

ENTRADAS

前菜 APPETIZERS

お通し	OTOOSHI	couvert do dia / appetizer of the day	2,90
焼きおにぎり	 YAKI ONIGIRI	tradicional bolinho de arroz / tradicional rice cake	21,00
みそ汁	 MISSOSHIRU	sopa com soja japonesa / soup with japanese miso	23,00
和布サラダ	 WAKAME SALAD	Algas macias e temperadas, de sabor refinado / Soft and seasoned seaweed, with a refined	32,00
酢の物 -春雨 -和布	 SUNOMONO HARUSSAME WAKAME	pepino marinado em vinagre japonês / cucumber salad seasoned in japanese vinegar	29,00
キムチ	 KIMCHI	Mix de hortaliças fermentadas e apimentadas. Típico da Coreia / Mix of fermented and spiced vegetables (Corean food)	22,00
揚げなす中華	 AGUE NASSU CHUUKA	tradicional berinjela japonesa frita, marinada em dashi / tradicional fried Japanese eggplant marinated in dashi	32,00
枝豆	 EDAMAME	feijão soja cozido / cooked soy beans	34,00
オーガニックニラ	NIRÁ ORGÂNICO	broto de alho / green garlic sprouts	49,00
野菜の春巻	 HARUMAKI LEGUMES (2 UN)	rolinho primavera / vegetarian spring rolls	27,00
海老の春巻	HARUMAKI CAMARÃO (2 UN)	rolinho primavera com camarão, catupiry e alho-poró / shrimp spring rolls filled with cream cheese and wild leek	45,00
しめじ/椎茸	 SHIMEJI OU SHIITAKE	cogumelo japonês pequeno ou grande com abacaxi / small or big japanese mushrooms with pineapple	48,00
黒トリュフ入り茸ミックス	 MIX DE COGUMELOS TRUFADOS	e abacaxi / assorted mushrooms seasoned with black truffle olive oil and pineapple	58,00
餃子	GUIOUZA (5 UN)	pastel no vapor recheado com porco / pork dumplings	49,00
茸の餃子	 GUIOUZA COGUMELOS (5UN)	pastel no vapor recheado com cogumelos / mushroom dumplings	51,00
トロ奴	TORO YAKKO	Tofu, atum e molho Zuke com óleo de Gergelim / Tofu, tuna, and Zuke sauce with sesame oil	45,00
お好み焼き	OKONOMIYAKI	Panqueca frita japonesa recheada com milho doce e bacon / Japanese fried pancake stuffed with sweet corn and bacon	45,00
海老の天ぷら	TEMPURA DE CAMARÃO VG (1 UN)	shrimp tempura (1 piece) (sazonal / check availability)	37,00
バン	BUN (1 UN)	pão no vapor com porco crocante, sunomono, picles de cebola roxa e aioli / steamed bread filled with crunchy pork, sunomono, purple onion pickles and wasabi aioli	26,00
セビーチェ	CEVICHE	peixe branco marinado ao molho do chef / white fish marinated with chef's sauce	46,00
タルタル(マグロかサーモン可)	TARTARE DE SALMÃO OU ATUM	temperado com cebolinha, ovas massago, pimenta e outras especiarias / tartare with chives, masago roes, japanese papper and spices (salmon or tuna)	56,00
生牡蠣 6個 (木曜日から日曜日限定)	NAMA GAKI (6 UN)	ostras frescas com molho ponzu, togarashi e limão / oysters seasoned with ponzu sauce, togarashi pepper and lime	54,00
飼い鶏の卵黄入りマグロ	ATUM COM GEMA CAIPIRA	atum, ovo caipira, cebolinha, pepino, gergelim e molho ponzu / tuna, free range egg, chive, cucumber, sesame and ponzu	65,00

USUZUKURI

薄造り / カルパッチョ CARPACCIO

味噌ソースマグロ (12 切れ)	ATUM COM MOLHO MISSÔ	12 finas fatias de Atum com molho de missô levemente apimentado / 12 thin sliced tuna pieces, lightly spicy miso sauce	42,00
柚子ソース鮭ハラス (12 切れ)	BARRIGA DE SALMÃO COM MOLHO DE YUZU	12 finas fatias de Salmão com molho yuzu e sunomono / 12 thin sliced salmon belly pieces with yuzu sauce	42,00
マグロと白身魚 (25 切れ)	USUZUKURI ATUM E PEIXE BRANCO (25 FATIAS)	Carpaccio de peixe branco e atum com molho ponzu / white fish and tuna carpaccio with ponzu sauce (25 slices)	72,00
ブラジル国産魚 (25 切れ)	USUZUKURI PEIXES BRASILEIROS (25 FATIAS)	Brazilian fishes carpaccio (25 slices)	72,00
鮭 (25 切れ)	USUZUKURI SALMÃO (25 FATIAS)	Salmon carpaccio (25 slices)	78,00
鮭ハラス (25 切れ)	USUZUKURI BARRIGA DE SALMÃO (25 FATIAS)	carpaccio de barriga de salmão com azeite de trufas negras e raspas de limão siciliano / salmon belly carpaccio with black truffle oil and sicilian lemon zest (25 slices)	89,00

SASHIMI

刺身 (5 切れ) (5 fatias de peixe / 5 slices of fish)

マグロ	ATUM	tuna	38,00
マグロ焼き	ROAST TUNA	em crosta de gergelim / in sesame crust	40,00
サーモン	SALMÃO	salmon	38,00
サーモン焼き	ROAST SALMON	em crosta de gergelim / in sesame crust	40,00
鮭ハラス	BARRIGA DE SALMÃO	salmão gordo / salmon belly	44,00
帆立貝	VIEIRA	vieira / scallop	75,00
ハマチトロ (季節物、在庫確認必須)	HAMACHI TORO	fatty Yellowtail (sazonal / check availability)	95,00
アマ鯛、鯛、アジ、砂大眼鯛 白身魚 (季節物、在庫確認必須)	NAMORADO / PARGO / CARAPAU / OLHO DE CÃO	(sazonal white fish / check availability)	35,00
ヒラメ、シー・バス、 ヒラマサ (ブリ) 白身魚 季節物 在庫確認必須	LINGUADO / ROBALO / OLHO DE BOI (BURI)	(sazonal white fish / check availability)	38,00
タコ	POLVO	octopus	37,00
六切れの刺身	ROKKIRE NO SASHIMI	2 Barriga de Salmão, 2 Atum, 2 Polvo (Opção sem salmão) / 2 Salmon belly, 2 Tuna, 2 Octopus (Option without Salmon)	48,00
刺身ミックス (20 切れ)	SASHIMI MIX (20 PEÇAS / 20 PIECES)	5 atum, 5 salmão, 5 peixe branco, 3 polvo, 2 ebi (Opção sem Salmão) / 5 Tuna, 5 Salmon, 5 White fish, 3 Octopus, 2 shrimp (no salmon option)	129,00

BLUEFIN



クロマグロ

鮪の種類の中で最高級品とされている。 / (在庫確認必須)
A espécie de atum mais rara e desejada do mundo *Verificar disponibilidade
The rarest and most desired tuna species in the world *Check Availability

赤身 (2貫)	DUPLA AKAMI BLUEFIN	49,00
中トロ (2貫)	DUPLA CHUTORO BLUEFIN	69,00
大トロ (2貫)	DUPLA OTORO BLUEFIN	83,00
刺身赤身 (5切れ)	SASHIMI AKAMI BLUEFIN	115,00
刺身中トロ (5切れ)	SASHIMI CHUTORO BLUEFIN	135,00
刺身大トロ (5切れ)	SASHIMI OTORO BLUEFIN	165,00
ネギトロ (6切れ)	NEGUITORO BLUEFIN (6 peças)	59,00
ウニとクロマグロの軍艦 (2貫)	DUPLA GUNKAN UNI BLUEFIN	65,00
赤身の軍艦 (2貫)	DUPLA GUNKAN AKAMI BLUEFIN	49,00
中トロの軍艦 (2貫)	DUPLA GUNKAN CHUTORO BLUEFIN	69,00

SUSHI EM DUPLAS (CLÁSSICOS)

寿司 (2貫) (bolinho de arroz com fatia de peixe / sliced fish on top of sushi rice)

かにかま	KANI	kanikama	14,00
サーモン・スキン	SALMÃO SKIN	salmon's fried skin	15,00
卵焼き	 TAMAGOYAKI	tradicional omelete japonês adocicado / traditional sweet japanese omelet	17,00
マグロ / サーモン	ATUM / SALMÃO	tuna / salmon	22,00
アマダイ、タイ、アジ、キンメダイ (季節物、在庫確認必須)	NAMORADO / PARGO / CARAPAU / OLHO DE CÃO	seasonal white fish / check availability	20,00
ヒラメ、シー・バス、ヒラマサ (ブリ) (季節物、在庫確認必須)	LINGUADO / ROBALO / OLHO DE BOI (BURI)	seasonal white fish / check availability	22,00
タコ	POLVO	octopus	22,00
海老	CAMARÃO	shrimp	26,00
椎茸	 SHIITAKE	shiitake mushroom	23,00

SUSHI ESPECIAL EM DUPLAS

寿司スペシャル（2貫） (bolinho de arroz com fatia de peixe / sliced fish on top of sushi rice)

ポルトガルイワシ	SARDINHA PORTUGUESA	sardine sea me style	30,00
鮭ハラス	BARRIGA DE SALMÃO	salmão gordo / salmon belly	33,00
サーモン漬	SALMÃO ZUKE	salmão marinado / marinated salmon	36,00
帆立貝	VIEIRAS	scallops	56,00
帆立貝スペシャル	VIEIRA ESPECIAL	special scallops	59,00
ハマチトロ（季節物、在庫確認必須）	HAMACHI TORO	fatty yellowtail (sazonal / check availability)	48,00
ピラウナのからすみ（季節物、在庫確認必須）	PIRAÚNA TO KARASUMI	coney salting roe (sazonal / check availability)	33,00
マグロ+黒トリュフ・オイル	ATUM TRUFADO	tuna with black truffle olive oil	33,00
マグロ+味噌ソース	ATUM COM MOLHO MISSÔ	tuna with miso sauce	36,00
マグロ （フォア・グラ+マンゴ）	ATUM COM FOIE GRAS E MANGA	tuna with foie gras and mango	69,00
マグロ+ハマチトロ	ATUM HAMACHI TORO	Tuna with fatty yellowtail	48,00
ザリガニ（季節物、在庫確認必須）	LAGOSTIM	Crawfish (sazonal/check availability)	69,00
タコ・海老・真砂の軍艦	TAKO EBI MASSAGO	octopus, shrimp and capelin roe gunkan	42,00
真砂	MASSAGO	ovas de peixe voador / flying fish roe	38,00
イクラ	IKURA	ovas de salmão / salmon's roe	59,00
ウナギ	ENGUIA	unaguí (sazonal / check availability)	78,00
ウニ	UNI	sea urchin (sazonal / check availability)	53,00


HOT

ホット（6巻） (6 peças / 6-piece roll)

ホット・フィラデルフィア	HOT FILADÉLFIA	salmão, cream cheese, cebolinha enrolados e fritos em massa especial / salmon, chives and cream cheese fried roll	45,00
ホット・キノコ	 HOT COGUMELOS	cogumelo, cream cheese, cebolinha enrolados e fritos em massa especial / mushroom, chives and cream cheese fried roll	47,00
ハル・ホット（8巻）	HARU HOT (8 peças)	salmão, cream cheese, cebolinha em folha harumaki / salmon, cream cheese and chives in harumaki leaf fried roll (8-piece roll)	52,00
ハル・ホット・スペシャル（8巻）	HARU HOT ESPECIAL (8 peças)	salmão, cream cheese, cebolinha, camarão e nirá em folha de harumaki / salmon, cream cheese, chives, shrimp and green garlic sprouts in harumaki leaf fried roll (8-piece roll)	55,00

MAKIMONOS

巻物（8巻） (enrolados em 8 peças / rolls in 8 pieces)

ネギトロ巻き	NEGUITORO	atum Toro (gordo) com cebolinha (6 peças) / tuna Toro (fat) with Chives (6 rolls)	39,00
サーモン・ライト巻き	SALMON LIGHT	salmão, cebolinha e cream cheese envolto em folha de pepino / salmon, chives and cream cheese wrapped in thinly cucumber slices	49,00
海老天スペシャル巻き	EBITEM ESPECIAL	camarão tempura, salmon brûlée, ovas de massago e cream cheese / tempura shrimp, salmon brûlée, capelin roe and cream cheese	59,00
ザリガニ・スペシャル巻き	LAGOSTIM ESPECIAL	lagostim temperado com ovas de massago / seasoned crawfish with massago roes	75,00
河童巻き	 KAPPAMAKI	pepino / cucumber	19,00
カリフォルニア巻き	CALIFÓRNIA	manga, kani, pepino e gergelim / mango, kanikama, cucumber and sesame	29,00
サーモン・スキン巻き	SALMÃO SKIN	salmon's fried skin	29,00
鮭巻き、または鉄火巻き	SHAKEMAKI/TEKKAMAKI	salmon or tuna	29,00
スパイシー巻き（鮭、または鮪）	SPICY MAKI	spicy salmon or spicy tuna	47,00
フィラデルフィア巻き	FILADÉLFIA	salmão, cebolinha e cream cheese / salmon, chives and cream cheese + 6,00 com Massago	42,00
ウナギ巻き	UNAGIMAKI	enguia/eel (6 peças)	78,00
天ぷらロール	TEMPURA ROLL (6 peças)	tempura de Camarão, Massago, massa crocante e molho dinamite. Um clássico do saudoso restaurante Madame Butterfly / tempura-fried roll with shrimp tempura, Massago, and dynamite hot sauce. A classic from Madame Butterfly restaurant.	59,00
太巻き	FUTOMAKI	tamagoyaki, atum, gengibre, pepino, soboro, salmon skin, salada wakame e shiitake / tamagoyaki, tuna, ginger, cucumber, soboro, salmon skin, wakame salad and shiitake	72,00

ESPECIAIS

スペシャル・セット

Tasting Menu: Special Combos

おまかせセット一人 (19貫)	COMBINADO OMAKASE HITORI (19 peças / 19-piece combo)	combinado de criação do chef repleto de especialidades / chef's creation combo packed with specialties	163,00
おまかせセット二人 (38貫)	COMBINADO OMAKASE FUTARI (38 peças / 38-piece combo)	combinado de criação do chef repleto de especialidades / chef's creation combo packed with specialties	326,00
ちらし寿司スペシャル (刺身15切れその他)	CHIRASHIZUSHI ESPECIAL	15 sashimis variados + ikurá + kimchi + tamagoyaki, e arroz temperado com massago e nori picado. (opção sem salmão) / 15 assorted sashimi + ikura + kimchi+ tamagoyaki,, rice seasoned with pasta and minced nori. (no salmon option)	127,00
刺身おまかせ (33切れ)	SASHIMI OMAKASE (33 peças / 33-piece combo)	3 atum, 3 barriga de salmão, 3 carapau, 3 peixe branco com ovas, 3 polvo, 1 ikura, 5 lâminas de vieiras com caviar mujol, 12 finas fatias estilo ussuzukuri de peixe / 3 tuna, 3 salmon belly, 3 mackerel, 3 white fish with roe, 3 octopus, 1 ikura, 5 slices of scallops with mujol caviar, 12 thin ussuzukuri-style slices of white fish	198,00

COMBINADOS TRADICIONAIS

寿司セット

(Permitido realizar única troca. Troca extra de Skin por Salmão com acréscimo de R\$3,50 /

One change allowed. Salmon Skin for Fish extra change, + R\$ 3,50)

変更が許可されています。魚スキンからサーモンの変更追加+ R\$ 3.50

シンプルセット (1人前 15貫)	COMBINADO SUSHI SIMPLES (1 pessoa) 15un	SUSHIS • 2 salmão, 2 atum, 1 salmon skin, 1 peixe do dia e 1 camarão ENROLADOS • 4 califórnia e 4 tekkamaki	79,00
スペシャルセット (2人前 30貫)	COMBINADO SUSHI ESPECIAL (2 pessoas) 30un	SUSHIS • 4 salmão, 4 atum, 2 sushi skin, 2 peixe do dia e 2 camarão ENROLADOS • 8 califórnia e 8 tekkamaki	158,00
ミックスセット (1人前 刺身3切れ 12貫)	COMBINADO MIX (1 pessoa) 15un	3 SASHIMIS • 3 salmão 5 SUSHIS • 1 salmão, 1 atum, 1 sushi skin, 1 peixe do dia e 1 gunkan Filadélfia 7 ENROLADOS • 4 califórnia e 3 hot filadélfia	86,00
スペシャルミックスセット (2人前 刺身6切れ 24貫)	COMBINADO MIX ESPECIAL (2 pessoas) 30un	6 SASHIMIS • 3 salmão e 3 atum 10 SUSHIS • 2 salmão, 2 atum, 2 sushi skin, 2 peixe do dia e 2 gunkan Filadélfia 14 ENROLADOS • 8 califórnia e 6 hot filadélfia	172,00
スーパーセット (4人前 刺身12切れ 50貫)	SUPER COMBO (4 pessoas) 62un	SASHIMIS • 4 salmão, 4 atum e 4 peixe do dia SUSHIS • 4 salmão, 4 atum, 4 peixe do dia, 4 gunkan filadélfia, 2 sushi skin e 2 massago ENROLADOS • 8 califórnia, 8 tekkamaki, 8 sake lemon e 6 hot filadélfia	352,00
サーモンセット (1人前 刺身3切れ 12貫)	COMBINADO SALMÃO (1 pessoa) 15un	3 sashimis, 2 sushis, 1 sushi skin, 2 gunkan filadélfia, 4 shakemaki e 3 hot Filadélfia (o combinado pode ser feito metade salmão e metade atum) / (the combination can be made half salmon and half tuna)	98,00
サーモンセットスペシャル (2人前 刺身6切れ 24貫)	COMBINADO SALMÃO ESPECIAL (2 pessoas) 30un	6 sashimis, 4 sushis, 2 sushi skin, 4 gunkan filadélfia, 8 shakemaki e 6 hot Filadélfia (o combinado pode ser feito metade salmão e metade atum) / (the combination can be made half salmon and half tuna)	196,00
フィットネスセット (2人前 刺身6切れ 24貫)	COMBINADO FIT (1 pessoa) 15un	8 SASHIMIS • 3 salmão, 3 roast tuna e 2 polvo 7 ENROLADOS • 4 uramaki shiitake e 3 salmon light	79,00
フィットネスセットスペシャル (2人前 刺身16切れその他14貫)	COMBINADO FIT ESPECIAL (2 pessoas) 30un	16 SASHIMIS • 6 salmão, 6 roast tuna e 4 polvo 14 ENROLADOS • 8 uramaki shiitake e 6 salmon light	158,00

TEPPANYAKI

鉄板焼き

(grelhados servidos com legumes / grills served with vegetables)

YAKISOBA


焼きそば

(macarrão com legumes / noodles with vegetables)

BIFUN

ビーフン (米麺+野菜と卵)

(Macarrão de arroz com legumes e ovos / Rice noodles with vegetables and eggs)

ベジタリアン	 VEGETARIANO	vegetarian com Cogumelo + R\$24,00 / add Mushrooms +R\$24,00	45,00
チキン	FILET DE FRANGO	chicken fillet	49,00
牛肉	CARNE	beef	62,00
サーモン	SALMÃO	salmon	82,00
海老	CAMARÃO	shrimp	75,00
シー・フード・ミックス	FRUTOS DO MAR	assorted seafood	71,00

PORCO

豚肉 (伝統的な温かい料理) Pratos Quentes Tradicionais / Pork - Traditional Japanese dishes
Tempo de preparo estimado: 20min / Estimated preparation time: 20 minutes

豚カツ	TONKATSU	lombo de porco empanado e frito, com repolho verde picado / breaded and deep fried pork with minced green cabbage	34,00
カレー・ライス	KARÊ RICE	cozido de vegetais e carne de porco temperados com especiarias, prato de influência indiana / pork and vegetables broth with assorted spices, Indian influence recipe	43,00
豚の生姜焼き	BUTA NO SHOGAYAKI	fatias de carne de porco salteadas com molho de gengibre. acompanha gohan / sautéed pork slices with ginger sauce.	51,00
カツ丼	KATSUDON	bowl com arroz e topping de milanesa de porco, ovo e cebola no molho levente adocicado / breaded pork in a rice bowl, served with egg, onions and a slightly sweet sauce	65,00
豚カツ・カレー	TONKATSU KARÊ	tonkatsu com cozido de vegetais e carne de porco temperados com especiarias / tonkatsu served with vegetables broth, pork and assorted spices	58,00

RAMEN







ラーメン

Tradicional macarrão japonês mergulhado em caldo extraído de verduras, legumes, carne suína, bovina e frango; temperados com shoyu e decorados com carne de porco, cebolinha / Traditional Japanese noodles dipped in broth made with vegetables, pork, beef and chicken; seasoned with shoyu and decorated with pork, chives.

醤油ラーメン	SHOYU RAMEN	hosomen, fatias de chashu, naruto, cebolinha, folha de nori, hanjuku tamago / Hosomen, chashu slices, naruto, chives, nori leaf and hanjuku tamago	57,00
--------	-------------	--	-------

SOBREMESAS

デザート Desserts

マンゴの刺身	 SASHIMI DE MANGA	mango sashimi	15,00
パイナップルとレモンの皮削り	 ABACAXI COM RASPAS DE LIMÃO	pineapple served with lemon zest	16,00
バナナ春巻き	 HARUMAKI BANANA COM DOCE DE LEITE	banana spring rolls with dulce de leche	29,00
スプーン ブリガデイロ ホワイトチョコと抹茶	 BRIGADEIRO DE COLHER	chocolate branco e matcha / white chocolate and matcha	28,00
わさび付きミルクチョコムース	 MOUSSE DE CHOCOLATE AO LEITE COM WASABI E FLOR DE SAL	milk chocolate mousse with wasabi and salt flakes	28,00
チョコ入り抹茶 ケーキ ホワイトチョコ と抹茶のブリガデイロ。レモンガラスの イングリッシュクリームと生姜	 BOLO DE MATCHA RECHEADO COM SORVETE DE GENGIBRE	brigadeiro de chocolate branco e matcha. Acompanha creme inglês de capim limão e sorvete de gengibre	39,00

NÃO ALCOÓLICOS

ノンアルコール飲料 Non-Alcoholic Beverage

ミネラルウォーター	ÁGUA MINERAL NATURAL PRATA (510ml)	natural spring water	13,00
パンナミネラルウォーター	ACQUA PANNA (500ml)	Acqua Panna natural spring water	35,00
炭酸水	ÁGUA MINERAL GASOSA PRATA (510ml)	sparkling water	13,00
サンペレグリーノ炭酸水	SAN PELLEGRINO (500ml)	San Pellegrino sparkling water	35,00
コカ・コーラ	COCA-COLA		9,00
コーラ・ゼロ	COCA-COLA ZERO		9,00
ガラナ	GUARANÁ ANTARCTICA		9,00
ガラナ・ゼロ	GUARANÁ ANTARCTICA ZERO		9,00
トニックウォーター	ÁGUA TÔNICA PRATA		11,00
トニック・シトラス	TÔNICA CITRUS SCHWEPPEES		9,00
ナチュラル・ジュース	SUCO NATURAL	Limonada suíça – Maracujá – Abacaxi com hortelã – Laranja	15,00

DRINKS NÃO ALCOÓLICOS

ノンアルコール飲料 Non-Alcoholic Drinks

ハイビスカス炭酸水	SODA DE HIBISCO	água gasosa, hibisco e rodela de limão servido na taça com gelo	17,00
レモンアイスティー	ICE TEA DA CASA LIMÃO		17,00
ライチとジンジャーのソーダ	SODA DE GENGIBRE COM LICHIA	Água gasosa, gengibre, xarope de lichia e suco de limão	20,00
柚子とパイナップルのソーダ	SODA DE ABACAXI COM YUZU	Água gasosa, suco de abacaxi e xarope de yuzu.	22,00
柚子とミントのソーダ	SODA DE YUZU COM HORTELÃ	Água gasosa, xarope de yuzu, folhas de hortelã e suco de limão siciliano	22,00

CERVEJAS

ビール Beers

ホクスポクス地ビール オ レンジサンシャイン	HOCUS POCUS ORANGE SUNSHINE 355ml	Origem: Brasil / Álcool: 5,0%	19,50
ハイネケンラガー	HEINEKEN PREMIUM PURO MALTE LAGER 330ml	Origem: Brasil / Álcool: 5,0%	16,00
サッポロプレミアムビール	SAPPORO PREMIUM BEER 355ml		37,00

PRATOS VEGETARIANOS

ALÉRGICOS: Informamos que não possuímos uma cozinha específica para manipulação de alimentos livres de alergênicos, portanto, nossos pratos podem conter traços. Caso possua algum tipo de restrição alimentar, favor informar a nossa equipe. Alergênico declarado com base na Lei M6.159/2017.

ALLERGIC: The restaurant does not have a specific kitchen to prepare allergen free dishes, therefore, some dishes can contain traces. In case of food restrictions, please, notify our staff before ordering or ask for further information.

Será acrescido a todos os valores 12% referentes à taxa de serviço. A 12% service charge will be added to all prices. É proibida a venda, oferta, entrega e permissão de consumo de bebida alcólica, ainda que gratuitamente aos menores de 18 (dezoito) anos. Lei 6135 de 05 de janeiro de 2012 e artigo 243 da Lei Federal 8069 de 13 de julho de 1990. "Se beber, não dirija".

It is prohibited to sell, offer, delivery or permission alcohol consumption, even for free, to people under 18 (eighteen) years old. Law 6153 of January 5th 2012 and Article 243 of Federal Law 8069 of July 13th 1990. "If you drink, do not drive" Fiscalização Sanitária do Município do Rio de Janeiro: tel 2503-2280 - Procon tel 151, Rua da Ajuda 5, subsolo, Centro.