



DAYA

S U S H I B A R

SALMÃO MARINADO



ENTRADAS

O COMEÇO PERFEITO PARA UMA JORNADA GASTRONÔMICA ÚNICA

RICE CRISPYS

CRISPY RICE TUNA TART **R\$ 56,90**

Cubos de shari fritos, finalizado com tartar de atum maionese spice e pipoca de alcaparras.

SPICE SALMON RICE **R\$ 52,00**

Cubos de shari fritos, finalizado com tartar de salmão maionese spice finalizados com sunomono.

ENTRADAS

SALMÃO MARINADO **R\$ 58,90**

Finas fatias de salmão marinadas em molho cítrico, em uma cama de rúcula, com molho de pimenta da casa e lascas de amêndoas.

TUNA CRISPYS **R\$ 49,00**

Atum selado com gergelim, folhas frescas de agrião, rúcula e molho especial.

SALMÃO & KIMUCHI **R\$ 39,90**

Salmão em cubos com kimuchi e flor de sal.

TATAKI DE SALMÃO **R\$ 44,90**

Salmão selado com gergelim, servido em lâminas delicadas.

TATAKI DE ATUM **R\$ 49,90**

Atum selado com gergelim, servido em lâminas delicadas.

SASHIMIS - 5 FATIAS

TORÔ DE SALMÃO **R\$ 62,00**

YELLOW TAIL SASHIMI **R\$ 92,90**

TUNA SASHIMI **R\$ 39,90**

SASHIMI DE SALMÃO **R\$ 34,90**

POLVO ESPANHOL **R\$ 82,90**

SASHIMI DE PEIXE BRANCO **R\$ 34,90**

SASHIMI DE HADDOCK **R\$ 52,00**

TARTAR

TUNA TARTARE **R\$ 67,90**

Atum finamente picado e temperado com uma geléia de pimenta Tabasco, cebolinha, gergelim, flor de sal e manga, servido com chips crocantes.

TARTAR DE SALMÃO **R\$ 59,90**

Salmão finamente picado e temperado com mostarda fermentada cebolinha, servido com chips crocantes.

TUNA & TUTANO TARTARE **R\$ 72,00**

Cubos de atum temperados com pimenta togarashi e flor de sal, finalizados com aioli. Servido no tutano assado, acompanha torradas de fermentação natural

CARPACCIO & CEVICHE

CARPACCIO DE HADDOCK **R\$ 90,00**

Lâminas finas de haddock defumado, regadas com um molho ponzu especial da casa.

CARPACCIO DE POLVO **R\$144,90**

Fatias de polvo espanhol, regadas com molho especial da casa.

CARPACCIO DE SALMÃO **R\$ 90,00**

Finas fatias de salmão delicadamente cortadas e servidas com um aromático molho ponzu.

CARPACCIO DE BARRIGA **R\$ 92,90**

Finas fatias de salmão, finalizadas com raspas de limão siciliano, flor de sal e um toque de azeite trufado.

CARPACCIO DE WAGYU **R\$192,00**

Denver de Wagyu, servido na churrasqueira, proporcionando uma experiência personalizada

CARPACCIO YELLOWTAIL **R\$136,00**

Finas fatias de Yellowtail , finalizados com Yuzu, Cogumelo Eringue e Azeite Trufado, servido na pedra de sal.

CEVICHE DAYA **R\$ 98,00**

Peixe branco, salmão, atum e polvo, marinados em um molho cítrico , com cebola roxa, salsão, pimenta dedo-de-moça, azeite e flor de sal.

CEVICHE HISUI **R\$ 98,90**

Vieiras canadenses, polvo espanhol e camarão, marinados em um molho cítrico com um toque de pimenta e frescor de coentro.

CEVICHE HOSEKI **R\$ 76,90**

Peixe branco do dia, marinado em suco cítrico de limão, com cebola roxa, pimenta dedo-de-moça e lâminas crocantes de amêndoas.





IZAKAYÁ

O LADO MAIS DESCONTRAÍDO DA ALTA GASTRONOMIA JAPONESA.

IZAKAYÁ

ONIGIRI DE SALMÃO R\$ 26,90

Bolinho de arroz japonês recheado com salmão grelhado e kewpie, selado na chapa com ghee e molho de ostra, que traz equilíbrio entre doçura e umami.

ONIGIRI DE ATUM R\$ 29,90

Bolinho de arroz japonês recheado com atum, selado na chapa com ghee e molho de ostra e pasta de cebola caramelizada, que traz equilíbrio entre doçura e umami.

BAO DE PORCO R\$ 39,90

Pão oriental, recheado com panceta a pururuca crocante, pickles de pepino, maionese de limão cítrica e o toque aromático dos brotos de coentro.

BAO DE POLVO R\$ 57,90

Pão oriental recheado com polvo grelhado, maionese de gochujang, pickles de gengibre, folhas de agrião e finalizado com furikake.

BAO DE CUPIM R\$ 36,90

Pão oriental recheado com cupim cozido lentamente ao molho jus, acompanhado de crisps de cebola crocantes e maionese de wasabi.

SPICE EBI R\$ 79,90

Crocantes cubos de camarão empanados em tempura, finalizados com nossa maionese picante especial.

EDAMAME NA BRASA R\$ 32,00

Edamame levemente defumado na brasa, servido no espeto, e regado com um saboroso molho de ostra.

CORN TEMPURÁ R\$ 32,90

Nosso Corn Tempurá traz milho envolto em uma camada leve e dourada de empanado japonês.

SANDOS

KATSUSANDO R\$ 46,90

Panceta empanada e crocante, servida em pão de fermentação natural, com molho especial da casa e lâminas de acelga temperada.

GYU SANDO R\$ 62,00

Sanduíche japonês com tiras de angus, cebola tostada, mussarela e maionese de wasabi, finalizado com ovas de salmão e servido com Kimchi Fries.



GYUSANDO



BAOZI



TEMAKINHO

DOIS TEMAKINHOS, UMA EXPERIÊNCIA PARA DIVIDIR.

CLÁSSICO

R\$ 42,00

Salmão batido, combinado com cream cheese e cebolinha fresca, envolto em alga crocante e arroz japonês. Uma clássica e irresistível combinação.

SALMÃO GRELHADO

R\$ 45,00

Cubos de salmão grelhados misturados com cream cheese e cebolinha fresca, envoltos em uma folha crocante de alga e arroz japonês.

SALMÃO SKIN

R\$ 34,90

Pele de salmão grelhada, com cream cheese, cebolinha e finalizado com molho tarê da casa.

SALMÃO EM CUBOS

R\$ 44,00

Cubos suculentos de salmão, misturados com cream cheese e cebolinha fresca, envoltos em uma folha crocante de alga e arroz japonês.

TUNA

R\$ 46,00

Pedaços de atum fresco, combinados com cream cheese e cebolinha picada, envoltos em alga crocante e arroz japonês.

TUNA SPICY

R\$ 48,90

Atum fresco, picante e temperado com um toque de óleo de gergelim, envolto em alga crocante e arroz japonês.

EBI TEMPURÁ

R\$ 49,90

Camarão empanado e frito, combinado com cream cheese cremoso e finalizado com um toque de molho tarê.

MIX COGU

R\$ 38,00

Shitake e Shimeji salteados, um creme tarê suave e finalizados com amêndoas crocantes.

FUSÃO

R\$ 48,00

Shimeji salteado com salmão e cream cheese, finalizado com cebolinha e um molho especial do chef.

HOT TEMAKI

R\$ 46,90

Salmão batido e grelhado, com cebolinha cream cheese, empanado e frito, finalizado com tarê.

TEMAKI SEM ARROZ + R\$ 29,90



TEMAKINHO TUNA SPICY

NIGIRI DE YELLOWTAIL



NIGIRI & GUNKAN

SOFISTICAÇÃO SERVIDA EM DOSE DUPLA.

BARRIGA ESPECIAL Nigiri de barriga de salmão com alga wakame, pimenta crunch e finalizado com flor de sal.	R\$ 42,00
BARRIGA SICILIANO Nigiri de barriga de salmão finalizado com raspas de limão siciliano.	R\$ 38,00
BARRIGA TARTUFI Nigiri de barriga de salmão com azeite trufado.	R\$ 43,00
CAMARÃO BRULLET Nigiri de camarão, com maionese Kewpie maçaricada, finalizada com parmesão e brisure.	R\$ 72,00
EBI JAMU Nigiri de camarão com brie maçariado e geléia de pimenta.	R\$ 68,00
TUNA & ALHO NEGRO Nigiri de atum finalizado com alho negro.	R\$ 45,00
VIEIRA ABURI Nigiri de vieiras maçaricadas.	R\$ 48,90
VIEIRA TARTUFI Nigiri de vieira trufada com ovas.	R\$ 66,00
VIEIRA COM FOIE GRAS Nigiri de vieira finalizado com foie gras.	R\$ 92,59
HOTATE & MEL Nigiri de Vieira, com mel trufado	R\$ 69,00
VIEIRA BRULLET Vieira sobre shari, com maionese Kewpie maçaricada, finalizada com parmesão e brisure.	R\$ 78,00
UNAGI NIGIRI Enguia sobre shari finalizado com tarê.	R\$ 72,00
TAKO GUNKAN Mini polvo temperado sobre arroz de sushi, envolto em alga nori.	R\$ 59,00
GUNKAN IKURÁ Gunkan com Ovas de Salmão	R\$ 69,90
KURAJE GUNKAN Aguá viva temperada sobre shari, envolto em alga nori	R\$ 52,39
UNI GUNKAN Ouriço-do-mar fresco,, servido em alga crocante com arroz temperado.	R\$ 92,90
TUTANO NIGIRI Nigiri de atum com Turtano.	R\$ 35,90
WAGYU DEFUMADO Nigiri de denver de wagyu defumado.	R\$ 72,00
TUNA & FOIE GRAS Nigiri de atum finalizado com foie gras.	R\$ 72,00



EXPERIÊNCIAS

UMA JORNADA DE SABORES CUIDADOSAMENTE ELABORADA.

BLUEFIN

SASHIMI Ô-TORO (5 UN)

A parte mais nobre do atum, proporcionando uma fusão de texturas inigualáveis.

R\$ 174,90

SASHIMI CHU-TÔRO (5 UN)

Parte central do atum, oferecendo carne marmorizada e gordurosa, rica em sabores.

R\$ 169,00

SASHIMI AKAMI (5 UN)

Parte mais magra proporcionando uma experiência gastronômica autêntica.

R\$ 154,90

NIGIRI Ô-TORO (DUPLA)

R\$ 96,00

NIGIRI CHU-TÔRO (DUPLA)

R\$ 92,00

NIGIRI AKAMI (DUPLA)

R\$ 88,00

EXPERIÊNCIA BLUEFIN (6 PEÇAS)

R\$ 219,90

Degustação de cortes exclusivos do atum bluefin, como ô-toro (barriga gordurosa), chu-tôro (meio-gorduroso) e akami (carne magra). Cada corte oferece uma experiência de sabor e textura única, do mais suculento e untuoso ao mais magro e firme.

KONBOS

KONBO AGATHA - 52 PEÇAS

R\$ 279,00

5 sashimi de salmão, 5 sashimi de atum, 5 sashimi de peixe branco do dia, 5 uramaki de salmão batido, 5 uramaki de atum, 8 hossomaki, 2 nigiri de salmão, 2 nigiri de atum, 2 nigiri de peixe branco do dia, 10 sake maki day e 3 jyo de salmão.

KONBO DIAMANTE - 17 PEÇAS

R\$ 139,90

3 sashimi de barriga de salmão, 3 sashimis de peixe branco do dia, 3 sashimis de atum, 2 nigiri de atum, 2 nigiri de barriga de salmão, 2 jyo de atum e 2 jyo de salmão.

KONBO ESMERALDA - 32 PEÇAS

R\$ 165,00

5 sashimi de salmão, 5 sashimi de atum, 5 uramaki com salmão batido, 5 uramaki de atum batido, 8 hossomaki, 2 nigiri de salmão e 2 nigiri de atum.

KONBO SAFIRA - 30 PEÇAS

R\$ 218,00

SEM ARROZ - 5 sashimis de barriga, 5 fatias de atum tataki, 5 fatias de salmão, 4 jyo de salmão, 2 jyo de atum, 5 sake maki Daya e 4 especiais do chef,

KONBO HOT - 15 PEÇAS

R\$ 124,90

5 hot roll, 5 Naganegi Daya e 5 Gunkan Roll



SEXTETO DE CAMARÃO

COMPARTILHAR

SABORES QUE GANHAM SIGNIFICADO QUANDO COMPARTILHADOS.

GYOZA SUÍNO

R\$ 36,90

Quatro unidades de gyozas recheados com carne de porco temperada, cozidos no vapor e levemente dourados para uma textura crocante na base.

GYOZA DE PATO

R\$ 44,90

Quatro unidades de gyozas recheados com pato desfiado, cozidos no vapor e levemente dourados para uma textura crocante na base.

GYOZA DE CUPIM

R\$ 39,90

Quatro unidades de gyozas recheados com cupim desfiado, cozidos no vapor e finalizados na chapa, garantindo uma base dourada e crocante.

HARUMAKI DE QUEIJO

R\$ 36,90

Quatro delicados rolinhos de massa crocante recheados com mussarela derretida, fritos até ficarem dourados.

HARUMAKI VEG

R\$ 32,90

Quatro delicados rolinhos crocantes de massa, recheados com uma mistura de legumes frescos e temperados.

SEXTETO DE CAMARÃO

R\$ 76,90

Seis unidades de camarões, envoltos com requeijão cremoso, empanados e fritos até ficarem dourados e crocantes.

MINI TRIO

R\$ 42,00

Três unidades de camarões, envoltos com requeijão cremoso, empanados e fritos até ficarem dourados e crocantes.

TEMPURÁ DE CAMARÃO

R\$ 94,90

Camarões envoltos em uma massa leve e crocante, fritos e servidos com molho Tentsuyu

TEMPURÁ DE LEGUMES

R\$ 52,90

Cenoura, Berinjela, Abobrinha, Cabotiá, Brócolis, Couve Flor e Shissô, empanados em massa de tempurá crocantes servido com Tentsuyu.

TEMPURÁ DE SHISSÔ

R\$ 42,90

Folhas de shissô crocantes em tempurá, servidas com um tartar fresco de atum ou salmão temperados

OSTRAS FRESCAS

R\$ 66,00

6 unidades de ostras frescas e suculentas, servidas com um molho cítrico vibrante e um toque de pimenta.

DUPLA DE OSTRAS

R\$ 26,90

2 unidades de ostras frescas e suculentas, servidas com um molho cítrico vibrante e um toque de pimenta.





TEPPAN DE CAMARÃO

PRATOS QUENTES

SABORES QUE AQUECEM MOMENTOS ESPECIAIS.

TEPPAN

ANCHOVA

R\$ 64,90

Filé de anchova grelhado até ficar perfeitamente dourado e suculento, servido com legumes salteados, acompanhado de Gohan e Missoshiro.

FRUTOS DO MAR

R\$ 194,00

Frutos do mar diversificados grelhados na chapa, incluindo polvo, lula, kani e camarão, complementada por uma suculenta posta de salmão, acompanha Gohan e Missoshiro.

SALMÃO

R\$ 79,90

Filé de salmão grelhado até ficar perfeitamente dourado e suculento, servido com legumes salteados, Gohan e Missoshiro.

CAMARÃO

R\$ 132,00

Camarões grelhados com azeite de dendê perfeitamente dourado e suculento, servido com legumes salteados, Gohan e Missoshiro.

TEPPAN DE SHIMEJI

R\$ 57,90

Cogumelos shimeji grelhados na chapa até ficarem macios e levemente caramelizados, realçados por temperos sutis, acompanha gohan.

LULA COM SHIMEJI

R\$ 99,90

Lula grelhada na chapa, acompanhada de cogumelos shimeji salteados, servida com gohan e Missoshiro.

SUGESTÃO DO CHEF

TAISETSUNA

R\$ 162,00

Tentáculos de polvo na brasa, grelhados até alcançarem uma textura perfeita e defumada, servidos com gohan salteado em soffrito.

LULA RECHEADA COM SHIMEJI

R\$ 78,90

Lula inteira, delicadamente recheada com uma mistura saborosa de cogumelos shimeji salteados e temperados. Grelhada até ficar macia e levemente caramelizada.

TORI KARAAGE

R\$ 66,90

Arroz Yakimeshi, Ovo estalado e frango Karaage.

GYU KARÊ

R\$ 72,00

Filé mignon tenro servido com um molho de curry japonês suave e aromático, acompanhado de legumes frescos e cozidos.

SUKIAKY

R\$ 219,90

Macarrão Udon em caldo quente com cebola e acelga, alho poró, tofu, filé mignon fatiado, shimeji, shitake, moyashi, cenoura e agrião. SERVE 4 PESSOAS

BUTADON

R\$ 62,90

Carne de porco glaceada agri-doce, acompanhado de arroz de kimchi, ovos mollet, sunomono e nirá.



RAMEN KARAAGE

RAMEN & YAKISOBA

RAMEN KARAAGE

R\$ 68,90

Ramen servido em um caldo rico de frango, com pedaços crocantes de frango karaage, panceta crocante, gyoza suíno, moyashi e cebolinha.

RAMEN MAGRET

R\$ 75,90

Ramen servido com magret de pato suculento, shissô crocante, shitake, acelga e uma pitada de katsuobushi.

RAMEN NARUTO

R\$ 59,90

Caldo potente de porco, cebolas tostadas, tarê, shoyu, moyashi, lombo e massa de naruto.

UDON KARÊ

R\$ 59,90

Massa udon servida com suculentas tiras de carne em um caldo potente de curry, finalizado com ovos.

RAMEN CORN EBI

R\$ 74,90

Massa ramen servida em caldo bisque, com camarões, milho cozido, kimchi e finalizada com crocante de shisso.

YAKISOBA DE CARNE

R\$ 56,90

Macarrão frito ou cozido com tiras suculentas de carne, legumes frescos e um molho especial

YAKISOBA DE FRANGO

R\$ 52,90

Macarrão frito ou cozido com pedaços macios de frango, legumes frescos e um molho especial

YAKISOBA MISTO

R\$ 56,90

Macarrão frito ou cozido com tiras de carne e pedaços de frango, acompanhados por legumes frescos e um molho especial

YAKISOBA DE CAMARÃO

R\$ 72,90

Macarrão frito ou cozido com camarão salteado, legumes frescos e um molho especial

FRUTOS DO MAR

R\$ 86,90

Macarrão frito ou cozido com frutos do mar, legumes frescos e um molho especial



ESPECIAIS & HOT

O ENCONTRO PERFEITO ENTRE SABOR, TEXTURA E TRADIÇÃO.

URAMAKI TARTUFI

R\$ 69,90

Haddock empanado, finalizado com laminas de salmão maçaricado, mel trufado e redução de balsâmico.

URAMAKI BURĪ CHĪZU

R\$ 77,00

Haddock empanado, finalizado com lâminas de salmão, brie maçaricado e geléia de pimenta.

URAMAKI EBI & ASPARGOS

R\$ 79,00

Camarão empanado e aspargos envolto de shari, finalizado com lâminas de salmão e parmesão ralado.

URAMAKI TUNA SPICY

R\$ 62,00

URAMAKI DE SALMÃO

R\$ 52,39

URAMAKI SKIN

R\$ 35,00

URAMAKI DE ATUM

R\$ 55,50

URAMAKI TROPICAL

R\$ 41,90

URAMAKI EBITEN

R\$ 67,90

SAKE MAKI DAYA

R\$ 58,90

Maki de salmão batido, cream creese e cebolinha, finalizado com lâminas de salmão maçaricado e tarê.

BATERÁ DE SALMÃO

R\$ 56,90

Shari prensado com ovas de massago, salmão e finalizado com finos flocos de tempura-ko, toque ciríco e maionese kewpie.

BATERÁ DE ATUM

R\$ 59,90

Shari prensado com ovas de massago, atum e finalizado com finos flocos tempura-ko, toque ciríco e maionese kewpie.

HOT

HOT ROLL

R\$ 46,00

Salmão e Polenguinho envolvidos em shari, empanados e fritos, finalizados com molho tarê.

HOT NAGANEGI DAYA

R\$ 48,00

Salmão batido com cream cheese, envolto em shari, empanado e frito, finalizado com cream cheese e crisps de alho-poró.

GUNKAN ROLL

R\$ 49,90

Sushi de salmão e cream cheese envolto em massa de harumaki crocante, empanado e frito, com finalização de cubos de salmão grelhado e lâminas de limão.

TRADICIONAIS

A ARTE JAPONESA EM SUAS VERSÕES MAIS CLÁSSICAS.

JYO DUPLAS

JYO SPICE TUNA

Fatia de atum envolto no shari finalizado com geléia de pimenta.

R\$ 34,90

JYO SALMÃO

Fatia de salmão envolto no shari finalizado com salmão batido.

R\$ 28,90

DAYA JYO

Jyo de salmão finalizado com cream cheese, amêndoas e tarê.

R\$ 32,00

TUNA JYO

Fatia de atum envolto no shari finalizado com atum batido.

R\$ 29,90

JYO TAMAGO

Salsa trufada, gema e ovo de codorna, ovas de massago e flor de sal.

R\$ 32,00

JYO PISTACHE

Fatia de salmão envolta no shari, com cream cheese e pistache.

R\$ 36,90

HOSSOMAKI

HOSSO DE SALMÃO

R\$ 32,90

HOSSO DE ATUM

R\$ 36,90

NIGIRIS TRADICIONAIS

NIGIRI DE ATUM

R\$ 32,90

NIGIRI DE SALMÃO

R\$ 29,90

NIGIRI DE CAMARÃO

R\$ 38,90

NIGIRI DE PEIXE BRANCO

R\$ 29,90

POLVO ESPANHOL

R\$ 54,90

YELLOW TAIL NIGIRI

R\$ 58,90

DENVER NIGIRI

R\$ 52,90



BEBIDAS

SUCOS

ABACAXI	R\$ 19,00
FRUTAS VERMELHAS	R\$ 20,00
LARANJA	R\$ 19,00
LIMÃO	R\$ 19,00
MARACUJÁ	R\$ 22,00
MORANGO	R\$ 20,00
LARANJA COM MORANGO	R\$ 22,00
LIMÃO COM MANJERICÃO	R\$ 20,00
ABACAXI COM HORTELÃ	R\$ 20,00

LONG NECKS

CERPA	R\$ 14,00
SOL ZERO ÁLCOOL sem álcool, sem glúten com vitamina D e B	R\$ 13,00
STELLA ARTOIS	R\$ 14,00
STELLA PURE GOLD	R\$ 15,00
HEINEKEN	R\$ 15,00
HEINEKEN 0% ÁLCOOL	R\$ 15,00
BUDWEISER	R\$ 13,00
CORONA	R\$ 16,00
ODISSEIA ILUMINATTI	R\$ 18,00

ÁGUA

PRATA COM GÁS	R\$ 7,00
PRATA SEM GÁS	R\$ 7,00
SAN PELLEGRINO GÁS	R\$ 18,00

SODA ITALIANA

MAÇA VERDE	R\$ 20,00
TANGERINA	R\$ 20,00
GENGIBRE	R\$ 20,00
LIMÃO SICILIANO	R\$ 20,00
MORANGO	R\$ 20,00
FRUTAS VERMELHAS	R\$ 20,00
LIMÃO SICILIANO ZERO	R\$ 22,00
FRUTAS VERMELHAS ZERO	R\$ 22,00
CEREJA	R\$ 20,00

REFRIGERANTE

COCA - COLA	R\$ 9,00
COCA - COLA ZERO	R\$ 9,00
SCHWEPES TÔNICA 250ML	R\$ 10,00
SCHWEPES CITRUS 250ML	R\$ 10,00
SCHWEPES TONICA ZERO	R\$ 9,00
PEPSI BLACK	R\$ 8,00
GUARANÁ ANTARCTICA	R\$ 8,50
GUARANÁ ZERO	R\$ 8,50
H2O LIMÃO	R\$ 12,00
H2O LIMONETO	R\$ 12,00

SOFT DRINKS

TOMOE GOZEN	R\$ 32,00
Sprite, purê de cupuaçu com mel, wasabi e cereja amarela.	
SASAKI KAJIRO	R\$ 29,00
Schwepps Citrus, manda e cordial de cereja com cumaru.	

DRINKS

ALQUIMIA BOTANICA

R\$ 37,00

Jameson , Rum com Cabreuva, Infusão de Flores, Limão Tahiti, Xarope de Gengibre , Cointreau, Abacaxi Concentrado e Bitter
TEOR ALCOÓLICO 21,5% - AMARGOR 4/5 - DULÇOR 3/5 - ACIDEZ 4/5 .

CITRICOS DA TERRA

R\$ 37,00

Gin, Infusão de Aperol com Gengibre, Limão Tahiti, Cointreau, Yuzu e Perfume citrico.
TEOR ALCOÓLICO 22% - AMARGOR 4/5 - DULÇOR 2/5 - ACIDEZ 3/5 .

NEGRONI

R\$ 36,00

Cinzano 1757, Campari, Gin e Laranja Bahia.
TEOR ALCOÓLICO 19% - AMARGOR 4/5 - DULÇOR 2/5 - ACIDEZ 0/5 .

BOULEVARDIER

R\$ 38,00

Campari, Cinzano 1757, Jack Daniels, Angostura e Laranja.
TEOR ALCOÓLICO 19,7% - AMARGOR 3/5 - DULÇOR 2/5 - ACIDEZ 0/5 .

MANHATTAN

R\$ 38,00

Angostura Aromatic, 1757 , Jack Daniels, Amarena e Laranja Bahia.
TEOR ALCOÓLICO 23% - AMARGOR 4/5 - DULÇOR 1/5 - ACIDEZ 0/5 .

GIN TÔNICA

R\$ 36,00

Escolha sua fruta, Gin Beefeather, Tônica e especiarias.
TEOR ALCOÓLICO 9,5% - AMARGOR 4/5 - DULÇOR 1/5 - ACIDEZ 2/5 .

APEROL SPRITZ

R\$ 36,00

Aperol, Espumante Seco , Água com gás e Laranja Bahia
TEOR ALCOÓLICO 8,7% - AMARGOR 3/5 - DULÇOR 1/5 - ACIDEZ 1/5 .

BLOSSOM YUZU

R\$ 34,00

Licor 43, Sakê, Tequila Prata, Suco de Limão e Purê de Yuzzu.
TEOR ALCOÓLICO 12,1% - AMARGOR 1/5 - DULÇOR 3/5 - ACIDEZ 2/5 .

WHISKY SOUR

R\$ 36,90

Jack Daniels, Xarope Simples, Suco de Limão, Clara Pasteurizada, Angostura e alecrim.
TEOR ALCOÓLICO 16,5% - AMARGOR 1/5 - DULÇOR 2/5 - ACIDEZ 3/5 .

FITZGERALD

R\$ 36,90

Gin, Limão, Xarope Simples e Angostura.
TEOR ALCOÓLICO 16,5% - AMARGOR 2/5 - DULÇOR 3/5 - ACIDEZ 3/5 .

COSMOPOLITAN

R\$ 36,90

Vodka Absolut, Cointreau, Suco de Limão, Suco de Cranberry e zests de limão siciliano.
TEOR ALCOÓLICO 19% - AMARGOR 2/5 - DULÇOR 3/5 - ACIDEZ 2/5 .

YUZU TONIKU

R\$ 36,00

Purê de Yuzu, Sakê, Água Tônica e Pimenta Rosa.
TEOR ALCOÓLICO 19% - AMARGOR 2/5 - DULÇOR 3/5 - ACIDEZ 2/5 .

OLD FASHIONED

R\$ 35,90

Jack Daniels, Angostura, Xarope Simples e Laranja Bahia .
TEOR ALCOÓLICO 25% - AMARGOR 2/5 - DULÇOR 3/5 - ACIDEZ 4/5 .

MARGARITA

R\$ 36,00

Tequila prata, limão e Cointreau com borda de sal.
TEOR ALCOÓLICO 18% - AMARGOR 5/5 - DULÇOR 4/5 - ACIDEZ 3/5 .

DRINKS & DOSES

DRINKS

CAJUEIRO

Saquê, Limão Tahiti , Compota de Caju, Cointreau e Angostura.
TEOR ALCOÓLICO 8,5% - AMARGOR 4/5 - DULÇOR 3/5 - ACIDEZ 4/5 .

R\$ 36,90

CACAU DA SERRA

Cachaça Cabocla, Frangélico, Campari e Infusão de Cacau
TEOR ALCOÓLICO 13,5% - AMARGOR 4/5 - DULÇOR 3/5 - ACIDEZ 4/5 .

R\$ 36,90

JARDIM ORIENTAL

Redução de Missô com Maracujá, Vermuth Dry, Gin ,Suco de Limão e Água com Gás
TEOR ALCOÓLICO 21,5% - AMARGOR 4/5 - DULÇOR 3/5 - ACIDEZ 4/5 .

R\$ 37,00

SHITAKE SUNRISE

Tequila, Xarope de Mel, Suco de Limão, Kimchi com Mel, Cointreau e Infusão de Shitake
TEOR ALCOÓLICO 11,5% - AMARGOR 4/5 - DULÇOR 3/5 - ACIDEZ 4/5 .

R\$ 37,00

MOJITO

Hortelã, Rum Havana, Suco de Limão Tahiti, Xarope Simples.
TEOR ALCOÓLICO 12,5% - AMARGOR 1/5 - DULÇOR 2/5 - ACIDEZ 3/5 .

R\$ 37,00

CAIPIRINHA

Escolha sua fruta, xarope simples, cachaça e alecrim.
TEOR ALCOÓLICO 21,5% - AMARGOR 4/5 - DULÇOR 3/5 - ACIDEZ 4/5 .

R\$ 30,00

CAIPIROSKA

Escolha sua fruta, xarope simples, vodka absolut e alecrim.
TEOR ALCOÓLICO 9% - AMARGOR 1/5 - DULÇOR 3/5 - ACIDEZ 4/5 .

R\$ 32,00

SAKERINHA

Escolha sua fruta, xarope simples e sakê.
TEOR ALCOÓLICO 21,5% - AMARGOR 4/5 - DULÇOR 2/5 - ACIDEZ 3/5 .

R\$ 35,00

MEL DE AMBURANA

Cachaça Amburana, Xarope de Mel, Xarope de Gengibre e Limão Tahiti.
TEOR ALCOÓLICO 9% - AMARGOR 1/5 - DULÇOR 2/5 - ACIDEZ 3/5 .

R\$ 34,90

VERDE CAMPESTRE

Xarope de Cidreira, Suco de Limão, Absolut e Capim Cidreira.
TEOR ALCOÓLICO 23% - AMARGOR 1/5 - DULÇOR 3/5 - ACIDEZ 3/5 .

R\$ 34,90

BASIL SMASH

Manjeriçã, xarope simples, limão e Gin Beefeather.
TEOR ALCOÓLICO 14% - AMARGOR 1/5 - DULÇOR 2/5 - ACIDEZ 3/5 .

R\$ 37,00

VERDE AMARO

Cordial de Pepino, Cachaça, Campari, Suco de Limão e Manjeriçã
TEOR ALCOÓLICO 21,5% - AMARGOR 4/5 - DULÇOR 3/5 - ACIDEZ 4/5 .

R\$ 38,00

DOSES

CAMPARI ON THE ROCKS

R\$ 25,00

LICOR 43

R\$ 30,00

RED LABEL

R\$ 26,00

ABSOLUT

R\$ 20,00

CHIVAS

R\$ 32,00

WHISKY CHITA

R\$ 86,90

CHIVAS 18

R\$ 69,00

WHISKY JUNENMYO ROUGE

R\$ 68,60

JIM BEAN

R\$ 25,00

JACK DANIELS

R\$ 32,00



BROWNIE COM CASTANHAS

TORTA BASCA

R\$ 44,90

Base de creme de leite fresco e cream cheese com calda de frutas vermelhas

TORTA DE CHOCOLATE

R\$ 46,90

Torta de chocolate em 3 densidades com sorvete Latte.

BANANA FLAMBADA

R\$ 39,90

No caramelo com laranja, servida com sorvete de canela exclusivo DAYA Madalê.



BANANA FLAMBADA

BROWNIE COM CASTANHAS

R\$ 39,90

Sorvete de caramelo salgado Madalê e finalizado com caramelo de missô.

MOCHI ICE CREAM

R\$ 19,90

Unidade de bolinha feita de arroz glutinoso e recheado de sorvete (Consultar sabores).

BOLA DE SORVETE UN

R\$ 18,00

Chocolate, Latte, Canela e Caramelo Salgado

