

CARDÁPIO 2026

takeshi

SUSHI HOUSE

Gunkan
de Gressô



TAKESHI SUSHI HOUSE - DESDE 2021

ENTRADAS DA COZINHA

Bolinho de Salmão Takeshi - 6 unds.	32
Ebi Sriracha	98
Ebiyaki - 8 unds.	42
Edamame ✓	51
Gohan	16
Guioza - 6 unds.	39
Harumaki - 6 unds.	32
legumes, queijo ou misto	
Kakiague de legumes ✓	37
Missoshiru	17
Shimeji ✓	48

Shimeji com Guessô	48
Shimeji com Lula	52
Sunomono ✓	14
Sunomono com Harussame e Kani	18
Takoyaki - 8 unds.	42
Tempurá de milho	45
Trouxinha de Salmão - 6 unds.	28
Tempurá de camarão - 6 unds.	215
Tempurá de legumes - 10 unds.	122
Tempurá de legumes com camarão - 16 unds.	282

ENTRADAS DO SUSHI

CARPACCIO

Molho especial da casa, flor de sal, azeite trufado e crispy de alho-poró

11 fatias 22 fatias

Atum	47	90
Barriga de Salmão	51	93
Peixe Branco	51	95
Polvo	98	161
Salmão	46	88
Veggie ✓	35	59
Abobrinha ou Pepino		
Peixe Branco com	51	95
molho de ervas		
Polvo limão e shoyo	98	161
Vieira com azeite trufado	189	---
flor de sal, ovas massago laranja e raspas de limão		
Tiradito de Salmão	59	---
maçaricado, molho de ostra, cebolinha e cebola roxa		

CEVICHE

Acompanha chips de batata doce

Del Mar	78
peixe branco, camarão e polvo	
Misto	69
salmão, atum e peixe branco	
Peixe Branco	72



Carpaccio de Polvo

OUTROS

Baterá 8 unds.

Atum batido, pimenta sriracha, ovas	49
massago laranja e crispy tempura	
Salmão batido, ovas massago laranja,	46
cebolinha, crispy tempura e tarê	
Canapé	7
atum ou salmão, raspas de limão,	
crispy tempurá e molho tarê	
Onigiri	32
patê de atum ou salmão	
Ebi Tartar	58
Atum ou salmão, raspas de limão, gergelim	
moído e molho tarê	
Shissoten	40
Atum ou salmão, raspas de limão, gergelim	
moído e molho tarê	

TARTAR

Acompanha chips de batata doce

Tartar com gema de codorna, ovas massago,	
raspas de limão e azeite trufado e tempero especial	
Atum	62
Salmão	48
Trio Tartar (base avocado ou manga)	90
Peixe Branco, ovas de massago e gema de codorna	
Atum Chili Oil	
Salmão, gema de codorna e trufa negra	

ENTRADAS

TEMAKI Sem arroz + 38

Atum	49
Barriga de salmão	66
Califórnia	35
Camarão cozido ou empanado	58
Da casa (vieira, shisso, raspas de limão, flor de sal)	
com ovas ikura	107
com ovas massago	99
Do chef	
(salmão, pimenta sriracha e crispy de couve)	52
Especial da casa (vieira, camarão cozido, shisso, raspas de limão e flor de sal)	
com ovas ikura	107
com ovas massago	99
Kani	39
Ovas ikura	115
Ovas massago	98
Peixe branco	68
Polvo	81
Salmão completo	51
Salmão com camarão cozido ou empanado	55
Salmão com shimeji	53
Salmão grelhado ou skin	
cream cheese, gergelim e tarê	49



Shimeji cream cheese, gergelim e tarê	42
Spicy Tuna (cebolinha, pimenta sriracha com ovas	
massago laranja)	48
Takeshi (salmão completo e skin, gergelim e tarê)	41
Veggie 	36



Temaki veggie

HOSSOMAKI 8 unidades

Tekamaki (atum)	42
Kanimaki (kani)	26
Kappamaki (pepino)	26
Shakemaki (salmão)	38
Ebimaki cozido ou empanado (camarão)	45

MAKIS ESPECIAIS 10 unidades

Ricemaki Spicy tuna	60
Ricemaki Salmão com pepino e cebolinha	60
Acelgamaki Salmão	62
Acelgamaki Shimeji 	50
Acelgamaki Spicy tuna	66
Acelgamaki camarão	98

URAMAKI 10 unidades

Atum	56
Califórnia	30
Ebifry	65
Salmão grelhado ou skin	
cream cheese e cebolinha	40
Salmão, cream cheese e cebolinha	48
Spicy tuna	60
Veggie 	35
Especial Camarão empanado	71
Especial Salmão crocante e molho de ostra ...	62
Especial Salmão grelhado	
cream cheese e cebolinha	58
Especial Salmão	68



Uramaki de Salmão

JOE Dupla e /ou maçaricados

Salmão ou atum	Sem arroz + 10
Amêndoas	30
Geleia de pimenta	30
Gema de codorna	
flor de sal e azeite trufado	34
ovas massago, curry, flor de sal e azeite trufado	54
Shimeji	39
Veggie 	30
Vieira flor de sal e azeite trufado	76
Crispy batata doce ou couve	32
Cebolinha	40
Especial Lichia caramelizada	
com foie gras e ovas black	71
Especial Gunkan ovas ikura	51
Especial Gunkan ovas massago	46
 Especial Gunkan de guessô	38



Joe Especial Gunkan Ovas Massago

HOT ROLL 6 unidades

Sem arroz (kani, salmão e cream cheese).....	41
Camarão empanado	66
Ebiten	49
Hosso com crispy de couve	37
Hosso salmão, cream cheese e cebolinha	37
Hosso spicy de salmão	37
Philadelphia	43
Veggie de brócolis ou shimeji 	36

ROLL ESPECIAL 4 unidades

Salmão ou atum	
Ebi roll atum	
pepino, polvo, camarão e crispy couve	65
Ebi roll salmão	
camarão empanado com crispy couve	62
Shimeji roll	
shimeji maçaricado com crispy couve	50



Ebiroll

BARATIRASHI 240

Proteínas (polvo, atum, camarão e barriga de salmão) em cubo em uma cama de arroz com toppings especiais de ovas massago black e laranja, raspas de limão, flor de sal e ovas ikura

TIRASHI 280

2 unidades de cada proteína (polvo, atum, camarão e barriga de salmão) em uma cama de arroz com toppings especiais de ovas massago black e laranja, raspas de limão, flor de sal, ovas ikura e wakame temperado



TIRASHI ESPECIAL 420

2 unidades de cada proteína (unagui, polvo, vieira, atum, camarão, barriga de salmão e hokkigai) em uma cama de arroz com toppings especiais de ovas massago black e laranja, raspas de limão, flor de sal, ovas ikura e wakame temperado

NIGUIRI Dupla

Atum	36
Atum Zuke NEW	39
Atum com foie gras	45
Atum com foie gras especial	60
Barriga de salmão azeite trufado, flor de sal e raspas de limão	42
Barriga de salmão especial pasta de missô maçaricado	42
Camarão cozido ou empanado	48
Ebifry (mel trufado e tarê)	49
Guessô	38
Hokkigai azeite trufado flor de sal e raspas de limão	46
trufas negras e ovas black	54
Lula Callamar	38
com botarga ralada	42
com shisso	43
Peixe branco	36
com umê	38
Polvo	65
com sumisso	66
Salmão	32
azeite trufado	40
com alho negro	39
com alho poró	33
com trufas negras	46
Salmão skin	23
Unagui com avocado e massago	115
com sansho	110
Vieira canadense raspas, flor de sal e azeite trufado	74
com trufas negras	78
lichia caramelizada, foie gras e ovas black	85



Hokkigai azeite trufado, flôr de sal e raspas de limão

SASHIMI

	5 fatias	10 fatias
Atum	58	97
Atum Zuke NEW	63	105
Do chef	56	105
Peixe branco	54	82
Polvo	82	150
Salmão	57	95
Maguro goma atum maçaricado com	59	99
gergelim e tarê Shake goma salmão maçaricado com	59	97
gergelim e tarê		

ESPECIAIS 5 fatias

Puxado na manteiga com sake e shoyo

Guessô	48
Lula Callamar	48

STYLE

Salmão com manteiga trufada, curry e ovas massago laranja (8 unids)	82
Atum, vieira, foie gras, ovas black e tarê (4 unids)	62

ESPECIAL MISTO 20 fatias

Polvo, peixe branco, atum e barriga de salmão
com temperos de azeite trufado, flor de sal, raspas de
limão, ovas massago black e laranja

OMELETE TRUFADO

	Dupla	6 unids
Cortes altos de salmão com creme a base de gema de codorna, ovas massago, azeite trufado e flor de sal	29	66

ESPECIAL DE VIEIRA 6 unidades

Azeite trufado, flor de sal, raspas de limão e ovas massago laranja	189
Maçaricada com manteiga trufada, flor de sal e ovas black	189

COMBINADOS

Somente de atum ou atum e peixe branco +60

LIGHT 20 unidades

Sem arroz 228

TAKESHI

6 sashimis, 8 niguiris e 8 joes

Salmão (22 unids) 250

Variado (22 unids) 295

Salmão para 3 pessoas (33 unids) 375

Variado para 3 pessoas (33 unids) 426

SHIZEN 1 pessoa 25 peças

10 sashimis, 8 niguiris, 2 joes e 5 uramakis

Salmão 235

Variado 252

Atum e Salmão 248

Variado Especial 285

YUMI 2 pessoas

Entrada, prato principal e sobremesa

Salmão 422

Variado 452

ENTRADA

carpaccio de salmão (11 fatias) e shimeji

PRINCIPAL

9 sashimis, 8 niguiris, 4 joes, 4 baterás,
5 uramakis, 6 hotrolls e 4 omeletes trufados

SOBREMESA

brownie, sorvete de baunilha ou floc chip,
choux ice cream e mochi

SASHIMI MORIWASE

14 sashimis + gohan + missoshiru 198

Maguro

Suzuki

Ika com botarga ralada

Hotate com fatias de botarga

Guessô com raspas de limão e flor de sal

SAKURA 2 pessoas 42 peças

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

Salmão 395

Variado 444

Atum e Salmão 420

Variado Especial 468

SAMURAI 3 pessoas 70 peças

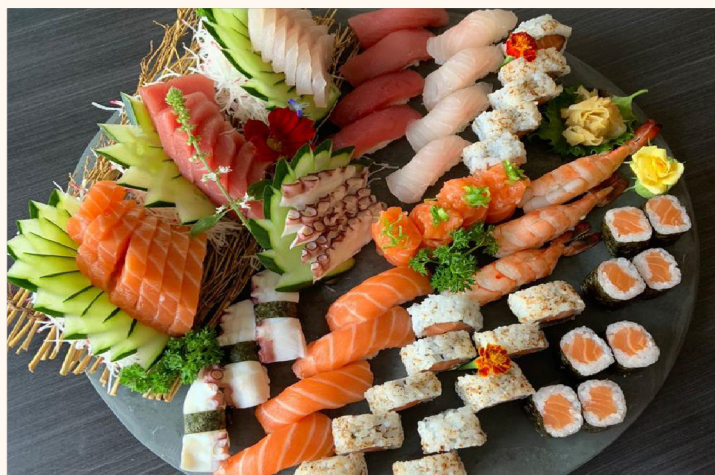
25 sashimis, 18 niguiris, 8 hossomakis, 15 uramakis e 4 joes

Salmão 490

Variado 585

Atum e Salmão 539

Variado Especial 636



Combinado Samurai variado

VEGGIE

22 unids 138

KIDS

4 hossomakis, 2 niguiris e 5 sashimis de salmão... 96
+ 1 opção

- yakissoba misto

- teppanzinho de frango ou salmão com
legumes e gohan

- 6 hotroll

- mini temaki batido completo

+ 1 sobremesa

sorvete de baunilha ou floc chip

MENUS DEGUSTAÇÃO

TAKESHI

195

ENTRADA

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

SASHIMI

Dupla de vieira (com raspas de limão siciliano, azeite trufado e flor de sal)
Dupla de barriga de salmão com ovas massago
Atum / Peixe Branco

SUSHI ESPECIAL

Vieira (com raspas de limão siciliano, azeite trufado e flor de sal)
Peixe Branco (com shisso e umê)
Polvo (com sumissô)
Barriga de Salmão (com trufa negra)
Atum (com foie gras)
Salmão (com omelete trufado)



DEGUSTAÇÃO PREMIUM

340

ENTRADA

Carpaccio de Peixe Branco com ervas finas
Mini tartar com atum com foie gras, ovas black, avocado e gema de codorna
Harumaki de Camarão com cream cheese e cebolinha
Shissotem Atum spicy

SASHIMI

Style com atum, vieira, foie gras, ovas black e molho tarê
Salmão tartufo com gema de codorna, ovas massago, trufas e cebolinha

SUSHI ESPECIAL

Unagui (com avocado e massago)
Hokkigai (com trufa negra e ovas black)
Vieira maçaricada (com manteiga trufada e ovas black)
Gunkan de Salmão (com Vieira raspas e flor de sal)
Gunkan de Salmão (com gema de codorna, ovas massago e flor de sal)
Gunkan de Atum com Polvo (temperado com manteiga trufada e ovas black)



SOBREMESA

Escolha uma

Brownie de Chocolate com sorvete de baunilha
Abacaxi caramelizado com calda de laranja e sorvete de baunilha
Tempura de sorvete do dia
Mochi (doce de leite, morango, lichia, matcha/nutella ou café)
Kanten de café

PRATOS QUENTES

TEPPAN

Acompanha legumes na chapa, missoshiru e gohan

Camarão	125
Frango coxa e sobre coxa	78
Mignon	96
Peixe Branco	85
Salmão	90
Veggie 	70

YAKISSOBA

 Camarão (empanado ou cozido)	98
Frango	87
Mignon	93
Misto (mignon e frango)	90
Veggie 	72
Frutos do Mar  (polvo, lula, camarão e guesso)	95



Yakissoba de camarão

BENTÔ BOX

Proteína, gohan, missoshiru e acompanhamentos do dia

Chickenkatsu	81
Ebi furai	91
Guykatsu	81
Tonkatsu	81
Peixe branco	85
Salmão	86

TRADICIONAIS

Kare rice de mignon	75
com legumes no golden curry, gohan e missoshiru	
Katsudon	65
ovo, shitake, cebola, gohan e missoshiru	
Misso Lamén	
lombo no molho de tarê, kamaboko,	65
tikuwa, agûê, macarrão, wakame, shitake e ovo	
Shoyu Lamén	65
molho a base de dashi, kamaboko, tikuwa, agûê, macarrão, wakame e ovo	
Sukiyaki	270
preparado na mesa	
Udon especial	92
kamaboko, tikuwa, agûê, wakame, ovo, 2 camarões empanados e molho de hondashi	
Omurice 	70
Uma omelete fofa, que mantém o seu interior úmido e mal passado e vai ao prato acompanhado de arroz temperado	



Misso Lamén

POKE

SIMPLES

Uma proteína e 5 complementos

DUPLO

Duas proteínas e 4 complementos
+35

OPÇÕES

Atum	88
Camarão (empanado ou cozido)	92
Kani	69
Peixe Branco	87

Polvo	105
Salmão	85
Veggie  (6 complementos)	65

COMPLEMENTOS A ESCOLHER

- | | | | |
|----------------------|-------------------------|---------------------|------------------|
| • Abobrinha empanada | • Cream cheese | • Gergelim | • Sunomono |
| • Acelga | • Cripsy de alho-poró | • Maionese japonesa | • Tofu |
| • Amêndoas em lascas | • Crispy de batata doce | • Manga | • Wakame |
| • Brócolis empanado | • Crispy de tempurá | • Nori | • Gergelim moído |
| • Cebola roxa | • Crispy de couve | • Pepino | |
| • Cebolinha | • Edamame na vagem | • Shimeji | |



Poke simples

RODÍZIO

ENTRADAS DA COZINHA

Bolinho de salmão, Trouxinha de salmão, Kakiague, Edamame, Shimeji, Sunomono, Missoshiro, Gohan, Harumaki de queijo e legumes, Guioza, Teppan de salmão, frango ou peixe branco, Yakisoba misto, mignon, veggie ou frango.

PRATOS DO SUSHI

Acelga maki de atum ou salmão, Baterá de atum ou salmão, Canapé de atum ou salmão, Carpaccio de atum, peixe branco ou salmão, Ceviche misto, Hossomaki de atum, pepino, salmão ou kani, Hotroll de salmão, Joe de atum ou salmão (com amêndoas, com crispy de couve, com crispy de batata doce, com geleia de pimenta ou com shimeji), Nigui de atum, peixe branco ou salmão, Sashimi de atum, salmão, peixe branco, maguro gomá ou shake gomá, Tartar de atum ou salmão, Temaki de atum, califórnia, do chef, peixe branco, salmão completo, salmão com shimeji, salmão skin ou Takeshi, Uramaki de atum, califórnia, salmão com cream cheese e cebolinha, spicy tuna



Rodizio Takeshi Premium

+ SOBREMESA Escolha a sua

Abacaxi caramelizado, abacaxi in natura com raspas de limão, sorvete de baunilha, sorvete de chocolate floc-chip, café ou kanten de café.

TAKESHI

Itens inclusos: limite de 1 item a sua escolha de Polvo e Camarão + 1 ebi sriracha. Carpaccio de Polvo (4 fatias), Sashimi de Polvo (2 fatias), Nigui de Polvo (2 unds), Nigui de Camarão com raspas de limão (2 unds), Nigui de Camarão cozido (2 unds), Nigui de Camarão empanado (2 unds), Temaki de camarão Cozido e Temaki Camarão empanado ou Temaki de ebi sriracha.

TERÇA, QUARTA E QUINTA

criança 5-7 anos	105
criança 8-14 anos	155
A partir de 15 anos	205

SEXTA, SÁBADO, DOMINGO E FERIADO

criança 5-7 anos	115
criança 8-14 anos	165
A partir de 15 anos	220

TAKESHI PREMIUM

Itens inclusos: Carpaccio de Polvo, Sashimi de Polvo, Nigui de Polvo, Nigui de Camarão com raspas de limão, Nigui de Camarão cozido, Nigui de Camarão empanado, Temaki de camarão Cozido e Temaki Camarão empanado, Temaki de ebi sriracha. Joe com vieira e ovas, Nigui com vieira e ovas, Sashimi e Nigui de hokkigai com raspas de limão, Flor de sal e azeite trufado ou ovas, Omelete trufado, Nigui de guesso ou de lula callamar, sashimi de guesso ou de lula callamar, Shimeji com guesso, Shimeji com lula, Nigui de peixe branco com shissô e umeboshi e Temaki de polvo.

TERÇA, QUARTA E QUINTA

criança 5-7 anos	185
criança 8-14 anos	235
A partir de 15 anos	295

SEXTA, SÁBADO, DOMINGO E FERIADO

criança 5-7 anos	195
criança 8-14 anos	245
A partir de 15 anos	315

RODÍZIO SOMENTE DE SALMÃO

TERÇA, QUARTA E QUINTA

criança 5-7 anos	75
criança 8-14 anos	125
A partir de 15 anos	152

SEXTA, SÁBADO, DOMINGO E FERIADO

criança 5-7 anos	85
criança 8-14 anos	135
A partir de 15 anos	167

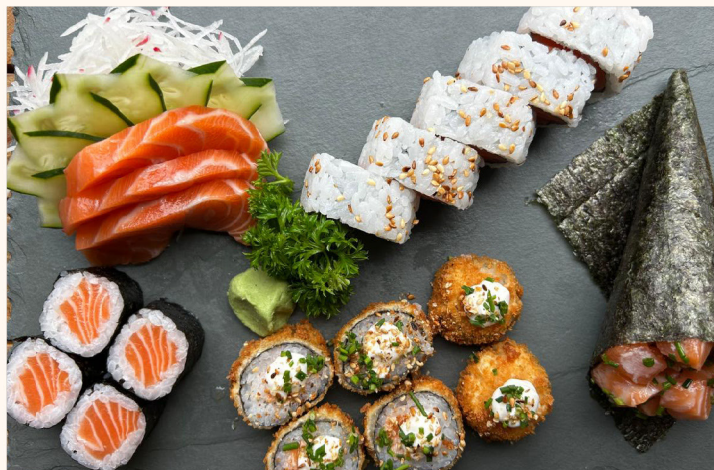
+20 jantar +40 sem arroz +30 acréscimo de ovas, foie gras e temperos especiais

MENU EXECUTIVO

Somente almoço e dias úteis – sobremesa inclusa

COMBINADO Entrada e prato principal

Atum	115
Salmão	99
Variado	122



Combinado de Salmão

ENTRADA Escolha uma

Bolinho de salmão - 2 unds.
Canapé de salmão ou atum - 2 unds.
Harumaki queijo ou legumes - 4 unds.
Kakiague (mini tempurá de legumes)
Missoshiru
Shimeji (100g)
Sunomono
Trouxinhas de salmão - 2 unds.

POKE

Salmão ou atum	88
proteína extra +15,00	
Bowl com arroz, proteína, cream cheese, shimeji, cebolinha e gergelim	

SALMÃO

3 sashimi, 5 uramaki, 4 hossomaki, 6 hotroll e 1 mini temaki

ATUM

3 sashimi, 5 uramaki, 4 hossomaki, 2 nigiri e 1 mini temaki

OMURICE

Uma omelete fofa, que mantém	76
o seu interior úmido e mal passado e vai ao prato acompanhado de arroz temperado	

VARIADO

3 sashimi, 6 hotroll, 4 hossomaki, 3 nigiri e 1 mini temaki



Omurice

+ SOBREMESA Escolha a sua

Abacaxi in natura, café espresso, sorvete de baunilha, sorvete floc chip ou kanten de café.

SOBREMESAS

SORVETES

Chocolate floc chip	17
Baunilha	17
Matcha (artesanal)	32
Caramelo de shoyo	35
Tempurá de sorvete do dia	38
 Mochi 	
(licia, nutella, doce de leite, chá verde, morango e café)	20
Choux cream (sorvete de baunilha ou floc chip)	35
Choux cream (sorvete matcha)	42
Choux cream (sorvete de caramelo de shoyo)	45
+ calda de frutas vermelhas ou chocolate	6

OUTROS

Kanten de café com leite condensado	18
Brownie de chocolate	23
+ sorvete de chocolate floc chip ou baunilha	+15
+ sorvete de matcha 	+20
+ calda de frutas vermelhas ou chocolate	+6
Abacaxi in natura	22
Abacaxi caramelizado	24



Mochi de morango

BEBIDAS E FINALIZAÇÃO

LICOR

Yuzu (limão japonês)	43
Umeshu (ameixa)	43
Licor 43	43
Saint Germain	43
Baileys	43
Cointreau	43

CAFÉ

Espresso	9
Duplo	18
Macchiato com espuma	+2
Affogato 	19

CHÁ QUENTE

Hortelã	7
Camomila	7
Frutas vermelhas	7

CARDÁPIO BEBIDAS 2026



SAKE

HONJOZO

	Dose 100ml	Garrafa
 KUROMATSU JOSEN TRADICIONAL	43	260 720ml
 YAMADANISHIKI HONJOZO	61	367 720 ml
 GOLD.....		916 1,8l
 TOKUBETSU KIJURO	59	358 720 ml
 KURA PACK	33	452 2l
 SHIBORITATE.....	42	511 1,8l
 AZUMA SAKE DOURADO	21	80 740ml

JUNMAI

	Dose 100ml	Garrafa
 TOKUSEN JUNMAI	45	331 720ml
Sake versátil e perfeito para combinar com pratos da culinária japonesa. Possui característica aveludada e fresca		
 CHOKARA (EXTRA DRY).....	48	289 720ml
Sake Premium Extra Dry com sabor seco e refrescante. Possui excelente corpo com finalização marcante		
 CHOTOKUSEN YAMADANISHIKI.....	61	367 720ml
Produto premium 100% produzido com arroz Yamadanishiki. Resfrescante e encorpado, apresenta aromas suaves e delicados, com leve nuance frutada e textura aveludada		
 OZEKI DRY (EXTRA DRY).....	39	488 1,5l
Sabor frutado e refrescante com fragrância suave		
 CHOTOKUSEN DAIGINJO		895 720ml
Sake "Super Premium" o mais fino da linha Hakushika. Fermentado em temperaturas baixas, fazendo com que tenha um corpo complexo e equilibrado, com sabor elegante e aroma de frutas.		
 HAKUSHIKA JUNMAI	48	292 900ml
Sabor equilibrado, com umami natural do arroz. Leve, limpo e com boa profundidade. Vencedor da Medalha de Ouro no Monte Selection 2020.		

DRINKS DE AZUMA SAKE

Azuma Sora  32

Sora significa céu em japonês. Azuma Sake Dourado, suco de limão siciliano, xarope simples, curaço Blue, água com gás, zest de limão siciliano

Azuma Samba  32

Azuma Sake Dourado, pedaços de pepino japonês, xarope simples, limão siciliano espremido, folhas de manjeriço e rolinho de pepino no bambu para decorar



ÁGUAS E REFRIS

Água (com gás ou sem gás) REFIL	10
Coca cola (normal ou zero)	10
Guaraná (normal ou zero)	10
Água tônica (normal ou zero)	10
H2O (limoneto ou limão)	13
Sprite (normal ou zero)	10

SUCO NATURAL E OUTROS

Copo	15
Jarra 	23
Sucos: Laranja, limão, abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá e limonada espanhola	
Pink limonade (jarra)	15
Ice Tea (jarra)	
Sabores: natural, abacaxi, gengibre, lichia, maracujá, morango, romã e pêssego.	15
Chá de hibisco artesanal (copo)	
(com espuma de gengibre)	21

SODA ITALIANA Água com gás, gelo e seu xarope de preferência

morango, lichia, tangerina, romã, maracujá, gengibre, pêssego ou abacaxi	22
--	----

BANCHÁ

Individual	8
2 pessoas	15

CERVEJA

Heinekein (normal ou zero)	17
Stella artois (normal ou pure gold)	16
Corona (normal ou zero)	16
☒ Sapporo	45
☒ Asahi 	40



DRINKS

Imperador

mix de limões da época e rapadura

Ying yang

tangerina, geleia de pimenta artesanal e pimenta dedo de moça

Gabriela

maracujá, suco de limão, rapadura, cravo e canela

Ninja

abacaxi, limão e xarope de gengibre

Mesticinha

lichia e morango

Sol Nascente

morango, limão siciliano e geleia de tangerina

CAIPIRINHA

Salinas	35
Espirito de minas	39
Boazinha	35
São francisco	35
Jós jambu	41

CAIPIROSKA

Orloff	48
Smirnoff	48
Grey goose	54
Absolut	54

SAKERINHA

 Azuma Sake Dourado	40
 Sake Kura-Pack	44

ORIGINAIS DA CASA

Berry marguerita	48
tequila, frutas vermelhas, limão siciliano, cointreau, borda de sal e flor de hibisco	
Hanya kisu	56
tequila, cachaça jambu, xarope de frutas vermelhas, licor de cassis, gotas de pimenta tabasco	
Cassis orange spritz	48
suco de laranja, licor de pêssego, licor de cassis e espumante brut	
Faixa Preta	54
vodka, licor 43, xarope de mel com curry, abacaxi, manjerição, limão e um toque de pepino	

GIN TÔNICA

Beefeater	58
Apogee	48
Geisha kisu (xarope de frutas vermelhas, chá de frutas silvestres e licor saint germain)	
Ginger jin (xarope de gengibre e limão siciliano)	
Orange jin (licor de laranja, orange bitter, canela em pau, laranja bahia e anis estrelado)	
Toniku Jin (limão, limão siciliano, alecrim e zimbro)	
Pacific jin (Azuma Sake Dourado, xarope de abacaxi, pepino e hortelã)	

COQUETÉIS TRADICIONAIS

	Vodka importada	Vodka nacional
Moscow Mule	54	48
Vodka, limão, espuma de gengibre e angostura		
Camomile Sour		46
Whisky, limão, chá de camomila e angostura com borda de açúcar ou sal rosa do himalaia		Chivas J&B
Marguerita		43
Mojito		43
Dry Martini		42
Irish Old Fashioned		42
Bloody Mary		42
Negroni (Americano ou Tradicional)		44
Suco de Tomate Temperado		33
Aperol Spritz		38
Campari Tonic		33

VINHOS

ESPUMANTES

 Don Guerino Brut Chardonnay	95
 Don Guerino Brut Rosé Malbec	95
 Ferracini 2N Brut	67
 Ferracini 2N Brut Rosé	67

VINHOS BRANCOS

 Lidio Carraro Faces Do Brasil Chardonnay	88
 Lidio Carraro Faces Do Brasil Chardonnay (187,5 ml)	36
 Don Guerino Sinais Sauvignon Blanc	99
 Don Guerino Sinais Sauvignon Blanc (375 ml)	57
 Don Guerino Sinais Riesling	99
 Ferracini 2N Chardonay	67

VINHOS ROSÉS

 Lidio Carraro Faces Pinot Noir	88
 Lidio Carraro Faces Pinot Noir (187,5 ml)	36
 Don Guerino Sinais Rosé Malbec	99
 Don Guerino Sinais Rosé Malbec (375 ml)	57
 Ferracini 2N Malbec	67

HORÁRIO DE ATENDIMENTO

2ª feira: fechado

3ª a 5ª: almoço das 12h às 15h e jantar das 19h às 22h

6ª feira: almoço das 12h às 15h e jantar das 19h às 22h30

Sábado: almoço das 12h às 15h30 e jantar das 19h às 22h30

Domingo: almoço das 12h às 15h30 e fechados no jantar



Confira nossas
avaliações no
Google

takeshi

SUSHI HOUSE

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

www.takeshisushihouse.com.br

@takeshisushihouse



Faça seu pedido também pelo site:
<https://takesushi.saipos.com/home>