

YŪSHA

勇者

MENU

Defesa do Consumidor: 2533-4488 / Disque Denúncia: 2253-1177 / Saúde Pública: 2503-2280 / Procon: 151 / É proibida a venda ou distribuição de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos — Lei 13.106 de 17 de março de 2015.

MENU EXECUTIVO

Servido de segunda à sexta de 12h às 17h -
exceto feriados - com direito à entrada,
principal e sobremesa.

78

ENTRADA

TRIO DE TEMAKIS

pequenos cones crocantes com recheios de
salmão cítrico, salmão spicy e atum com
massago.

DUMPLINGS DE LOMBO DE PORCO

EDAMAME

PRINCIPAL

FURAI DE FILET

filé mignon empanado com panko. Servido com
salada de batatas.

YAKISSOBA DE CARNE

URAMAKI SALMÃO SPICY

tartar de salmão, pimenta togarashi e geleia de
pimenta.

URAMAKI VEGANO

shitake, pepino, abacate, wakame e gergelim.

COMBINADO DE SALMÃO

2 shakemaki, 2 sushis, 2 sushis toro, 2 uramaki e 4 sashimis.

SOBREMESA

BRÛLÈE DE MATCHÁ

SAGU DE COCO

com tartar de abacaxi e sorvete de gengibre.

FRUTAS DA ESTAÇÃO

ENTRADAS FRIAS

SALMÃO CÍTRICO

enrolado de salmão com chantilly de tofu e ovas

38

SUNOMONO COM POLVO

salada de pepino em conserva com lascas de polvo

29

ATUM SU MISSÔ	38
atum selado, su missô, cebolinha e gema de codorna	
OSTRAS FRESCAS	48
com molho ponzu, massago e wakame 4 unidades	
SALADA DE POLVO TRUFADA	39
cubos de polvo em vinagrete trufado	
TRIO DE TEMAKIS	29
pequenos cones crocantes com recheios de salmão cítrico, salmão spicy e atum com masago	
HOUSE SALAD	58
salada de folhas, rabanete, algas com tempero asiático, lâminas de salmão	

ENTRADAS QUENTES

ASIAN CUBES	24
cubos de tapioca com queijo provolone e molho agridoce 6 unidades	
KYUTAI	38
esferas de carne grelhadas com molho oriental	

6 unidades

PIPOCA DE CAMARÃO 46
com spicy cream

OSTRAS CROCANTES 48
ostreas empanadas, maionese de wasabi e
molho tonkatsu | 4 unidades

PORK SKIN 26
pele de porco crocante com geleia de pimenta

HIT DE POLVO 36
polvo cozido sobre cubos de arroz crocante | 6
unidades

CAMARÃO TRUFADO 38
camarão VG assado com molho de trufas
negras | 1 unidade

KAKIAGE DE MILHO 28
grão de milho tempurá

LULA RECHEADADA 44
com shitake e shimeji

PASTEL 26
queijo canastra meia cura

HUTONG SALAD 54
salada com peito de frango, couve flor, curry,
castanha de caju, passas brancas e outros

ENTRADAS VEGANAS

EDAMAME com furikake e flor de sal	22
BERINJELA MISSÔ berinjela salteada no su missô	28
SHITAKE OU SHIMEJI salteados no saquê e shoyu	38
NIRÁ brotos de alho japonês salteados no saquê e shoyu	44
VIETNAMESE ROLLS massa de arroz, legumes, hortelã e molho agri-doce	18
SPRING ROLL massa crocante recheada com legumes 4 unidades	18
MISOSHIRO tradicional sopa de soja com tofu	19

MANDIOPAN FURIKAKE	18
salgadinho de mandioca temperado com especiarias japonesas	

TARTAR

Cortados na ponta da faca. Acompanha chips de raízes

SALMÃO	38
--------	----

SALMÃO TORO	49
-------------	----

ATUM	38
------	----

BOX COM SALMÃO E ATUM	68
-----------------------	----

VIEIRA	88
--------	----

SALMÃO TORO TRUFADO	59
---------------------	----

DUMPLING

4 unidades

LOMBO DE PORCO	26
----------------	----

servido com molho tradicional

PATO	38
frita, coxa de pato confit desfiada e geleia de maçã com especiarias	
SHITAKE SHIMEJI	36
temperos do chef e molho tentsuyu	
EDAMAME	36
mousseline de edamame com perfume de trufas brancas e molho tentsuyu	
CAMARÃO	46
camarão e alho poró com toque de gengibre e geleia de pimenta	
CARANGUEJO	38
Com leite de coco, coentro e geleia de gengibre	

TEMPURÁ

CAMARÃO VG	148
5 unidades	
VEGETAIS	36
LULAS	38

COZINHA QUENTE

COMFORT

Porções Individuais

FURAI DE FILET	54
filé mignon empanado com panko. Servido com salada de batatas	
FURAI DE FRANGO	48
filé de frango empanado com panko. Servido com purê de batatas	
FURAI DE PEIXE	56
filé de peixe do dia empanado com panko. Servido com arroz de limão siciliano	
YAKISSOBA DE CARNE	58
massa tradicional com molho oriental	
YAKISSOBA DE FRANGO	48
massa tradicional com molho oriental	
PORK MISSÔ	78
costela de porco marinada no missô branco, saquê e especiarias. Servido com farofa da	

casa e vinagrete de tomate cereja

CHOP SUEY 48
carne em tiras com cebola e molho chinês.
Servido com arroz yakimeshi

CHICKEN MUS 48
peito de frango em lascas com shitake e molho
cremoso com especiarias. Servido com arroz de
jasmim

SUGESTÕES DO CHEF

CAMARÃO CURRY 148
camarões VG preparados ao molho curry
apimentado, brotos de coentro, champignon e
cubos de abacaxi. Servido com arroz de jasmim

PADTHAI 148
massa de arroz, camarões VG, ovos, amendoim
e molho tradicional apimentado. Finalizado com
brotos de coentro

BLACK SALMON 118
salmão marinado no saquê e missô, grelhado.
Servido com arroz negro

FILET MIGNON COM MIX DE COGUMELOS 128
steak de filé com molho oriental acompanhado
de batatas rústicas com furikake

ARROZ DE CORDEIRO YUSHA	98
arroz jasmim, lentilha, passas brancas, raspas de limão siciliano. Coberto com cebola crocante	
PEITO DE PATO	124
peito de pato grelhado com frutas no curry	
CAVAQUINHA ASSADA	146
assada levemente no forno com especiarias orientais. Servida com couscous marroquino	
PRIME RIB DUROC	98
Lombo suíno dianteiro com osso. A raça Duroc garante que a carne seja sempre macia e suculenta, além de seu sabor incomparável. Com acompanhamento de arroz asiático	

HOSSOMAKI

enrolado com alga por fora - 6 peças

HOT CRUNCHY MAKI	32
flocos de arroz e tartar de salmão	

SHAKEMAKI	24
salmão	

TEKKAMAKI	22
atum	
KAPPAMAKI	18
pepino	

USUZUKURI

finas fatias - 12 peças

SALMÃO	38
SALMÃO TORO	48
ATUM	38
VERMELHO	38
ROBALO	48
VIEIRA	86
POLVO	58
SALMÃO TORO TRUFADO	59

SASHIMI SUSHI

5 peças / 2 peças

SALMÃO 29 / 18

ATUM 29 / 18

POLVO 36 / 24

SALMÃO TORO 38 / 26

LULA 32 / 18

ROBALO 36 / 24

PARGO 29 / 18

VERMELHO 29 / 18

HADDOCK 34 / 18

LINGUADO 34 / 24

SALMÃO MARINADO 34 / 24

SALMÃO DO ALASKA 38 / 24

SUSHIS ESPECIAIS

2 peças

CAMARÃO 64
maçaricado com perfume de trufas

ATUM COM FOIE GRAS 39
finalizado com foie gras maçaricado e teriyaki

VIEIRAS 48
finalizado com ovas de peixe voador e salsa
tartufata

TAMAGOYAKI 19
tradicional omelete japonês

OVO DE CODORNA TRUFADO 19
ovo mollet com salsa tartufata

SALMÃO BRÛLÉE 29
maçaricado com ovas de salmão

FOIE GRAS 54
com lichia e flor de sal

JYO

enrolado com peixe - 2 peças

BOTARGA	29
lâmina de atum, gema, botarga e ovas de mujjol	
SALMÃO HOTATE	38
lâmina de salmão, vieira, ovas de salmão e gema de ovo de codorna	
POLVO	28
lâmina de salmão, polvo no teriyaki e crispy de gengibre	
SALMÃO WAKAME	19
lâmina de salmão, gema de ovo de codorna e wakame	
ATUM UME	19
lâmina de atum, gema de ovo de codorna e pétalas de ameixa japonesa	
SALMÃO MUJJOL	36
salmão maçaricado, cebolinha, ovo de codorna e ovas de mujjol	
SHIMEJI	19
lâmina de atum, shimeji e teriyaki	
MAGURO LAGOSTA	38
lagosta, maionese de ovas e atum	

GUNKAN

enrolado com alga - 2 peças

OVAS DE SALMÃO	46
WAKAME	18
ATUM SPICE	28
TENTÁCULOS DE LULA	28
SALMÃO SKIN	24
UNI	46

URAMAKI

enrolado com arroz por fora - 8 peças

CAMARÃO AVOCADO	76
salmão marinado, abacate, camarão VG empanado, pepino e alface crespa enrolado na folha de arroz	
CAMARÃO CRUNCHY	76
Camarões VG empanados em flocos de arroz, com maionese de ovas	

VEGANO	28
shitake, pepino, abacate, wakame e gergelim	
SALMÃO SPICY	58
tartar de salmão, pimenta togarashi e geleia de pimenta	
TUNAS PICY	56
tartar de atum, pimenta togarashi e geleia de pimenta	
EBITEN	74
camarão VG empanado na tempurá e ovas	
HADDOCK	64
tartar de salmão e haddock	
LAGOSTA AVOCADO	78
lagosta, abacate e maionese de ovas	

SELEÇÕES DO CHEF

SUSHI JOGO DA VELHA	86
09 peças de sushis variados. Boa sorte!	
SUSHIS VARIADOS	148
14 peças	

COMBINADO DE SALMÃO	154
4 uramaki, 2 sushis de salmão, 2 sushis de salmão maçaricado, 2 sushis salmão toro, 4 sashimis de salmão, 4 sashimis de salmão toro e 2 jyo salmão wakame 20 peças	
SASHIMI DE SALMÃO DEGUSTAÇÃO	86
2 salmão toro, 2 salmão, 2 salmão marinado, 2 salmão Red, 2 salmão maçaricado com ovas e 2 salmão do Alaska 12 peças	
SASHIMI YUSHA	156
6 peixes brancos, 2 atum, 2 salmão e 2 salmão Red, 2 polvo, 2 vieiras, 2 haddock, 2 salmão toro 20 peças	
COMBINADO DO CHEF	164
2 sashimis de vieira, 2 sashimis atum su misso, 2 sashimis salmão toro, 2 sashimis de peixe branco, 2 jyo mujjol, 2 sushis de polvo, 2 sushis de atum com tobico, 2 sushis de peixe branco, 2 salmão maki e 2 uramaki tuna aspargo 20 peças	

SOBREMESAS

SAGU DE COCO	36
com tartar de abacaxi e sorvete de gengibre	
TEMAKI BANOFFEE	36
banana com doce de leite e sorvete de banana	
BISCOITO DA SORTE	58
com gateau de Nutella e sorvete de morango	
PÃO DE MEL YUSHA	26
bolo de chocolate com doce de leite, crocante de mel e creme inglês de especiarias	
SORVETE DEGUSTAÇÃO	36
manga, baunilha, doce de leite, pistache e maracujá	
TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE	29
com caramelo de missô e crocante de amendoim	
FRUTAS DA ESTAÇÃO	22
ENTREMET DE MANGA	38
esfera de chocolate branco recheada de kiwi e manga, com gatinho da sorte	

BEBIDAS

ÁGUA MINERAL 300 ML	9
ÁGUA SAN PELLEGRINO 505 ML	24
ACQUA PANNA 505 ML	24
REFRIGERANTES, ÁGUA TÔNICA	9
SUCOS NATURAIS	18
SUCO DE TOMATE TEMPERADO	16
MATE NATURAL	12
CERVEJA BOHEMIA	15
CERVEJA STELLA ARTOIS	16
CERVEJA KIRIN ICHIBAN	19
CAFÉ ESPRESSO ORFEU	7
SELEÇÃO DE CHÁS VARIADOS	12
CERVEJA ASAHI	22