

takeshi

SUSHI HOUSE

Uramaki
Califórnia



ENTRADAS DA COZINHA



Ebi sriracha camarão empanado levemente picante	82
---	----

PARA COMEÇAR OU ACOMPANHAR

Sunomono	13
Guioza (6 un.)	36
Shimeji	42
Missoshiro	15
Edamame	42
Gohan	15
Harumaki legumes ou queijo (6un.)	34
Bolinho salmão takeshi (6 un.)	30
Trouxinha de salmão (6 un.)	24

ENTRADAS DO SUSHI

CARPACCIOS


Com molho da casa, flor de sal, azeite trufado e crispy de alho poró

	22 fatias	11 fatias
Salmão	60	35
Barriga de salmão	110	55
Polvo	82	46
Atum	66	36
Peixe branco	60	35
Vieira canadense	189	115
*azeite trufado, flor de sal e raspas de limão siciliano		
Carpaccio peixe branco com espuma de ervas finas	64	36

CEVICHEs

Peixe branco	58
Del mar (peixe branco, camarão e polvo)	72
Misto (salmão, atum e peixe branco)	69

TARTARS

Salmão	55
Peixe branco	48
Atum	62
Shissoten (2 un.) com tartar de salmão ou atum	40
Salmão, peixe branco, atum com base de avocado ou manga	90
 Ebi tartar (2 un.)	52

TEMAKIS (sem arroz consulte os preços)

Atum	49
Spice tuna	48
Califórnia	35
Camarão cozido ou empanado	52
Ovas ikurá	115
Ovas massago	58
Chef (salmão, cream cheese, cebolinha, pimenta sriracha e crispy de couve)	52
Takeshi (salmão, skin, cream cheese, cebolinha, finalizados com gergelim e molho tarê)	41
Salmão	51
Salmão com camarão	55
Salmão com shimeji	53
Salmão grelhado	48
Salmão skin	40
Barriga de salmão sem arroz (raspas de limão siciliano, azeite trufado e flor de sal)	74
Shimeji	40
Veggie (consulte opções)	36
Polvo	52
Peixe branco	47



ROLLS**HOT ROLLS 6 UN.**

Philadelphia de salmão	42
Camarão empanado	45
Veggie (shimeji ou brócolis)	35
Hosso salmão com crispy de couve	37
Hosso spicy de salmão	37
Hosso salmão cream cheese e cebolinha	37

ROLLS ESPECIAIS 4 UN.**Shimeji roll 50**

Shimeji enrolado no salmão com finalização de crispy de couve

Ebi roll de salmão 62

Camarão empanado enrolado no salmão com finalização de crispy de couve

Ebi roll de atum 65

Enroladinho de atum recheado com camarão cozido, pepino e polvo finalizado com ovas massago e flor de sal

MAKIS**URAMAKIS 10 UN.**

Salmão	48
Salmão grelhado ou skin	40
Atum	56
Spicy tuna com massago	60
Ebi fry	68
Califórnia	30
Veggie	35

URAMAKIS ESPECIAIS 10 UN.

COBERTO POR TIRAS DE SALMÃO

Camarão empanado	65
Salmão grelhado	58
Salmão crocante e molho de ostras	62

KYURIMAKI 5 UN.

Salmão, camarão, kani, cream cheese e pepino (recheio)	52
--	----

ACELGAMAKI 8 UN.

Salmão	62
Shimeji	50
Spicy tuna	62
Camarão	68

RICEMAKI 10 UN.

ENROLADOS EM FOLHA DE ARROZ

Spicy tuna com pepino e cebolinha	60
Salmão com pepino e cebolinha	60

SALMÃO COM OMELETE TRUFADO

BEST SELLER

Cortes altos de salmão com creme especial a base de gema de codorna, ovas massago, azeite trufado e flor de sal maçaricados

Dupla	29
6 unidades	66

SASHIMI STYLE 8 UN.

Salmão com manteiga trufada, curry e ovas massago	62
---	----

SUSHIS**NIGUIRI DUPLA**

Atum	36
Atum Foie Gras	45
Atum Foie Gras Duplo	60
Salmão	28
Salmão Skin	23
Salmão com alho negro	29
Salmão com alho poró	28
Salmão trufado	40
Salmão com trufas negras	46
Barriga de salmão	42
Unagui com sanchô	110
Unagui com avocado e massago	115
Hokkigai com trufa negra e ovas black	54
Hokkigai com azeite trufado, flor de sal e raspas de limão siciliano	46

NEW

Peixe branco	32
Peixe branco shissô	34
Peixe branco com umê	34
Polvo	48
Polvo com sumissô	52
Vieira canadense	74
Vieira canadense com trufa negra	78
Camarão cozido	40
Ebi fry com mel trufado e tarê	42
Oniguri salmão ou atum	25

JOES

DUPLA

Salmão ou atum

Cebolinha	40
Shimeji	39
Geleia de pimenta	30
Vieira	76
Amendôas	30
Crispy de couve ou batata doce	32
Gema de codorna, flor de sal e azeite trufado	34
Gema de codorna, ovas massago, curry, flor de sal e azeite trufado	54

GUNKAN

DUPLA

Ovas Massago	46
Ovas Ikurá	49

SASHIMI

20 fatias

Misto Salmão: atum, polvo e peixe branco	180
---	-----

5 fatias

10 fatias

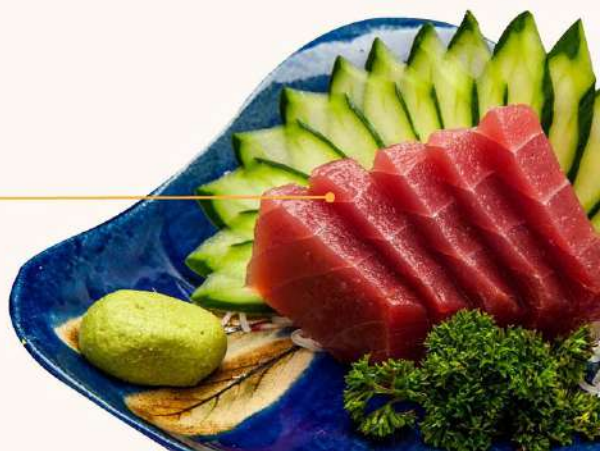
Salmão	48	90
Atum	52	97
Peixe branco	44	82
Polvo	59	110
Do chef: barriga de salmão com raspas de limão siciliano, azeite trufado e flor de sal	56	105
Shake gomá: Salmão maçaricado com tarê e gergelim	53	99
Maguro gomá: atum maçaricado com tarê e gergelim	57	106
Atum toro	179	

VIEIRA

BEST SELLER

6 FATIAS

Vieira canadense, com azeite trufado, flor de sal e raspas de limão siciliano	72
Vieira canadense especial, maçaricada com manteiga trufada, flor de sal e ovas black	96





PRATOS QUENTES

TEMPURÁ

BEST
SELLER

Camarão rosa (6un.)	144
Legumes (10un.)	80
Camarão e legumes (6 + 10 un.)	207
Milho 180g	35

YAKISOBA

BEST
SELLER

Mignon	88
Frango	82
Misto (mignon e frango)	86
Camarão	90
Veggie	67

SUKIYAKI

2 PESSOAS

Mignon puxado na manteiga, verduras da estação, moyashi, cebola, cebolinha, shitake, shimeji, udon, tofu, konnyaku e kamaboko, ovo e gohan	230
--	-----

UDON

Caldo a base de dashi, folha de kombu, katsuobushi, udon, tikuwa, narutô, aguê, ovo cozido, cebolinha e camarão empanado	90
--	----

MISSÔ OU SHOYU LÁMEN

Caldo de missô ou shoyu, macarrão fresco lámen, copa lombo, ovo cozido, wakame, narutô, tikuwa e moyashi finalizado com cebolinha e gergelim	70
--	----

TEPPAN

Acompanha legumes, gohan e missoshiro

Salmão	90
Camarão	120
Peixe branco	85
Frango	65
Mignon	96

KARE RICE DE MIGNON

Mignon puxado na manteiga, legumes no Golden Curry e gohan	75
--	----

CHICKENKATSU, TONKATSU OU GYUKATSU

Empanado acompanha gohan e missohiro	65
--------------------------------------	----

KATSUDON

Lombo suíno empanado, cebola, ovos mexidos, cebolinha e gohan	60
---	----

POKE

Bowl com base de arroz, coberto com seus toppings preferidos

Simples

Uma proteína e cinco complementos

Duplo

Duas proteínas e quatro complementos +15

Salmão	78
Atum	85
Camarão	90
Polvo	85
Kani	65
Peixe Branco	75

Complementos a escolher

- Abobrinha empanada
- Acelga
- Alho Poró
- Amêndoas
- Brócolis empanado
- Cebola roxa
- Cebolinha
- Cream cheese
- Crispy batata doce
- Crispy de couve
- Edamame
- Gergelim
- Maionese
- Manga
- Nori
- Pepino
- Shimeji
- Sunomono
- Tofu
- Wakamê



MENU DEGUSTAÇÃO TAKESHI

Entrada

180

Tiradito de salmão maçaricado com molho de ostras, cebola roxa e cebolinha

Sashimis

Dupla de vieira com raspas de limão siciliano, flor de sal e azeite trufado

Dupla de barriga de salmão com massago, flor de sal e azeite trufado

Atum

Peixe branco

Sushis especiais

Vieira com raspas de limão siciliano, flor de sal e azeite trufado

Peixe branco com shissô e umê

Polvo com sumissô

Barriga de salmão com trufa negra

Atum com foie gras

Salmão com omelete trufado



MENU DEGUSTAÇÃO PREMIUM



Entradas

295

Carpaccio de peixe branco com ervas finas

Mini tartar de atum com foie gras, ovas black, avocado e gema de codorna

Harumaki de camarão com cream cheese e cebolinha

Shissoten atum spicy

Sashimis

Sashimi style de atum com vieira e foie gras

Sashimi tartufo de salmão com gema de codorna e ovas massago

Sushis especiais

Unagui com avocado

Hokkigai com trufa negra

Sushi de vieira com ovas black

Gunkan de salmão com vieira

Gunkan de salmão com gema de codorna

Gunkan de atum com polvo e ovas black

Sobremesa

Tempurá de sorvete de baunilha

ou

Abacaxi caramelizado com calda de laranja, sorvete de baunilha e raspas de limão siciliano

ou

Camarão empanado com goiabada e cream cheese (2 unidades)



YUMI SALMÃO OU VARIADO

2 pessoas 400

Entradas

Carpaccio de salmão (11 fatias)

Shimeji

Do sushi

9 sashimis

8 niguiris

6 hot rolls

5 uramaki salmão

4 fatias de salmão com omelete
trufado

4 baterá crispy de salmão

2 joes de crispy de couve

2 joes de geleia de pimenta

Sobremesas

Brownie de chocolate, sorvete de baunilha
ou chocolate floc-chic

ESPECIAL TAKESHI 22 UN.

* tudo maçaricado, exceto
niguiris de polvo e peixe branco

6 sashimis de salmão com
azeite trufado, gergelim,
flor de sal e tarê 250

4 duplas de niguiris

4 duplas de joe de salmão

COMBINADO LIGHT (SEM ARROZ)

4 sashimis barriga de salmão 180

4 sashimis salmão tartufo

2 shimeji roll salmão

2 couve roll salmão

2 ebi roll salmão (camarão cozido)

2 joe salmão

4 kyuri maki salmão

VEGGIE 22 UN.

Sushis, uramakis, hot rolls e
enrolados especiais com os
nossos melhores ingredientes
vegetarianos ou veganos 115



COMBINADOS TRADICIONAIS

SHIZEN 1 PESSOA

10 sashimis, 8 niguiris, 2 joes, 5 uramakis

Variado 195

Salmão 205

Atum 220

Variado especial  270

SAKURÁ 2 PESSOAS

15 sashimis, 10 niguiris, 4 joes, 5 uramakis, 8 hossomakis

Variado 350

Salmão 340

Atum 395

Variado especial  445

SAMURAI 3 PESSOAS

25 sashimis, 18 niguiris, 4 joes, 15 uramakis, 8 hossomakis

Variado 480

Salmão 470

Atum 510

Variado especial  560

MENU KIDS Escolha uma das opções quentes 70

4 hossomakis, 4 niguiris e 4 sashimis de salmão

- Yakisobinha de frango, carne ou misto
- Tepanzinho de frango ou salmão com legumes e gohan
- Hot roll (6 unidades)

Terça a quinta

Adulto	205
Crianças de 8 a 11 anos	155
Crianças de 5 a 7 anos	105

Sexta, sábado, domingo e feriados

Adulto	220
Crianças de 8 a 11 anos	165
Crianças de 5 a 7 anos	115



Rodízio no jantar + R\$ 20

ENTRADAS E PRATOS QUENTES

- Sunomono
- Ebi Sriracha
- Guioza
- Hot holl
- Bolinho salmão takeshi
- Trouxinha salmão
- Missoshiro
- Gohan
- Shimeji
- Harumaki queijo ou legumes
- Kakiague (mini-tempurá legumes)
- Teppan salmão ou peixe branco
- Yakissoba misto, frango ou mignon
- Edamame
- Canapé

TEMAKIS

- Salmão
- Atum
- Camarão
- Veggie
- Califórnia

PRINCIPAIS

- Carpaccio de peixe branco, salmão ou polvo
- Sashimi de atum, peixe branco, salmão ou polvo
- Ceviche
- Niguiris tradicionais ou especiais (atum, salmão, peixe branco, camarão e polvo)
- Sashimi shake gomá ou maguro gomá
- Uramakis diversos
- Acelga maki de salmão e atum
- Baterá crispy com molho tarê trufado
- Hossomaki de salmão, atum, pepino
- Joes de salmão (com amêndoas, shimeji, geléia de pimenta, crispy de couve ou de batata doce)

SOBREMESAS

- Abacaxi caramelizado
- Sorvete de baunilha
- Sorvete de chocolate floc-chip

*rodízio sem arroz + R\$ 40,00



MENU EXECUTIVO

No horário do almoço, de terça a sexta, exceto feriados

COMBINADO EXECUTIVO

Salmão ou variado	98
Atum	120

Duas entradas

Sunomono
Kakiague (mini tempurâ)
Missoshiro
2 harumaki (queijo ou legumes)
4 trouxinhas de salmão
Shimeji
2 guiozas
Edamame

Principais

3 sashimis
3 niguiris
4 hossomaki
6 hot holls
1 mini temaki

NEW

Uma finalização

Sorvete baunilha
Sorvete floc-chip
Café simples

POKE EXECUTIVO

Bowl com arroz, salmão ou atum em cubos, cream cheese, shimeji, cebolinha e gergelim	70
--	----

Proteína extra + R\$ 15

NEW

BENTÔ

Prato principal, gohan, missoshiro e acompanhamentos do dia

Peixe branco grelhado	70
Ebi furai	80
Veggie	60
Chickenkatsu, tonkatsu ou gyukatsu	70
Salmão	75

TEPPAN EXECUTIVO

Salmão, frango ou peixe branco acompanha legumes, gohan e missoshiro	80
--	----

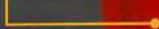
takeshi
SUSHI HOUSE



takeshi
SUSHI HOUSE



Sol nascente



ÁGUAS, REFRIGERANTES, CERVEJAS, SODAS, CHÁS E SUCOS

Água REFIL 9,90
com ou sem gás

Chá de hibisco com gengibre e espuma da gengibre 20

Soda italiana 18

Chás em lata 10



Lichia
Frutas vermelhas
Jabuticaba
Gengibre com laranja
Limão siciliano com hortelã

Água de côco 9

Refrigerantes

Çoca cola, guaraná, H2OH 9
Água tônica 10

Cervejas

Heineken (normal ou zero) 16,5
Corona 16,5
Stella Artois 16
Sapporo   42

Sucos naturais

Laranja 14
Abacaxi com hortelã
Limão
Maracujá
Limonada espanhola 15



SAKES





DEGUSTAÇÃO DE SAKE

2 variedades 30
3 variedades 35








IMPORTADOS

HAKUSHIKA

Junmai




	Garrafa	Dose 100ml
Chotokusen Yamadanishiki	335 	56
Tokusen	265 	42
Chokara (extra dry)	259 	41
Daiginjo	720 	-

Honjozo

	Garrafa	Dose 100ml
ChoTokusen Korumatsu Gold	886 	-
Tokubetsu Kijuro	315 	53
Yamadanishiki Shu	295 	46
Kuromatsu Josen tradicional	240 	35
Kurapack	-	28 
Shiboritate Ginpack	525 	41 

OSEKI

Junmai

	Garrafa	Dose 100ml
Premium	195 	30
Prata (extra dry)	195 	30
Nigori	115 	-

NACIONAL

Honjozo

	Garrafa	Dose 100ml
Ryuujin thikara black	74 	21

Taxa de rolha sake ou vinho


50

VINHOS ESPUMANTES


ESPUMANTES

🇫🇷 La Roche Brut	120
🇧🇷 Don Guerino Brut Chardonnay	92
🇧🇷 Ferracini 2N Brut	67
🇫🇷 La Roche Brut Rosé	120
🇧🇷 Don Guerino Brut Rosé Malbec	92
🇧🇷 Ferracini Brut Rosé	67
🇧🇷 Ferracini 2N Brut Rosé	67

VINHOS BRANCOS

🇦🇷 Algarrobo Grande Torrontes & Viogner	120
🇧🇷 Lidio Carraro Faces Do Brasil Chardonnay	88
🇧🇷 Don Guerino Sinais Sauvignon Blanc	98
🇧🇷 Don Guerino Sinais Riesling	98
🇧🇷 Ferracini 2N	67
	18 (taça) 

VINHOS ROSÉS

🇦🇷 El Mendocino Rosé Malbec	120
🇪🇸 Victorium Iii Rosé Tempranillo	94
🇧🇷 Lidio Carraro Faces Do Brasil Rosé Pinot Noir	84
🇧🇷 Don Guerino Sinais Rosé Malbec	98
🇧🇷 Ferracini 2N	67
	18 (taça) 

VINHOS TINTOS

🇧🇷 Don Guerino Reserva Pinot Noir	142
-----------------------------------	-----

GIN TÔNICAS E CAIPIRINHAS

GIN TÔNICAS

Beefeater	Apogee
52	46

Geisha Kisu

Gin, tônica, cordial de frutas vermelhas, morango, chá de frutas silvestres e licor saint germain

Jintonikku

Gin, tônica, limão, limão siciliano, alecrim e zimbro

Mikan Jin

Gin, tônica, geleia de tangerina, hortelã e pimenta rosa

Orange Jin

Gin, tônica, licor de laranja, orange bitter, canela em pau, laranja e anis estrelado

Rakki Jin

Gin, tônica, limão, cordial de frutas vermelhas, espuma de gengibre, amora e hibisco

Pacific Jin

Gin, tônica, sake, cordial de abacaxi, pepino e hortelã

Jin Passion

Gin, tônica, maracujá, geleia de pimenta e espuma de gengibre

Ginger Gin

Gin, tônica, xarope de gengibre, limão siciliano



CAIPIRINHAS, CAIPIROSKAS E SAKERINHAS



Imperador

Mix de limões da época e xarope de rapadura

Mesticinha

Lichia, morango

Ninja

Abacaxi, limão, gengibre

Sol nascente

Morango, limão siciliano e geleia de tangerina

Ying Yang

Tangerina, geleia de pimenta dedo de moça

Tradicional

Com frutas a sua escolha

Cachaça	39	Vodka	54
Boazinha		Grey Goose	
Jambu		Absolut	
Espírito de Minas		Orloff	
Salinas		Smirnoff	
São Francisco			

Sake

Importado	44
Nacional	40

COQUETÉIS TRADICIONAIS

Moscow Mule

Vodka, limão, espuma de gengibre e angostura

Vodka importada	Vodka nacional
54	48

Camomile Sour

Whisky, limão, chá de camomila e angostura com borda de açúcar ou sal rosa do himalaia

46
Chivas J&B

Marguerita	43
Mojito	43
Dry Martini	42
Lillet Vive	42
Irish Old Fashioned	42
Bloody Mary	42
Negroni Americano ou Tradicional	44
Suco de Tomate Temperado	33
Aperol Spritz	38
Campari Tonic	33
Cosmopolitan	42

DRINKS ESPECIAIS DA CASA

Berry Marguerita 44

Tequila, frutas vermelhas, limão siciliano, contreau, borda de sal e flor de hibisco

Cassis Orange Spritz 44

Suco de laranja, licor de pêssego, licor de cassis e espumante brut

Faixa Preta 54

Vodka, licor 43, xarope de mel com curry, abacaxi, manjeriço, limão e um toque de pepino

Hanya Kisu 40

Tequila, cachaça jambu, cordial de frutas vermelhas, licor de cassis, gotas de pimenta tabasco





Ying Yang

Tangerina, geléia de pimenta
dedo de moça

SOBREMESAS

Pudim de leite "Da Bia"	18
Brownie de chocolate	20
Brownie com sorvete	33
Romeu e Julieta (Cubinhos de goiabada com cream cheese e wassabi)	14

SUGESTÃO DA CASA

BEST SELLER

NEW

Tempurá de sorvete (com calda de chocolate ou frutas vermelhas)	38
Abacaxi caramelizado com calda de laranja, sorvete flor de latte e raspas de limão siciliano	38
Camarão empanado, goiabada e cream cheese (6 unidades)	55

CAFÉS

Leggero, ristreto ou descafeinado	
Simple	9,5
Duplo	19
Macchiato c/espuma	+1

SORVETES

Shoyu caramelizado	28
Flor de latte	28
Chocolate floc-chip	15
Baunilha	15
Sorbet de lichia	28

LICOR JAPONÊS

40

Yuzu (limão japonês)
Umeshu (ameixa)

LICORES

40


Licor 43
Saint germain
Baileys
Cointreau


CHÁS

Banchá individual	8
Bule banchá (2 pessoas)	15
Bule banchá (4 pessoas)	30
Chá: hortelã, frutas vermelhas ou camomila	6

takeshi
SUSHI HOUSE

Rua Conde de Porto Alegre, 1808 - Campo Belo/SP

 www.takeshisushihouse.com.br

   @takeshisushihouse.com.br

