


ENTRADAS**SALMÃO SICILIANO**  **43**

Fatias de salmão curado e defumado,
Creme azedo e mel trufado.

ETNA TARTARE  **65**

Tartar de atum apimentado com clorofila
de shissô, gema de codorna e tempurá de nori.

SICILIA TUNA **69**

Delicadas fatias de atum, cebola roxa,
ciboullete, pimenta sriracha e molho ponzu.

TAKOPACCIO   **95**

Carpaccio de polvo espanhol cozido em baixa
temperatura, vinagrete de maçã verde, shissô
e yukari. Acompanha pão ou tegola.

CARPACCIO DE VIEIRA **52**

Delicadas fatias de vieira com molho
cítrico de pimenta de cheiro e yuzu.

CENTOLLA MEDITERRÂNEA **76**

Sashimi de centolla (caranguejo gigante)
com molho yuzu e maionese de curry.

ZUCCHINE DE CRETA  **39**

Roll de abobrinha grelhada recheada
com queijo feta e clorofila de shissô.

CRUDO E SHOKUPAN   **95**

Denver picado na ponta da faca,
ovo perfeito sobre pão em estilo hokkaido.

*ou na versão italiana, servida com
tegola (telha de polvilho).

PASTRAMI FEITO NA CASA  **39**

Acompanha pão rústico e mostarda à moda antiga.

CANOLLI DE SIRI   **31**

Recheio de siri cremoso e furikake de castanhas.

HOMUS MEDITERRÂNEO  **115**

Pasta de grão de bico, tahine, anéis de
lula crocante. Acompanha pão rústico.

KALAMARE FURAI **45**

Lula empanada com fécula de batata
e envolvida com maionese chilli oil.

NOSTRA **47**

Ostras frescas de santa catariana, pimenta togarashi e limão.

CROQUETAS (2 UNIDADES)**CROQUETA DE SIRI**   **17**


Croquete de siri cremoso.

CROQUETA DE PASTRAMI   **17**

Croquete de pastrami feito na casa.

CROCANTE (UNIDADE)**SALMÃO**  **23**


Tempurá de nori, maionese de yuzu,
barriga de salmão e cebola roxa e ciboullete.

MARISCO  **22**

Tempurá de nori, maionese de curry,

EBI MASSAGÔ  **22**

Tempurá de nori, camarão empanado,
kewpie, siriracha, ovas massagô e ciboullete.

SALADAS**MEDITERRÂNEA**  **65**

Couve kale, espinafre, radicchio, alface romana, salmão
defumado, queijo feta e figo. Molho de clorofila de shissô.

CÁDIZ  **53**

Atum selado com molho de missô agridoce,
rub de castanhas, alface romana, rúcula, avocado
grelhado na parrilla e crosta de parmesão.

MIKONOS   **46**

Pepino, tomate cereja, cebola roxa, couve de bruxelas
grelhadas, abobrinhas tostadas, folhas verdes e grão de
bico crocantes. Finalizada com molho de iogurte e mel.

* As proteínas das saladas mediterrânea e cádis
são substituíveis por cogumelos grelhados na parrilla.

PARRILLA**KALAMARI UMÊ**  **79**

Lula grelhada com vinagrete mediterrâneo
de umeboshi. Acompanha pão rústico.

TUNA MEDITERRÂNEO  **82**

Atum selado unilateral, alcachofra
tostada e molho aioli.

TAKO DE MAIORCA  **185**

Polvo espanhol cozido em baixa temperatura,
finalizado na parrilla com legumes da época
grelhados, pão rústico e gremolata.

BALEARES   **185**

Camarões, manteiga, vinho branco, tomate
cereja confit e ervas. Acompanha pão rústico
e legumes grelhados na parrilla.

FLAT IRON **137**

Shoulder steak, corte super macio e sem gordura.
Acompanha salada de batata, crispy oil e pickles.

ASSADO DE TIRAS **137**

Costela dianteira black angus acompanha
de salada de batata, crispy oil e pickles.

COSTELA BODRUM **180**

Costela black angus curada e defumada.
Acompanha salada de batata, crispy oil e pickles.

ACOMPANHAMENTOS**NOODLE CAPRESE**    **38****LEGUMES NA PARRILLA**  **21****ARROZ DE COGUMELO**  **29****ARROZ NEGRO**   **29****ALCACHOFRA TOSTADA**  **43****SALADA VERDE**  **22**

Rúcula e parmesão com molho
de mostarda, mel e limão.

KÖN  **26**

Milho assado com mel trufado e sal negro.

PASTAS

NOODLE DE CAMARÃO AGLIO E OLIO 79

Macarrão tipo noodle aglio e olio, camarão grelhado, farofa de panko, raspas de limão siciliano e pimenta dedo de moça.

NOODLE CARBONARA 55

Macarrão tipo noodle, molho a base de gemas de ovos, parmesão ralado e guanciale. Finalizados com pimenta preta.

SANDOS

KATZZO SANDO 54

Pão estilo hokkaido, panceta prensada e cozida por 24h, pickles de pepino, geleia de pimenta gochujang e kewpie.

TAKKO SANDO 109

Pão brioche, kewpie, tentáculo de polvo cozido em baixa temperatura e finalizado na parrilla, vinagrete de maçã e gotas de mostarda a moda antiga.

LOBSTER SANDO 75

Pão especial, lagosta cozida na manteiga, molho da casa e raspas de limão siciliano.

PASTRA SANDO 49

Pão estilo hokkaido, pastrami feito na casa, pickles de pepino, mostarda a moda antiga e maionese de shissô.

NIGUIRI

(A UNIDADE)

BARRIGA SELADA NO CARVÃO 20

ATUM SELADO COM ALHO NEGRO 18

VIEIRA SELADA NO CARVÃO 25

PEIXE BRANCO DO DIA (CONSULTE O GARÇOM) 16

WAGYU E OVO PERFEITO 23

JO DE ATUME FOIE GRAS 25

UNAGUI 49

CRAZY CRAB 49

GUESSÔ 22

CAMARÃO TRUFADO 23

HOKKIGAI 17

OVAS 31

IKURA 45

ÁGUA VIVA 39

MINI POLVO 39

CAVALINHA JAPONESA MARINADA 39

BLUEFIN SOB CONSULTA

SASHIMI (EM DUPLAS)

BARRIGA SELADA NO CARVÃO 24

ATUM SELADO NO ALHO NEGRO 21

VIEIRA SELADA NO CARVÃO 24

PEIXE BRANCO DO DIA (CONSULTE O GARÇOM) 20

BLUEFIN SOB CONSULTA

ROLL (NOSSOS MAKIS ESPECIAIS)

TUNA CRUNCH 43

Uramaki de atum batido com kewpie, pimenta gochujang, ciboullete, ovas e crunch de milho.

CRAZY CRAB 87

Uramaki de carne de caranguejo gigante, molho secreto e crunch de vitelotte.

EBI SPICY 46

Uramaki de camarão empanado batido, pimenta sriracha, ovas e maionese kewpie.

IKA CURRY 35

Futomaki de Lula furai com molho curry.

THE GIANT 79

Futomaki de tempurá de camarão gigante e maionese de nori.

HAND ROLL (TRADICIONAL TEMAKI JAPONÊS)

TUNA CRUNCH 22

Hand roll de atum batido com kewpie, pimenta gochujang, ciboullete, ovas e crunch de milho.

CRAZY CRAB 49

Hand roll de carne de caranguejo gigante, molho secreto e crunch de vitelotte.

EBI SPICY 24

Hand roll de camarão empanado batido, Pimenta sriracha, ovas e maionese kewpie.

IKA CURRY 20

Hand roll de Lula furai com molho curry.

THE GIANT 43

Hand roll de tempurá de camarão Gigante e maionese de nori.

SOBREMESAS

CAMAFEU COM BABA DE MOÇA 31

TORTA RÚSTICA 70% CACAU COM CREME INGLÊS 37

SORBETTO ARTIGIANALE DE JABOTICABA 21

TRIO FOLHADO COM PRALINÊ DE AMÊNDOAS 33

COCADA QUEIMADA BRULÉE COM SORVETE DE NATA E GELEIA DE YUZU 35

CANOLLI DE PISTACHE 30

GELATTO (NATA OU CHOCOLATE) 18

FRUTA DA ESTAÇÃO 12