



sushiarte

B R A V A

B e b i d a s



Maki-E



Cocktails

Autorais

Okinawa Fizz | R\$49

(Floral e refrescante)

Saquê honjozo, licor de sabugueiro e suco de melancia clarificado.

Maki-E | R\$49

(Frutado e levemente adocicado)

Gin infusionado com morango, licor aperitivo, xarope simples e limão.

Nara Koen | R\$49

(Aromático, leve e elegante)

Vodka, licor de lichia e soda cítrica.

Mizu no Kami | R\$49

(Herbal, licoroso e levemente frutado)

Whisky single malt, tomate, manjeriçã e leite.

Kyoto Hospitaly | R\$59

(Frutado e refrescante)

Whisky blend scotch, abacaxi, maraschino e ginger ale.

Kochi Collins | R\$59

(Cítrico, floral e leve)

Japanese gin e soda de yuzu.

Chiba Wave | R\$59

(Intenso, picante e refrescante)

Tequila, jerez fino, jalapeño e agave.

Origami | R\$59

(Intenso e adocicado)

Whisky bourbon, canela, xarope simples com maçã e defumado.



Negroni

Clássicos

Caipirinha | R\$49

(Cítrico e tropical)

Cachaça, limão e xarope simples.

Dry Martini | R\$49

(Intenso e seco)

London dry gin e vermute seco.

Macunaíma | R\$49

(Cítrico e seco)

Cachaça, Fernet Branca, xarope simples e limão

Moscou Mule | R\$49

(Refrescante e cítrico)

Vodka, limão, xarope simple e ginger ale.

Aperol Spritz | R\$54

(Adocicado e refrescante)

Aperol, espumante brut, água com gás e laranja.

Cosmopolitan | R\$54

(Cítrico e equilibrado)

Vodka, cranberry e limão.

Fitzgerald | R\$54

(Cítrico e levemente seco)

London dry gin, xarope simples, limão e bitter aromático.

Gin Tônica | R\$54

(Refrescante com toque de especiarias)

London dry gin, água tônica e limão siciliano.

Mark Twain | R\$54

(Cítrico e levemente seco)

Whisky single malt, xarope simples, limão e bitter aromático.

Negroni | R\$54

(Intenso, adocicado e levemente amargo)

London dry gin, Campari e vermute tinto.

Penicillin | R\$59

(Intenso e refrescante)

Whisky blend scotch, turfa, gengibre, limão e mel.

Whisky Sour | R\$59

(equilibrado e aveludado)

Whisky bourbon, xarope simples, limão e bitter aromático.

Clássicos

Horse's Neck | R\$49

(Refrescante e intenso)

Whisky single malt, ginger ale e bitter aromático.

Jasmine | R\$49

(Frutado, equilibrado e intenso)

London dry gin, campari, triple sec e limão.

White Lady | R\$54

(Frutado e cítrico)

London dry gin, triple sec, limão e xarope simples.

Carajillo | R\$59

(Adocicado e aveludado)

Licor 43 e café espresso.

Espresso Martini | R\$59

(Adocicado e aveludado)

Vodka, licor de café e café espresso.

Old Fashioned | R\$59

(Intenso, amadeirado e levemente adocicado)

Whisky bourbon, açúcar e bitter aromático.

Sem Álcool

Italian Spritz | R\$25

(Adocicado e refrescante)

Miden, ginger ale e laranja.

Yuzu Sour | R\$25

(Adocicado, cítrico e floral)

Miden, purê de yuzu, limão e xarope simples.

Matte Batido | R\$25

(Cítrico e refrescante)

Erva mate torrada, limão e açúcar.

Green Bubbles | R\$25

(Cítrico e refrescante)

Chá verde e limão.

Soda Maçã Verde | R\$25

(Refrescante e frutado)

Água com gás (ou sem) e xarope de maçã verde.

Soda Pink Lemonade | R\$25

(Refrescante e frutado)

Água com gás (ou sem) e xarope de cranberry.

Sushiarte Sakes



Japão

Kyomaiko Namachozo Garrafa 300ml **R\$162**

(Fácil de beber, leve e refrescante)

Região: Kyoto, Japão.

Categoria: Honjozo, Namachozo.

Suigei Druken Whale

Tokubetsu Junmai

(Seco, encorpado e refrescante)

Região: Kochi, Japão.

Categoria: Junmai.

Garrafa 300ml **R\$199**

Hakushika Snow

Beauty Nigori

(Levemente doce, aromático e textura cremosa)

Região: Hyogo, Japão.

Categoria: Junmai, Nigori.

Garrafa 300ml **R\$210**

Junmai Kikumasamune

Kimoto

(Intenso e aveludado. leve toque de alcaçuz)

Região: Kobe, Japão.

Categoria: Junmai, Kimoto.

Garrafa 500ml **R\$259**

Yamadanishiki

Amayagi

(Delicado, suave e levemente adocicado)

Região: Hyogo, Japão.

Categoria: Junmai, Kimoto.

Garrafa 500ml **R\$352**

Hakushika Josen

(Suave, leve e refrescante)

Região: Hyogo, Japão.

Categoria: Honjozo.

Garrafa 720ml **R\$299**

Dose **R\$69**

Suigei Druken Whale

Tokubetsu Junmai

(Seco, encorpado e refrescante)

Região: Kochi, Japão.

Categoria: Junmai.

Garrafa 720ml **R\$399**

Dose **R\$84**

Chotokusen Kuro Junmai

Yamadanishiki

(Refrescante e encorpado, apresenta aromas suaves)

Região: Hyogo, Japão.

Categoria: Junmai.

Garrafa 720ml **R\$409**

Dose **R\$92**

Sushiarte Sakes



Yauemon Junmai

Karakuchi

(Seco, encorpado, frutado)

Região: Fukushima, Japão.

Categoria: Junmai, Karakuchi.

Garrafa 720ml **R\$480**

Dose **R\$99**

Shizenshu Kanatsurae

Kimoto Junmai Niida

(Leve, seco e aroma fresco)

Região: Fukushima, Japão.

Categoria: Junmai, Kimoto.

Garrafa 720ml **R\$599**

Taiheizan Junmai

Ginjo 55

(Leve, pouco seco e aroma fresco)

Região: Niigata, Japão.

Categoria: Junmai, Ginjo.

Garrafa 720ml **R\$629**

Chotokusen Yamadanishiki

Daiginjo

(Encorpado, sabor suave, refrescante com aroma frutado)

Região: Hyogo, Japão.

Categoria: Junmai, Daiginjo.

Garrafa 720ml **R\$910**

Sake Flavors



Hana-Hohaku Junmai

Daiginjo Ume

(Adocicado, refrescante e sabor ameixa japonesa)

Região: Hyogo, Japão.

Categoria: Junmai, Daiginjo.

Garrafa 300ml **R\$210**

Espumantes



Brasil

Luiz Argenta Jovem Brut | R\$194

Uvas: 80% Chardonnay, 20% Riesling.

Equilibrado com ótima estrutura e acidez. Aromas de frutas cítricas e pão.

Cave Geisse Brut | R\$244

Uvas: Chardonnay, Pinot Noir.

Paladar longo e aromas de frutas secas.

Cave Geisse Rosé Brut | R\$274

Uvas: Pinot Noir.

Aromas de frutas secas, damasco e amêndoa, acidez agradável e boa persistência.

Chandon Reserve Brut | R\$274

Uvas: Chardonnay, Riesling itálico e Pinot Noir.

Espumante fresco, equilibrado, frutado e fácil de beber. Notas de frutas cítricas e brancas, flores brancas e pão fresco.

Luiz Argenta Jovem Rosé Brut | R\$274

Uvas: Shiraz, Merlot e Pinot Noir.

Agradável e elegante, com aromas de frutas vermelhas e sutil toque de amêndoas.

Pericó Nature Branco | R\$299

Uvas: 40% Chardonnay 40% Cabernet Sauvignon 20% Merlot.

Aroma de frutas brancas combinadas com notas cítricas e tostadas, frutado em boca, cremoso, com notável mineralidade e acidez.

Champagnes



França

Veve Clicquot Brut | R\$949

Uvas: Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay.

Força e maciez em equilíbrio, aromas de pêssego, ameixa, pera, baunilha e brioche e fresco em boca.

Dom Pérignon | R\$3499

Uvas: Pinot Noir e Chardonnay.

Profundo e harmônico. Em boca é cremoso, estruturado com aromas de flores brancas, frutas de caroço, limão confitado, brioche e amêndoas tostadas.

Vinhos Brancos



Brasil

Luiz Argenta LA terroir XXVII | R\$189

Uvas: Chardonnay e Viognier.

Aromas elegantes de pera, abacaxi e maçã verde. No paladar, oferece um sabor acentuado e persistente, com acidez marcante e equilibrada.

Equação Sauvignon Blanc | R\$189

Uvas: Sauvignon Blanc.

Aroma e sabor intensos, com um frescor pronunciado. Toques cítricos e vegetais típicos da casta, oferecendo uma experiência refrescante e frutada.

Vinhos Brancos



Brasil

Quinta da Neve Sauvignon Blanc | R\$191

Uvas: Sauvignon Blanc.

Aromas de frutas brancas, como pêssego fresco e maçã verde. Frutas cítricas, maracujá e um leve toque vegetal. Em boca apresenta acidez marcante, intensa e persistente.

Quinta da Neve Alvarinho | R\$194

Uvas: Alvarinho.

Excelente frescor, acidez vibrante, persistente e muito equilibrado.

Luiz Argenta Clássico Pinot Blanc de Noir | R\$222

Uvas: Pinot Noir.

Notas delicadas de frutas brancas, Em boca, é um vinho seco, com acidez equilibrada e refrescante.

Luiz Argenta Jovem Sauvignon Blanc | R\$292

Uvas: Sauvignon Blanc.

Notas intensas de frutas cítricas (limão, maracujá), frutas tropicais (abacaxi, manga verde) e um toque herbáceo ou mineral.

Plumé Chardonnay | R\$309

Uvas: Chardonnay.

De corpo médio, seu aroma ressalta frutas como carambola, vanilha e um sutil tostado. O sabor é envolvente, revela-se em camadas de abacaxi em caldas e melão bem maduro, alinhado e com acidez equilibrada.



Argentina

Tapiz Classic Torrontés | R\$192

Uvas: Torrontés.

Perfumado e elegante. Destaca-se por suas notas florais, cítricas e a ótima persistência.

Wapisa Sauvignon Blanc | R\$298

Uvas: Sauvignon Blanc.

Muito fresco e equilibrado. Cítrico, com notas de frutas brancas e gengibre.



Alemanha

Anselmann Riesling Trocken | R\$349

Uvas: Riesling.

Notas vibrantes de frutas cítricas, maçã verde e um toque mineral, proporciona um equilíbrio perfeito entre acidez e suavidade.

Eugen Müller Riesling Charisma | R\$438

Uvas: Riesling.

Intenso no olfato, com frutas cítricas, pêssego e damasco fresco, notas florais e minerais. De médio corpo, com bela estrutura de acidez equilibrada pelo frutado generoso. Final longo e elegante.



Chile

Veramonte Gran Reserva | R\$189

Uvas: Chardonnay.

Fresco, de corpo médio, com notas de frutas de caroço maduras, limão siciliano e baunilha.

Ritual Chardonnay | R\$279

Uvas: Chardonnay.

Elegante e cremoso, de expressivos aromas de maçã verde, tangerina, avelã e baunilha.

Vinhos Brancos



África do Sul

Chenin Blanc Backsberg | R\$189

Uvas: Chenin Blanc.

Fresco e vibrante. Com aromas de frutas tropicais e notas florais, oferece um paladar leve e equilibrado.

Le Grand Domaine Village Chenin Blanc | R\$259

Uvas: Chenin Blanc.

Chenin Blanc de vinhas plantadas em 1992. Muito complexo no nariz, com notas cítricas, de maçã verde, nectarina e aspargos, complementadas por marzipã e baunilha. Corpo médio e longo final.



Espanha

Altozano Verdejo/Sauvignon Blanc | R\$189

Uvas: 70% Verdejo e 30% Sauvignon Blanc.

Em boca, é fresco, untuoso e com grande persistência.

La Miranda de Secastilla Garnacha Blanca | R\$299

Uvas: Garnacha Blanca.

Vinho encorpado e potente, com aroma de maçã verde, marmelo e flores brancas. Frutado e com toque mineral.



França

Le Grand Noir Viognier | R\$284

Uvas: Viognier.

De corpo médio e ótimo frescor, apresenta aromas de frutas de polpa branca, tropicais e notas de gengibre.

Maurice Lecestre Petit Chablis | R\$589

Uvas: Chardonnay.

Corpo médio, acidez marcante e toques minerais. No nariz, nítidas notas de frutas cítricas.



Itália

Magnolia Pinot Grigio IGP | R\$210

Uvas: Pinot Grigio.

Aromas cítricos e vivacidade natural da uva, com excelente equilíbrio e final limpo.

Borgo dei Trulli Fichetto IGP | R\$294

Uvas: Fiano, Malvasia e Sauvignon Blanc.

De grande acidez e boa sensação em boca, aroma de frutas tropicais e um toque de baunilha.



Portugal

Mito Escolha Vinho Verde | R\$299

Uvas: Alvarinho e Loureiro.

Aroma de fruta tropical e notas cítricas. É bem estruturado e tem ótimo frescor.

Cartuxa Branco | R\$359

Uvas: Antão Vaz, Arinto e Roupeiro.

Notas de frutos cítricos, flores. Na boca, é suave, com corpo, boa profundidade e harmonia.

Pêra-Manca Branco | R\$1090

Uvas: Antão Vaz e Arinto.

Apresenta um persistente aroma frutado e de baunilha. Na boca é seco, equilibrado, com excelente corpo e perfeita acidez.

Vinhos Rosés



Brasil

Rosa da Neve | R\$279

Uvas: Pinot Noir e Sangiovese.

Leve e refrescante, com uma acidez equilibrada, aromas sutis de frutas vermelhas e flores.

Luiz Argenta Jovem Rosé | R\$289

Uvas: Pinot Noir e Syrah.

Equilibrado de excelente estrutura, destacando a intensidade de frutas vermelhas em consonância com a acidez marcante.



Chile

Go Up Rosé | R\$ 189,00

Uvas: 95% País, 5% Merlot.

Um rosé aveludado e com muita fruta vermelha. Seu corpo leve torna-o ideal para quem aprecia um vinho suave e refrescante.

Veramonte Gran Reserva Rosé | R\$189

Uvas: Pinot Noir.

Notas de cereja, morango, frutas cítricas e florais. Ótima acidez.

Certificadamente orgânico.



França

Claude Val Rosé | R\$289

Uvas: 50% Grenache, 30% Cinsault, 20% Syrah.

Leve, com acidez fresca, fácil de se beber, com final suculento.



Itália

Mediterrânico Rosé IGT Terre Siciliane | R\$189

Uvas: Syrah e Nerello Mascalese.

Com notas florais e de fruta madura, entrega um excelente equilíbrio entre corpo e acidez.



Portugal

Pedra Cancela Rosé | R\$286

Uvas: Touriga Nacional.

Aroma de frutos do bosque. Médio corpo, equilibrado, agradável sensação de frescor.

Vinhos Tintos



Brasil

Luiz Argenta Clássico Merlot | R\$204

Uvas: Merlot.

Estruturado e complexo, com taninos macios e bem equilibrados. Aromas de frutas vermelhas, menta e baunilha.

Luiz Argenta Jovem Shiraz | R\$284

Uvas: Shiraz.

Leve com acidez equilibrada, boa persistência e um leve frutado, com retrogosto agradável.



Argentina

Malma Chacra La Papay Malbec | R\$184

Uvas: Malbec.

Aroma de frutas vermelhas, framboesa, ameixa e cereja. Com boa estrutura e taninos macios.

Tapiz Classic Pinot Noir | R\$194

Uvas: Pinot Noir.

Notas de frutas vermelhas frescas, especiarias e baunilha. Tem bom corpo, é muito elegante.

Tapiz Classic Malbec | R\$194

Uvas: Malbec.

Possui elegância e complexidade, no nariz acentua notas de frutas vermelhas mais frescas, como cerejas, ameixas e morangos com doces notas de chocolate. Em boca, tem ótimo volume, com um final bastante longo e persistente.

Tapiz Alta Collection | R\$ 289,00

Uvas: Cabernet Sauvignon.

O vinho é intenso, com notas de frutas vermelhas, grafite e café. Encorpado, tem taninos firmes e muito finos.



Chile

Veramonte Gran Reserva Pinot Noir | R\$189

Uvas: Pinot Noir.

Fresco, delicado e sedoso em boca. Certificadamente orgânico.



Portugal

Cartuxa Colheita Tinto | R\$398

Uvas: Alicante Bouschet, Aragonez, Castelão e Trincadeira.

Aroma complexo e expressivo de frutas vermelhas e pretas maduras, como cereja, ameixa e framboesa, que se entrelaçam com nuances de especiarias (pimenta-do-reino e cravo), tabaco, couro e sutis toques de baunilha e chocolate, conferidos pelo estágio em carvalho. Na boca, é de corpo médio, com taninos suaves e sedosos, boa acidez e frescor bem equilibrado. Os sabores intensos de frutas maduras, especiarias, chocolate e café se desdobram, culminando em um final longo e persistente.

Cervejas

Corona | R\$20

Heineken | R\$20

Stella Artois Pure gold (sem glúten) | R\$20

Doses

Gin

Amazzoni | R\$44

Botanist | R\$48

Roku Gin | R\$50

Rum

Havana Club 3 anos | R\$39

Havana Club 7 anos | R\$49

Vodka

Ketel One | R\$39

Grey Goose | R\$48

Haku Vodka | R\$52

Licor

Campari | R\$39

Licor de café | R\$39

Jagermeister | R\$44

Licor 43 | R\$49

Whisky

Singleton | R\$49

JW Black Label | R\$49

Chivas 12 anos | R\$49

Bulleit | R\$54

The Chita Single Grain Japonês | R\$129

Hibiki Japonês | R\$159

Doses

Tequila

Tequila Espolon Blanco | R\$49

Tequila Don Julio | R\$59

Soft Drinks

Água com ou sem gás | R\$8

Refrigerantes | R\$12

Energético (Red Bull) | R\$20

Sucos orgânicos Safri | R\$20 Sabores sob consulta

Água San Pellegrino | R\$30

Água Acqua Panna | R\$30



sushi
arte
BRAVA

  [sushiartebrava](#)