ENTRADAS para compartilhar

Edamame 19.00
Soja verde cozida com sal

Spice-shissô 35.00
Folha de shissô frito acompanhado
de Spicy Tuna e Ceviche

Ninho de tempurá
de ovo de codorna (8 unidades) 32.00
Ovo de codorna gema mole com azeite de trufas

Cogumelos na manteiga 35.00
Shimeji, Shiitake e Heringue;
refogados na manteiga

Camarão crocante na
maionese de wasabi 65.00
5 camarões empanados com crocante de arroz

Tartare de atum 26.00
Atum moído na ponta da faca
temperado com óleo de gergelim

Tartare de salmão 24.00
Salmão moído na ponta da faca
temperado com limão cravo Koshio

SOBREMESAS

Sorvete de maçã-verde
com gelatina de saquê doce 17,00

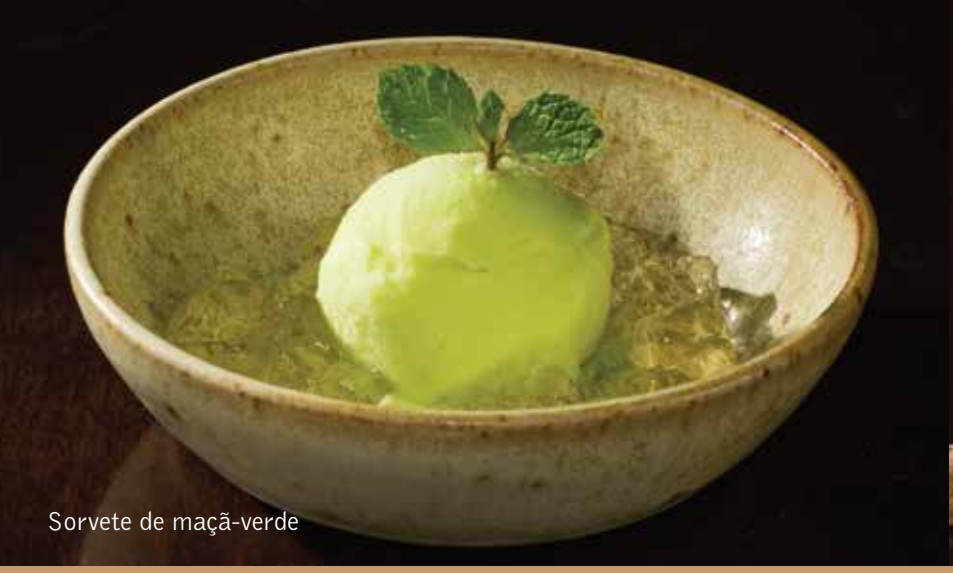
Sorvete com salada de frutas grelhadas 15,50

Abacaxi com raspas de limão-siciliano 13,50

Panna Cotta de chá-verde 16,50

Petit Gateau de gengibre 15,00

Pudim de baunilha 15,00



Sorvete de maçã-verde

Ninho de tempurá

Panna Cotta de chá-verde

Cogumelos

Petit Gateau de gengibre

Tartare de salmão

Shumai

Teishoku Villa

Chicken Karague

Teishoku especial

Yukhoe

Teishoku Shogayaki

TEISHOKUS

TRADICIONAIS

Teishoku Sukiyaki	68,00
Teishoku Tempurá	72,00
Teishoku Tonkatsu	65,00
Teishoku Shogayaki	62,00

ESPECIAIS

Teishoku J1 — 80,00
Sushi/sashimi, Merluza missoyaki, gohan, missoshiru e acompanhamento

Teishoku Villa — 79,00
Sushi/sashimi, atum grelhado com gergelim, gohan, missoshiru e acompanhamento

Teishoku Especial — 79,00
Tartare, Ussuzukuri e sushi/sashimi

ESTAÇÕES

Teishoku Outono	70,00
Teishoku Inverno	70,00
Teishoku Primavera	70,00
Teishoku Verão	70,00

Carpaccio de salmão maçaricado na berinjela panko — 62.00
16 fatias de salmão maçaricado e uma torre de berinjela frita

Ceviche — 35.00
Saint Peter no leite de tigre

Guioza (10 unidades) — Pastéis de carne servidos com molho Layu

bovino	38.00
suíno	36.00
cogumelos	34.00

Shumai de camarão (6 unidades) — 36.00
Pastéis de camarão, servidos com molho Layu

Pork Bun — 24.00
Sandubinha oriental de Panceta suína

Chicken Karague — 28.00
Coxinha de asas de frango frito

Tempurá Misto — 68.00
Tempurá de camarão, shissô, aspargo, cebola e quiabo (2 unid. cada)

Tempurá Camarão — 65.00
Tempurá de camarão (5 unidades)

Yukhoe (tartar de filé mignon coreano) — 30.00
Tartare de filé mignon com cebolinha, gema de ovo, gergelim e temperado com goma-aburá

COMBINADOS

Crie o seu com sushis e sashimis Villa:

Sushi Villa	Sashimi Villa
Sushi Villa Especial	Sashimi Villa Especial
Sushi Super	Sashimi Super Villa

SUSHI VILLA

Fatias de peixe, frutos do mar ou ovas de peixes sobre bolinho de arroz marinado

Sushi Villa — 78.00

Escolha 4 duplas de peixes

Atum	Olho-de-Boi	Robalo	Serra
Salmão	Beijupirá	Linguado	Carapau

Sushi Villa Especial — 128.00

Escolha 8 duplas de peixes

Atum	Olho-de-Boi	Robalo	Serra	Lula
Salmão	Beijupirá	Linguado	Carapau	Polvo

Sushi Super — 220.00

Escolha 16 duplas de peixes

Atum	Olho-de-Boi	Robalo	Serra	Lula
Salmão	Beijupirá	Linguado	Carapau	Polvo

Tirashi Bento 6 box — 85.00

Tirashi Bento 9 box — 115.00

Porter House Ponto do Sous-vide	110,00
Prime-rib Ponto do Sous-vide	78,00
Filé mignon Ponto do Sous-vide	75,00
Assado de Tira Assado por 8 horas	70,00
Costela Suína Assado por 8 horas	63,00
Coxa e sobrecoxa de frango Marinado no shoyu com gengibre	58,00
Salmão Grelhado unilateralmente	65,00
Frutos do mar Camarão, lula, salmão e marisco	88,00

STEAKHOUSE

Acompanha arroz e missoshiru

SASHIMI VILLA

Fatias de peixes e frutos do mar

Sashimi Villa (15 fatias) 72.00

Escolha 3 tipos de peixes

Atum	Olho-de-Boi	Robalo	Serra	Carapau
Salmão	Beijupirá	Saint Peter	Linguado	

* peixes sujeitos a disponibilidade de mercado

Sashimi Villa Especial (25 fatias) 115.00

Escolha 5 tipos de peixes

Atum	Olho-de-Boi	Robalo	Serra	Carapau
Salmão	Beijupirá	Saint Peter	Linguado	

* peixes sujeitos a disponibilidade de mercado

Sashimi Super Villa (40 fatias) 210.00

Escolha 8 tipos de peixes

Atum	Olho-de-Boi	Robalo	Serra	Carapau
Salmão	Beijupirá	Saint Peter	Linguado	

* peixes sujeitos a disponibilidade de mercado

SUSHI PERSONALIZADO

Atum	10,00
Salmão	8,00
Olho-de-boi	8,00
Beijupirá	8,00
Robalo	7,00
Hirame	7,00
Carapau	6,00
Serra	6,00
Sardinha	5,00

Makimono

Kappamaki	15,00
Salmão maki	25,00
Tekkamaki	29,50
Ume Shisso maki	17,00
Uramaki tempurá	41,00
Uramaki Atum	38,00
Uramaki Negui Toro	40,00
Uramaki Salmão	36,50
Uramaki Spicy Tuna	41,00
Batera Unagui	45,00

Lula	6,00
Polvo	8,00
Vieira	15,00
Tobiko	9,00
Massago	9,00
Enguia	12,00
Toro	12,00
Ouriço	13,50
Ovas de Salmão	12,50

Temaki

Atum	20,00
Anago	26,00
Buri Toro	20,00
Ikura	28,00
Massago	20,00
Negui Toro	28,00
Pepino	13,00
Salmão	18,00
Spicy Tuna	22,00
Tempurá	22,00
Toro	28,00
Ume-Shisso	14,00
Uni	20,00