

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

BATERÁ DE SALMÃO ou ATUM

DUMPLINGS DE LOMBO DE PORCO

SPRING ROLL

PRINCIPAL

FURAI DE PEIXE

filé de peixe do dia empanado com panko,
servido com arroz de limão siciliano

YAKISSOBA DE CARNE

TARTAR DE SALMÃO ou ATUM

URAMAKI VEGANO

shitake, pepino, abacate, wakame e gergelim.

COMBINADO DO DIA

4 sushis, 4 sashimis e 4 rolls.

SOBREMESA

BRÛLÈE DE MATCHÁ

TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE

FRUTAS DA ESTAÇÃO

ENTRADAS FRIAS

TRIO DE TEMAKIS 36

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

SUNOMONO COM POLVO 38

salada de pepino em conserva com lascas de polvo

ATUM SU MISSÔ 38

atum selado, su missô, cebolinha e gema de codorna

SALMÃO CÍTRICO 46

enrolado de salmão com chantilly de tofu e ovas

OSTRAS FRESCAS 48
com molho ponzu, massago e wakame | 4
unidades

SALADA DE POLVO TRUFADA 48
cubos de polvo em vinagrete trufado

HOUSE SALAD 58
salada de folhas, rabanete, algas com tempero
asiático, lâminas de salmão

ENTRADAS QUENTES

ASIAN CUBES 26
cubos de tapioca com queijo provolone e molho
agridoce | 6 unidades

PORK SKIN 26
pele de porco crocante com geleia de pimenta

PASTEL 26
queijo canastra meia cura

KAKIAGE DE MILHO 34
grão de milho japonês tempurá

CAMARÃO TRUFADO	38
camarão VG assado com molho de trufas negras 1 unidade	
KYUTAN	38
língua de boi ao molho cítrico	
OSTRAS CROCANTES	48
ostras empanadas, maionese de wasabi e molho tonkatsu 4 unidades	
PIPOCA DE CAMARÃO	48
com spicy cream	
LULA RECHEADADA	48
com shitake e shimeji	
HUTONG SALAD	58
salada com peito de frango, couve flor, curry, castanha de caju, passas brancas e outros temperos	

ENTRADAS VEGANAS

MANDIOPAN FURIKAKE	18
salgadinho de mandioca temperado com especiarias japonesas	

VIETNAMESE ROLLS	22
massa de arroz, legumes, hortelã e molho agridoce	
EDAMAME	24
com furikake e flor de sal	
SPRING ROLL	24
massa crocante recheada com legumes 4 unidades	
MISOSHIRO	24
tradicional sopa de soja com tofu ou vongole	
BERINJELA MISSÔ	28
berinjela salteada no su missô	
SHITAKE OU SHIMEJI	38
salteados no saquê e shoyu	
NIRÁ	48
brotos de alho japonês salteados no saquê e shoyu	

TEMAKIS

unidade

SALMÃO	24
--------	----

ATUM	24
SALMÃO SPICY TRUFADO	28
ATUM SPICY TRUFADO	28
CENTOLLA AVOCADO	68

TARTAR

Cortados na ponta da faca. Acompanha chips de raízes

SALMÃO	38
SALMÃO TORO	49
ATUM	38
BOX COM SALMÃO E ATUM	68
SALMÃO TORO TRUFADO	59
VIEIRA	96

DUMPLING

4 unidades

LOMBO DE PORCO 28
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 38
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 44
Com leite de coco, coentro e geleia de gengibre

TEMPURÁ

VEGETAIS 36

LULAS	38
CAMARÃO VG 4 unidades	138

COZINHA QUENTE

COMFORT

Porções Individuais

FURAI DE FRANGO filé de frango empanado com panko. Servido com purê de batatas	48
CHICKEN MUS peito de frango em lascas com shitake e molho cremoso com especiarias. Servido com arroz de jasmim	48
CHOP SUEY filé mignon em tiras com cebola e molho chinês. Servido com arroz yakimeshi	56
YAKISSOBA DE CARNE massa tradicional com molho oriental	58

FURAI DE FILET	58
filé mignon empanado com panko. Servido com salada de batatas	
FURAI DE PEIXE	58
filé de peixe do dia empanado com panko. Servido com arroz de limão siciliano	
YAKISSOBA DE FRUTOS DO MAR	78
massa tradicional com molho oriental, camarão, lula e polvo	
PORK MISSÔ	78
costela de porco marinada no missô branco, saquê e especiarias. Servido com farofa da casa e vinagrete de tomate cereja	

SUGESTÕES DO CHEF

ARROZ DE CORDEIRO YUSHA	98
arroz jasmim, lentilha, passas brancas, raspas de limão siciliano. Coberto com cebola crocante	
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	
PEITO DE PATO	124

peito de pato grelhado com frutas no curry

BLACK SALMON 128

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

FILET MIGNON COM MIX DE COGUMELOS 136

steak de filé com molho oriental acompanhado
de batatas rústicas com furikake

CAMARÃO CURRY 156

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

PADTHAI 156

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

BLACK COD 156

Bacalhau negro marinado no missô, grelhado,
com seleta de legumes ao forno e creme de
couve flor

CAVAQUINHA ASSADA 158

assada levemente no forno com especiarias
orientais. Servida com couscous marroquino

BIFE ANCHO WAGYU 286

Corte nobre do contra filé do boi de raça
japonesa Wagyu, conhecido como a melhor

carne do mundo, é extremamente macio,
saboroso e entremeado com gordura,
acompanha batatas rústicas

HOSSOMAKI

enrolado com alga por fora - 6 peças

KAPPAMAKI 18

pepino

TEKKAMAKI 22

atum

SHAKEMAKI 24

salmão

HOT CRUNCHY MAKI 32

flocos de arroz e tartar de salmão

USUZUKURI

finas fatias - 12 peças

SALMÃO 38

ATUM	38
VERMELHO	38
SALMÃO TORO	48
ROBALO	48
POLVO	58
SALMÃO TORO TRUFADO	59
VIEIRA	86
ESPECIAL	84
atum, salmão, vermelho e polvo - 24 peças	

SASHIMI SUSHI

5 peças / 2 peças

LULA

TAMAGOYAKI

SALMÃO 29 / 22

ATUM 29 / 22

PARGO	29 / 22
VERMELHO	29 / 22
XERELETE	32 / 24
HADDOCK	34 / 24
SALMÃO MARINADO	34 / 24
SALMÃO TRUFADO	36 / 24
POLVO	36 / 24
ROBALO	36 / 24
SALMÃO DO ALASKA	38 / 24
SALMÃO TORO	38 / 28
ATUM TORO	38 / 28

SUSHIS ESPECIAIS

2 peças

OVO DE CODORNA TRUFADO ovo mollet com salsa tartufata	26
--	----

SALMÃO BRÛLÉE	34
maçaricado com ovas de salmão	
HOKKIGAI	46
Marisco vermelho	
VIEIRAS	48
finalizado com ovas de peixe voador e salsa tartufata	
BLACK COD	58
maçaricado e finalizado com teriyaki	
CAMARÃO VG	64
2 camarões VGs, maçaricados com perfume de trufas	
TARAKO MENTAIKO	96
Ovas de bacalhau	
UNAGUI	96
Enguia marinada no teryaki e maçaricada com ovas black	
WAGYU A5	98
CAVIAR	784
BELUGA - 15gr	

ESPECIAIS BLUE FIN

SASHIMI - AKAMI 68
2 peças

SASHIMI - CHUTORO 76
2 peças

SASHIMI - TORO 98
2 peças

SUSHI - AKAMI 58
2 peças

SUSHI - CHUTORO 68
2 peças

SUSHI - TORO 78
2 peças

JYO

enrolado com peixe - 2 peças

SALMÃO WAKAME 24
lâmina de salmão, gema de ovo de codorna e wakame

SHIMEJI	24
lâmina de atum, shimeji e teriyaki	
POLVO	28
lâmina de salmão, polvo no teriyaki e crispy de gengibre	
SALMÃO MUJJOL	36
salmão maçaricado, cebolinha, ovo de codorna e ovas de mujjol	
MAGURO LAGOSTA	38
lagosta, maionese de ovas e atum	
SALMÃO HOTATE	48
lâmina de salmão, vieira, ovas de salmão e gema de ovo de codorna	
FOIE GRAS	48
com molho de lichia e teriyaki	
MAGURO UNAGUI	79
enguia, teriyaki, lamina de atum, maionese de wasabi e ovas black	

GUNKAN

enrolado com alga - 2 peças

WAKAME	18
SALMÃO SKIN	24
ATUM SPICY	28
MARISCO BRANCO	28
TENTÁCULOS DE LULA	28
OSTRAS	29
OVAS DE SALMÃO	48
UNI	58
CENTOLLA	68

URAMAKI

enrolado com arroz por fora - 8 peças

VEGANO	48
shitake, pepino, abacate, wakame e gergelim	
HADDOCK	68
tartar de salmão e haddock	

SALMÃO SPICY	68
tartar de salmão, pimenta togarashi e geleia de pimenta	
TUNA SPICY	76
tartar de atum, pimenta togarashi e enrolado com ovas	
EBITEN	96
camarão VG empanado na tempurá e enrolado no salmão	
CAMARÃO AVOCADO	96
salmão marinado, abacate, camarão VG empanado, pepino e alface crespa enrolado na folha de arroz	
LAGOSTA AVOCADO	124
lagosta, abacate e maionese de ovas	
UNAGUI	148
Enguia empanada com avocado enrolado no atum e ovas, finalizada com molho teriyaki	
CENTOLLA	148
centolla desfiada, empanada, temperada com maionese de ovas e finalizada com avocado e ovas black	

COMBINADOS

VEGETARIANO	76
2 sushis tamago, 2 sushis beringela, 2 gunkan shimeji, 2 jyo sagu ume e 2 uramaki avocado 10 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	
SUSHI JOGO DA VELHA	96
09 peças de sushis variados. Boa sorte!	
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 YUSHA	156
20 peças	
COMBINADO YUSHA	186
2 sashimis atum, 2 sashimis barriga de salmão, 2 sashimis polvo, 2 sashimis peixe branco, 2 sushis atum, 2 sushis de peixe branco, 2 sushis de barriga de salmão, 2 sushis de vieira e uramakis atum spicy 20 peças	

SUSHIS DO CHEF	186
10 peças	
COMBINADO DO CHEF	224
12 peças	

SOBREMESAS

BRÛLÈE DE MATCHÁ	32
TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE	32
com caramelo de missô e crocante de amendoim	
PÃO DE MEL YUSHA	36
bolo de chocolate com doce de leite, crocante de mel e creme inglês de especiarias	
SAGU DE COCO	38
com tartar de abacaxi e sorvete de gengibre	
TEMAKI BANOFFEE	38
banana com doce de leite e sorvete de banana	
SORVETE DEGUSTAÇÃO	38
manga, baunilha, doce de leite, pistache e maracujá	

ENTREMET DE MANGA	42
esfera de chocolate branco recheada de kiwi e manga, com gatinho da sorte	
BISCOITO DA SORTE	64
com gateau de Nutella e sorvete de morango	
FRUTAS DA ESTAÇÃO	26

BEBIDAS

CAFÉ NOLITA	7
ÁGUA MINERAL 300 ML	9
ÁGUA SAN PELLEGRINO 505 ML	26
ACQUA PANNA 505 ML	26
AGUA DAS PEDRAS 250ml	18
AGUA DAS PEDRAS 750ml	38
REFRIGERANTES, ÁGUA TÔNICA	9
SUCOS NATURAIS	18

SUCO DE TOMATE TEMPERADO	16
MATE NATURAL	12
SELEÇÃO DE CHÁS VARIADOS	12
CERVEJA BOHEMIA	15
CERVEJA STELLA ARTOIS	16
CERVEJA ASAHI	28