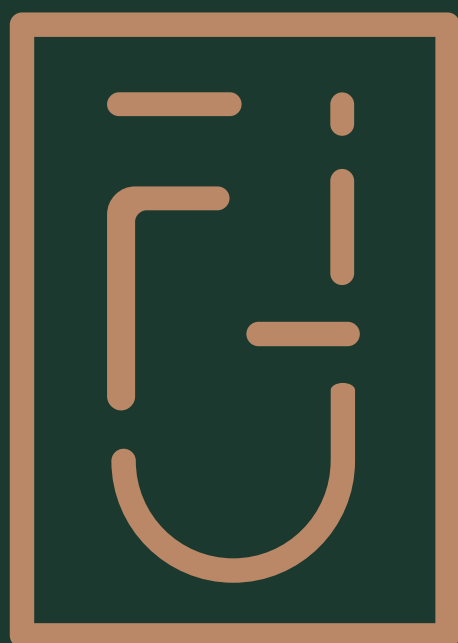




FIJ japanese cuisine

MENU

ENTRADAS

Sunomono	Crispy Rice Atum ou Salmão
R\$ 13,00	R\$ 49,00
Sunomono com Lichia	Tartar de Salmão ou Atum
R\$ 21,50	(Acompanha tempurá de shiso)
Edamame	R\$ 98,00
R\$ 31,00	Panino Atum ou Salmão
Edamame Trufado	R\$ 30,00
R\$ 34,00	Shissoten Atum ou Salmão
Tempurá de Milho	R\$ 39,00
R\$ 22,00	Especial Salmão Shimeji
Bolinho de Salmão	(Salmão selado, shimeji, cebolete e molho tarê - 4 unid.)
R\$ 18,00	R\$ 57,00
Guioza	Shimeji
(Carne, lombo ou vegetais - 5 unid.)	R\$ 56,00
R\$ 35,00	Mix de Cogumelos
Pop Ten	R\$ 76,00
(Camarão empanado finalizado com molho spicy)	
R\$ 89,00	

CARPACCIO

Atum ao Molho Cítrico	Polvo ao Ponzu
R\$ 65,00	R\$ 64,00
Barriga de Salmão	Peixe Branco Cítrico
R\$ 80,00	R\$ 76,00
Salmão Trufado	Yellow Tail
R\$ 76,00	(Jalapeno, molho ponzu e cebolete)
Salmão ao Ponzu	R\$ 122,50
R\$ 69,00	Tataki de Wagyu
	R\$ 138,00



TACOS E HAND ROLL

Taco Nori Spacy Tuna	Taco Nori de Shimeji
R\$ 26,00	R\$ 18,00
Taco Nori de Salmão	Hand Roll Spicy Tuna
R\$ 26,00	R\$ 26,00
Taco Nori de Salmão Grelhado	Hand Roll Vegetariano
R\$ 24,00	R\$ 18,00

SASHIMI (5 fatias)

Salmão	Polvo
R\$ 55,00	R\$ 56,00
Salmão Selado	Polvo Trufado
R\$ 71,00	R\$ 63,50
Barriga Salmão	Polvo em Cubos
R\$ 69,00	R\$ 41,00
Atum	Peixe Branco
R\$ 55,00	(variedade do dia)
Atum Foie Grass	R\$ 70,00
(4 fatias)	Yellow Tail
R\$ 109,00	(Jalapeno, molho ponzu)
Vieira	R\$ 102,50
(6 fatias)	Bluefin Toro
R\$ 73,00	(3 fatias)
Vieira Trufada	R\$ 159,00
(salsa de trufa, flor de sal e ovas de massago - 6 fatias)	Bluefin Experiência
R\$ 79,00	(Toro, chutoro, akami - 2 fatias de cada)
Calda de Lagosta	R\$ 287,00
R\$ 129,00	

Sashimi do Chef

(2 unidade de cada)

R\$ 198,00

(Akami, Peixe Branco, Polvo, Barriga de Salmão)



SUSHI (unidade)	
Atum	Yellow Tail
R\$ 13,00	R\$ 32,00
Atum Selado	Saba
R\$ 16,00	(Cavalinha Japonesa)
Atum Foie Grass	R\$ 33,00
R\$ 30,00	Polvo
Salmão	R\$ 15,00
R\$ 15,00	Polvo Trufado
Salmão Selado	R\$ 27,50
R\$ 17,00	Vieira
Barriga de Salmão Trufada	R\$ 29,00
R\$ 26,50	Vieira Trufada
Barriga de Salmão Selada	R\$ 35,00
R\$ 29,00	Ikurá
Salmão c/ Ovo de Codorna Frito	(ovas)
R\$ 28,00	R\$ 54,50
Jo Salmão	Massago
R\$ 19,50	(ovas)
Jo Salmão Codorna	R\$ 22,50
R\$ 34,50	Bluefin Toro
Jo Salmão Shimeji	R\$ 63,50
R\$ 30,00	Bluefin Experiência
Jo Salmão Ikurá	(Toro, chutoro, akami - 1 unidade de cada)
R\$ 35,50	R\$ 152,50
Unagi (Enguia)	Sushi Wagyu
R\$ 50,00	R\$ 40,00
Peixe Branco	Sushi Tartar Wagyu
(Consultar variedade)	R\$ 46,00
R\$ 22,50	



ESPECIAIS FIJ (unidade)

Black Cod no Envelope	Sushi Hotate Tempurá Toro
R\$ 42,00	(Vieira Tempurá com Bluefin)
Ebi no Envelope	R\$ 78,00
R\$ 36,50	Sushi Wagyu com Uni
Unagi no Envelope	R\$ 70,50
R\$ 44,50	Sushi Wagyu Foie Grass
Esfera de Camarão	R\$ 52,50
R\$ 37,00	Sushi Vieira Foie Grass
Esfera de Crab	R\$ 58,00
R\$ 63,00	Sushi Unagi Foie Grass
Sushi Tartar Bluefin	R\$ 57,50
R\$ 85,00	Jo Atum Lichia Foie Grass
Sushi Crab Crunch	R\$ 42,50
R\$ 62,00	

MAKIS E ROLLS (8 unidades)

Hossomaki Atum	Uramaki Spicy Tuna
R\$ 48,00	R\$ 57,00
Hossomaki Salmão	Uramaki Salmão
R\$ 48,00	R\$ 56,00
Hossomaki Pepino	Uramaki Philadelphia
R\$ 20,00	(Salmão grelhado, cream cheese, massago, tarê)
Hossomaki Crab (6 un)	R\$ 47,00
R\$ 155,00	Uramaki Caterpillar (4 un)
Hossomaki Yellow Tail (6 un)	(crab)
R\$ 76,50	R\$ 124,00
Hot Roll (6 unidades)	Uramaki Ebiten
R\$ 72,00	(camarão empanado, molho tarê)
Baterá Salmão ou Atum	R\$ 68,00
R\$ 52,00	Uramaki Ebiten Especial
Uramaki Atum	R\$ 112,50
R\$ 56,00	Dragon Roll
	R\$ 140,00



TEMAKI

Atum	Salmão Completo
R\$ 32,00	(cream cheese, cebolinha)
Salmão	R\$ 38,00
R\$ 32,00	Baterá Salmão
Salmão Grelhado	R\$ 37,00
(cream cheese, molho tarê)	Spicy Tuna Crispy
R\$ 36,00	R\$ 39,00

TEMPURÁ

Batata Doce	Camarão
R\$ 18,00	R\$ 72,00
Abóbora Kabo	Tempurá Completo Legumes
R\$ 18,00	R\$ 82,00
Cebola	Tempurá Completo Camarão
R\$ 18,00	(com legumes)
	R\$ 147,00

QUENTES

Gohan	Fried Rice
R\$ 13,50	R\$ 138,00
Missoshiro	Yakisoba Vegetariano
R\$ 17,00	R\$ 80,00
Teppan Salmão	Yakisoba Carne
(Acompanha legumes, gohan e missoshiro)	R\$ 149,00
R\$ 134,00	Yakisoba Frango
Teppan Frango	R\$ 90,00
(Acompanha legumes, gohan e missoshiro)	Yakisoba Misto
R\$ 80,00	R\$ 119,00
Teppan File Mignon	Black Cod
(Acompanha legumes, gohan e missoshiro)	(bacalhau negro do Alasca marinado assado)
R\$ 135,00	R\$ 169,00
KATSU KARE	Ramen Miso Tonkotsu
R\$ 72,00	R\$ 98,00



COMBINADOS

TRADICIONAL (18 PEÇAS) - R\$ 219,00

Sashimi Salmão (3 unid.)
Sashimi Atum (3 unid.)
Sashimi Peixe branco (3 unid.)
Sushi Salmão (2 unid.)
Sushi Atum (1 unid.)
Sushi Peixe branco (1 unid.)
Jo Salmão (1 unid.)
Uramaki Salmão (4 unid.)

ATUM E SALMÃO (22 PEÇAS) - R\$ 281,00

Sashimi Salmão (5 unid.)
Sashimi Atum (5 unid.)
Sushi Barriga Salmão (2 unid.)
Sushi Salmão (2 unid.)
Sushi Atum (2 unid.)
Jo Salmão (2 unid.)
Uramaki Salmão (4 unid.)

ESPECIAL (22 PEÇAS) - R\$ 394,00

Sashimi Barriga Salmão (4 unid.)
Sashimi Atum (4 unid.)
Sashimi Yellow Tail (4 unid.)
Sushi Barriga Salmão (2 unid.)
Sushi Atum Foie Grass (2 unid.)
Jo Codorna (2 unid.)
Baterá (4 unid.)

SOBREMESAS

Brigadeiro de Colher
(Com paçoca artesanal e morangos)
R\$ 42,00
Petit Gateau Chocolate Belga
(Com sorvete Fior di Latte)
R\$ 44,00

Mochi de Sorvete
(consultar sabores)
R\$ 21,50

Café Ristretto
R\$ 11,00

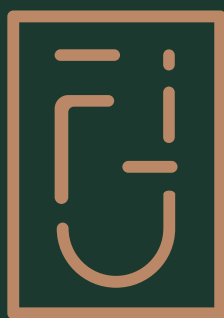
Café Ristretto Descafeinado
R\$ 11,00

URAKASUMI UMESHU
R\$ 45,00 (Dose 50ML)

YUZU SHU
R\$ 92,00 (Dose 50ML)

IICOR 43
R\$ 32,00 (Dose 50ML)





FIJ japanese cuisine



@fij_restaurante

(11) 97667-1250