



JAPANESE CUISINE



• MENU DIGITAL •

# ENTRADAS FRIAS



## **NAMA KAKI (6 UN.)\***

OSTRAS FRESCAS DE FLORIANÓPOLIS  
SERVIDAS COM MOLHO LEVEMENTE  
PICANTE

*\*Mediante disponibilidade*



## **CROCANTE DE SALMÃO (2 UN.)**

TARTAR DE SALMÃO COM AZEITE  
TRUFADO E MASSA CROCANTE



## **CROCANTE DE ATUM SPICY (2 UN.)**

TARTAR DE ATUM LEVEMENTE PICANTE  
E MASSA CROCANTE



## **CEVICHE IKI**

PEIXE BRANCO EM CUBOS AO MOLHO  
"LECHE DE TIGRE" E CHIPS DE BATATA DOCE



## **TIRADITO DE SALMÃO**

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



## **USSUZUKURI COM JALAPEÑO**

FINAS FATIAS DE PEIXE BRANCO COM  
JALAPEÑO E MOLHO PONZU



## **CARPACCIO DE SALMÃO**

### **TRUFADO**

FINAS FATIAS DE SALMÃO COM MOLHO  
CÍTRICO E AZEITE TRUFADO



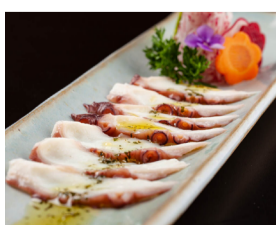
## **VIEIRA TRUFADA (10 UN.)**

VIEIRAS CANADENSES EM FATIAS COM  
MANTEIGA DE TRUFAS BRANCAS



## **ASIAN TUNA**

ATUM EM CUBOS LEVEMENTE PICANTE  
COM OVO ORGÂNICO COZIDO EM BAIXA  
TEMPERATURA



## **TAKO PESTO (7UN.)**

FINAS FATIAS DE POLVO COM "PESTO  
JAPONÊS" COM AZEITE E SHISSÔ



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

## ENTRADAS QUENTES



**EDAMAME**  
SOJA VERDE EM FAVA



**CRISPY RICE** (4 UN.)  
CROCANTE DE ARROZ COM TARTAR DE  
ATUM SPICY E TARTAR DE SALMÃO



**IKINOKO**  
MIX DE COGUMELOS SALTEADOS COM  
CEBOLINHA, MANTEIGA E SHOYU



**SALMÃO SHISSÔ** (2 UN.)  
TEMPURÁ DE SHISSÔ COM TARTAR DE  
SALMÃO TRUFADO



**ATUM SHISSÔ** (2 UN.)  
TEMPURÁ DE SHISSÔ COM TARTAR DE  
ATUM LEVEMENTE PICANTE



**IKÁ NIRÁ**  
LULA COM NIRÁ E MOLHO  
CREMOSO LEVEMENTE PICANTE



**SEAFOOD HAMAKI** (2 UN.)  
HARUMAKI DE MOUSSE DE CAMARÃO,  
VIEIRAS, LULA E GELÉIA DE AMEIXA  
JAPONESA



**KARA-AGE DE SIRI MOLE** (2 UN.)  
EMPANADO DE SIRI-MOLE COM FLOCOS  
DE WASABI

*\*Mediante disponibilidade*

# SALADAS



## ATUM SPICY

MIX DE FOLHAS COM FATIAS DE ATUM E MOLHO MISSÔ LEVEMENTE PICANTE



## CAMARÃO CROCANTE

MIX DE FOLHAS COM CAMARÃO E MOLHO CREMOSO LEVEMENTE PICANTE



## KAISO

MIX DE ALGAS JAPONESAS COM MOLHO PONZU E ÓLEO DE GERGELIM



## SUNOMONO IKI

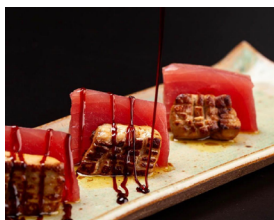
SALADA COM PEPINO CURTIDO, ALGA WAKAME, CAMARÃO E POLVO

# EXCLUSIVIDADES IKI



## VIEIRA TATAKI (2 UN.)

VIEIRAS CANADENSES SELADAS AO MOLHO PONZU



## ATUM COM FOIE GRAS (5 UN.)

FATIAS DE ATUM COM FOIE GRAS AO MOLHO TERIYAKI

*\*Mediante disponibilidade*



## ATUM MISSÔ SPICY (5 UN.)

FATIAS DE ATUM SELADOS AO MOLHO MISSÔ LEVEMENTE PICANTE



## EBI SPICY

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



## SALMÃO TATAKI TRUFADO (7 UN.)

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



## ATUM TATAKI

FATIAS DE ATUM AO MOLHO SPICY E ALHO



## **ROBALO COM ASPARGOS**

ROBALO COM ASPARGO, PASTA DE AMEIXA JAPONESA E SHISSO



## **SALMÃO BUTTER LEMON (7 UN.)**

SASHIMI DE SALMÃO COM MOLHO CREMOSO DE SHOYU CÍTRICO



## **HOTATE MIKAN (2 UN.)**

VIEIRAS CANADENSES SELADAS COM TANGERINA, LIMÃO CAVIAR E MOLHO PONZU



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



## **TEMPURÁ ROLL (7 UN.)**

ENROLADO DE SALMÃO FRITO COM TARTAR DE SALMÃO TRUFADO



## **SALMÃO CRISPY (7 UN.)**

FINAS FATIAS DE SALMÃO, CRISPY DE TEMPURÁ DE LEGUMES E OVAS DE CAPELIN



## **WAGYU PURÊ**

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



## **KOHITSUJI NO MISSO YAKI**

CARRÉ DE CORDEIRO GRELHADO COM ASPARGOS AO MOLHO MISSO LEVEMENTE PICANTE



## **BLACK COD**

BLACK COD MARINADO NO MISSO IMPORTADO



## **ROLINHO DE SALADA IKI (8 UN.)**

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



## **HOTATE MUSHROOM**

VIEIRAS GRELHADAS COM MIX DE COGUMELOS E MOLHO DE OSTRA

# SASHIMIS / SUSHIS

## SASHIMI



**ATUM (6 FATIAS)**



**SALMÃO (6 FATIAS)**



**BARRIGA DE SALMÃO COM  
RASPAS E AZEITE TRUFADO  
(6 FATIAS)**



**SALMÃO COM RASPAS DE  
LIMÃO SICILIANO (6 FATIAS)**



**OLHETE/OLHO DE BOI  
(6 FATIAS)**



**PEIXE BRANCO (6 FATIAS)**



**PEIXE BRILHANTE (6 FATIAS)**



**VIEIRAS CANADENSES  
(8 FATIAS)**



**POLVO (6 FATIAS)**



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

# SUSHI TRADICIONAL (DUPLA)



**ATUM**



**SALMÃO**



**PEIXE BRANCO**



**OLHETE**



**PEIXE BRILHANTE**



**ENGUIA**



**CAMARÃO**



**VIEIRA CANADENSE**



**WAGYU**



**POLVO**



**OVAS DE CAPELIN**



**OVAS DE SALMÃO**

## SUSHI ESPECIAL (DUPLA)



**ATUM COM FOIE GRAS**

*\*Mediante disponibilidade*



**SALMÃO COM RASPAS DE  
LIMÃO SICILIANO**



**SALMÃO COM MANTEIGA DE  
TRUFAS BRANCAS**



**PEIXE BRANCO COM SHISSÔ  
E UME**



**GUNKAN SALMÃO**



**VIEIRA COM OVAS DE SALMÃO**



**VIEIRA TRUFADA**



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



**SUSHI DE OSTRA COM LIMÃO  
CAVIAR E AZEITE TRUFADO**



## TEMAKI



**ATUM**

**ATUM COM FOIE GRAS  
E MOLHO TERIYAKI** *\*Mediante disponibilidade*

**ATUM SPICY**

**ENGUIA**

**SALMÃO**

**SALMÃO CRISPY COM  
MANTEIGA DE TRUFAS**

**OVAS DE CAPELIN**

**OVAS DE SALMÃO**

**CAMARÃO**

**CAMARÃO CROCANTE COM  
MOLHO TERIYAKI**

**PEPINO**



## TARTAR



**ATUM FOIE GRAS**

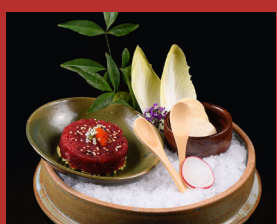
*\*Mediante disponibilidade*



**SALMÃO COM OVAS DE  
CAPELIN**



**SALMÃO CRISPY**



**ATUM SPICY E AVOCADO**

## ESPECIAIS DO IKI (M.D)\* DUPLA DE NIGUIRI OU DUAS FATIAS DE SASHIMI



**AKAMI BLUEFIN**



**TORO BLUEFIN**



**CENTOLLA**



**UNI (OURIÇO)**



**LAGOSTIM**

*\*Mediante disponibilidade*

## ENROLADOS

### HOSSOMAKI (6 UN.)



**TEKKAMAKI (ATUM)**



**SHAKEMAKI (SALMÃO)**



**KAPPAMAKI (PEPINO)**



**TORO BLUEFIN**  
(MEDIANTE A DISPONIBILIDADE)

### URAMAKIS (8 UN.)



**URAMAKI DE SALMÃO**



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



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

## SUSHI VEGETARIANO



### **SUSHIS VARIADOS** (12 UN.)

PEPINO, NABO, RAIZ DE LÓTUS, CENOURA, BERINJELA, SHITAKE, VAGEM, KANPYO, ABOBRINHA, SHISSO E ALGA

## PRATOS QUENTES

### YAKIMONO (GRELHADOS)



### **YAKIZAKANA TO YASSAI**

PEIXE DO DIA COM MINI LEGUMES SALTEADOS



### **WAGYU HAMBAGU** (2 UN.)

MINI HAMBURGUER DE WAGYU E KIMCHI NO EXCLUSIVO PÃO DE BRIOCHE FEITO NA CASA



### **ONI-GALA-YAKI** (2 UN.)

CAMARÃO GRELHADO COM MIX DE FOLHAS



### **YAKI MOROKOSHI**

MILHO GRELHADO COM SHOYU E MANTEIGA

### AGUEMONO (FRITOS)



### **EBI TEN** (3 UN.)

TEMPURÁ DE CAMARÃO E MOLHO TENTSUYU



### **YASSAI TEN** (5 UN.)

TEMPURÁ DE MIX DE LEGUMES E MOLHO TENTSUYU



### **YAKI GAKI** (6 UN.)

OSTRAS FRESCAS GRELHADAS COM BACON E QUEIJO RALADO, LEVEMENTE PICANTE

# MONO



## EBI TAMAGO DON

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



## YAKINIKU DON

WAGYU SALTEADO COM LEGUMES E  
MOLHO LEVEMENTE PICANTE SOBRE  
ARROZ



## THE GÉ ZO SUI

FILÉ MIGNON COM LEGUMES E CALDO  
LEVEMENTE PICANTE SOBRE ARROZ



## TIRASHI ZUSHI (15 UN.)

FATIAS DE SASHIMI E FRUTOS DO MAR  
SOBRE ARROZ

# ACOMPANHAMENTOS

## MISSOSHIRU

SOPA DE MISSÔ IMPORTADO E  
COGUMELO SHITAKE

## GOHAN

ARROZ BRANCO

# YAKISOBA

## FILÉ MIGNON

## LEGUMES

## FRANGO