

ENTRADAS

Shimeji Tradicional R\$30,00
200g
Cogumelo japonês salteados na manteiga de leite, shoyo, glutamato e cebolinha.

Shimeji Cremoso R\$35,00
200g
Cogumelo japonês salteados na manteiga de leite, shoyo, glutamato, cebolinha, cream cheese e creme de leite.

Tempurá de Legumes R\$28,00
200g
Legumes empanados em massa de tempurá e fritos com pimenta sweet chilli.

Tempurá de Camarão R\$40,00
6 unidades
Camarões empanados em massa de tempurá e farinha panko, fritos e pimenta sweet chilli.

Sunomono R\$15,00
200g
Fatias finas de pepino japonês em conserva de molho Su e gergelim.

Rolinho Primavera R\$22,00
4 unidades
Massa harumaki e legumes.

Guioza de Lombo de Porco R\$24,00
4 unidades
Massa de Guioza recheado de lombo de porco temperado.



Hossomakis: Shakemaki

Niguiris: Ebi

SASHIMIS

Salmão R\$15,00
5 unidades
Fatias de filét de salmão.

Saint Peter R\$15,00
6 unidades
Fatias de filét de Saint Peter.

Magurô R\$20,00
5 unidades
Fatias de filét de atum.

Magurô em Crostas de Gomá R\$22,00
5 unidades
Fatias de filét de atum e crostas de gomá (gergelim).

Takô R\$20,00
5 unidades
Fatias de polvo.

Salmão Black R\$20,00
5 unidades
Fatias de filét de salmão marinado em Shoyo Kikoman (receita de 300 anos).

Prego Defumado R\$20,00
5 unidades
Fatias de filét de peixe prego defumado.

HOSSOMAKIS

Shakemaki R\$24,00
8 unidades
Alga, arroz e salmão.

Philadelphia R\$28,00
8 peças
Alga, arroz, salmão e cream cheese.

Kanimaki R\$28,00
8 unidades
Alga, arroz e kani.

Ebimaki R\$36,00
8 unidades
Alga, arroz, camarão e maionese.

Sayorimaki R\$24,00
8 unidades
Alga, arroz, Saint Peter, kimuchee e raspas de limão.

Tekamaki R\$28,00
8 unidades
Alga, arroz e atum.

Sake Picante R\$28,00
8 unidades
Alga, arroz, patê de salmão grelhado, cream cheese e pimenta.



Uramaki Fry Gunkan

TEMAKIS

Salmão com Cebolinha R\$30,00
1 unidade
Arroz, patê de salmão e cebolinha.

Philadelphia R\$32,00
1 unidade
Arroz, patê de salmão, cream cheese e cebolinha.

Califórnia R\$25,00
1 unidade
Arroz kani, manga, pepino e gomá.

Skin R\$30,00
1 unidade
Arroz, pele de salmão frita, cream cheese e cebolinha.

Hot R\$35,00
1 unidade
Arroz, patê de salmão, cream chese e cebolinha. Empanado e frito.

Sayori R\$30,00
1 unidade
Arroz, patê de Saint Peter, cream cheese, gengibre, raspas de limão e cebolinha.

Salmão Grelhado com Shimeji R\$40,00
1 unidade
Arroz, cubos de salmão grelhado, cream cheese, cogumelo shimeji, temperos especiais e cebolinha.



Temaki Philadelphia

USUZUKURI

(CARPÁCCIO)

Saint Peter R\$13,00
5 unidades
Fatias finas de Saint Peter, limão, cebolinha e temperos especiais do cheff.

Salmão R\$13,00
5 unidades
Fatias finas de salmão, cebolinha e molho especial do cheff.

Takô R\$15,00
5 unidades
Fatias finas de polvo, pimenta kimuchee, molho especial do cheff e raspas de limão.

Magurô R\$15,00
5 unidades
Fatias finas de atum, molho ponzu e temperos especiais do cheff.



Usuzukuri de Saint Peter

TEPANIAKY

Salmão R\$40,00
400g
Salmão grelhado, gohan e legumes salteados na manteiga com gengibre.

Saint Peter R\$40,00
400g
Saint Peter grelhado, gohan e legumes salteados na manteiga com gengibre.

Filét Mignon R\$40,00
400g
Filét Mignon grelhado, gohan e legumes salteados na manteiga com gengibre.

NIGIRIS

Shake 4 unidades Arroz coberto com lâmina de salmão.	R\$14,00	Skin 4 unidades Arroz coberto com pele de salmão fritas.	R\$15,00
Sayori 4 unidades Arroz coberto com lâmina de Saint Peter.	R\$14,00	Skin Especial 4 unidades Arroz coberto com pele de salmão frita, cream cheese e limão.	R\$17,00
Ebi 4 unidades Arroz coberto com camarão.	R\$28,00	Prego Especial 4 unidades Arroz coberto com lâmina de peixe prego defumado, cream cheese, molho de ervas, maionese kewpie, gomá e cebolinha.	R\$20,00
Ebi Furai 4 unidades Arroz coberto com camarão empanado e frito.	R\$30,00		

YAKIMEJIS

Salmão 400g Salmão, gohan, shimeji, legumes, ovo e temperos especiais do Cheff.	R\$40,00	Filét Mignon 400g Filét Mignon, gohan, shimeji, legumes, ovo e temperos especiais do Cheff.	R\$40,00
Camarão 400g Camarão, gohan, shimeji, legumes, ovo e temperos especiais do Cheff.	R\$45,00		

LAMÉNS

Tonkatsu 400g Massa Lamen, molho de costela de porco, ovo cozido, acelga e cebolinha.	R\$35,00
Udon 400g Massa Udon, molho de misso com erva doce, camarão e legumes empanados e fritos, cebolinha e wakame.	R\$45,00

GUNKANS

Salmão e Cream Cheese 4 unidades Lâmina de salmão e cream cheese.	R\$14,00
Morango 4 unidades Lâmina de salmão, cream cheese e calda de morango.	R\$16,00
Maracujá 4 unidades Lâmina de salmão, cream cheese e calda de maracujá.	R\$16,00
Sweet Chilli 4 unidades Lâmina de salmão, cream cheese e pimenta sweet chilli.	R\$16,00
Patê de Salmão 4 unidades Lâmina de salmão, arroz e patê de salmão.	R\$20,00



Especial do Cheff:
Sayori Gunkan Especial

ESPECIAIS DO CHEFF

Ekitai Roll R\$35,00
10 unidades
Lâmina de salmão, kani, enrolado em massa especial, frito, cream cheese, cebolinha e temperos especiais do cheff.

Hot Roll R\$35,00
10 unidades
Alga, salmão, cream cheese, cebolinha, empanados, fritos e adicionados de temperos especiais do cheff.

Hot Roll Especial R\$20,00
4 unidades
Alga, lâmina de salmão, cream cheese, rúcula, kani e maçã verde (braseado).

Poke Kimuchee R\$32,00
200g
Cubos, de salmão, Saint Peter, prego e atum, laranja, limão, kimuchee, cebolinha, gomá e shoyo.

Cevicce R\$36,00
porção 200g
Cubos de Saint Peter, limão, cebola roxa e temperos especiais do cheff.

Temaki Tempura Sake R\$35,00
1 unidade
Alga, arroz, salmão empanado e frito, cream cheese, cebolinha e kimuchee.

Temaki Ebi R\$45,00
1 unidade
Alga, arroz patê de camarão, cream cheese, cebolinha e tempero especial do cheff.

Hot Camarão R\$50,00
10 unidades
Alga, arroz, cream cheese, camarão e maionese japonesa.

Sashimi Shake Tamarindo R\$35,00
8 unidades
Sashimi de salmão braseado, gengibre, gomá, cebolinha, molho especial de tamarindo e molho especial do cheff.

Sayori Sashimi Umeboshi R\$35,00
8 unidades
Sashimi de Saint Peter, ameixa japonesa, alcaparras, mel, laranja, limão, pimenta kimuchee, flor de sal e cebola roxa.

Maki-No-Norizushi R\$50,00
8 unidades
Folha de arroz, arroz, camarão empanado e frito, cream cheese, agulhão defumado, pimenta sweet chilli e katsuboshi.

Dragon Roll Especial Ekitai R\$40,00
8 unidades
Alga, arroz, cream cheese, camarão empanado e frito, coberto com camarão e molhos especiais do cheff.

Sake-No-Teriaki R\$40,00
8 unidades
Alga, arroz, cream cheese, camarão empanado e frito, coberto com camarão e molhos especiais do cheff.

Dragon Roll Ebi Furai R\$50,00
8 unidades
Camarão, salmão, cream cheese, kampo e molhos especiais.

Netamaki-No-Shiomoni R\$30,00
6 unidades
Lâmina de salmão, cream cheese, aspargos, cebola roxa, maçã verde, pepino, rabanete, molho especial de mostarda, sweet chilli e molho especial do cheff.

Hakusai Gunkan Cevicce R\$24,00
4 unidades
Arroz, acelga, patê especial de Saint Peter, sweet chilli, gomá e cebolinha.

Uramaki Gunkan Chips Shimeji R\$24,00
4 unidades
Alga, arroz, salmão, chips de batata doce e patê especial de shimeji.

Takô Gunkan R\$28,00
4 unidades
Lâmina de pepino, arroz, patê especial de polvo e temperos especiais do cheff.



Ebi Roll Naruto

ESPECIAIS DO CHEFF

Skin Gunkan
Especial R\$20,00
4 unidades
Alga, arroz, Patê de skin com maionese, cream cheese e molho especial do cheff.

Ebi
Gunkan Especial R\$30,00
4 unidades
Camarão grelhado, arroz, salmão e temperos especiais.

Tay Roll Especial R\$50,00
8 unidades
Folha de arroz, cream cheese, salmão, Saint Peter, camarão, abacate cobertos com patê de polvo especial, sweet chilli e temperos especiais do cheff.

Magurô Ekitai
Especial R\$30,00
5 unidades
Atum selado em crostas de gergelim, purê de maçã, cebola roxa e molho shogá.

Sashimi Shake
Ekitai Especial R\$33,00
5 unidades
Salmão selado em crostas de gergelim e molho especial do cheff em cama de shimeji cremoso.

Mossomaki
Ebi Shake R\$32,00
4 unidades
Lâmina de salmão, cream cheese, maçã verde, kani, camarão, rabanete, sweet chilli e maionese japonesa.

Gunkan de Vieiras R\$45,00
4 unidades
Lâmina de Saint Peter, arroz, cream cheese, vieiras grelhadas em temperos especiais e flocos de ouro comestível.

Oshizushi R\$45,00
8 unidades
Roll de arroz recheado de salmão, coberto com Saint Peter, salmão, camarão e molhos especiais do cheff.

Baterá
De Saint Peter R\$40,00
8 unidades
Arroz, patê de Saint Peter, cream cheese, mel, raspas de limão e sweet chilli.

Sayori Gunkan
Especial R\$24,00
4 unidades
Lâmina de Saint Peter, cream cheese, sweet chilli, raspas de limão e pimenta biquinho.

Agulhão Gunkan
Especial R\$25,00
4 unidades
Lâmina de agulhão defumado e braseado, arroz, patê de salmão especial, gergelim e cebolinha.



Kakuzukury

Hakusai Gunkan
Especial R\$35,00
10 unidades
Acelga, arroz, patê de salmão grelhado picante e crispy de couve.

Shake Gunkan
Shitake R\$25,00
4 unidades
Lâmina de salmão, cream cheese, arroz, pera e shitake salteados na manteiga.

Temaki Especial
Do Cheff R\$50,00
1 unidade
Lâmina de salmão, arroz, patê de salmão, braseados e coberto com cogumelo shimeji.

Temaki Hot
Supremo R\$38,00
1 unidade
Salmão grelhado, cream cheese, kimuchee, cebolinha, frito em massa de harumaki.



Sashimi Especial do Cheff

ESPECIAIS DO CHEFF

Hot Philadelphia R\$30,00
12 unidades
Alga, arroz, salmão, cream cheese, empanado e frito.

Shimeji
Gunkan Especial R\$24,00
4 unidades
Alga, arroz, cogumelo shimeji e molho especial do cheff.

Netamaki
Ebi Furai R\$28,00
4 unidades
Lâmina de Saint Peter, lâmina de pepino, cream cheese, camarão empanado e frito e molhos especiais do cheff.

Onigiri Aberto R\$40,00
1 unidade
Alga, arroz, Salmão e Saint Peter grelhado, cream cheese, cebola, pimenta sweet chilli e cebolinha.

Tuna Gunkan R\$30,00
4 peças
Lamina de atum, arroz, cream cheese, figo marinado em especiarias, raspas de limão e maionese especial.

Tuna Sashimi R\$35,00
6 peças
Sashimi de atum selado, tomate cereja, ceboa roxa, cebolinha molho especial do cheff, óleo de gergelim, manga e suco de laranja.

Kakuzukury R\$42,00
6 peças
Cubos de atum, selado com sal, bacon, molhos especiais e têmpura de alcachofra.

French Roll Ebi R\$32,00
4 peças
Camarão ml grelhado, têmpura de alcachofra, maionese e cebolinha.

Tuna
Tataki Tartare R\$50,00
7 peças
Atum selado com pimenta do reino flor de sal, abacate, salmão, cebolinha, molho especial de uva e shoga.

Kazaryzushi R\$42,00
8 peças
Alga,arroz, salmão, saint peter, atum, prego, aspargo, folha de arroz, polvo, edamame e flor de sal com aroma de chocolate.

Supremo Ekitai Roll R\$40,00
10 peças
Massa especial, salmão, kani, maca verde, cebolinha, cream cheese e molho especial.

Netamaki Maguro R\$38,00
6 peças
Lâminas de atum, camarão, shitake, gengibre e molho especial.

Tartare de Salmão R\$36,00
1 porção
Salmão, cebolinha, kimuchee, gengibre, flor de sal, crispis de alho poro e molho ponzu.

Tartare de Atum R\$40,00
1 porção
Atum, cebolinha, óleo de gergelim, kimuchee, crispis de gengibre e caramelo de bacon.

Sashimi
Shake Green R\$45,00
8 peças
Salmão, shitake, cebolinha, crispis de alho poro e molho especial.

Sayori
Lichia Gunkan R\$30,00
4 peças
Saint peter, cream cheese, lichia em infusão de chá verde com saque e raspas de limão.

Ebi Roll Naruto R\$36,00
6 peças
Alga, arroz, camarão frito, maça verde, tomate seco, cebolinha, pepino e molho de tamarindo.

Kakuzukury de Salmão R\$40,00
8 peças
Salmão, cebola roxa, chips de batata doce, cream cheese, yuzu e redução de balsâmico.

Tuna
Tataky Sashimi R\$45,00
10 peças
Atum, cebola roxa, cebolinha, pepino, limão, molho ponzu, gengibre e flor de sal.

Cevicce
Lá Puta Sal R\$45,00
1 porção
Cubos de peixes variados, cebola roxa, cebolinha, pimenta dedo de moça, wassabi, crispis de alho poro e limão.

Cevicce Lá Puta Sal



ESPECIAIS DO CHEFF

Cevicce de Salmão R\$36,00

1 porção
Cubos de salmão, limão, pimenta
dedo de moça, cebola roxa,
cebolinha, tomate cereja e crispis de
alho poro.

Havaian Poke R\$40,00

1 porção
Cubos de peixes variados, goma
wakame, limão, laranja, kimuchee,
cebolinha, gergelim e shoyu.

Sashimi Especial
do Cheff R\$40,00

8 peças
Salmão, shitake, figo, cebolinha e
maionese japonesa.

Fry
Tuna Sashimi R\$30,00

5 peças
Atum empanado e frito, mix de
cogumelos, molhos especiais do
cheff e figo.

Uramaki
Fry Gunkan R\$28,00

4 peças
Alga, arroz, salmão, cebolinha,
maionese, pate de salmão grelhado
e molho especial.

Oshizushi Tay R\$45,00

8 peças
Arroz, salmão, prego, polvo, saint
peter, gomakame e azeite de
alcaparras.

Tuna Tataky Tartare

QUENTES

Spice Fry Tofu R\$28,00

4 peças
Tofu frito e salteado em gengibre e
especiarias.

Maguro Shoga R\$45,00

1 porção
Atum selado, legumes salteados na manteiga
com gengibre.

Saint
Peter Especial R\$40,00

1 porção
Saint peter grelhado, escamas de rabanete,
ovo poche, goma wakame, cubos de atum.

Missoshiro R\$25,00

1 porção
Massa misso, dashi, wakame, cebolinha e
tofu.

Gomawakame R\$20,00

1 porção
Salada de algas.



URAMAKIS

Philadelphia R\$30,00
10 unidades
Arroz, alga, salmão e cream cheese.

Califórnia R\$30,00
10 unidades
Arroz, alga, pepino e Kani.

Skin R\$30,00
10 unidades
Arroz, alga e pele de salmão frita.

Patê Picante R\$30,00
10 unidades
Arroz, alga e patê de salmão grelhado picante.

Tempura Sake R\$32,00
10 unidades
Arroz, alga, salmão empanado e frito, cream cheese, kimuchee e cebolinha.

Camarão e Abacate R\$40,00
10 unidades
Arroz, alga, camarão, cream cheese, abacate e molhos especiais do cheff.

Ekitai Especial R\$35,00
10 unidades
Arroz, alga, salmão e cream cheese, patê de salmão, sweet chilli, gomá e cebolinha.

VEGETARIANO/ VEGANO

Rolinho Primavera R\$22,00
4 unidades
Massa harumaki e legumes.

Hot Vegetariano R\$25,00
12 unidades
Hossomaki rechado de pepino e cenoura ralados, maionese kewpie, empanados e frito.

Kapamaki R\$25,00
10 unidades
Hossomaki rechado de pepino.

Vegemaki R\$25,00
10 unidades
Hossomaki de vegetais.

Hossomaki de Abacate R\$25,00
10 unidades
Hossomaki com recheio de abacate.

Nigiri de Abacate R\$15,00
4 unidades
Bolo de arroz coberto com lâmina de abacate.

Uramaki Califórnia R\$18,00
10 unidades
Uramaki recheado de pepino, manga e cenoura.

Missoshiro R\$25,00
1 porção
Massa misso,dashi, wakame, cebolinha e tofu.

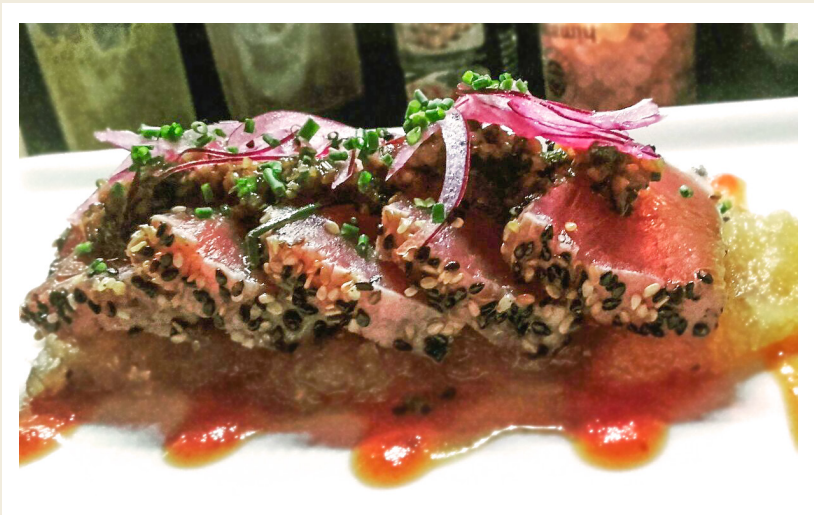
Gomawakame R\$20,00
1 porção
Salada de algas.

Spice Fry Tofu R\$28,00
4 peças
Tofu frito e salteado em gengibre e especiarias.

Nigiri de Aspargos R\$22,00
4 peças
Arroz, aspargos e molhos especiais.



Uramaki Philadelphia



Especial do Chef:
Magurô Enkai Especial

SOBREMESAS

Harumaki de Doce de Leite 3 unidades	R\$20,00	Hot Roll de Banana	R\$14,00
Harumaki Romeu e Julieta 3 unidades	R\$20,00	Trufas de Chocolate Copo	R\$15,00
Sweet Ekitai Taça	R\$30,00	Brownie Ekitai Sorvete, farofa de castanha.	R\$35,00



Spice Fry Tofu

BEBIDAS

Água sem gás	R\$4,50
Água com gás	R\$5,50
Refrigerantes lata	R\$6,00
Sucos coreanos Lata	R\$9,00
Garrafa Suco de uva integral	R\$14,00
Dose de Sakê nacional	R\$25,00
Dose de Sakê importado	R\$45,00
Garrafa de Sakê nacional	R\$80,00
Garrafa de Sakê importado	R\$180,00
Cerveja Sol	R\$10,00
Cerveja Heinekken	R\$10,00
Cerveja Budweiser	R\$10,00
Cerveja Stella	R\$10,00
Cerveja Eisebahn Pilsen	R\$10,00
Cerveja Eisenbanh Weiss	R\$10,00
Cerveja Hite (coreana)	R\$12,00
Cerveja Kirin Ichiban (japonesa)	R\$12,00
Cervejas Baden Baden	R\$28,00
Rolha de bebidas	R\$25,00
Vinhos (pergunte disponibilidade e valores)	
Cervejas especiais (pergunte disponibilidade e valores)	

PORÇÕES EXTRA

Gari (gingibre) 20g	R\$5,00
Wasabi 20g	R\$5,00
Gomá (gergelin) 20g	R\$5,00
Gohan (arroz sem tempero) 200g	R\$9,00
Teriaky 20g	R\$5,00
Pimenta	R\$5,00
Copo especial	R\$3,00
Caldo de limão	R\$3,00

Pratos idealizados pelo cheff Rubens Mourão.

Todos os nossos pratos são feitos na hora, sendo assim, o tempo de produção leva de 20 a 60 minutos para que os pratos comecem a chegar à sua mesa (a variação é devido a lotação da casa). Nosso restaurante possui poucos lugares e a lista de espera é longa e demorada, colabore conosco e com os clientes que estão aguardando, solicitando sua conta assim que estiver satisfeito. Preparamos para viagem, desde que o cliente esteja ocupando uma mesa do restaurante.

Não fazemos reservas.
Não fazemos delivery.
Não aceitamos cheques.
Não permitimos clientes segurando lugares por mais de 15 minutos.



O horário de funcionamento é:
Almoço - Segunda a Sexta das 11:30h às 14:30h
Jantar - Segunda a Sábado das 19:00h às 23:00h



Caso seu celular seja Andróid, baixe o aplicativo de gestão da conta de sua mesa e cardápio no seu celular.



Senha da internet:
hossomaki

Curta nossa página no facebook **Empório Ekitai**
Siga-nos no Instagram **@emporioekitai**

Caso tenha alguma reclamação ou sugestão,
não exite em contatar:
Roberto Queiroz - Whatsapp (62) 992 287 079