

SEJA BEM VINDO AO



# DAYA

S U S H I B A R

AQUI, CADA PRATO É UMA CELEBRAÇÃO DA TRADIÇÃO JAPONESA, TEMPERADA COM CRIATIVIDADE E PAIXÃO. NOSSA EQUIPE DEDICA-SE A OFERECER UMA EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA ÚNICA, ONDE OS SABORES SÃO LAPIDADOS COMO DIAMANTES, REFLETINDO O CUIDADO E A EXCELÊNCIA QUE NOS GUIAM. APROVEITE UMA JORNADA CULINÁRIA INESQUECÍVEL, ONDE CADA DETALHE É PENSADO PARA ENCANTAR.



@dayasushibar



(17) 3201-1819



[www.dayasushibar.com.br](http://www.dayasushibar.com.br)



Deixe seu  
feedback, é  
rapidinho !!!



CARPACCIO DE HADDOCK



### CEVICHE HISUI



### KANI SUNOMONO

R\$ 22,90

Uma combinação refrescante de Kani desfiado e Sunomono, nossa tradicional salada de pepino finamente fatiado em uma delicada infusão de vinagre.

### SALMÃO MARINADO

R\$ 52,50

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

### OSTRAS FRESCAS

R\$ 60,00

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

### DUPLA DE OSTRAS

R\$ 24,90

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

## SASHIMIS - 5 FATIAS

|                           |           |
|---------------------------|-----------|
| TUNA SASHIMI              | R\$ 35,90 |
| SASHIMI DE SALMÃO         | R\$ 34,90 |
| SASHIMI DE POLVO ESPANHOL | R\$ 74,90 |
| SASHIMI DE PEIXE BRANCO   | R\$ 32,90 |
| BARRIGA DE SALMÃO         | R\$ 44,90 |
| SASHIMI DE HADDOCK        | R\$ 49,90 |
| TATAKI DE SALMÃO          | R\$ 36,90 |
| TATAKI DE ATUM            | R\$ 38,90 |
| TORÔ DE SALMÃO            | R\$ 56,90 |

### CARPACCIO DE HADDOCK R\$ 84,90

Lâminas finas de haddock defumado, dispostas delicadamente e regadas com um molho especial que realça a suavidade do peixe.

### CARPACCIO DE POLVO R\$ 129,90

Fatias de polvo espanhol, dispostas delicadamente e regadas com um molho cítrico especial da casa.

### CARPACCIO DE SALMÃO R\$ 82,90

Vinte delicadas fatias de salmão, harmoniosamente dispostas e regadas com um molho ponzu leve, combinado com o requinte do azeite trufado.

### CARPACCIO DE BARRIGA R\$ 86,00

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

### CARPACCIO DE WAGYU R\$ 174,00

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

### CEVICHE DAYA R\$ 89,90

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\$ 92,90

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

### CEVICHE HOSEKI R\$ 49,90

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

### TARTAR DE ATUM R\$ 62,00

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\$ 52,00

Salmão finamente picado e temperado com mostarda artesanal, pipocas de alcaparras, cebolinha, servido com chips crocantes.

### TUNA CRISPYS R\$ 39,90

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

### TIRADITO R\$ 32,90

Fatias de peixe branco finalizado com molho aji amarillo.



CARPACCIO DE SALMÃO

# ENTRADAS FRIAS



TEMAKINHO SPICE TUNA





# TEMAKINHOS

## CLÁSSICO

R\$ 34,90

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

## SALMÃO GRELHADO

R\$ 38,90

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

## SALMÃO SKIN

R\$ 29,90

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

## SALMÃO EM CUBOS

R\$ 36,90

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

## TUNA

R\$ 39,90

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

## TUNA SPICY

R\$ 42,00

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

## EBI TEMPURÁ

R\$ 39,90

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

## MIX COGU

R\$ 29,90

Cogumelos variados salteados, combinados com um creme tarê suave e finalizados com amêndoas crocantes, envoltos em alga crocante e arroz japonês.

## FUSÃO

R\$ 35,90

Shimeji salteado com salmão fresco e cream cheese, finalizado com cebolinha e um molho especial do chef. Envolto em alga crocante e arroz japonês.

## HOT TEMAKI

R\$ 43,90

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

## TEMAKI SEM ARROZ

+ R\$ 29,90

Escolha seu recheio favorito e preparamos seu temaki sem arroz.

## ADICIONAIS

R\$ 4,00

- CRISPYS DE COUVE
- CRISPYS DE ALHO PORÓ
- AMÊNDOAS
- CREAM CHEESE

HOT TEMAKI





# VIEIRA BRULLET





**TAKO GUNKAN** **R\$ 49,90**

Mini polvo temperado sobre arroz de sushi, envolto em alga nori.

**KURAJE GUNKAN** **R\$ 38,90**

Aguá viva temperada sobre shari, envolto em alga nori

**VIEIRA BRULLET** **R\$ 68,90**

Nigiri de vieira, com maionese Kewpie maçaricada, finalizada com parmesão e brisure.

**CAMARÃO BRULLET** **R\$ 69,90**

Nigiri de camarão, com maionese Kewpie maçaricada, finalizada com parmesão e brisure.

**EBI JAMU** **R\$ 64,90**

Nigiri de camarão com brie maçariado e geléia de pimenta.

**VIEIRA ABURI** **R\$ 39,90**

Nigiri de vieiras maçaricadas.

**VIEIRA TARTUFI** **R\$ 56,90**

Nigiri de vieira trufada com ovas.

**VIEIRA COM FOIE GRAS** **R\$ 84,90**

Nigiri de vieira finalizado com foie gras.

**TUNA & FOIE GRAS** **R\$ 64,90**

Nigiri de atum finalizado com foie gras.

**KURAJE GUNKAN**



## DUPLAS EXCLUSIVAS

**TUNA & ALHO NEGRO** **R\$ 35,90**

Nigiri de atum finalizado com alho negro.

**SALMÃO SICILIANO** **R\$ 34,50**

Nigiri de barriga de salmão finalizado com raspas de limão siciliano.

**SALMÃO TARTUFI** **R\$ 39,50**

Nigiri de barriga de salmão trufada.

**UNAGI NIGIRI** **R\$ 64,90**

Nigiri de enguia com caldo quente de tarê.

**GUNKAN IKURÁ** **R\$ 58,90**

Gunkan com Ovas de Salmão

**YELLOW TAIL NIGIRI** **R\$ 58,90**

Nigiri de Yellow Tail

**DENVER NIGIRI** **R\$ 52,90**

Nigui de Wagyu finalizado com Flor de sal

**DENVER NIGIRI DEFUMADO** **R\$ 69,90**

Nigui de Wagyu defumado com lascas de macieira em cúpula.

Obs: Todos os nossos nigiris são preparados com um toque especial de wasabi

**DENVER NIGIRI**





KATSUSANDO





# ENTRADAS QUENTES

## EDAMAME NA BRASA

R\$ 28,00

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

## CAMARÃO ESPECIAL

R\$ 89,90

Camarões grelhados na brasa, acompanhados de edamame em grãos salteado no azeite de dendê e alho confitado.

## SEXTETO DE CAMARÃO

R\$ 66,90

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

## MINI TRIO

R\$ 36,90

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

## GYOZA SUÍNO

R\$ 28,90

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\$ 34,50

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

## KATSUSANDO

R\$ 40,90

Porco empanado crocante, servido em pão de fermentação natural, com molho especial e acelga fresca.

## HARUMAKI DAYA ESPECIAL

R\$ 32,00

Dois rolinhos de massa crocante recheados de camarão rosa.

## HARUMAKI DE QUEIJO

R\$ 30,90

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

## HARUMAKI VEG

R\$ 29,90

Quatro delicados rolinhos crocantes de massa, recheados com uma mistura de legumes frescos e temperados, fritos até atingirem uma textura dourada e crocante.

## HARUMAKI SUÍNO

R\$ 28,50

Quatro delicados rolinhos crocantes de massa, recheados com carne de porco temperada, fritos até atingirem uma textura dourada.

## TEMPURÁ DE CAMARÃO

R\$ 89,90

Camarões suculentos envolvidos em uma massa leve e crocante, fritos e servidos com um molho especial da casa.

## TEMPURÁ DE LEGUMES

R\$ 42,90

Cenoura, Berinjela, Abobrinha, Cabotia, Brócolis, Couve Flor e Shissô, empanados em massa de tempurá crocantes

## TEMPURÁ DE SHISSÔ

R\$ 39,90

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

SEXTETO DE CAMARÃO



GYOZA DE PATO



# EXPERIÊNCIAS & KONBOS

---

## EXPERIÊNCIA LUXO - 12 PEÇAS

**R\$ 189,90**

Duplas de nigiri de yellow tail com yuzu, nigiri de peixe branco do dia, nigiri de vieira brullet, dupla de polvo espanhol, dupla de torô de salmão e dupla de mini polvo.

---

## KONBO AGATHA - 52 PEÇAS

**R\$ 264,90**

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 daya e 3 jyo de salmão.

---

## KONBO DIAMANTE - 17 PEÇAS

**R\$ 132,50**

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\$ 156,80**

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\$ 189,90**

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\$ 112,80**

5 hot roll, 5 Naganegi Daya e 5 Gunkan Roll

---

## EXPERIÊNCIA SASHIMI - 22 PEÇAS

**R\$ 174,90**

3 sashimis barriga de salmão, 3 sashimis de salmão, 3 sashimis de atum, 4 sashimis de vieira, 3 sashimis de polvo, 6 sashimis de peixe branco do dia.

---



# BLUEFIN

## SASHIMI Ô-TORO (5 UN)

R\$ 164,90

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

## SASHIMI CHU-TÔRO (5 UN)

R\$ 165,00

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

## SASHIMI AKAMI (5 UN)

R\$ 144,90

Parte mais magra proporcionando uma experiência gastronômica autêntica.

## NIGIRI Ô-TORO (DUPLA)

R\$ 89,90

## NIGIRI CHU-TÔRO (DUPLA)

R\$ 84,90

## NIGIRI AKAMI (DUPLA)

R\$ 79,00

## TEMAKINHO DE BLUEFIN (1 UN) R\$ 84,00



A experiência de degustar bluefin é muitas vezes considerada um evento gastronômico sofisticado, e seu valor elevado reflete sua qualidade e a importância cultural na culinária japonesa.

## EXPERIÊNCIA BLUEFIN (6 PEÇAS)

R\$ 197,90

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.







# PRATOS PRINCIPAIS

## LULA RECHEADA COM SHIMEJI

R\$ 72,90

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

## LULA RECHEADA COM CAMARÃO

R\$ 92,90

Lula inteira recheada com uma combinação deliciosa de camarões suculentos e queijo cremoso, em uma cama de bechamel, grelhada até ficar macia e caramelizada

## GYU KARÊ

R\$ 59,90

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

## TAISETSUNA

R\$ 162,00

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

## TEISHOKU

R\$ 159,90

Sashimi, tempurá de camarão, legumes, sunomono , tesukemono, anchova , chawanmushi, gohan e missoshiru.

## ABADEJO ESPECIAL

R\$ 132,90

File de abadejo delicadamente preparado e servido com um creme rico e suave de camarões, acompanhado de Gohan.

## SUKIAKY

R\$ 189,90

Macarrão japonês com caldo quente com cebola e acelga, alho poró, tofu, file mignon fatiado, shimeji , shitake, moyashi, konnyaku e agrião.

## TEPPAN DE SALMÃO

R\$ 69,90

File de salmão grelhado até ficar perfeitamente dourado e suculento, servido com legumes salteados e gohan

## TEPPAN DE FRUTOS DO MAR

R\$ 189,90

Frutos do mar diversificados grelhados na chapa, incluindo polvo, lula, kani e camarão, complementada por uma suculenta posta de salmão, legumes salteados e gohan.

## TEPPAN DE SHIMEJI COM LULA

R\$ 99,90

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

## TEPPAN DE SHIMEJI

R\$ 54,90

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

## TEPPAN DE LAGOSTA NA BRASA

R\$ 184,90

Lagosta grelhada na brasa até atingir uma textura suculenta e um sabor defumado, servida com legumes frescos salteados.

## TEPPAN DE ANCHOVAS

R\$ 52,90

Anchova grelhada na chapa até obter uma crosta crocante e um interior suculento, com sabor levemente defumado. Servida com gohan e legumes salteados,

## BUTADON

R\$ 59,90

Carne de porco glaceada agridoce, acompanhado de gohan , ovos molês e nirá.

## LAGOSTA NA BRASA



LULA RECHEADA COM CAMARÃO



TEPPAN DE FRUTOS DO MAR



TEPPAN LULA COM SHIMEJI





YAKISOBA COZIDO DE CARNE



# RAMEN

## RAMEN KARAAGE

**R\$ 66,90**

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.

## YAKISOBA FRITO DE CARNE

## RAMEN KARAAGE

# YAKISOBA

## YAKISOBA DE CARNE

**R\$ 52,90**

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

## YAKISOBA DE FRUTOS DO MAR

**R\$ 72,90**

Macarrão frito ou cozido combinado a uma seleção de frutos do mar frescos, polvo, lula e camarões, legumes frescos e molho especial da casa.

## YAKISOBA DE FRANGO

**R\$ 49,90**

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

## YAKISOBA MISTO

**R\$ 52,90**

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





SPICE SALMON RICE



# URAMAKIS

10 PEÇAS

## URAMAKI TARTUFI

R\$ 66,90

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

## URAMAKI BURĪ CHĪZU

R\$ 75,50

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

## URAMAKI EBI & ASPARGOS

R\$ 76,90

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

## URAMAKI DE SALMÃO

R\$ 45,00

## URAMAKI SKIN

R\$ 32,90

## URAMAKI DE ATUM

R\$ 48,90

## URAMAKI TROPICAL

R\$ 36,90

## URAMAKI EBITEN

R\$ 62,90



# RICE CRISPY

6 PEÇAS

## CRISPY RICE TUNA TART

R\$ 52,90

Cubos de shari fritos, finalizado com tartar de atum e maionese kewpie.

## SPICE SALMON RICE

R\$ 45,90

Cubos de shari fritos, finalizado com tartar de salmão e maionese kewpie.



URAMAKI EBI & ASPARGOS





COMBINADO DIAMANTE



DAYA JYO



## JYO - DUPLAS

### JYO SPICE TUNA R\$ 32,90

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

### JYO SALMÃO R\$ 24,90

Fatia de salmão envolto no shari finalizado com salmão batido.

### DAYA JYO R\$ 30,50

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

### TUNA JYO R\$ 26,90

Fatia de atum envolto no shari finalizado com atum batido.

### JYO TAMAGO R\$ 30,00

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



BATERÁ DE ATUM

## ESPECIAIS - 10 PEÇAS

### SAKE MAKI DAYA R\$ 49,90

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

### BATERÁ DE SALMÃO R\$ 49,90

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

### BATERÁ DE ATUM R\$ 49,90

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

# TRADICIONAIS

## NIGIRIS - DUPLAS

NIGIRI DE ATUM R\$ 26,90

NIGIRI DE SALMÃO R\$ 25,50

NIGIRI DE CAMARÃO R\$ 34,90

NIGIRI DE PEIXE BRANCO R\$ 22,90

NIGIRI DE POLVO ESPANHOL R\$ 49,90

Obs: Todos os nossos nigiris são preparados com um toque especial de wasabi



HOSSOMAKI DE SALMÃO

## HOSSOMAKI - 8 PEÇAS

HOSSO DE SALMÃO R\$ 25,90

HOSSO DE ATUM R\$ 26,90

HOSSO DE KANI R\$ 22,90

HOSSO KYURI R\$ 22,90



## HOT ROLLS - 10 PEÇAS

HOT ROLL R\$ 42,90

Salmão com cream cheese enrolado na nori, empanado e coberto de tarê.

HOT NAGANEGI DAYA R\$ 44,90

Salmão batido com cream cheese, envolto de nori, coberto com crispys de alho poró.

HOT NAGANEGI VEGGIE R\$ 39,90

Shimeji grelhado, envolto de nori e crispys de alho poró

GUNKAN ROLL R\$ 46,90

Rolinho de salmão, cream cheese, empanado e frito, coberto com salmão grelhado e fatias de limão.





GIN TONIC



# BEBIDAS

## SUCO DE FRUTA

|                      |           |
|----------------------|-----------|
| ABACAXI              | R\$ 15,00 |
| FRUTAS VERMELHAS     | R\$ 16,00 |
| LARANJA              | R\$ 15,00 |
| LIMÃO                | R\$ 15,00 |
| MARACUJÁ             | R\$ 16,00 |
| MORANGO              | R\$ 16,00 |
| LARANJA COM MORANGO  | R\$ 16,00 |
| LIMÃO COM MANJERICÃO | R\$ 16,00 |
| ABACAXI COM HORTELÃ  | R\$ 16,00 |

## SODA ITALIANA

|                  |           |
|------------------|-----------|
| MAÇA VERDE       | R\$ 18,00 |
| TANGERINA        | R\$ 18,00 |
| GENGIBRE         | R\$ 18,00 |
| LIMÃO SICILIANO  | R\$ 18,00 |
| MORANGO          | R\$ 18,00 |
| FRUTAS VERMELHAS | R\$ 18,00 |



## CERVEJA LONG NECK

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| STELLA ARTOIS           | R\$ 12,00 |
| STELLA ARTOIS PURE GOLD | R\$ 12,99 |
| HEINEKEN                | R\$ 14,00 |
| HEINEKEN ZERO ALCOOL    | R\$ 14,00 |
| BUDWEISER               | R\$ 11,99 |
| CORONA                  | R\$ 13,00 |
| CORONA CERO             | R\$ 13,00 |
| ODISSEIA ILLUMINATI     | R\$ 16,00 |

## ÁGUA MINERAL

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| ÁGUA COM GÁS           | R\$ 6,00  |
| ÁGUA SEM GÁS           | R\$ 5,00  |
| SAN PELLEGRINO COM GÁS | R\$ 16,00 |

## REFRIGERANTE

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| PEPSI BLACK            | R\$ 6,00  |
| COCA - COLA            | R\$ 7,00  |
| COCA - COLA ZERO       | R\$ 7,00  |
| SPRITE                 | R\$ 6,00  |
| TÔNICA ANTARCTICA ZERO | R\$ 6,00  |
| H2O LIMÃO              | R\$ 10,00 |
| H2O LIMONETO           | R\$ 10,00 |
| GUARANÁ ANTARCTICA     | R\$ 6,00  |
| GUARANÁ ZERO           | R\$ 6,00  |

## ENERGÉTICO

|                 |           |
|-----------------|-----------|
| RED BULL 269 ML | R\$ 14,00 |
|-----------------|-----------|

## CAFÉS

|                    |           |
|--------------------|-----------|
| DRIP COFFEE RUIZ   | R\$ 10,00 |
| CAFÉ EXPRESSO RUIZ | R\$ 10,00 |
| AFOGATTO RUIZ      | R\$ 18,00 |

TODOS OS CAFÉS TEM GRÃOS SELECIONADOS  
RUIZ COFFEES



# DRINKS

## NEGRONI

Cinzano 1757, Campari, Gin e Laranja Bahia.

R\$ 32,00

|                |     |
|----------------|-----|
| TEOR ALCOÓLICO | 19% |
| AMARGOR        | 4/5 |
| DULÇOR         | 2/5 |
| ACIDEZ         | 0/5 |

## BOULEVARDIER

Campari, Cinzano 1757, Jack Daniels, Angostura e Laranja.

R\$ 40,00

|                |       |
|----------------|-------|
| TEOR ALCOÓLICO | 19,7% |
| AMARGOR        | 3/5   |
| DULÇOR         | 2/5   |
| ACIDEZ         | 0/5   |

## MANHATTAN

Angostura Aromatic, 1757 , Jack Daniels, Amarena e Laranja Bahia.

R\$ 42,00

|                |     |
|----------------|-----|
| TEOR ALCOÓLICO | 23% |
| AMARGOR        | 4/5 |
| DULÇOR         | 1/5 |
| ACIDEZ         | 0/5 |

## OLD FASHIONED

Jack Daniels, Angostura, Xarope Simples e Laranja Bahia .

R\$ 36,90

|                |     |
|----------------|-----|
| TEOR ALCOÓLICO | 25% |
| AMARGOR        | 2/5 |
| DULÇOR         | 3/5 |
| ACIDEZ         | 0/5 |

## GIN TÔNICA

Escolha sua fruta, Gin Beefeather, Tônica e especiarias.

R\$ 36,00

|                |      |
|----------------|------|
| TEOR ALCOÓLICO | 9,5% |
| AMARGOR        | 2/5  |
| DULÇOR         | 2/5  |
| ACIDEZ         | 2/5  |

## APEROL SPRITZ

Aperol, Cinzano Pro Spritz, água com gás e laranja bahia.

R\$ 36,90

|                |      |
|----------------|------|
| TEOR ALCOÓLICO | 8,7% |
| AMARGOR        | 3/5  |
| DULÇOR         | 1/5  |
| ACIDEZ         | 1/5  |

## COSMOPOLITAN

Vodka Absolut, Cointreau, Suco de Limão, Suco de Cranberry e zests de limão siciliano.

R\$ 32,00

|                |     |
|----------------|-----|
| TEOR ALCOÓLICO | 19% |
| AMARGOR        | 2/5 |
| DULÇOR         | 3/5 |
| ACIDEZ         | 2/5 |

## WHISKY SOUR

Jack Daniels, Xarope Simples, Suco de Limão, Clara Pasteurizada Angostura e alecrim.

R\$ 36,50

|                |       |
|----------------|-------|
| TEOR ALCOÓLICO | 16,5% |
| AMARGOR        | 1/5   |
| DULÇOR         | 2/5   |
| ACIDEZ         | 3/5   |

## MARGARITA

Tequila prata, limão e Cointreau com borda de sal.

R\$ 34,00

|                |     |
|----------------|-----|
| TEOR ALCOÓLICO | 18% |
| AMARGOR        | 5/5 |
| DULÇOR         | 4/5 |
| ACIDEZ         | 2/5 |

## BLOODY MARY

Suco de Tomate, Limão Tahiti, Molho Inglês , Vodka , Sal, Cenoura e Pepino

R\$ 42,90

|                |     |
|----------------|-----|
| TEOR ALCOÓLICO | 12% |
| AMARGOR        | 5/5 |
| DULÇOR         | 4/5 |
| ACIDEZ         | 1/5 |

## DOLCE AMARO

Jack Daniels, Frangélico, tintura de café e chocolate amargo.

R\$ 36,00

|                |       |
|----------------|-------|
| TEOR ALCOÓLICO | 27,8% |
| AMARGOR        | 1/5   |
| DULÇOR         | 3/5   |
| ACIDEZ         | 0/5   |

## BASIL SMASH

Manjericão, xarope simples, limão e Gin Beefeather.

R\$ 34,00

|                |     |
|----------------|-----|
| TEOR ALCOÓLICO | 14% |
| AMARGOR        | 1/5 |
| DULÇOR         | 2/5 |
| ACIDEZ         | 3/5 |

## MOJITO

Hortelã, Rum Havana, Suco de Limão Taihiti, Xarope Simples. água com gás.

R\$ 35,50

|                |       |
|----------------|-------|
| TEOR ALCOÓLICO | 12,5% |
| AMARGOR        | 1/5   |
| DULÇOR         | 2/5   |
| ACIDEZ         | 3/5   |

## CAIPIRINHA

Escolha sua fruta, xarope simples, cachaça e alecrim.

R\$ 26,00

|                |     |
|----------------|-----|
| TEOR ALCOÓLICO | 9%  |
| AMARGOR        | 1/5 |
| DULÇOR         | 2/5 |
| ACIDEZ         | 2/5 |

## CAIPIROSCA

Escolha sua fruta, xarope simples, vodka absolut e alecrim.

R\$ 29,00

|                |     |
|----------------|-----|
| TEOR ALCOÓLICO | 9%  |
| AMARGOR        | 1/5 |
| DULÇOR         | 2/5 |
| ACIDEZ         | 2/5 |

## SAKERINHA

Escolha sua fruta, xarope simples e sakê.

R\$ 32,00

|                |     |
|----------------|-----|
| TEOR ALCOÓLICO | 9%  |
| AMARGOR        | 1/5 |
| DULÇOR         | 2/5 |
| ACIDEZ         | 2/5 |





**YUZU TONIKKU** **R\$ 34,00**  
Purê de Yuzu, Sakê, Água Tônica e Pimenta Rosa.

**RABO DE GALO** **R\$ 28,90**  
Cynar, 1757, Infusão cabreuva, sucupira e lavanda defumada.

**GOLDEN ROYALE** **R\$ 38,90**  
Havana, Infusão de Jack Daniels com Cardamomo, Cynar, Xarope de Caramelo Salgado e Tintura de Café.

**BLOSSOM YUZU** **R\$ 32,90**  
Licor 43, Sakê, Tequila Prata, Suco de Limão e Purê de Yuzzu.

**KILLER IN RED** **R\$ 29,90**  
Campari, Beefeather, Cinzano Bianco, Cointreau e Zests.

**VERDE CAMPESTRE** **R\$ 29,90**  
Xarope de Cidreira, Suco de Limão, Absolut e Capim Cidreira.

**ESPERANTE** **R\$ 32,00**  
Jack Daniels, San Basile Dry, Calda de Amarena e Defumado.

**MEL DE AMBURANA** **R\$ 38,50**  
Cachaça Amburana, Xarope de Mel, Xarope de Gengibre e Limão Tahiti.

**ALQUIMIA BOTÂNICA** **R\$ 39,90**  
Jameson, Rum com Cabreuva, Infusão de Flores, Limão Tahiti, Xarope de Gengibre, Cointreau, Abacaxi Concentrado e Bitter.

**AURORA TROPICANA** **R\$ 39,50**  
Sake, Campari, Maracuja , Infusão Floral, Pure de Frutas Vermelhas, Limão Tahiti

|                |     |
|----------------|-----|
| TEOR ALCOÓLICO | 19% |
| AMARGOR        | 2/5 |
| DULÇOR         | 3/5 |
| ACIDEZ         | 2/5 |

|                |     |
|----------------|-----|
| TEOR ALCOÓLICO | 19% |
| AMARGOR        | 2/5 |
| DULÇOR         | 3/5 |
| ACIDEZ         | 2/5 |

|                |     |
|----------------|-----|
| TEOR ALCOÓLICO | 19% |
| AMARGOR        | 2/5 |
| DULÇOR         | 3/5 |
| ACIDEZ         | 2/5 |

|                |       |
|----------------|-------|
| TEOR ALCOÓLICO | 12,1% |
| AMARGOR        | 1/5   |
| DULÇOR         | 3/5   |
| ACIDEZ         | 2/5   |

|                |      |
|----------------|------|
| TEOR ALCOÓLICO | 24,6 |
| AMARGOR        | 2/5  |
| DULÇOR         | 3/5  |
| ACIDEZ         | 2/5  |

|                |     |
|----------------|-----|
| TEOR ALCOÓLICO | 23% |
| AMARGOR        | 1/5 |
| DULÇOR         | 3/5 |
| ACIDEZ         | 3/5 |

|                |       |
|----------------|-------|
| TEOR ALCOÓLICO | 22,5% |
| AMARGOR        | 3/5   |
| DULÇOR         | 2/5   |
| ACIDEZ         | 0/5   |

|                |     |
|----------------|-----|
| TEOR ALCOÓLICO | 16% |
| AMARGOR        | 1/5 |
| DULÇOR         | 4/5 |
| ACIDEZ         | 3/5 |

|                |       |
|----------------|-------|
| TEOR ALCOÓLICO | 21,5% |
| AMARGOR        | 4/5   |
| DULÇOR         | 3/5   |
| ACIDEZ         | 4/5   |

|                |     |
|----------------|-----|
| TEOR ALCOÓLICO | 17% |
| AMARGOR        | 3/5 |
| DULÇOR         | 4/5 |
| ACIDEZ         | 3/5 |



**CITRÍCOS DA TERRA** **R\$ 41,90**  
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 |

## DOSES

|                      |           |                          |           |
|----------------------|-----------|--------------------------|-----------|
| CAMPARI ON THE ROCKS | R\$ 22,00 | LICOR 43                 | R\$ 28,00 |
| RED LABEL            | R\$ 20,00 | ABSOLUT                  | R\$ 20,00 |
| CHIVAS               | R\$ 26,00 | WHISKY CHITA             | R\$ 72,90 |
| CHIVAS 18            | R\$ 69,00 | WHISKY JUNENMYO ROUGE    | R\$ 76,90 |
| JIM BEAN             | R\$ 20,00 | SAKE NAMA AZUMA          | R\$ 45,00 |
| JACK DANIELS         | R\$ 20,00 | SAKE HAKUTSURU JOSEN DRY | R\$ 55,90 |

## SAKES

|                         |            |                      |            |
|-------------------------|------------|----------------------|------------|
| YAMADA NISHIKI 720ML    | R\$ 269,90 | YAMADAHO DAIGINJO    | R\$ 780,00 |
| JUNMAI NAMA AZUMA 740ML | R\$ 108,90 | HAKUTSURU JUNMAI DRY | R\$ 348,80 |





BROWNIE COM CASTANHAS



# SOBREMESAS

## **BROWNIE COM CASTANHAS** R\$ 39,90

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

## **MISS MIDORI** R\$ 42,90

Entremet de Matcha com geleia de framboesa, gel de gengibre e pavlova

## **TORTA DE CHOCOLATE** R\$ 39,90

Torta de chocolate em 3 densidades.



## **BANANA FLAMBADA** R\$ 38,90

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

## **MOCHI ICE CREAM** R\$ 19,90

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

## **BOLA DE SORVETE UN** R\$ 15,00

Chocolate, Latte, Canela e Caramelo Salgado

## **CREPE SUZETTE** R\$ 39,90

Recheado de doce de leite e flambado no conhaque servido com sorvete Latte Madalê.



