





Tartar
blue Deep
R\$ 45

ENTRADAS

SUNOMONO - R\$ 20,

Pepino japonês, marinado em molho agri-doce. (120g) ● Glúten ● Lactose ● Pimenta

SUNOMONO COM MIX DE PESCADOS - R\$ 25,

Pepino japonês marinado em molho agri-doce com mix de pescados. (150g) ● Glúten ● Lactose ● Pimenta

EDAMAME - R\$29

Soja japonesa, com flor de sal e raspas de limão siciliano. (120g) ● Glúten ● Lactose ● Pimenta

TARTAR DE SALMÃO TRUFADO - R\$59

Cubos de salmão com azeite trufado, flor de sal, chips de banana, finalizado com espuma cítrica de limão siciliano e amora. (120g)

● Glúten ● Lactose ● Pimenta

TARTAR DE SALMÃO OSTRA - R\$58

Cubos de salmão com molho de ostra finalizados com crispy de batata. (120g) ● Glúten ● Lactose ● Pimenta

TARTAR BLUE DEEP - R\$55

cubos de atum com gorgonzola, molho ponzo, abacate, ovas e chips de batata. (120g)

● Glúten ● Lactose ● Pimenta



Sunomono
com mix de
pescado
R\$ 25



Tartar
salmão ostra
R\$ 58



Tartar
de salmão
trufado
R\$ 59



Sunomono
R\$ 20



Edamame
R\$ 29

COMBINADOS

Todos com pescados variados. Somente salmão: Adicional de R\$10

(Servidos com pescados variados. Se a escolha for apenas por salmão, temos um adicional de R\$10)

COMBO DE JOES (8 unidades) - R\$ 69

2 joes salmão, 2 joes ebi, 2 joes salmão brie com amêndoas e 2 joes passion. ● Glúten ● Lactose ● Pimenta

NEW FUJI Peças tradicionais (15 unidades)- R\$ 85

5 sashimis de salmão atum e peixe branco, 4 joes salmão, 4 rolls filadélfia salmão e 2 niguiris de peixe branco. ● Glúten ● Lactose ● Pimenta

NEW TOKYO (20 unidades) - R\$110

(Peças contemporâneas com molhos e texturas) 6 sashimis de salmão, atum e peixe branco, 5 joes de queijo brie com geléia de pimenta ou joe de camarão, 3 niguiris de barriga de salmão trufada, 2 niguiris de atum com abacate, 4 rolls blend avocado ou oyster. ● Glúten ● Lactose ● Pimenta

NEW OSAKA (40 unidades) - R\$ 210

(Peças contemporâneas com molhos e texturas) 10 sashimis de salmão, atum e peixe branco, 5 joes queijo brie, 5 joes de bluecheese, 4 niguiris de barriga de salmão trufados, 4 niguiris de atum com abacate, 4 rolls salmão oyster, 4 rolls sushisamba, 4 rolls blend avocado.

● Glúten ● Lactose ● Pimenta

New Osaka
R\$ 210





New Fuji
R\$ 85



New Tokyo
R\$ 110



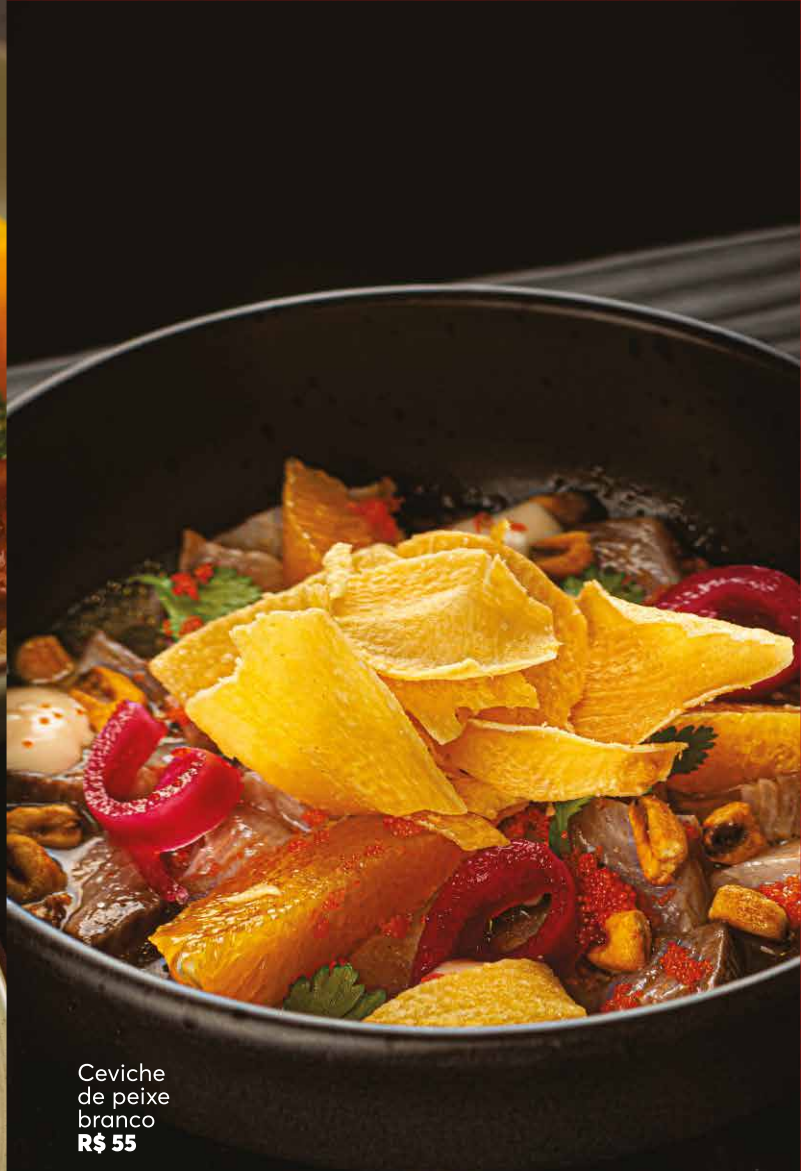
Combo
Joes
R\$ 69



Ceviche
Deep
R\$ 65



Ceviche
de salmão
R\$ 59



Ceviche
de peixe
branco
R\$ 55

CEVICHES

CEVICHE DE SALMÃO - R\$ 59

Cubos de salmão, molho de maracujá, supreme de laranja bahia, ovas, coentro limão siciliano e chips de batata. (150g)

● Glúten ● Lactose ● Pimenta

CEVICHE DE PEIXE BRANCO - R\$ 55

Marinado em leite de tigre, coentro, pimenta, laranja Bahia, fio de azeite trufado, pickles de cebola roxa e milho salgado. (150g)

● Glúten ● Lactose ● Pimenta

CEVICHE DEEP - R\$ 65

Salmão, camarão e polvo marinados em leite de tigre, coentro, pickles de cebola roxa pimenta, laranja Bahia, redução de maracujá. (150g)

● Glúten ● Lactose ● Pimenta

EBI ROLL 6 UNIDADES - R\$ 69

Camarões empanados, envoltos em lâminas de salmão, cream cheese finalizados com molho tare. (6 unidades)

● Glúten ● Lactose ● Pimenta

ROLLS

ROLL BLEND - R\$ 55

Recheado com salmão e atum, cream cheese, coberto com abacate e finalizado com geléia de pimenta e farofinha de panko. (8 unidades)

☐ Glúten ☒ Lactose ☒ Pimenta

ROLL MASSAGO - R\$ 55

Recheado com salmão e cream cheese, coberto com ovas de massago e finalizado com raspas de limão siciliano. (8 unidades)

☐ Glúten ☒ Lactose ☐ Pimenta

ROLL OYSTER - R\$ 58

Recheado com salmão e cream cheese, coberto com lâminas de salmão, finalizado com molho de ostra e crispy de cebola. (8 unidades)

☐ Glúten ☒ Lactose ☐ Pimenta



Roll
oyster
R\$ 58



Roll
blend
R\$ 55

Roll
massago
R\$ 55



Roll
sushisamba
R\$ 58



Nigui
de enguia
R\$ 58



Roll
Deep 48
R\$ 62



Joe de
camarão
empanado
R\$ 29



Joe de
salmão
R\$ 22

ROLLS

HOSSOMAKI DE SALMÃO - R\$ 32
(8 unidades)

HOSSOMAKI DE ATUM - R\$ 32
(8 unidades)

ROLL FILADELFIA - R\$ 49
Recheado com salmão ou atum e cream cheese. (8 unidades) ● Glúten ● Lactose ● Pimenta

ROLL SHRIMP BRIE - R\$59
Recheado com camarão empanado, coberto com salmão e queijo brie maçaricados, geléia de pimenta e amêndoas. (8 unidades)
● Glúten ● Lactose ● Pimenta

ROLL DEEP 48 - R\$ 62
Recheado com salmão, coberto com abacate, servido com creme quente de camarão rosa, ovas, kani e aioli defumado. finalizada com fio de molho tare e raspas de limão siciliano. (8 unidades) ● Glúten ● Lactose ● Pimenta

ROLL SUSHISAMBA - R\$58
Recheado com camarão rosa empanado, envolto em ovas, finalizado com patê de avocado e molho de maracujá ou molho tare e crispy de cebola. (8 unidades)
● Glúten ● Lactose ● Pimenta

SUSHIS

NIGURI DE SALMÃO - R\$ 22
Atum ou peixe branco simples.
(2 unidades) ● Glúten ● Lactose ● Pimenta

NIGURI DE BARRIGA DE SALMÃO TRUFADA - R\$ 29
com raspas de limão siciliano e sal.
(2 unidades) ● Glúten ● Lactose ● Pimenta

NIGURI DE VIEIRA CANADENSE TRUFADA - R\$ 55
com raspas de limão siciliano e sal.
(2 unidades) ● Glúten ● Lactose ● Pimenta

NIGURI DE ENGUIA - R\$ 58
molho tare, ovas de massago e flor de sal.
(2 unidades) ● Glúten ● Lactose ● Pimenta

NIGURI DE ATUM COM FOIE GRAS - R\$ 79
finalizado com tare e flor de sal.
(2 unidades) ● Glúten ● Lactose ● Pimenta

JOES

JOE DE VIEIRA TRUFADA - R\$ 35
(2 unidades) ● Glúten ● Lactose ● Pimenta

JOE DE SALMÃO BRIE - R\$ 28
Com amêndoas e geléia de pimenta.
(2 unidades) ● Glúten ● Lactose ● Pimenta

JOE PASSION - R\$ 24
Com geléia de maracujá ou de pimenta.
(2 unidades) ● Glúten ● Lactose ● Pimenta

JOE DE SALMÃO - R\$ 22 (2 unidades)
● Glúten ● Lactose ● Pimenta

JOE DE CAMARÃO EMPANADO - R\$ 29
Com molho tare. (2 unidades)
● Glúten ● Lactose ● Pimenta



CARPACCIOS

CARPACCIO DE SALMÃO TRUFADO - R\$65

Finas lâminas de salmão, regadas com molho ponzo e azeite trufado. finalizados com raspas de limão siciliano e ovas de massago.

(16 lâminas) ● Glúten ● Lactose ● Pimenta

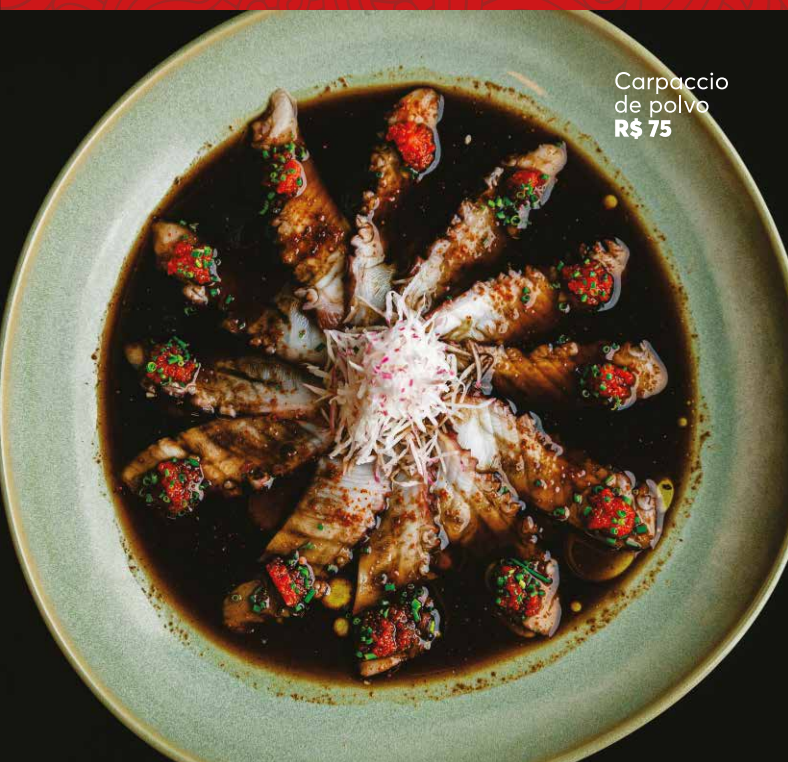
CARPACCIO DE BARRIGA DE SALMÃO TRUFADA - R\$65

Finas lâminas de barriga de salmão, parte branquinha, regadas com azeite trufado ovas de massago e raspas de limão siciliano. (16 lâminas)

● Glúten ● Lactose ● Pimenta

Carpaccio
de barriga
de salmão
R\$ 65





Carpaccio
de polvo
R\$ 75



Carpaccio
de salmão
com molho
de ostra
R\$ 67

CARPACCIO DE POLVO - R\$75

Finas lâminas de polvo servidas com molho ponzo e pesto de gorgonzola e ovas de massago. (16 lâminas) ☐ Glúten ☐ Lactose ☐ Pimenta

CAPACCIO DE SALMÃO COM MOLHO DE OSTRAS - R\$67

Finas de lâminas de salmão regadas com molho de ostra e finalizadas com crispy de cebola. (16 lâminas)

☒ Glúten ☐ Lactose ☐ Pimenta



Sashimi
barriga de
salmão
R\$ 56

SASHIMIS TRADICIONAIS (6 cortes)

☒ Glúten ☒ Lactose ☒ Pimenta

SALMÃO - R\$ 45

ATUM - R\$ 45

PEIXE BRANCO - R\$ 45

POLVO - R\$ 55

SASHIMIS CONTEMPORÂNEOS

SASHIMI DE SALMÃO SELADO - R\$ 54

Lâminas de salmão seladas com crosta de gergelim, finalizado com molho tare e raspas de limão siciliano. (6 cortes) ☒ Glúten ☐ Lactose ☐ Pimenta

SASHIMI DE SALMÃO BLUE CHEESE - R\$ 55

Salmão com creme de queijo gorgonzola, molho tare e farofa do chef. (6 cortes)

☒ Glúten ☒ Lactose ☐ Pimenta

SASHIMI DE BARRIGA DE SALMÃO TRUFADO - R\$ 56

Salmão maçaricado com azeite trufado, flor de sal, raspas de limão siciliano e ovas de massago. (6 cortes) ☐ Glúten ☐ Lactose ☐ Pimenta

SASHIMI TAMAGO - R\$ 52

Salmão com creme de ovas, cream cheese e azeite trufado, finalizado com flor de sal. (6 cortes) ☐ Glúten ☒ Lactose ☐ Pimenta

SASHIMI BRIE R\$ 55

Cubos de salmão com queijo brie selado, finalizado com geléia de pimenta e amêndoas. (6 cortes) ☒ Glúten ☒ Lactose ☒ Pimenta



Salmão
selado
R\$ 54



Brie
R\$ 55



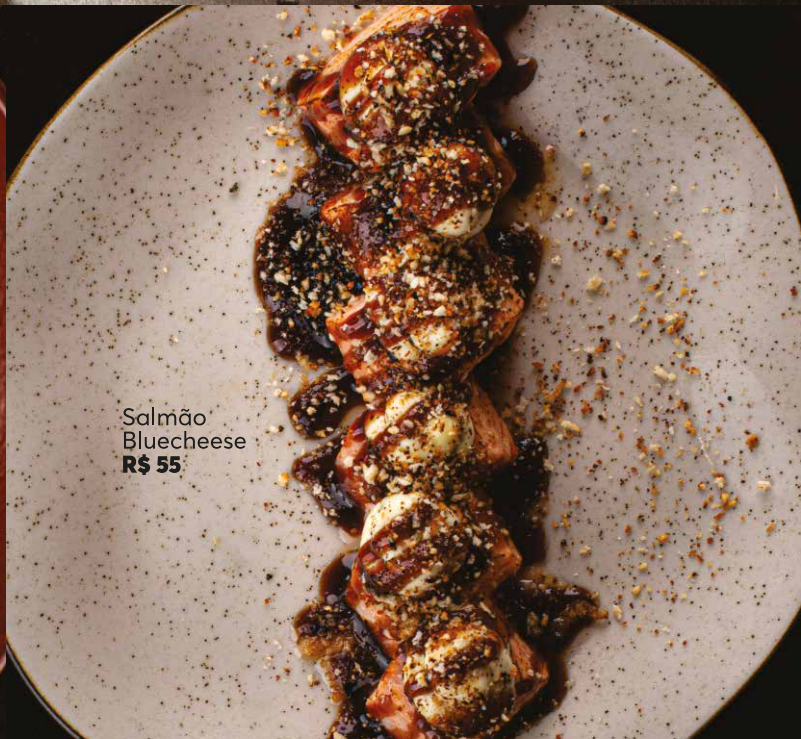
Tamago
6 cortes
R\$ 52



Atum
6 cortes
R\$ 45



Salmão
6 cortes
R\$ 45



Salmão
Bluecheese
R\$ 55



 deep.sushi



PASSEIO.
SAPIENS