

**FIJ** japanese cuisine

# ME NU

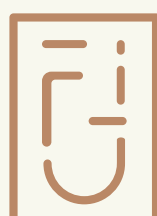
---

## ENTRADAS

Sunomono <b>R\$ 13,00</b>	Carpaccio de Salmão ao Ponzu <b>R\$ 71,00</b>
Edamame <b>R\$ 31,00</b>	Carpaccio de Peixe Branco Cítrico <b>R\$ 76,00</b>
Edamame Trufado <b>R\$ 34,00</b>	Carpaccio de Salmão Trufado <b>R\$ 78,00</b>
Tempurá de Milho <b>R\$ 24,00</b>	Carpaccio de Polvo ao Ponzu <b>R\$ 62,00</b>
Bolinho de Salmão <b>R\$ 18,00</b>	Carpaccio Yellow Tail (Jalapeno, molho ponzu e cebolete) <b>R\$ 116,00</b>
Guioza (Carne, lombo ou vegetais - 5 unid.) <b>R\$ 35,00</b>	Tartar de Salmão (Acompanha tempurá de shiso) <b>R\$ 98,00</b>
Pop Ten (Camarão empanado finalizado com molho spicy) <b>R\$ 89,00</b>	Tartar de Atum (Acompanha tempurá de shiso) <b>R\$ 98,00</b>
Crispy Rice Atum ou Salmão <b>R\$ 49,00</b>	Panino Atum ou Salmão <b>R\$ 30,00</b>
Especial Salmão Shimeji (Salmão selado, shimeji, cebolete e molho tarê) 4 un <b>R\$ 52,00</b>	Shimeji <b>R\$ 40,50</b>
Carpaccio de Atum ao Molho Cítrico <b>R\$ 65,00</b>	Shissoten Atum ou Salmão <b>R\$ 39,00</b>
Carpaccio de Barriga de Salmão <b>R\$ 85,00</b>	

## TACOS E HAND ROLL

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



## SASHIMI (5 fatias)

Salmão	Polvo Trufado
<b>R\$ 58,00</b>	<b>R\$ 62,50</b>
Barriga Salmão	Polvo em Cubos
<b>R\$ 69,00</b>	<b>R\$ 40,50</b>
Atum	Sashimi Salmão Selado
<b>R\$ 55,00</b>	<b>R\$ 74,00</b>
Peixe Branco	Bluefin Toro
(variedade do dia)	(3 fatias)
<b>R\$ 70,00</b>	<b>R\$ 159,00</b>
Polvo	
<b>R\$ 55,00</b>	

### Sashimi do Chef (2 unidade de cada)

**R\$ 198,00**

(Akami, Peixe Branco, Polvo, Barriga de Salmão : 2 unidade de cada)

## ESPECIAIS FIJ

Atum Foie Grass	Yellow Tail
(4 fatias)	(Jalapeno, molho ponzu - 5 fatias)
<b>R\$ 109,00</b>	<b>R\$ 96,00</b>
Vieira	Carpaccio Yellow Tail
(6 fatias)	(Jalapeno, molho ponzu e cebolete)
<b>R\$ 90,00</b>	<b>R\$ 116,00</b>
Vieira Trufada	Bluefin Experiência
(salsa de trufa, flor de sal e ovas de massago - 6 fatias)	(Toro, chutoro, akami - 2 fatias de cada)
<b>R\$ 98,00</b>	<b>R\$ 287,00</b>



---

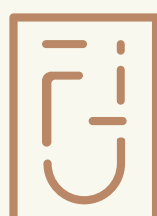
## SUSHI (unidade)

Atum	Jo Salmão
<b>R\$ 14,00</b>	<b>R\$ 23,00</b>
Atum Selado	Jo Salmão Shimeji
<b>R\$ 16,00</b>	<b>R\$ 30,00</b>
Jo Atum	Jo Salmão Ikurá
<b>R\$ 19,00</b>	<b>R\$ 36,50</b>
Salmão	Saba
<b>R\$ 16,00</b>	Cavalinha Japonesa
Salmão Selado	<b>R\$ 33,00</b>
<b>R\$ 18,00</b>	Ikurá
Barriga de Salmão	(Ovas de Salmão)
<b>R\$ 27,00</b>	<b>R\$ 54,50</b>
Barriga de Salmão Selada	Yellow Tail
<b>R\$ 28,50</b>	<b>R\$ 29,50</b>
Barriga de Salmão Trufada	Bluefin Toro
<b>R\$ 30,50</b>	<b>R\$ 63,50</b>
Peixe Branco	Bluefin Chutoro
<b>R\$ 22,50</b>	<b>R\$ 63,50</b>
Polvo	Bluefin Experiência
<b>R\$ 15,00</b>	(Toro, chutoro, akami - 1 unidade de cada)
Vieira	<b>R\$ 152,50</b>
<b>R\$ 38,00</b>	Massago
Tamagoyaki	<b>R\$ 22,50</b>
<b>R\$ 31,50</b>	

### Sushi do Chef (1 unidade de cada)

**R\$ 219,00**

(Atum com Foie Gras, Yellow Tail com Pimenta, Jo Codorna, Vieira Trufada, Barriga Salmão Trufado e Peixe Branco.)

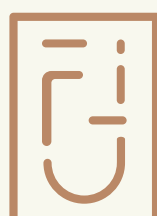


---

## ESPECIAIS FIJ (unidade)

Sushi Atum Foie Grass	R\$ 30,00	Sushi Vieira Trufada	R\$ 46,00
Jo Atum Lichia Foie Grass	R\$ 42,50	Sushi Vieira Foie Grass	R\$ 66,00
Jo Salmão Codorna	R\$ 36,00	Black Cod	(bacalhau negro do Alasca marinado assado)
Lagostim no Envelope	R\$ 67,50	Black Cod no Envelope	R\$ 169,00
Ebi no Envelope	R\$ 36,50	Black Cod no Envelope	R\$ 42,00
Ebiten Especial (6 un )	R\$ 116,00	Sushi Yellow Tail	(com pimenta japonesa)
Dragon Roll ( 6 un )	R\$ 141,00	Sushi Salmão c/ Ovo de Codorna Frito	R\$ 32,00
Sushi Unagi (Enguia)	R\$ 50,00	Sushi Salmão c/ Ovo de Codorna Frito	R\$ 29,00
Unagi no Envelope	R\$ 44,50	Sushi Hotate Tempurá Toro	R\$ 82,00
Sushi Unagi Foie Grass	R\$ 58,50	Sushi Wagyu	R\$ 40,00
Esfera de Camarão	R\$ 37,00	Sushi Wagyu com Uni	R\$ 70,50
Esfera de Crab	R\$ 56,00	Sushi Wagyu Foie Grass	R\$ 52,50
Tartar Bluefin	R\$ 85,00	Tartar Wagyu	R\$ 46,00
Sushi Polvo Trufado	R\$ 27,50	Tataki de Wagyu	R\$ 138,00
Sushi Crab Crunch	R\$ 56,00	Uramaki Caterpillar (4 un)	R\$ 110,00
		Hossomaki Crab (6 un)	R\$ 136,00
		Hossomaki Yellow Tail (6 un)	R\$ 72,00

---



## MAKIS E ROLLS (8 unidades)

Hossomaki Atum R\$ 42,50	Uramaki Atum R\$ 52,00
Hossomaki Salmão R\$ 49,00	Uramaki Spicy Tuna R\$ 57,00
Hossomaki Pepino R\$ 20,00	Uramaki Salmão R\$ 60,00
Hot Holl (6 unidades) R\$ 74,00	Uramaki Philadelphia (Salmão grelhado, cream cheese, massago, tarê) R\$ 49,00
Baterá Salmão R\$ 54,50	Uramaki Ebiten (camarão empanado, molho tarê) R\$ 68,00
Baterá Atum R\$ 54,50	

## TEMAKI (unidade)

Atum R\$ 32,00	Salmão Completo (cream cheese, cebolinha) R\$ 38,00
Salmão R\$ 34,00	Baterá Salmão R\$ 39,00
Salmão Grelhado (cream cheese, molho tarê) R\$ 38,00	Spicy Tuna Crispy R\$ 39,00

## 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

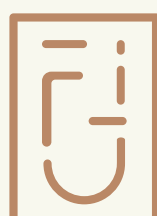
(22 PEÇAS) - R\$ 281,00

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.)



---

## TEMPURÁ (2 unidades)

Batata Doce <b>R\$ 18,00</b>	Camarão <b>R\$ 72,00</b>
Abobora Kabo <b>R\$ 18,00</b>	Tempurá Completo Legumes <b>R\$ 86,00</b>
Cebola <b>R\$ 18,00</b>	Tempurá Completo Camarão <b>R\$ 147,00</b>
Berinjela <b>R\$ 18,00</b>	

## QUENTES

Gohan <b>R\$ 13,50</b>	Teppan File Mignon (Acompanha legumes, gohan e missoshiro) <b>R\$ 94,00</b>
Missoshiro <b>R\$ 17,00</b>	Yakisoba Vegetariano <b>R\$ 68,00</b>
Teppan Salmão (Acompanha legumes, gohan e missoshiro) <b>R\$ 118,50</b>	Yakisoba Carne <b>R\$ 123,00</b>
Teppan Frango (Acompanha legumes, gohan e missoshiro) <b>R\$ 69,00</b>	Yakisoba Frango <b>R\$ 76,50</b>
Fried Rice <b>R\$ 119,00</b>	Yakisoba Misto <b>R\$ 99,50</b>
	Mix de Cogumelos <b>R\$ 69,50</b>

## SOBREMESAS

Brigadeiro de Colher (com paçoca artesanal e morangos) <b>R\$ 42,00</b>	Mochi de Sorvete (consultar sabores) <b>R\$ 21,50</b>
Petit Gateau Chocolate Belga (Petit Gateau, Sorvete Fior di Latte) <b>R\$ 44,00</b>	Cheesecake Frutas Vermelhas (Cheesecake, Caldas de Frutas Vermelhas) <b>R\$ 46,00</b>

---

Café Ristretto  
**R\$ 11,00**

Café Ristretto Descafeinado  
**R\$ 11,00**





**FIJ** japanese cuisine



@fij\_restaurante

(11) 97667-1250