

//////////

ENTRADAS QUENTES

Missoshiro

Caldo de missô com cebolinha.

R\$ 16

Edamame

Soja verde japonesa levemente cozida e finalizada com flor de sal.

R\$ 33

Shimeji na manteiga com nira

Shimeji salteado na manteiga, saquê e shoyu, finalizado com nira.

R\$ 43



Kakiague de milho

Tempurá crocante de milho.

R\$ 29

Nikkuman

Dupla de pães asiáticos recheados com carne suína, gengibre e repolho, selados na manteiga.

R\$ 23

Crispy Rice

Dupla de bolinho crocante de arroz com cobertura de tartar de salmão, finalizado com maionese japonesa

R\$ 19



ENTRADAS FRIAS

Carpaccio de Wagyu

Cortes finos de wagyu levemente selados, com molho ponzu, togarashi, flor de sal e tsukemono de nabo.

R\$ 109

Salmão ao Molho de Ostras

Cortes finos de salmão ao molho de ostras finalizados com raspas de siciliano, crispy de tempurá e ovas.

R\$ 63

Carpaccio de Polvo

Cortes finos de polvo finalizados com molho sumissô, broto de coentro e ovas.

R\$ 73

Carpaccio de Salmão Tempurá

Cortes finos de salmão ao molho à base de aceto balsâmico e azeite de oliva, acompanhados de tempurá de legumes em tiras.

R\$ 56

Ussuzukuri

Cortes finos de peixe branco ao molho ponzu, finalizado com flocos de tempurá.

R\$ 53

Carpaccio de Salmão Cítrico

Cortes finos de salmão ao molho cítrico de yuzu, finalizados com raspas de laranja e ovas.

R\$ 53

Carpaccio de Salmão Trufado

Cortes finos de barriga de salmão com azeite trufado, raspas limão siciliano e flor de sal.

R\$ 59



Tartar de Salmão Trufado

Tartar de barriga de salmão temperado com azeite de trufas brancas, flor de sal, raspas de limão siciliano e molho ponzu, finalizado com ovas. Acompanha tempurá de legumes.

R\$ 59

Snack Tartar

Chips de batata-doce com tartar de atum ou salmão, finalizados com tarê, cebolinha e gergelim.

R\$ 49

Ceviche Clássico

Cubos de peixe branco fresco ao leite de tigre, cebola-roxa, broto de coentro, flor de sal, togarashi, canjitas de milho e batata-doce glaceada.

R\$ 49

Ceviche de Frutos do Mar

Cubos de peixe branco, vieira, polvo, lula e camarão rosa ao leite de tigre, cebola-roxa, broto de coentro, flor de sal, togarashi, canjitas de milho, finalizados com ovas e batata-doce glaceada.

R\$ 86



////////

SASHIMIS (Todos com 3 cortes)

Salmão	R\$ 23
Atum	R\$ 23
Polvo	R\$ 26
Peixe branco (consultar variedade)	R\$ 23
Brilhante (consultar variedade)	R\$ 23
Peixes maturados	Consultar
Bluefin (2 un.) - Akami - Chutoro - Otoro	Consultar

Sashimi Frutos do Mar

18 Cortes dos melhores peixes e frutos do mar, à escolha do Chef.
R\$ 139



////////

SASHIMIS ESPECIAIS



Sashimi Moriase

15 cortes dos melhores peixes do dia, à escolha do Chef.
R\$ 99

Barriga de Salmão Trufado

Fatias de barriga de salmão com azeite de trufas brancas, raspas de limão siciliano, flor de sal e ovas.
R\$ 49

Atum Tataki
Atum selado, ao molho nikiri, finalizados com chips de alho.
R\$ 43



Crispy Salt

Sashimi de salmão selado em crosta de sal, finalizado com alho-poró e molho de ostras.
R\$ 43



ROBATAS

(Espetinhos grelhados
no estilo japonês)

Polvo	R\$ 46
Camarão	R\$ 43
Salmão	R\$ 39
Coxa-sobrecoxa	R\$ 29



HAND ROLLS

Ebi Fry

Camarão rosa empanado,
pepino, ovas e spicy mayo.
R\$ 39

Salmão Crispy

Salmão e crispy
de legumes.
R\$ 23

Atum Spicy

Atum batido, pimenta,
abacate e ovas.
R\$ 23

Atum

Atum e cebolinha.
R\$ 19

Barriga de Salmão

Barriga de salmão, azeite de
trufas brancas, flor de sal e
raspas de limão siciliano.
R\$ 23

Peixe Branco

Temperado com flor de sal
e raspas de limão siciliano.
R\$ 19

Wagyu

Tartar de wagyu temperado
com flor de sal e togarashi.
R\$ 69

Salmão

Salmão e cebolinha.
R\$ 21

Unagui

Unagui, tamagoyaki
e molho teriyaki.
R\$ 69

Vieira

Vieira selada com manteiga
de trufas e flor de sal.
R\$ 59



ROLLS

Uramakis (10 peças)

Ebi Furai

Camarão rosa empanado, pepino, spicy mayo e ovas.

R\$ 63

Salmão Avocado

Salmão, abacate, gergelim, salmão selado, raspas de limão siciliano e molho teriyaki.

R\$ 59

Shake Skin

Pele de salmão grelhada, gergelim, salmão, molho teriyaki e crispy de alho-poró.

R\$ 49

Shake Furai

Salmão empanado, gergelim, cream cheese, salmão selado, molho tonkatsu e cebolinha.

R\$ 56

Spicy Tuna

Atum, pimenta, abacate, cebolinha e ovas.

R\$ 49



Ebi Avocado

Camarão rosa empanado, gergelim, abacate, salmão selado, molho teriyaki e raspas de limão siciliano.

R\$ 63

Filadélfia

Salmão, cream cheese e gergelim.

R\$ 43

Filadélfia Especial

Salmão, cream cheese, gergelim, coberto por salmão finalizado com molho teriyaki e crispy de alho poró.

R\$ 63

Crab Roll

Tartar de carangueijo-rei, gergelim, maionese japonesa, abacate, envolto com laminas de salmão, atum e peixe branco finalizado com ovas.

R\$ 79



ROLLS

Futomaki Uni (5 peças)

Atum, salmão, camarão rosa empanado, pepino e maionese japonesa.

R\$ 39

Baterá Mayo (8 peças)

Arroz prensado com atum ou salmão, maionese japonesa, cebolinha, crispy de tempurá e ovas.

R\$ 59

Hot Filadélfia (10 peças)

Salmão e cream cheese fritos, finalizados com molho tarê, cebolinha e gergelim.

R\$ 39

HOSSOMAKIS

(6 peças)

Salmão _____ R\$ 33

Atum _____ R\$ 33

Pepino _____ R\$ 19

Negitoro Bluefin _____ R\$ 83

//////
SUSHIS (DUPLAS)

Nigiri Salmão **R\$ 23**

Nigiri Atum **R\$ 23**

Nigiri Peixe Branco **R\$ 21**

Nigiri Brilhante **R\$ 21**

Nigiri Polvo **R\$ 26**

Nigiri Ika **R\$ 33**

Nigiri Vieira **R\$ 49**

Nigiri Tamagoyaki **R\$ 19**

Nigiri Unagui **R\$ 66**

Nigiri Wagyu **R\$ 66**

Nigiri Shake Truffle **R\$ 29**

Nigiri Shake Spicy **R\$ 29**

Nigiri Atum com Foie Gras **R\$ 89**

Hotate Truffle **R\$ 53**

Gunka Ikura **R\$ 93**

Dyo Salmão **R\$ 26**

Dyo Ebi **R\$ 39**

Dyo Massago **R\$ 36**

Nigiri Bluefin – Akami – Chutoro – Otoro (**consultar**)



Nigiri
Camarão
Rosa
R\$ 39



Nigiri Moriwase
Seleção de nigiris
selecionados pelo
chef, temperados
com wasabi e
pinceladas com
shoyu. Acompanha
Tsukemono de nabo.
R\$ 63

うに寿司

SHI
ZUSU

UNI

////////

TEMAKIS

Filadélfia

Salmão, cream cheese,
cebolinha e gergelim.
R\$ 39

Salmão

Salmão e cebolinha.
R\$ 39

Atum

Atum com cebolinha.
R\$ 39



////////

PARA COMPARTILHAR

Gyoza (6 unidades)

Clássico pastel chinês recheado com
carne suína e nirá.
R\$ 36

Takoyaki (6 unidades)

Bolinhos de polvo com maionese
Kewpie, katsuobushi e molho tonkatsu.
R\$ 43

Korokke (4 unidades)

Bolinhos de salmão empanados em
panko, fritos e finalizados com
maionese japonesa e cebolinha.
R\$ 26

Rock Shrimp Tempurá (200g)

Camarão rosa ao molho spicy
mayo, ovos e cebolinha.
R\$ 99

Kakiague

Tempurá de legumes
cortados em tiras.
R\$ 33

Karaage

Frango frito crocante e
suculento, marinado em
molho à base de shoyu
e gengibre. Acompanha
maionese japonesa.
R\$ 36



//////////

BOWLS E DONBURIS

Kaisendon

Bowl com base de shari (*arroz japonês*), seleção de 12 cortes de peixes do dia, tamagoyaki, camarão rosa e ovas.

R\$ 116

Mini Chirashi de Atum

Base de shari com cubos de atum levemente temperados com pimenta kimuchi e shoyu Kikkoman, finalizado com gema de codorna curada e ovas ikura. Acompanha nori coreana.

R\$ 53

Poke

Bowl com base de shari (*arroz japonês*) ou mix de folhas, proteína (*salmão ou atum - 150g*), acompanhado de sunomono, ovas, abacate, edamame, algas em tiras, cebola-roxa, chips de batata-doce e gergelim. Acompanha molho da casa.

R\$ 66

Salmondon

Bowl com base de arroz, 8 fatias de salmão pinceladas com molho nikiri, finalizado com cebolinha, gergelim, nori picado e ovas.

R\$ 63

Tekkadon

Bowl com base de arroz, 8 fatias de atum pinceladas com molho nikiri, finalizado com cebolinha, gergelim, nori picado e ovas.

R\$ 63

Donburi de salmão

Base de Gohan, furikake, salmão grelhado, molho charsiu, alho poró, cebolinha e gergelim branco.

R\$ 63



////////

COMBINADOS

Combinado Tradicional (15 Peças)

4 sashimis, 2 dyos, 4 niguiris, 5 uramakis.

R\$ 89

Combinado Salmão (15 Peças)

4 sashimis de salmão, 2 dyos de salmão, 2 niguiris de salmão, 2 niguiris de salmão trufado, 5 uramakis Filadélfia.

R\$ 93

Combinado Tradicional (30 Peças)

8 sashimis, 4 niguiris, 2 dyos, 10 uramakis, 6 hossomakis.

R\$ 189

Combinado Salmão Especial (30 Peças)

6 sashimis, 6 sashimis selados, 2 niguiris shake spicy, 2 niguiris de barriga trufada, 2 dyos salmão, 2 dyos salmão massago, 5 uramakis Filadélfia, 5 uramakis Filadélfia Especial.

R\$ 209

Combinado do Chef (30 Peças)

12 sashimis, 8 sushis, 10 rolls variados à escolha do Chef com os melhores pescados e insumos do dia.

R\$ 299



//////////
**PRATOS
QUENTES**

Ramen

Sopa de macarrão japonês com caldo à base de ossos de frango e de porco, servida com ajitama (ovo marinado), naruto, cebolinha, moyashi e alga nori.

Kara Missô (apimentado)
R\$ 59

Missô
R\$ 59

Shoyu
R\$ 59

Teppan Unizushi

150g de peixe grelhado a sua escolha, acompanhado de legumes salteados na manteiga, gohan com furikake e finalizado com molho teriyaki.

Salmão **R\$ 79**

Peixe Branco **R\$ 83**



Yakisoba

Macarrão oriental com legumes ao molho dashi.

Carne **R\$ 53**

Frango **R\$ 43**

Camarão **R\$ 66**

Cogumelos **R\$ 46**

生きがい





KIDS

Macarrão
na manteiga com peixe grelhado.
R\$ 33

Gohan (arroz japonês)
com peixe grelhado.
R\$ 33



VISITE NOSSAS UNIDADES



PRAIA BRAVA
@BRAVAMALL



FLORIPA
@TOPMARKETFLORIPA



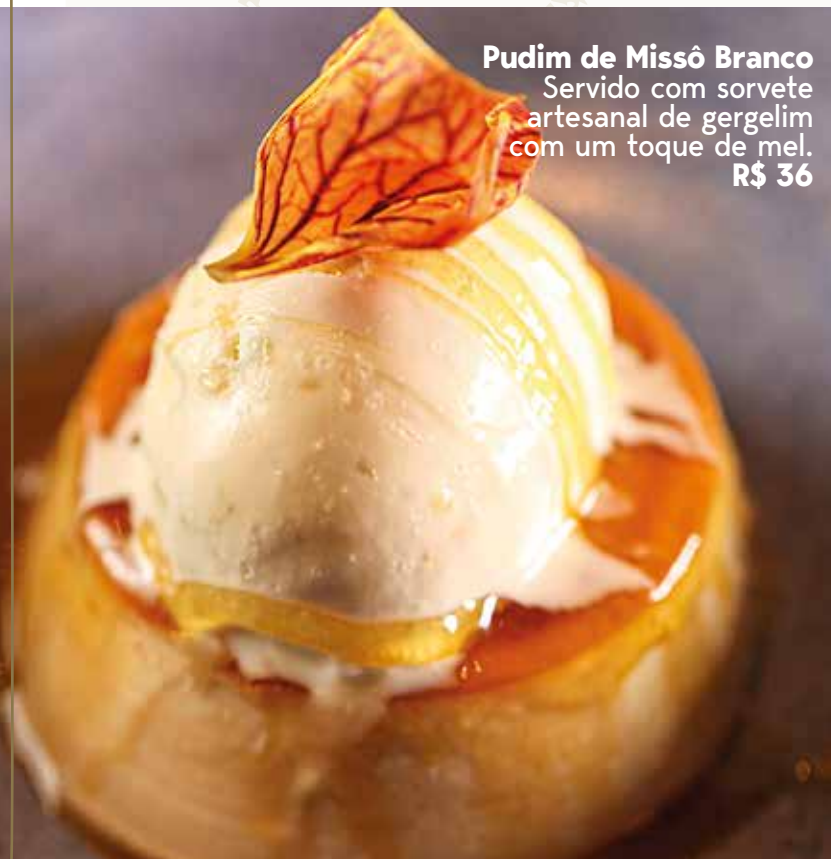
B. CAMBORIÚ
@BALNEARIOSHOPPING



BLUMENAU
@SHOPPINGNEUMARKT

SOBREMESAS

Pudim de Missô Branco
Servido com sorvete
artesanal de gergelim
com um toque de mel.
R\$ 36



**Pavê de Matchá e
Chocolate Branco**
finalizado com lichia
salteado ao vinho.
R\$ 39





UNI うに寿司 ZUSHI