

**FIJ** japanese cuisine

# ME NU

---

## ENTRADAS

Sunomono <b>R\$ 13,00</b>	Carpaccio de Salmão ao Ponzu <b>R\$ 64,50</b>
Edamame <b>R\$ 27,50</b>	Carpaccio de Peixe Branco Cítrico <b>R\$ 75,00</b>
Edamame Trufado <b>R\$ 30,50</b>	Carpaccio de Salmão Trufado <b>R\$ 71,50</b>
Tempurá de Milho <b>R\$ 24,50</b>	Carpaccio de Atum ao Molho Cítrico <b>R\$ 61,00</b>
Bolinho de Salmão <b>R\$ 17,00</b>	Carpaccio de Polvo ao Ponzu <b>R\$ 64,00</b>
Guioza (Carne, lombo ou vegetais - 5 unid.) <b>R\$ 36,50</b>	Tartar de Salmão (Acompanha tempurá de shiso) <b>R\$ 80,00</b>
Pop Ten (Camarão empanado finalizado com molho spicy) <b>R\$ 68,00</b>	Tartar de Atum (Acompanha tempurá de shiso) <b>R\$ 84,00</b>
Crispy Rice Atum ou Salmão <b>R\$ 42,00</b>	Panino Atum ou Salmão <b>R\$ 29,00</b>
Especial Salmão Shimeji (Salmão selado, shimeji, cebolete e molho tarê) 4 un <b>R\$ 48,00</b>	Shimeji <b>R\$ 40,50</b>
Carpaccio de Barriga de Salmão <b>R\$ 69,50</b>	Shissoten Atum ou Salmão <b>R\$ 37,00</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\$ 67,00</b>
Teppan Salmão (Acompanha legumes, gohan e missoshiro) <b>R\$ 109,50</b>	Yakisoba Carne <b>R\$ 118,00</b>
Teppan Frango (Acompanha legumes, gohan e missoshiro) <b>R\$ 69,00</b>	Yakisoba Frango <b>R\$ 74,50</b>
	Yakisoba Misto <b>R\$ 96,00</b>



## SASHIMI (5 fatias)

Salmão <b>R\$ 52,00</b>	Polvo Trufado <b>R\$ 62,50</b>
Barriga Salmão <b>R\$ 60,50</b>	Sashimi Salmão Selado <b>R\$ 75,00</b>
Atum <b>R\$ 51,50</b>	Bluefin Toro (3 fatias) <b>R\$ 142,00</b>
Peixe Branco (variedade do dia) <b>R\$ 59,00</b>	Bluefin Chutoro (3 fatias) <b>R\$ 142,00</b>
Polvo <b>R\$ 55,00</b>	Bluefin Experiência (Toro, chutoro, akami - 2 fatias de cada) <b>R\$ 269,00</b>
Polvo em Cubos <b>R\$ 40,50</b>	

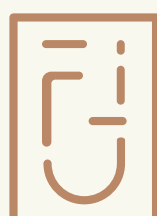
### Sashimi do Chef (2 unidade de cada)

**R\$ 178,00**

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

## ESPECIAIS FIJ

Atum Foie Grass (4 fatias) <b>R\$ 106,50</b>	Yellow Tail (Jalapeno, molho ponzu - 5 fatias) <b>R\$ 96,00</b>
Vieira (6 fatias) <b>R\$ 90,00</b>	Carpaccio Yellow Tail (Jalapeno, molho ponzu e cebolete) <b>R\$ 116,00</b>
Vieira Trufada (salsa de trufa, flor de sal e ovas de massago - 6 fatias) <b>R\$ 98,00</b>	



---

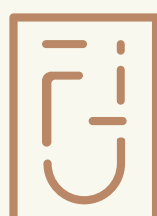
## SUSHI (unidade)

Atum	Jo Salmão
<b>R\$ 14,00</b>	<b>R\$ 21,00</b>
Atum Selado	Jo Salmão Shimeji
<b>R\$ 16,00</b>	<b>R\$ 25,00</b>
Jo Atum	Jo Salmão Ikurá
<b>R\$ 18,00</b>	<b>R\$ 35,00</b>
Salmão	Saba
<b>R\$ 14,00</b>	Cavalinha Japonesa
Salmão Selado	<b>R\$ 33,00</b>
<b>R\$ 16,00</b>	Ikurá
Barriga de Salmão	(Ovas de Salmão)
<b>R\$ 23,50</b>	<b>R\$ 54,00</b>
Barriga de Salmão Selada	Yellow Tail
<b>R\$ 25,00</b>	<b>R\$ 29,50</b>
Barriga de Salmão Trufada	Bluefin Toro
<b>R\$ 27,00</b>	<b>R\$ 56,50</b>
Peixe Branco	Bluefin Chutoro
<b>R\$ 22,50</b>	<b>R\$ 56,50</b>
Polvo	Bluefin Experiência
<b>R\$ 15,00</b>	(Toro, chutoro, akami - 1 unidade de cada)
Vieira	<b>R\$ 139,00</b>
<b>R\$ 54,00</b>	Massago
Tamagoyaki	<b>R\$ 22,50</b>
<b>R\$ 25,50</b>	

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

**R\$ 199,00**

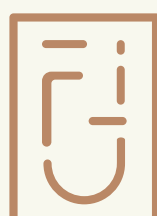
(Atum com Foie Gras, Yellow Tail com Pimenta, Jo Codorna, Vieira Trufada, Barriga Salmão Trufado e Peixe Branco.)



---

## ESPECIAIS FIJ (unidade)

Atum Foie Grass	<b>R\$ 30,00</b>	Vieira Trufada	<b>R\$ 58,00</b>
Jo Atum Lichia Foie Grass	<b>R\$ 40,00</b>	Vieira Foie Grass	<b>R\$ 72,00</b>
Jo Salmão Codorna	<b>R\$ 32,00</b>	Black Cod	(bacalhau negro do Alasca marinado assado)
Lagostim	<b>R\$ 63,00</b>	<b>R\$ 164,00</b>	Black Cod no Envelope
Ebi no Envelope	<b>R\$ 32,00</b>	<b>R\$ 38,00</b>	Yellow Tail
Ebiten Especial	<b>R\$ 110,50</b>	(com pimenta japonesa)	<b>R\$ 32,00</b>
Dragon Roll	<b>R\$ 138,00</b>	Salmão c/ Ovo de Codorna Frito	<b>R\$ 25,50</b>
Unagi (Enguia)	<b>R\$ 49,50</b>	Hotate Tempurá Toro	<b>R\$ 82,00</b>
Unagi no Envelope	<b>R\$ 44,00</b>	Wagyu	<b>R\$ 35,00</b>
Unagi Foie Grass	<b>R\$ 58,50</b>	Wagyu com Uni	<b>R\$ 61,50</b>
Esfera de Camarão	<b>R\$ 37,00</b>	Wagyu Foie Grass	<b>R\$ 52,50</b>



## MAKIS E ROLLS (8 unidades)

Hossomaki Atum R\$ 39,50	Uramaki Atum R\$ 52,00
Hossomaki Salmão R\$ 45,00	Uramaki Spicy Tuna R\$ 56,00
Hossomaki Pepino R\$ 20,00	Uramaki Salmão R\$ 54,00
Hot Holl (6 unidades) R\$ 69,50	Uramaki Philadelphia (Salmão grelhado, cream cheese, massago, tarê) R\$ 45,00
Baterá Salmão R\$ 49,00	Uramaki Ebiten (camarão empanado, molho tarê) R\$ 66,50
Baterá Atum R\$ 49,00	

## TEMAKI (unidade)

Atum R\$ 28,00	Salmão Completo (cream cheese, cebolinha) R\$ 36,00
Salmão R\$ 30,50	Baterá Salmão R\$ 39,00
Salmão Grelhado (cream cheese, molho tarê) R\$ 34,00	Spicy Tuna Crispy R\$ 39,00

## COMBINADOS

### TRADICIONAL

(18 PEÇAS) - R\$ 199,00

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

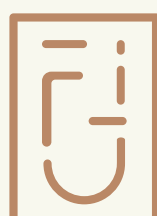
(22 PEÇAS) - R\$ 279,00

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\$ 359,00

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	Camarão
<b>R\$ 18,00</b>	<b>R\$ 62,00</b>
Abobora Kabo	Tempurá Completo Legumes
<b>R\$ 18,00</b>	<b>R\$ 94,00</b>
Cebola	Tempurá Completo Camarão
<b>R\$ 18,00</b>	<b>R\$ 140,00</b>
Berinjela	
<b>R\$ 18,00</b>	

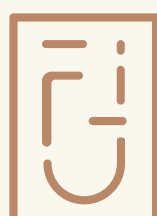
## SOBREMESAS

Brigadeiro de Colher (com paçoca artesanal e morangos)	Mochi de Sorvete (consultar sabores)
<b>R\$ 34,00</b>	<b>R\$ 19,00</b>

---

Café Ristretto  
**R\$ 11,00**

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





**FIJ** japanese cuisine



@fij\_restaurante

(11) 97667-1250