

UMI sushi

# ENTRADAS QUENTES

## IPIN MONO

Edamame <i>Soja verde japonesa com flor de sal</i>	22
Ebi spicy <i>Camarão com molho levemente apimentado</i>	45
Wagyu takaki <i>Wagyu Uruguaio semi selada com molho do chef</i>	78
Merluza negra <i>Black Cod grelhado no molho missô</i>	80
Corn Kakiague <i>Tempurá de milho</i>	18
Shimeji ou Shitake batayaki <i>Cogumelo salteado na manteiga</i>	28
Scallope Umami <i>Vieiras com molho do chef</i>	75
Gyoza suína (legumes) <i>Ravióli oriental recheado com lombo suíno e legumes</i>	25
Onsentamago <i>Ovo perfeito cocção em baixa temperatura com molho ponzu</i>	18
Kimpirágobô <i>Raiz de Bardana levemente apimentada</i>	22
Nirá com lula <i>Broto de alho salteado na manteiga com lula</i>	40
Sakê korokê <i>Croquete cremoso de salmão com molho tártaro</i>	28
Mushroom Gratan <i>Mix de cogumelos gratinado, acompanha lagostim com ervas</i>	29
Ika Karaage <i>Lula empanada no estilo oriental)</i>	38
Mix Fried <i>(Frutos do mar empanados farinha panko)</i>	82



# ENTRADAS FRIAS

## IPIN MONO

Otoshi <i>(Consulte o garçom)</i>	10
Sunomono <i>(Pepino marinado em vinagre japonês)</i>	15
Sunomono Especial <i>(Pepino marinado com Kani Kama em vinagre japonês)</i>	23
Salada de marisco	consultar o garçom
Molho do chefe	30
Cevicche peixe branco <i>(Robalo e cebola roxa , pimenta togarashi, marinado em suco de limão)</i>	38
Mini Chirashi <i>(Atum, ikura, wakame, ovo de codorna, algas e cisso)</i>	75
Usuzukuri <i>(Finas fatias de robalo, lâminas de limão com ponzu e cebolinha)</i>	40
Ostras Frescas <i>(Ostras frescas búnd temperadas com suco de limão, tabasco e ovas)</i>	39
Tataki de salmão <i>(Salmão semi-selado com molho ponzu e gergelim)</i>	35
Tataki de atum <i>(Atum semi-selado com molho ponzu e gergelim)</i>	40
Tataki misto <i>(Salmão e atum com molho ponzu)</i>	43
Carpaccio de barriga de salmão <i>(Lâminas de salmão com azeite trufado, raspas de limão siciliano e flor de sal)</i>	52
Capaccio de polvo <i>(Com molho ponzu ou azeite trufado)</i>	48
Carpaccio de salmão <i>(Lâminas de salmão com molho ponzu e ceboleto)</i>	33
Carpaccio atum <i>(Com molho ponzu)</i>	36
Carpaccio Misto <i>(5 variedades com azeite trufado, raspas de limão siciliano e flor de sal)</i>	75
Tartare salmão <i>(Salmão, ovas de massagô e gergelim levemente apimentado)</i>	46
Tartare atum <i>(Atum, ovas de massagô e gergelim levemente apimentado)</i>	51
Tartare centolla	83
Trio mini tartare <i>(Trio de mini tartare de salmão, atum e centolla)</i>	65
Porção de gari <i>(Gengibre japonês em conserva)</i>	10
Porção wakame <i>(Salada de algas marinhas)</i>	30
Porção wakame <i>(Salada de algas marinhas)</i>	30

## TEPPAN

(ACOMPANHA LEGUMES SALTEADOS,  
GOHAN E MISSOSHIRO)

Filet mignon	47
Salmão	53
Frutos do mar	72
Legumes Sazonais	40

## AGUEMONO FRITURAS

Ebi no tempurá <i>(Tempurá de camarão 6 unidades)</i>	110
Tempurá moriawase <i>(Tempurá misto de camarão 3 unidades e legumes)</i>	84
Shoujin ague <i>(Tempurá vegetariano)</i>	52

## SALADAS

Salada ummi <i>(Seleção de folhas, salmão e molho de maçã verde)</i>	42
---	----

## BOWLS MACARRÃO ORIENTAL

Yakissoba de carne	52
Yakissoba de frutos do mar	80

## YAKIMONO GRELHADO

Salmão	40
Anchova	35

## RICE

Yakimeshi ummi <i>(Arroz frito com frango, legumes e ovos)</i>	37
Yakimeshi Ebi <i>(Arroz frito com camarão, legumes e ovo)</i>	60
Gohan	8
Missoshiro	10



## TEMAKIS

### TRADICIONAIS

Salmão	23
Salmão Philadelphia	27
Salmão Skin	20
Atum	26
Atum completo	30
Califórnia	20

### ESPECIAIS

Enguia	40
Centolla spice	46
Uni	39
Ikurá	40

## MORIAWASE COMBINADOS

Combinado 2 <i>(16 fatias de sashimi, 8 niguiris, 2 jyo, 8 uramakis)</i>	170
Combinado do Chef <i>(16 fatias de sashimi variadas, 6 unidades jyo, 6 unidades de niguiris especiais do chef)</i>	372
Sashimi Umami Especial <i>(20 fatias: salmão, atum, polvo, vieira e lagostim)</i>	190

## SASHIMIS

Salmão	30	Agulhão	28
Atum	38	Bluefin Akami	50
Robalo	32	Polvo	46
Buri	30	Lula	34
Carapau	24		

## SUSHIS

### *NIGUIRIZUSHI DUPLAS*

Salmão	22	Agulhão	20
Salmão selado	25	Carapau	20
Atum	26	Bluefin Akam	38
Atum selado	29	Ika	25
Atum com foie gras	39	<i>Lula</i>	
Buri	22	Centolla	46
Polvo	28	<i>King crab chileno</i>	
Robalo	23	Vieira	38

### *GUNKAN*

Uni (Ovas de ouriço)	33	Massagô	30
Kurage	42	Tobiko	28
Idakô	42	Wakame	25
Ikura	42	<i>Salada de algas marinhas</i>	



## SASHIMIS ESPECIAIS

Salmão selado	34	Bluefin Torô	80
Atum selado	44	Torô	160
Vieira	42	Chutorô	100
Centolla	90	Barriga de salmão	38
Lagostin	40	Uni	45
Lagosta (pq)	63		

## SUSHIS ESPECIAIS

### *NIGUIRIZUSHI ESPECIAIS DUPLAS*

Barriga de salmão	26	Enguia	40
Robalo shissô	28	Enguia especial	45
Buri torô	SC	Wagyu	35
Bluefin Torô	SC	Lagostim	38
Torô	70		

### *JYO ESPECIAIS*

Jyo Salmão	21	Jyo Lagostin	32
Jyo Baterá de Salmão	25	Jyo Centolla Spice	38
Jyo Shimeji	20	Jyo Ebiten	28
Jyo Atum	23	Jyo Codorna	23
Jyo Spice tuna	26	Jyo Ikura	35
Jyo Atum/Foie gras	38	Jyo Massago	33
Jyo Vieira	33		

## HOSSOMAKI 8 UNIDADES

Tekkamaki	23	Kappamaki	18
Sakemaki	20	Kanimaki	19

## URAMAKI 8 UNIDADES

Atum	30	Salmão skin	21
Spice tuna	34	Salmão Philadelphia	30
Salmão	28	Califórnia	20
Salmão spice	32		

## OSHIKUSHI SUSHI PRENSADO

	Meia porção 8 unid.	Porção 16 unid.
Baterá Salmão	34	60
Baterá Spice Tuna	37	67
Baterá Centolla	49	90

## URAMAKI ESPECIAL 8 UNIDADES

Ebitem Especial	45	Hot roll	35
Ostra à milanesa	40	6 unidades	
Siri mole	57	Hot tradicional	30
Kyurimaki	35	8 unidades	
<i>Pantanal. 6 unidades.</i>			

## TEMPURÁ SHISSO DUPLAS

Salmão	21	Centolla	38
Atum	29	Uni	40



## SOBREMESAS

Petit gateau <i>(Bolo de chocolate belga e macadâmia)</i>	28
Brigadeiro Ummi <i>(Chocolate ao leite, morango, farofa de amêndoas)</i>	22
CheesecakeTofú <i>(Torta de queijo de soja e calda de umê)</i>	29
Mochi de sorvete (duplas) <i>(Sabores: Doce de leite, Nutella, Chocolate Belga)</i>	28
Banana Flambada <i>(Banana Flambada com calda de laranja)</i>	20
Harumaki de doce de Leite <i>(Pastel oriental de doce de leite com sorvete de mascarpone)</i>	20

## SOFT DRINKS

Água c/ ou sem gás Salão	8
Água Panna ou San Pelegrino (250 ml)	18
Água de coco	12
Red bull / Sugar Free e Tropical	25
Refrigerantes	8
Citrus	10
Chá natural	8
Suco Natural	14
Suco de Tomate	16
Café Expresso	8
Tônica Nacional (Normal/Zero)	10
Tônica Fever Three	26
Coquetel sem álcool	20

## CERVEJAS

Sapporo	30	Cerpa	18
Kirin Ichiban	21	Stella Artois	15
Heineken	16	Corona	16



# COQUETÉIS CLÁSSICOS

Aperol Spritz <i>Aperol, Espumante, Água com gás e Fatia de Laranja Bahia)</i>	42
Apple Martini <i>Vodka, Poupa de maçã e Sinop de Maçã Verde)</i>	38
Bloody Mary <i>Vodka, Suco de Tomate e Temperos)</i>	34
Cosmopolitan <i>(Vodka, Cointreau, Suco de limão e Zest de Laranja)</i>	35
Dry Martini <i>(Gin e Vermouth Dry)</i>	42
Espresso 43 <i>(Licor 43 – Baunilha, Café e Frozen)</i>	50
Moscow Mule <i>(Vodka, Suco de Limão, Sinop de Gengibre Fresco e Espuma da Casa)</i>	40
Mojito <i>(Bacardi, Hortelã, Sinop e Água com gás)</i>	34
Margarita <i>(Tequila, Cointreau e Suco de Limão)</i>	42
Manhattan <i>(Whisky Bourbon, Vermouth Italiano e Angostura)</i>	40
Old Fashioned <i>(Whisky Bourbon, Club Soda, Torrões de Açúcar Angostura e Fatia de Laranja)</i>	40
Whisky Sour <i>(Whisky, Suco de Limão, Clara de Ovo e Sinop)</i>	38
Negroni	44

## BUTIQUE GT

GT	40
<i>(Gin, Limão, Tônica e Zimbro)</i>	
GT Pink	45
<i>(Gin, Frutas Vermelhas e Espuma de Gengibre, Flor de Hibiscos)</i>	
GT Tropical	50
<i>(Gin, Mango Tropical, Frutas, Espuma de Laranja, Flor Comestível)</i>	
GT Tea	34
<i>(Gin com Infusão de Chá e Tônica ou Soda, Hortelã)</i>	
GT Hendricks	53
<i>(Gin Especial, Limão Siciliano e Tônica)</i>	
GT Roku Japonês	59
<i>(Gin Especial, Limão Siciliano e Tônica Importada)</i>	

## GINES ESPECIAIS

GT UMMI	59
<i>Gin Roku(Japonês), St.Germain, Mix Cítrico, Pepino, Bitter de Taiti e Tônica</i>	
GT Fusion	59
<i>Gin Mare com Infusão de Flor de Hibisco, Mix Cítrico, Frutas Vermelhas e Tônica</i>	
<i>Guarnição: Cítricos Desidratados</i>	
Porto Tree	43
<i>Vinho do Porto Dry Branco, Mix Cítrico, Hortelã e Fever Tree</i>	
GT PINK	45
<i>Gin Hendricks, Frutas Vermelhas, Espuma de Gengibre e Tônica</i>	
<i>Guarnição: Flor Comestível</i>	
GT TROPICAL	50
<i>Gin Roku Japonês, Tangerina, Abacaxi</i>	
<i>Guarnição: Hortelã</i>	



# CAIPIRINHAS

Caipirinha <i>(Cachaça Especial, Limão e Açúcar)</i>	29
Caípirosca <i>(Vodka Importada, Mix de Limão e Açúcar)</i>	39
Caipisake Premium <i>(Sakê Importado e Frutas da Estação)</i>	38
Charmosa <i>(Vodka, Morango, Abacaxi e Framboesa)</i>	35
Afrodite <i>(Pisco, Abacaxi, Maracujá e Hortelã)</i>	35

# LICORES DOSE

Licor Umeshu (Licor de Ameixa Japonês)	45
Licor 43	40
Licor Grand Manier	36
Licor Amarula	30
Licor Contreau (Licor de Laranja)	26
Licor de Yuzu Japonês	40

# WHISKY DOSE

Jhonnie Walker Red	30
Jhonnie Walker Black	38
Jhonnie Walker Blue Label	90
Chivas	38
Hibiki 12 anos (Japonês)	100
Macalan 15 anos	100
Wild Turkey (Bourbon)	28
Glenfiddich 12	45
Maykers Mark (Whisky Americano)	40

## DIVERSOS *DOSE*

Gin Roku (Japonês)	47
Gin Mare	45
Gin Hendricks	40
Havana Club (Rum)	27
Campari	18

## TEQUILAS *DOSE*

Patron Café	42
Três Generaciones Anejo	50
Sauza Blue Silver	32

## ESPUMANTES

Freixenet Cordon Negro	150
Freixenet Cordon Rosado	150
Freixenet Cordon Negro ( 200 ml )	45
Freixenet Cordon Rosado ( 200 ml )	45
Freixenet Vintage 2018	170
Freixenet Elyssa Pinot Noir	210
Freixenet Reserva Real	360

## CHAMPAGNE

Viuve Clicquot Brut	700
Moet Chandon Brut	670



# VINHOS

## TINTO

Cartuxa Tinto	443
Angelica Malbec	439
Casa Marin Pinot Noir Litoral 2014 D.o La Barca	349
Bourgogne Pinot Noir 2019	334
DV Cabernet Malbec	242
Las Veletas Estate Pais Tinto 2018	164

## BRANCO

Pera Manca Branco	746
Chablis Vieilles Vignes 2015	494
Casa Marin Sauvignon Blanc Cipreses 2019 Lo Abarca	349
Cartuxa Branco	340
Taersia Negroamaro Igt Puglia Bianco 2017	315
Aussieres Renaissance Chardonnay 2019	229
Familia Valdelana Branco 2019	164
Blandine Le Blanc 2016	143

## ROSÉ

Minuty Rose	490
Las Veletas Pais Rose 2019	164
Los Vascos Ros 2020	147

# SAKÊS

Garrafa 720 ml e 300 ml

## HONJOSO

*Sake com acréscimo de álcool após o processo de fermentação, fresco*

HAKUTSURU SPARKLING AWAYUKI (Hyogo) <i>(Sakê gasificado, adocicado – garrafa 300 ml)</i>	100
HAKUSHIKA TRADICIONAL <i>(Levemente refrescante – garrafa 720 ml)</i>	190
HAKUSHIKA TRADICIONAL <i>(Levemente refrescante – garrafa 300 ml)</i>	90

## JUNMAI

*Sakê puro de fermentação*

HAKUSHIKA JUNMAI CHOKARA (Hyogo) <i>(Extra dry seco – garrafa 720 ml)</i>	220
HAKUTSURU JUNMAI NIGORI SAYURI (Hyogo) <i>(Sakê suave não filtrado e adocicado – garrafa 720 ml)</i>	280
HAKUTSURU JUNMAI NIGORI SAYURI (Hyogo) <i>(Sakê suave não filtrado e adocicado – garrafa 300 ml)</i>	150
HAKUTSURU JUNMAI YAMANISHIKI (Hyogo) <i>(Sakê produzido com um dos melhores arrozes do Japão – garrafa 720 ml)</i>	220
HAKUTSURU JUNMAI DRY (Hyogo) <i>(Sakê seco sabor persistente – garrafa 720 ml)</i>	200
HAKUSHIKA YAMADANISHIKI (Hyogo) <i>(Sakê suave com sabor refrescante – garrafa 720 ml)</i>	270
OZEKI DRY (Califórnia) <i>(Sakê seco de sabor mais encorpado – garrafa 720ml)</i>	150
AZUMA JUNMAI (Nacional) <i>(Sakê premium de sabor intenso e harmônico – garrafa 740ml)</i>	130
KIKUSUI NO KARAKUTI <i>(garrafa 720ml)</i>	290
KIKUSUI JUNMAI GINJO <i>(garrafa 720ml)</i>	350



# SAKÊS

Garrafa 720 ml e 300 ml

## GINJO (Sakê premium)

HAKUTSURU JUNMAI GINJO (Hyogo) 280  
*(Sakê levemente seco e sabor frutado,  
garrafa 720 ml)*

HAKUTSURU JUNMAI GINJO (Hyogo) 155  
*(Sakê levemente seco e sabor frutado,  
garrafa 300 ml)*

AZUMA DAIGINJO (NACIONAL) 150  
*(Sakê seco aromático, sabor intenso e aroma mais  
cítrico, garrafa 740ml)*

## DAIGINJO (Sakê super premium)

HAKUTSURU YAMADASHO (Hyogo) 555  
*Sakê Premiado levemente seco, feito com  
lendário arroz japonês, garrafa de porcelana 720ml*

# ALMOÇO EXECUTIVO

COMBINADO EXECUTIVO	75
<i>Sashimi (6 fatias variados)</i>	
<i>Niguiiri (3 und variados)</i>	
<i>Jyo (1 und)</i>	
<i>Uramaki (2 und)</i>	
<i>Baterá (4 und)</i>	
<i>Entrada do dia</i>	
<i>Missoshiro</i>	
<i>Sobremesa (sorvete ou fruta do dia)</i>	
SASHIMI EXECUTIVO	75
<i>Sashimi (12 fatias variadas)</i>	
<i>Entrada do dia</i>	
<i>Missoshiro</i>	
<i>Salada</i>	
<i>Gohan</i>	
<i>Sobremesa (sobremesa ou fruta do dia)</i>	
COMBINADO VEGANO EXECUTIVO	55
<i>Niguiiri (6 und – berinjela, cenoura e aspargo)</i>	
<i>Jyo ( 4und – edamame, wakame)</i>	
<i>Kappamaki (4 und)</i>	
<i>Kyurimaki (6 und shimeji)</i>	
<i>Entrada do dia</i>	
<i>Salada</i>	
<i>Sobremesa (sorvete ou fruta do dia)</i>	
TEISHOUKU (REFEIÇÃO COMPLETA)	80
<i>Escolha uma das opções:</i>	
<i>- Tempurá Teishouku (camarão e legumes)</i>	
<i>- Yakisakaná Teishouku (salmão ou anchova)</i>	
<i>- Karaaguê (frango frito estilo oriental)</i>	
<i>- Tonkatsu (filé mignon suíno à milanesa)</i>	
<i>Acompanhamentos: Gohan, missoshiro, entrada do dia, salada, sashimi (3 fatias salmão), niguiiri (3 und variados), baterá (4 und) e fruta do dia</i>	