

A small orange icon of a sushi roll with visible layers of rice and filling, positioned above the letter 'u' in the word 'sushiarte'.

sushiarte

B R A V A

Cardápio



Arte em todos os **detalhes**



Carpaccio
de Salmão



Entradas Sushibar

Carpaccio | 10 Fatias

Salmão | R\$49

Azeite trufado, toque de limão e flor de sal.

Salmão Molho de Ostras | R\$49

Salmão com molho arte de ostras.

Atum | R\$49

Molho cítrico.

Peixe Branco | R\$49

Molho cítrico.

Shake Toro | R\$59

Parte nobre do salmão, azeite trufado, toque de limão e flor de sal.

Polvo | R\$69

Limão, azeite extravirgem e flor de sal.

Wagyu Importado do Japão (481) | R\$128 (6 fatias)

Wagyu japonês, levemente selado com gengibre, cebolinha e molho cítrico.

Entradas Sushibar

Tartare

Salmão | R\$65

Salmão cortado em cubos com manga, ovas de masago, azeite de oliva e flor de sal. Acompanha chips de batata-doce. Opção sem gema de codorna.

Atum | R\$65

Atum cortado em cubos com manga, ovas de masago, azeite de oliva e flor de sal. Acompanha chips de batata-doce. Opção sem gema de codorna.

Misto | R\$75

Salmão, atum e camarão cozidos, batidos e temperados ao modo do chef. Opção sem gema de codorna.

Ceviche

Pescado cortado em cubos, marinado no limão, crispy de batata-doce, wakame, flocos de cebola roxa e ovas de masago.

Salmão | R\$55

Peixe Branco | R\$55

Frutos do mar | R\$65

Salmão, peixe branco, camarão e polvo.

Vieira Canadense | R\$120

Tataki

Pescado cortado em cubos, avocado, cebolinha, crispy de tempurá, ovas de masago, gengibre, flor de sal e molho cítrico.

Salmão | R\$54

Atum | R\$54

Tartare
Misto





Entradas Cozinha

Edamame Vagem (sem azeite) | R\$35

Vagem de soja e flor de sal.

Edamame Trufado (com azeite) | R\$38

Azeite trufado e flor de sal.

Shiitake na Manteiga | R\$49

Cogumelos grelhados na manteiga com cebolinha.

Shimeji na Manteiga | R\$49

Cogumelos grelhados na manteiga com cebolinha.

Takoyaki | R\$49

Bolinho tradicional japonês de polvo finalizado com maionese japonesa, tonkatsu e katsuobushi.

Ebi Arte 4 Un. | R\$65

Camarões empanados na farinha panko.

Rock Ebi | R\$65

Camarão na tempurá com maionese picante e ovas.

Vieira Hotate 2 Un. | R\$99

Vieira canadense selada à moda do chef com molho cítrico.

Tako Hiraki | R\$109

Polvo glaceado à moda do chef com purê de edamame.

Gyoza 4 Un.

Pastel japonês cozido.

Gyoza de Carne Suína | R\$38

Gyoza de Carne Bovina | R\$38

Gyoza de Legumes | R\$38

Gyoza de Camarão | R\$40



Sashimi

Sashimi Tradicional | 5 Fatias

Salmão | R\$42

Atum | R\$42

Peixe Branco | R\$42

Polvo | R\$70

Sashimi Arte 20 Un. | R\$179

5 salmão, 5 atum, 5 peixe branco e 5 polvo.

Sashimi Especial | 5 Fatias

Salmão Selado com Crispy de Tempurá | R\$50

Levemente selado com molho de ostras, crispy de tempurá e gergelim.

Shake Toro | R\$65

Parte nobre do salmão com raspas de limão-siciliano, ovas de masago, toque de limão e flor de sal - sob consulta.

Atum Gomayaki | R\$65

Atum com crosta de gergelim, selado e molho de ostras.

Atum Trufado | R\$65

Levemente selado, shimeji trufado, ovas de tobiko, cebolinha e flor de sal.

Vieira Canadense | R\$99

Ovas de masago, toque de limão e flor de sal.

Salmão Gema de Codorna Trufado | R\$99

Levemente selado, shimeji trufado, ovas de tobiko, cebolinha e flor de sal.

Atum com Foie Gras | R\$119

Atum e foie gras selado com molho tarê e flor de sal.

Vieira Canadense com Foie Gras | R\$138

Vieiras e foie gras selado com molho tarê e flor de sal.

Sashimi Arte Especial 15 Un. | R\$259

3 Shake toro, 3 vieiras, 3 atum, 3 polvo, 3 especial do dia.

Cortes especiais do Atum e Atum Bluefin Sob consulta.



Niguiiri

Niguiiri Tradicional 2 Un.

Salmão | R\$25

Atum | R\$25

Peixe Branco | R\$25

Camarão | R\$36

Polvo | R\$38

Niguiiri Arte 8 Un. | R\$109

2 salmão, 2 atum, 2 peixe branco e 2 camarão.

Niguiiri Especial 2 Un.

Shake Toro | R\$34

Parte nobre do salmão, ovas de masago, flor de sal e cebolinha.

Shake Toro Selado | R\$34

Parte nobre do salmão, selado, com ovas de masago e cebolinha.

Peixe Branco Especial | R\$34

Peixe do dia com uma fina fatia de limão e ovas de masago.

Atum Especial | R\$34

Avocado e ovas de masago.

Atum com Foie Gras | R\$60

Atum e flor de sal, foie gras levemente selado com molho tarê.

Vieira Canadense | R\$70

Ovas de masago, toque de limão e flor de sal.

Wagyu Importado do Japão (481) | R\$99

Wagyu japonês, gengibre, cebolinha e molho cítrico.

Niguiiri Arte Especial 8 Un. | R\$129

2 shake toro, 2 shake toro selado, 2 peixe branco especial e 2 atum especial.

Cortes especiais do Atum e Atum Bluefin Sob consulta.



Gunkan 2 Un.

Jown Salmão | R\$26

Salmão batido com cebolinha.

Jown Spicy Tuna | R\$26

Atum batido com pimenta e ovas de masago.

Pepino e Shimeji | R\$26

Pepino e Shimeji na manteiga com cream cheese.

Ebi Tobiko | R\$30

Salmão, camarão e ovas de tobiko.

Ebi Furai | R\$34

Salmão, camarão crocante, cream cheese, ovas de masago e raspas de limão taiti.

Salmão Gema de Codorna | R\$34

Selado com salsa trufada, ovas de masago e flor de sal.

Crispy Tempurá Selado | R\$30

Salmão, cream cheese, crispy de tempurá e molho tarê.

**Wagyu Importado do Japão (481) e
Gema de Codorna | R\$99**

Carne bovina de origem japonesa selada, gema de ovo de codorna, gengibre, cebolinha e molho cítrico.

Gunkan Arte 8 Un. | R\$109

2 jown salmão, 2 jown spice tuna, 2 ebi furai e 2 ebi tobiko.

Roll Vieira
Canadense com Lichia



Roll 2 Un.

Ebi Furai | R\$40

Salmão, camarão crocante, cream cheese, raspas de limão, ovas de masago e molho tarê.

Salmão com Lichia | R\$40

Lichia envolvida com salmão e shisso em natura.

Ebi Arte | R\$44

Camarão empanado, enrolado com salmão, cream cheese e molho tarê.

Vieira Canadense com Lichia | R\$50

Lichia envolvida com salmão, vieira canadense e shisso em natura.

Folha de Shisô 2 Un.

Salmão | R\$36

Cortado em pequenos cubos, cebolinha e ovas de masago e molho de ostras.

Atum | R\$36

Cortado em pequenos cubos, cebolinha e ovas de masago e creme arte.

Atum Spicy | R\$36

Cortado em pequenos cubos, cebolinha e ovas de masago e molho de ostras.

Uramaki
Filadélfia Especial



Uramaki 8 Un.

Califórnia | R\$40

Manga, pepino, kani e gergelim.

Filadélfia | R\$49

Salmão, cream cheese e gergelim.

Avocado | R\$49

Salmão e avocado.

Especial Jown | R\$49

Salmão, cebolinha e gergelim.

Tuna Crispy | R\$56

Atum batido com cebolinha, molho de ostra, lâmina de atum e crispy de batata-doce.

Filadélfia Especial | R\$59

Salmão, cream cheese, lâmina de salmão selado por cima, molho tarê e crispy de alho-poró.

Ebi Tem Roll | R\$59

Camarão crocante, cream cheese, ovas de masago, raspas de limão e molho tarê.

Camarão Crispy | R\$59

Camarão crocante, avocado, lâmina de salmão selado e crispy de alho-poró.

Hossomaki 8 Un.

Atum | R\$36

Pepino | R\$30

Salmão | R\$36

Hot Sushi 8 Un.

Hot Filadélfia | R\$45

Salmão, cream cheese, molho tarê e gergelim.

Hot Furai | R\$49

Camarão cozido em massa crocante, salmão batido, cebolinha, cream cheese, molho tarê e gergelim.



Batera 4 Un.

Salmão | R\$36

Shari, crispy de tempurá, ovas de masago e cebolinha.

Atum | R\$36

Shari, crispy de tempurá, ovas de masago e cebolinha.

Spicy Tuna | R\$36

Shari, crispy de tempurá, ovas de masago e pimenta.

Camarão | R\$69

Crispy de batata doce, ovas de masago, gotas de limão e cebolinha.

Crock Nori 2 Un.

Salmão | R\$36

Alga nori empanada em tempurá crocante.

Atum | R\$36

Alga nori empanada em tempurá crocante.

Atum Spicy | R\$36

Alga nori empanada em tempurá crocante e pimenta Sriracha.

Temaki

Temaki de Salmão | R\$46

Salmão com cebolinha e gergelim.

Temaki de Atum | R\$46

Atum com cebolinha e gergelim.

Temaki Filadélfia | R\$46

Salmão, cream cheese e gergelim.

Salmão
ao Creme



Pratos Quentes

Salmão ao Creme | R\$89

Salmão grelhado ao molho de cogumelos com abacaxi.

Yakissoba

Frango | R\$55

Cubos de peito de frango.

Carne | R\$59

Cubos de mignon.

Vegetariano | R\$40

Legumes.

Frutos do Mar | R\$85

Lula, camarão e polvo.

Shiitake

Mushi | R\$75

Brócolis, couve-flor e shiitake.

Mushi Frutos do Mar | R\$95

Camarão, polvo, lula, legumes e shiitake.

Teppanyaki

Acompanha arroz japonês e legumes salteados na manteiga.

Frango | R\$55

Salmão | R\$75

Mignon | R\$75

Nigiri de
Camarão



Baozi Ebi Furai



Menu Kids

Acompanha arroz japonês e chips de batata-doce.

Frango | R\$35

Mignon | R\$45

Salmão | R\$45

Baozi 2 Un.

Pão chinês, preparado no vapor, recheado com proteína da sua escolha e maionese japonesa.

Proteínas

Shiitake | R\$40

Ebi Furai | R\$42

Mignon de Wagyu | R\$69

Katsu Sando 2 Un.

Pão de Brioche tostado, proteína empanada na farinha panko, finalizado com maionese japonesa e molho tonkatsu.

Proteínas

Suíno | R\$49

Ebi | R\$59

Mignon Wagyu | R\$99



sushi
arte
BRAVA

  sushiartebrava