



JAPANESE CUISINE



• MENU DIGITAL •

ENTRADAS FRIAS



NAMA KAKI (6 UN.)* **45**
OSTRAS FRESCAS DE FLORIANÓPOLIS
SERVIDAS COM MOLHO LEVEMENTE
PICANTE E COENTRO

*MEDIANTE DISPONIBILIDADE



CROCANTE DE SALMÃO (2 UN.) **20**
TARTAR DE SALMÃO COM AZEITE
TRUFADO



CROCANTE DE ATUM SPICY (2 UN.) **20**
TARTAR DE ATUM LEVEMENTE PICANTE



CEVICHE IKI **42**
PEIXE BRANCO EM CUBOS AO MOLHO
“LECHE DE TIGRE” E CHIPS DE BATATA DOCE



TIRADITO DE SALMÃO **34**
FINAS FATIAS DE SALMÃO COM MOLHO
DE GENGIBRE E LIMÃO, ÓLEO DE
GERGELIM, PIMENTA DEDO DE MOÇA E
COENTRO



USUZUKURI COM JALAPEÑO **46**
FINAS FATIAS DE PEIXE BRANCO COM
JALAPEÑO E MOLHO PONZU



**CARPACCIO DE SALMÃO
TRUFADO** **43**
FINAS FATIAS DE SALMÃO COM MOLHO
CÍTRICO E AZEITE TRUFADO



VIEIRA TRUFADA (10 UN.) **115**
VIEIRAS CANADENSES EM FATIAS COM
MANTEIGA DE TRUFAS BRANCAS



ASIAN TUNA **32**
ATUM EM CUBOS LEVEMENTE PICANTE
COM OVO ORGÂNICO COZIDO EMBAIXA
TEMPERATURA



TAKO PESTO (7UN.) **40**
FINAS FATIAS DE POLVO COM “PESTO
JAPONÊS” COM AZEITE E SHISSÔ

**KAKI SU** (3 UN.)OSTRAS FRESCAS, PEPINO FATIADO,
ALGA WAKAME E MOLHO PONZU**41****NANBAN ZUKE**

PEIXE DO DIA FRITO MARINADO

35**TAKO TATAKI TRUFADO** (7 UN.)FINAS FATIAS DE POLVO COM MANTEIGA
DE TRUFAS BRANCAS, OVAS DE CAPELIN
E CEBOLINHA**45**

ENTRADAS QUENTES

**EDAMAME**

SOJA VERDE EM FAVA

35**CRISPY RICE** (4 UN.)CROCANTE DE ARROZ COM TARTAR DE
ATUM SPICY E TARTAR DE SALMÃO**36****IKINOKO**MIX DE COGUMELOS SALTEADOS COM
CEBOLINHA, MANTEIGA E SHOYU**40****SALMÃO SHISSÔ** (2 UN.)TEMPURÁ DE SHISSÔ COM SALMÃO
TRUFADO**32****ATUM SHISSÔ** (2 UN.)TEMPURÁ DE SHISSÔ COM TARTAR DE
ATUM LEVEMENTE PICANTE**32****IKÁ NIRÁ**ANÉIS DE LULA COM NIRÁ E MOLHO
CREMOSO**58**

**SEAFOOD HAMAKI** (2 UN.)**42**HARUMAKI DE MOUSSE DE CAMARÃO,
VIEIRAS, LULA E GELÉIA DE AMEIXA
JAPONESA**KARA-AGE DE SIRI MOLE** (2 UN.)**66**EMPANADO DE SIRI-MOLE COM FLOCOS
DE WASABI

SALADAS

**ATUM SPICY****59**MIX DE FOLHAS COM FATIAS DE ATUM E
MOLHO MISSÔ LEVEMENTE PICANTE**CAMARÃO CROCANTE****56**MIX DE FOLHAS COM CAMARÃO E MOLHO
AIOLI LEVEMENTE PICANTE**KAISO****42**MIX DE ALGAS JAPONESAS COM MOLHO
PONZU E ÓLEO DE GERGELIM**SUNOMONO IKI****48**SALADA COM PEPINO CURTIDO, ALGA
WAKAME, CAMARÃO, POLVO E SHISSÔ

EXCLUSIVIDADES IKI

**VIEIRA TATAKI****55**VIEIRAS CANADENSES SELADAS AO
MOLHO PONZU**ATUM COM FOIE GRAS** (5 UN.)**87**FATIAS DE ATUM COM FOIE GRAS AO
MOLHO TERIYAKI**ATUM MISSÔ SPICY** (5 UN.)**42**FATIAS DE ATUM SELADOS AO MOLHO
MISSÔ LEVEMENTE PICANTE



EBI SPICY

TEMPURÁ DE CAMARÃO EM CUBOS COM MOLHO LEVEMENTE PICANTE E OVAS DE CAPELIN

82



SALMÃO TATAKI TRUFADO (7 UN.)

FATIAS DE SALMÃO COM MANTEIGA DE TRUFAS BRANCAS E OVAS DE CAPELIN

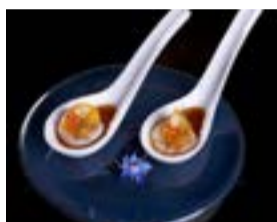
57



SALMÃO BUTTER LEMON (7 UN.)

SASHIMI DE SALMÃO COM MOLHO CREMOSO DE SHOYU CÍTRICO

51



HOTATE MIKAN (2 UN.)

VIEIRAS CANADENSES SELADAS COM TANGERINA, PIMENTA DEDO DE MOÇA, FLOR DE SAL E MOLHO PONZU

44



GUNKAN DE SALMÃO COM SALSA DE TRUFA E GEMA DE CODORNA (2 UN.)

32



TEMPURÁ ROLL (7 UN.)

ENROLADO DE SALMÃO CRISPY COM TARTAR DE SALMÃO TRUFADO

38



SALMÃO CRISPY (7 UN.)

FINAS FATIAS DE SALMÃO COM CRISPY DE LEGUMES

48



WAGYU PURÊ

FATIAS DE WAGYU SELADO SERVIDO COM PURÊ DE BATATA E AZEITE TRUFADO

110



ROLINHO DE SALADA IKI

SALMÃO, CAMARÃO, ABACATE E MIX DE FOLHAS ENVOLTO EM PAPEL DE ARROZ

52



HOTATE MUSHROOM

VIEIRAS GRELHADAS COM MIX DE COGUMELOS E MOLHO DE OSTRA

55

SASHIMIS / SUSHIS

SASHIMI



ATUM (6 FATIAS) 41



SALMÃO (6 FATIAS) 36



SASHIMI DE BARRIGA DE SALMÃO COM RASPAS DE LIMÃO SICILIANO E AZEITE TRUFADO (6 FATIAS) 38



SALMÃO COM RASPAS DE LIMÃO SICILIANO (6 FATIAS) 38



OLHETE/OLHO DE BOI (6 FATIAS) 39



PEIXE BRANCO (6 FATIAS) 42



PEIXE BRILHANTE (6 FATIAS) 32



VIEIRAS CANADENSES (8 FATIAS) 76



SASHIMI IKI (12 FATIAS) 69
(3 UN. SALMÃO, / 3 UN. ATUM / 4 UN. PEIXE BRANCO / 2 UN. PEIXE BRILHANTE)



POLVO (6 FATIAS) 42

SUSHI TRADICIONAL (DUPLA)



ATUM

29



SALMÃO

26



PEIXE BRANCO

27



OLHETE

27



PEIXE BRILHANTE

24



ENGUIA

78



CAMARÃO

32



VIEIRA CANADENSE

41



WAGYU

36



POLVO

29



OVAS DE CAPELIN 31



OVAS DE SALMÃO 78

SUSHI ESPECIAL (DUPLA)



ATUM COM FOIE GRAS 42



SALMÃO COM RASPAS DE LIMÃO SICILIANO 28



SALMÃO COM MANTEIGA DE TRUFAS BRANCAS 32



PEIXE BRANCO COM SHISSÔ E UME 28



GUNKAN SALMÃO 28



VIEIRA COM OVAS DE SALMÃO 45



VIEIRA TRUFADA 45



BATERÁ SALMÃO COM OVAS DE CAPELIN E AZEITE TRUFADO (6 UN.) 44

TEMAKI



ATUM	28
ATUM COM FOIE GRAS E MOLHO TERIYAKI	39
ATUM SPICY	30
ENGUIA	76
SALMÃO	28
SALMÃO CRISPY COM MANTEIGA DE TRUFAS	31
OVAS DE CAPELIN	39
OVAS DE SALMÃO	75
CAMARÃO	32
CAMARÃO CROCANTE COM MOLHO TERIYAKI	36
PEPINO	19



TARTAR



ATUM FOIE GRAS	45
-----------------------	-----------



SALMÃO COM OVAS DE CAPELIN	45
---------------------------------------	-----------



SALMÃO CRISPY	33
----------------------	-----------



ATUM SPICY E AVOCADO	46
-----------------------------	-----------

ESPECIAIS DO IKI (M.D)* DUPLA DE NIGIRI OU DUAS FATIAS DE SASHIMI



AKAMI BLUEFIN	48
----------------------	-----------



TORO BLUEFIN	90
---------------------	-----------



CENTOLLA

80



UNI (OURIÇO)

52



LAGOSTIM

38

*MEDIANTE DISPONIBILIDADE.

ENROLADOS

HOSSOMAKI (6 UN.)



TEKKAMAKI (ATUM)

28



SHAKEMAKI (SALMÃO)

28



KAPPAMAKI (PEPINO)

24

URAMAKIS (8 UN.)



URAMAKI DE SALMÃO

33



**URAMAKI DE ATUM SPICY E
OVAS DE CAPELIN**

46



**URAMAKI DE CAMARÃO COM
PEPINO E SALMÃO TRUFADO**

62

SUSHI VEGETARIANO



SUSHIS VARIADOS (10 UN.)
PEPINO, NABO, RAÍZ DE LÓTUS,
CENOURA, BERINJELA, SHITAKE,
VAGEM E KANPYO

69

PRATOS QUENTES

YAKIMONO (GRELHADOS)



YAKIZAKANA TO YASSAI
PEIXE DO DIA COM MINI LEGUMES
SALTEADOS

78



WAGYU HAMBAGU (2 UN.)
MINI HAMBURGUER DE WAGYU E KIMCHI
NO EXCLUSIVO PÃO DE BRIOCHE FEITO
NA CASA

32



ASIAN DUCK
FATIAS DE MAGRET SELADO COM
LEGUMES E MOLHO ORIENTAL

90



ONI-GALA-YAKI (2 UN.)
CAMARÃO GRELHADO COM MIX DE
FOLHAS

69

AGUEMONO (FRITOS)



EBI TEN (3 UN.)
TEMPURÁ DE CAMARÃO E MOLHO
TENTSUYU

76



YASSAI TEN (5 UN.)
TEMPURÁ DE MIX DE LEGUMES E MOLHO
TENTSUYU

38

GOHAN MONO



EBI TAMAGO DON

TEMPURA DE CAMARÃO E OVO
ORGÂNICO COZIDO EM BAIXA
TEMPERATURA SOBRE ARROZ

51



YAKINIKU DON

WAGYU SALTEADO COM LEGUMES E
MOLHO LEVEMENTE PICANTE SOBRE
ARROZ

90



ZO SUI

CALDO SUAVE COM ARROZ, OSTRA, OVO
ORGÂNICO E CEBOLINHA

66



TIRASHI ZUSHI (15 UN.)

FATIAS DE SASHIMI E FRUTOS DO MAR
SOBRE ARROZ

120

ACOMPANHAMENTOS

MISSOSHIRU

SOPA DE MISSÔ IMPORTADO E
COGUMELO SHITAKE

13

GOHAN

ARROZ BRANCO

10

YAKISOBA

FILÉ MIGNON

62

LEGUMES

45

FRANGO

49