne fatiada com molho especial de gengibre
(*Sliced meat with special ginger sauce*)



CHICKEN KATSU

Pratos Quentes

Um sonho de Sushi



yosugiru sushi

cardápio do chefe (chef's menu)

- **Combinado do Chefe (2p)** 250,00
40 unidades sushis do Chefe
(Chef's 40 sushi units)
- **Carpaccio Salmão com Vieiras** 150,00
Limão siciliano, ovas de massago e flor de sal
(Sicilian lemon, massago roe and salt flower)
- **Carpaccio de Vieira Canadense** 120,00
20 fatias - flor de sal e azeite trufado
(20 slices - ikura roes, salt flower and truffled olive oil)
- **Carpaccio de Polvo** 129,90
20 fatias - azeite trufado, ovas massago, molho chef e flor de sal
(20 slices - truffled olive oil, roasted massago, chef sauce and salt flower)
- **Combinado do Chefe (1p)** 125,00
20 unidades sushis do Chefe
(Chef's 20 sushi units)
- **Ceviche de Frutos do Mar** 79,90
Mix de peixe e frutos do mar
(Mix of fish and seafood)
- **Carpaccio de Salmão na Pedra de Sal** 69,90
20 fatias - com azeite de trufas, ovas e limão siciliano
(20 slices - with truffle oil, roe and sicilian lemon)
- **Carpaccio Atum** 74,90
20 fatias - molho do chefe e furikaki
(Chef's sauce and furikaki)
- **Tata de Atum** 69,90
Cubos de atum, com molho do chefe e ovas
(Tuna cubes, with chef's sauce and roe)
- **Carpaccio de Saint Peter** 59,90
20 fatias - molho, azeitonas e alcaparras
(20 slices - sauce, olives and capers)
- **Edamame** 45,00
Soja japonesa com flor de sal
(Japanese soybean with salt flower)



CEVICHE DE SALMÃO

- **Dupla Niguri de Atum com Foie Gras** 55,00
- **Gunga Shake Premium – Duplas** 35,00
Ovos de codorna, azeite trufado e flor de sal
(Quail eggs, truffled olive oil and salt flower)
- **Jhou Salmão com Ovas** 50,00
Ovas de salmão com ovo de codorna
(Salmon roe with quail egg)
- **Duplas de Vieira Canadense** 55,00
Azeite trufado, ovas e flor de sal
(Truffled olive oil, roe and salt flower)
- **Duplas de Sushi da Barriga Salmão** 29,00
Temperado com azeite e flor de sal
(Seasoned with olive oil and salt flower)
- **Jhou Salmão com Massago** 55,00
Ovas Capelim
(Capelim roe)
- **Dupla Nametake** 35,00
Mini cogumelo japonês servido no limão siciliano
(Japanese mini mushroom served in sicilian lemon)
- **Ovo Oriental** 30,00
Azeite de trufas e flor de sal
(Truffle oil and salt flower)
- **Dupla Ovas Tobiko (peixe voador)** 35,00
- **Lula Recheada com Shimeji** 80,00



yosugiru sushi