

ENTRADAS

Sunomono	15
Vinagrete de pepino	
Missoshiro	8
Edamame	25
Gohan	11
Arroz branco	
Yakimeshi	26
Risoto japonês	
Guioza	26
Pastéis recheados com carne suína e legumes, fritos ou no vapor (5 unidades)	
Harumaki	26
Rolinho primavera com molho agri-doce (6 unidades)	
Ebi Fried	47
Camarão à milanesa	
Ika Fried	41
Lula à milanesa	
Shimeji	31
Shiitake	35
Pastel de Shimeji	25
(6 unidades)	
Cestinha de Salmão	33
Cestinha de tartar de salmão	



PRATOS QUENTES

Tempurá Mix	55
Camarões e legumes empanados	
Tempurá Ebi	69
Camarões empanados	
Tempurá Yassai	41
Legumes empanados	
Sukiyaki	49
Carne e legumes cozidos preparados na mesa (acompanha gohan e missoshiro)	
Yakisoba de Frango e Legumes	41
Yakisoba de Frutos do Mar	59

TEPPANYAKI

Grelhados na chapa. Todos os pratos acompanham gohan e missoshiro

Gyuniku	47
Carne	
Toriniku	45
Frango	
Massu	45
Anchova	
Shake	47
Salmão	
Yassai	39
Legumes	
Ebi	69
Camarão	
Mix	65
Carne, frango, salmão, camarão e lula	
Sea Food	67
Frutos do mar	



MAKIMONOS

TEMAKI

Maguro Atum	21
Shake Salmão	19
Tako Polvo	25
Kani Massa de carangueijo	17
Ebi Camarão	25
Ikura Ovas de salmão*	35
Unagui Enguia*	35
Salmon Skin Pele de salmão	19
Califórnia Kani, manga, pepino e alface	17
Trio Oguru 3 pequenos temakis à escolha**	47

*Sujeito à disponibilidade

**Exceto Ikura e Unagui

HOSSOMAKI

8 unidades

Shakemaki Salmão	23
Tekkamaki Atum	25
Kanimaki Massa de carangueijo	21
Kappamaki Pepino	21



MAKIMONOS

URAMAKI

8 unidades

Califórnia	25
Kani, pepino e frutas	
Salmon Skin	25
Pele de salmão	
Ebitten	33
Camarão empanado	
Salmão Grelhado	31
Salmão grelhado no molho tarê	
Shake Negui	29
Salmão batido com cebolinha	
Maguro Negui	31
Atum batido com cebolinha	

ESPECIAIS

8 unidades

Uramaki Oguru	37
Camarão empanado envolto por salmão e ovas massagô	
Hot Roll	31
Salmão, camarão e cream cheese (opcional)	
Pantanal	35
Enrolado de pepino com salmão, atum e tempurá de camarão	



SASHIMI

7 cortes

Maguro Atum	30
Maguro Semi Grelhado Atum	33
Shake Salmão	28
Shake Semi Grelhado Salmão	31
Suzuki Robalo	30
Tako Polvo	35
Buri Olho de boi	29
Katsuo Serra	29
Agulhão	29
Agulhão Semi Grelhado	31

SUSHI

Pares

Maguro Atum	19
Shake Salmão	18
Suzuki Robalo	19
Tako Polvo	21
Buri Olho de boi	19
Agulhão	19
Ebi Camarão	21
Ikura Ovas de salmão*	31
Salmon Skin Pele de salmão	17
Jyo Shake Salmão batido com cebolinha e maionese	21
Jyo Ikura Ovas de salmão envolvido por fatia de salmão*	33
Unagui Enguia	33
Massagô* Ovas de capelin	25

* Sujeito à disponibilidade



SUSHI

Pares

ESPECIAIS

Shake Semi Grelhado	Nigui de salmão semi grelhado e alho	21
Maguro Semi Grelhado	Nigui de atum semi grelhado e alho	24
Barriga de Salmão	Nigui com raspas de limão siciliano	25
Shake Trufado	Nigui de salmão trufado com ovas massagô	25
Maguro Trufado	Nigui de atum trufado com ovas massagô	27
Tako Trufado	Nigui de polvo trufado com ovas massagô	28
Jyo de Codorna Trufado	Envolto por fatia de salmão semi grelhado trufado e ovas massagô	28
Vieira	Nigui com raspas de limão siciliano	31
Atum com Foie Gras	Nigui de atum com foie gras maçaricado	33
Jyo de Vieira	Vieira envolta por fatia de salmão	31

BATERÁ

8 unidades

Baterá Oguru	Salmão batido, crispy de tempurá e ovas negras sobre arroz de ovas massagô	39
Spicy Tuna	Atum picante batido	35
Spicy Shake	Salmão picante batido	34

COMBINADOS

De Sashimis

Sashimi 1	15 cortes de peixes variados	53
Sashimi 2	25 cortes de peixes variados	85
Ussuzukuri Especial	Finas fatias de peixe branco ou salmão com limão, ovas massagô e molho ponzo à parte	55
Carpaccio de Salmão Trufado	Finas fatias de salmão com azeite trufado, limão, ovas massagô e shoyu	57
Carpaccio de Polvo	Finas fatias de polvo, ovas negras e molho especial cítrico	59
Carpaccio de Barriga de Salmão Trufado	Finas fatias de barriga de salmão com azeite trufado, limão, ovas massagô e shoyu	63



COMBINADOS

Sushis e Sashimis

COMBINADO 1 (30 peças)

89

15 cortes variados de sashimi

4 nigui de peixes variados

2 uramaki de salmão

2 uramaki ebiten

1 nigui de tako

1 nigui de ebi

1 jyo de salmão

4 hossomaki de salmão

COMBINADO 2 (46 peças)

135

20 cortes variados de sashimi

8 nigui de peixes variados

2 nigui de tako

2 nigui de ebi

2 uramaki de salmão

2 uramaki ebiten

4 hossomaki de salmão

2 jyo de salmão

4 hot roll de salmão, camarão e cream cheese



COMBINADOS

Sushis e Sashimis

COMBINADO OGURU (38 peças) 195

18 cortes variados de sashimi

4 uramaki Oguru

Camarão empanado envolto por salmão e ovas massagô

4 baterá Oguru

Salmão batido, crispy de tempurá e ovas negras sobre arroz de ovas massagô

2 jyo de codorna trufado Envolto por fatia de salmão semi grelhado

2 sushi de ovas massagô

2 nigui de ebi

2 nigui barriga de salmão Com raspas de limão siciliano

2 nigui maguro trufado Atum trufado com ovas massagô

2 nigui de vieira

COMBINADO SUSHIS ESPECIAIS (14 peças) 153

2 jyo de codorna trufado Envolto por fatia de salmão semi grelhado

2 nigui barriga de salmão Com raspas de limão siciliano

2 nigui de atum com foie gras

2 jyo de vieira Com salmão e raspas de limão siciliano

2 nigui de tako trufado

2 nigui de salmão trufado

2 nigui maguro trufado Atum trufado com ovas massagô



DESSERT

Sobremesas

Brownie de Chocolate Belga Sem Glúten* Meio amargo com nozes, acompanha sorvete de creme, finalizado com calda de chocolate quente (*aos alérgicos, pode conter traços de glúten)	24
Mochi (2 unidades) Tradicional sobremesa japonesa, recheada com sorvete artesanal e envolta por massa fina à base de arroz, escolha os sabores de suas 2 unidades Matcha Cremoso Nutella Limão Siciliano com Gengibre Morango	19
Chocolate Pie Torta de chocolate belga 70%, calda de chocolate e sorvete de creme	24
Tempurá de Sorvete Tempurá de sorvete de creme com calda de laranja ou frutas vermelhas	24
Sorvete 2 bolas	16
Sorvete de Yogurte Com calda de frutas vermelhas	19
Abacaxi com Raspas de Limão	15

