



DAYA SUSHI BAR

Seja bem-vindo ao Daya Sushi Bar.

Aqui, cada detalhe foi pensado para que você sinta mais do que sabores: viva uma experiência. Nossso menu celebra o encontro entre o ritual japonês e a alegria calorosa do Brasil, inspirado nos tradicionais izakayas.

É um convite para brindar momentos, compartilhar histórias e descobrir combinações que despertam memórias e novas sensações.

Permita-se desfrutar. O Daya é sua casa.



TUNA & TUTANO TARTARE

DAYA

SUSHI BAR

CARPACCIO DE BARRIGA



CARPACCIO & CEVICHE

CARPACCIO DE HADDOCK R\$ 88,00

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

CARPACCIO DE POLVO R\$ 138,90

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

CARPACCIO DE SALMÃO R\$ 84,00

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

CARPACCIO DE BARRIGA R\$ 89,90

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

CARPACCIO DE WAGYU R\$ 189,90

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

CARPACCIO YELLOWTAIL R\$ 129,90

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

CEVICHE DAYA R\$ 94,90

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\$ 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\$ 69,90

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

CEVICHE HANNA R\$ 52,90

Cubos de salmão fresco marinados em cítricos, combinados à doçura do melão e da melancia

TATAKI DE SALMÃO R\$ 39,90

Salmão selado com gergelim, servido em lâminas delicadas.

TATAKI DE ATUM R\$ 42,90

Atum selado com gergelim, servido em lâminas delicadas.

TARTAR

TUNA TARTARE R\$ 65,00

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\$ 54,90

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

TUNA & TUTANO TARTARE R\$ 69,90

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

SASHIMIS

TORÔ DE SALMÃO R\$ 59,90

YELLOW TAIL SASHIMI R\$ 92,90

TUNA SASHIMI R\$ 37,90

SASHIMI DE SALMÃO R\$ 34,90

POLVO ESPANHOL R\$ 74,90

SASHIMI DE PEIXE BRANCO R\$ 34,90

BARRIGA DE SALMÃO R\$ 46,90

SASHIMI DE HADDOCK R\$ 49,90

ENTRADAS

SALMÃO MARINADO R\$ 56,90

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\$ 46,90

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

YUME R\$ 42,90

Cubos de salmão temperados em uma cama de rúcula , finalizados com lâminas de pêra.

SALMÃO & KIMUCHI R\$ 39,90

Salmão em cubos com kimuchi e flor de sal.

TUNA BITO R\$ 36,90

Atum ao molho cítrico acompanhado de lâminas de beterraba defumada.



BAO DE POLVO

DAYA

SUSHI BAR

IZAKAYÁ

ONIGIRI DE SALMÃO R\$ 24,90

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\$ 26,90

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, picles de pepino, maionese de limão cítrica e o toque aromático dos brotos de coentro.

BAO DE POLVO R\$ 54,90

Pão oriental recheado com polvo grelhado, maionese de gochujang, picles de gengibre, folhas de agrião e finalizado com furi-kake.

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\$ 74,90

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

EDAMAME NA BRASA R\$ 29,90

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

KIMCHI FRIES R\$ 36,90

Batatas fermentadas e fritas, servidas com KIMCHI artesanal.

CORN TEMPURÁ R\$ 26,90

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



ONIGIRI



TUNA SANDO

SANDOS

KATSUSANDO R\$ 42,90

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

TUNA SANDO R\$ 49,90

Clássico sanduíche japonês, preparado com pão de fermentação natural e recheado com tataki de atum, picles de maçã verde e pimenta gochujang.

GYU SANDO R\$ 59,90

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

TEMAKINHO CLÁSSICO



DAYA

SUSHI BAR

DUPLA DE TEMAKINHOS

CLÁSSICO

R\$ 39,90

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

ALMÃO GRELHADO

R\$ 42,90

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

ALMÃO SKIN

R\$ 34,90

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

ALMÃO EM CUBOS

R\$ 39,90

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

TUNA

R\$ 44,90

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

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

TUNA SPICY

R\$ 46,90

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

EBI TEMPURÁ

R\$ 44,90

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

MIX COGU

R\$ 34,90

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

FUSÃO

R\$ 42,90

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

HOT TEMAKI

R\$ 43,90

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



TEMAKINHO TUNA SPICY



NIGIRI DE BARRIGA ESPECIAL



DAYA

SUSHI BAR

DUPLAS NIGUIRIZUSHI & GUNKAN

BARRIGA ESPECIAL R\$ 39,50

Nigiri de barriga de salmão com alga wakame, pimenta crunch e finalizado com flor de sal.

BARRIGA SICILIANO R\$ 36,50

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

BARRIGA TARTUFI R\$ 41,47

Nigiri de barriga de salmão trufada.

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.

TUNA & ALHO NEGRO R\$ 42,90

Nigiri de atum finalizado com alho negro.

UNAGI NIGIRI



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\$ 49,90

YELLOW TAIL NIGIRI R\$ 58,90

DENVER NIGIRI R\$ 52,90

VIEIRA ABURI R\$ 46,90

Nigiri de vieiras maçaricadas.

VIEIRA TARTUFI R\$ 62,90

Nigiri de vieira trufada com ovas.

VIEIRA COM FOIE GRAS R\$ 89,90

Nigiri de vieira finalizado com foie gras.

HOTATE & MEL R\$ 64,90

Nigiri de Vieira, com mel trufado

VIEIRA BRULLET R\$ 74,90

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

UNAGI NIGIRI R\$ 68,90

Nigiri de enguia com caldo quente de tarê.



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

GUNKAN IKURÁ



WAGYU DEFUMADO

DAYA

SUSHI BAR

IGUARIAS

TAKO GUNKAN R\$ 56,90

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

GUNKAN IKURÁ R\$ 69,90

Gunkan com Ovas de Salmão

KURAJE GUNKAN R\$ 49,90

Aguá viva temperada sobre shari, envolto em alga nori

UNI GUNKAN R\$ 92,90

Ouriço-do-mar fresco, servido em alga crocante com arroz temperado.

TUTANO NIGIRI R\$ 32,90

Nigiri de atum com Turtano.

WAGYU DEFUMADO R\$ 69,90

Nigiri de wagyu defumado.

TUNA & FOIE GRAS R\$ 68,90

Nigiri de atum finalizado com foie gras.



RICE TUNA TART

RICE CRISPYS

CRISPY RICE TUNA TART R\$ 54,90

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

SPICE SALMON RICE R\$ 49,90

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

TAKO GUNKAN



EXPERIÊNCIA BLUEFIN





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
EXPERIÊNCIA BLUEFIN (6 PEÇAS)	R\$ 209,90

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\$ 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\$ 209,90
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\$ 112,80
5 hot roll, 5 Naganegi Daya e 5 Gunkan Roll	



GYOZA DE CUPIM

DAYA

SUSHI BAR

GYOZAS

GYOZA SUÍNO

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

R\$ 32,90

GYOZA DE PATO

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

R\$ 39,90

GYOZA DE CUPIM

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

R\$ 34,90

HARUMAKI

HARUMAKI DE QUEIJO

R\$ 32,90

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.

HARUMAKI SUÍNO

R\$ 34,90

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

PARA COMPARTILHAR

SEXTETO DE CAMARÃO

R\$ 72,90

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

MINI TRIO

R\$ 38,90

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

TEMPURÁ DE CAMARÃO

R\$ 89,90

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

TEMPURÁ DE LEGUMES

R\$ 49,90

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

TEMPURÁ DE SHISSÔ

R\$ 39,90

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

OSTRAS FRESCAS

R\$ 60,00

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

DUPLA DE OSTRAS

R\$ 24,90

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



OSTRAS FRESCAS



TEPPAN DE CAMARÃO



TEPPANYAKI

ANCHOVA

R\$ 59,90

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\$ 74,90

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

CAMARÃO

R\$ 122,90

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

TEPPAN DE SHIMEJI

R\$ 52,90

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.

PRATOS QUENTES

TAISETSUNA

R\$ 162,00

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

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.

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 agridoce, acompanhado de arroz de kimchi, ovos mollet , sunomono e nirá.



UDON KARÊ

DAYA

S U S H I B A R

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.

MAGRET

R\$ 75,90

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

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 succulentas tiras de carne em um caldo potente de curry, finalizado com ovos.

CORN EBI

R\$ 74,90

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



YAKISOBA

CARNE

R\$ 56,90

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

FRANGO

R\$ 52,90

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

MISTO

R\$ 56,90

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

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



URAMAKI TUNA SPICY

DAYA

SUSHI BAR

URAMAKI

URAMAKI TARTUFI

R\$ 66,90

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

URAMAKI BURI CHIZU

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 TUNA SPICY

R\$ 58,90

URAMAKI DE SALMÃO

R\$ 49,90

URAMAKI SKIN

R\$ 32,90

URAMAKI DE ATUM

R\$ 52,90

URAMAKI TROPICAL

R\$ 39,90

URAMAKI EBITEN

R\$ 64,90



JYO DUPLAS



JYO SPICE TUNA

R\$ 34,90

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

JYO SALMÃO

R\$ 28,90

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\$ 29,90

Fatia de atum envolto no shari finalizado com atum batido.

JYO TAMAGO

R\$ 32,00

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

JYO PISTACHE

R\$ 32,90

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

HOSSOMAKI

HOSSO DE SALMÃO

R\$ 28,90

HOSSO DE ATUM

R\$ 29,90

HOSSO DE KANI

R\$ 24,90

HOSSO KYURI

R\$ 24,90



GUNKAN ROLL

DAYA

SUSHI BAR

ESPECIAIS 10 PEÇAS

SAKE MAKI DAYA

R\$ 52,90

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

BATERÁ DE SALMÃO R\$ 52,90

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

BATERÁ DE ATUM

R\$ 54,90

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



HOT ROLL

HOT ROLLS

HOT ROLL

R\$ 42,90

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

HOT NAGANEJI DAYA

R\$ 44,90

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

HOT NAGANEJI VEGGIE

R\$ 39,90

Shimeji grelhado, envolto de nori e crispys de alho poró

GUNKAN ROLL

R\$ 46,90

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

DAYA

SUSHI BAR

SUCOS

ABACAXI	R\$ 16,00
FRUTAS VERMELHAS	R\$ 18,00
LARANJA	R\$ 16,00
LIMÃO	R\$ 16,00
MARACUJÁ	R\$ 18,00
MORANGO	R\$ 18,00
LARANJA COM MORANGO	R\$ 18,00
LIMÃO COM MANJERICÃO	R\$ 18,00
ABACAXI COM HORTELÃ	R\$ 18,00

SOFT DRINKS

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
LIMÃO SICILIANO ZERO	R\$ 20,00
FRUTAS VERMELHAS ZERO	R\$ 20,00
CEREJA	R\$ 18,00

LONG NECK

CERPA	R\$ 14,00
SOL ZERO	R\$ 12,00
ESTRELLA GALICIA 0% ÁLCOOL TOSTADA	R\$ 15,00
STELLA ARTOIS	R\$ 13,00
STELLA PURE GOLD	R\$ 13,00
HEINEKEN	R\$ 14,00
HEINEKEN 0% ÁLCOOL	R\$ 14,00
BUDWEISER	R\$ 12,00
CORONA	R\$ 14,00
ODISSEIA ILUMINATTI	R\$ 18,00

REFRIGERANTE

COCA - COLA	R\$ 8,00
COCA - COLA ZERO	R\$ 8,00
SCHWEPPES TÔNICA 250ML	R\$ 8,00
SCHWEPPES CITRUS 250ML	R\$ 8,00
SCHWEPPS TONICA ZERO	R\$ 8,00
PEPSI BLACK	R\$ 7,00
GUARANÁ ANTARCTICA	R\$ 8,00
GUARANÁ ZERO	R\$ 8,00
H2O LIMÃO	R\$ 10,00
H2O LIMONETO	R\$ 10,00

ÁGUA

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

CAFÉS

CAFÉ EXPRESSO RUIZ	R\$ 10,00
---------------------------	------------------

ALQUIMIA BOTANICA





DRINKS

ALQUIMIA BOTANICA

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 .

R\$ 35,00

CITRICOS DA TERRA

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

R\$ 35,00

NEGRONI

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

R\$ 32,00

BOULEVARDIER

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

R\$ 34,00

MANHATTAN

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

R\$ 35,00

GIN TÔNICA

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

R\$ 32,00

APEROL SPRITZ

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

R\$ 34,00

BLOSSOM YUZU

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 .

R\$ 32,00

WHISKY SOUR

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 .

R\$ 32,90

FITZGERALD

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

R\$ 34,90

COSMOPOLITAN

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 .

R\$ 34,90

YUZU TONIKU

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

R\$ 34,00

OLD FASHIONED

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

R\$ 32,90

MARGARITA

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

R\$ 34,00

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\$ 32,90

BASIL SMASH

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

R\$ 34,00

VERDE AMARO

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

R\$ 34,00



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\$ 34,90
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\$ 34,90
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\$ 35,00
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\$ 35,00
MOJITO Hortelã, Rum Havana, Suco de Limão Taihiti, Xarope Simples. TEOR ALCOÓLICO 12,5% - AMARGOR 1/5 - DULÇOR 2/5 - ACIDEZ 3/5 .	R\$ 35,00
CAIPIRINHA Escolha sua fruta, xarope simples, cachaça e alecrim. TEOR ALCOÓLICO 21,5% - AMARGOR 4/5 - DULÇOR 3/5 - ACIDEZ 4/5 .	R\$ 28,90
CAIPIROSKA Escolha sua fruta, xarope simples, vodka absolut e alecrim. TEOR ALCOÓLICO 9% - AMARGOR 1/5 - DULÇOR 3/5 - ACIDEZ 4/5 .	R\$ 30,00
SAKERINHA Escolha sua fruta, xarope simples e sakê. TEOR ALCOÓLICO 21,5% - AMARGOR 4/5 - DULÇOR 2/5 - ACIDEZ 3/5 .	R\$ 32,00
MEL DE AMBURANA Cachaca Amburana, Xarope de Mel, Xarope de Gengibre e Limão Tahiti. TEOR ALCOÓLICO 9% - AMARGOR 1/5 - DULÇOR 2/5 - ACIDEZ 3/5 .	R\$ 32,90

DOSES

CAMPARI ON THE ROCKS	R\$ 22,00	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	SAKE NAMA AZUMA	R\$ 45,00
JACK DANIELS	R\$ 32,00	SAKE HAKUTSURU JOSEN DRY	R\$ 55,90

SAKES

YAMADA NISHIKI 720ML	R\$ 279,50	YAMADAHYO DAIGINJO	R\$ 799,00
JUNMAI NAMA AZUMA 740ML	R\$ 109,90	HAKUTSURU JUNMAI DRY	R\$ 234,00
AZUMA GUINJO	R\$ 229,00		

BROWNIE COM CASTANHAS

SOBREMESAS

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\$ 17,00

Chocolate, Latte, Canela e Caramelo Salgado

