

# PRATOS EXECUTIVOS

(ALMOÇO DE SEGUNDA A SEXTA)

## Yakizakana Teishoku Executivo

Anchova chilena grelhada, sunomono de pepino, kobachi, gohan, missoshiru e frutas da estação.

## Shogayaki Teishoku Executivo

Tiras de contra filet marinados em shoyu, gengibre e especiarias, sunomono de pepino, kobachi, gohan, missoshiru e frutas da estação.

## Salmon Teishoku Executivo

Salmão grelhado, sunomono de pepino, kobachi, gohan, missoshiru e frutas da estação.



## Teppan de Meka Misozuke Executivo

Fatia de espadarte marinado no missô e especiarias grelhado na chapa com legumes. Acompanha gohan e missoshiru.

## Teppan de Contra Filet Executivo

Contra filet e legumes grelhado na chapa. Acompanha gohan e missoshiru.

## Teppan de Sobrecoxa de Frango Executivo

Sobrecoxa desossado de frango grelhado na chapa com legumes. Acompanha gohan e missoshiru.

## KAITEN SUSHI



Branco



Terra

Fique de olho na esteira, sirva-se dos sushis, sashimis e outras opções de sua preferência.

Consulte o garçom sobre as variedades do dia.



Azul



Vermelho



Verde



Preto

## ENTRADAS

### Harumaki

3 unidades da nossa versão de rolinho primavera. Pastéis de frango e legumes acompanhados de típico molho agri-doce.



### Gyoza

5 unidades. Massa recheada com lombo de porco, repolho e nirá. Acompanha molho à base de shoyu e vinagre de arroz.



### Ika Fried

O petisco mais pedido da casa! Rodelas de lula empanadas acompanhadas de molho tonkatsu.

### Shimeji

Cogumelos shimeji temperados com sakê e shoyu puxados na manteiga e servidos na chapa.

### Shimeji Ika

Cogumelos shimeji e rodelas de lula puxados na manteiga, sakê e shoyu e servidos na chapa.

### Shitake

Cogumelos shitake puxados na manteiga com shoyu e sakê adocicado. Servido na chapa.

## MAKIZUSHI/URAMAKI

Os tradicionais makimonos, ou sushis enrolados, com variadas e deliciosas opções de recheios.

### California Uramaki

Recheado com avocado ou manga, pepino, maionese e kanikama.

### Kappa Maki

Pequenos, enrolado em alga nori com pepino.

### Tekka Maki

Pequenos enrolados em alga nori com atum cru.

### Salmon Maki

Pequenos, enrolado em alga nori com salmão cru.



### Spice Tuna

Pequenos, enrolado em alga nori com atum picado, cebolinha, maionese e sriracha chili sauce.

### Ebiten Uramaki

Recheado com tempura de camarão e molho tarê.

### Skin Cheese Uramaki

Recheado com pele de salmão grelhada, cream-cheese e molho tarê.

### Hot Roll

Sushi servido quente, recheado com salmão, cream-cheese, kanikama e molho tarê, empanado em massa de tempura deliciosamente crocante.

JUL 2017



# hanabi

kaiten sushi

### Hanabi São Francisco

Center Shop Colina de São Francisco  
Rua Dr Cândido Motta Filho, 557 Vila São Francisco  
(11) 3766.7090

### Mawari Vila Olimpia

Shopping Vila Olimpia  
Rua Olimpíadas, 360 4º piso Vila Olimpia  
(11) 3047.6592

### Mawari Morumbi

Morumbi Corporate Towers  
Av Dr Chucru Zaidan, 1240 Plaza Gourmet Chácara Santo Antonio  
(11) 3957.9560

### Hiro Paulista

Shopping Pátio Paulista  
Rua Treze de Maio, 1947 Piso Jardins Bela Vista  
(11) 3266.5514

[www.mawari.com.br](http://www.mawari.com.br)



# hanabi

kaiten sushi

## COMBINADOS

São pratos com as melhores combinações de sushis e sashimis preparados sempre com os melhores peixes. Para aqueles que apreciam o frescor desta iguaria e se encantam com o mais famoso dos pratos da culinária japonesa.

### Express Salmão

15 unidades preparadas com salmão.

### Express

15 unidades de peixes variados



### Individual Misto

25 unidades de sushis e sashimis variados.

### Individual Salmão

25 unidades preparadas somente com salmão atlântico importado dos melhores criadores de salmão do Chile.

### Individual Atum

25 unidades de atum, um dos mais nobres peixes da cultura gastronômica japonesa.

### Individual Especial

28 unidades da nossa seleção de peixes, nigirizushi de camarão e ovas de salmão importado.

### Duplo Misto

42 unidades da nossa seleção de peixes.

### Duplo Salmão

42 unidades preparadas com salmão atlântico.

### Duplo Atum

42 unidades preparadas com atum.

### Duplo Especial

48 unidades variadas da nossa seleção de peixes, incluindo iguarias como polvo, camarão e ovas.



### Hanabi

60 unidades de variados peixes, incluindo nigirizushi de polvo, camarão e gunkanmaki de ovas.



## SUSHI

Ou nigirizushi. Pequeno bolinho de arroz delicadamente temperado coberto geralmente por uma fatia de peixe.

### Salmon Jyo

8 unidades de sushis enrolados em uma fina fatia de salmão coberto com salmão picado, cebolinha e cream cheese ou maionese.

### Salmon Skin

Consiste em 8 unidades de peles de salmão grelhadas e crocantes sobre delicados bolinhos de arroz.

### Salmon Baterá

8 sushis prensados com salmão e kanikama picado, cream-cheese ou maionese e cebolinha.

### Sushi Misto

10 unidades de sushis da nossa variada seleção de pescados.



### Sushi Especial

15 sushis preparados com os melhores peixes, ovas, polvo e camarão



### Tirashi

Uma verdadeira seleção de sashimis, ovas e outros frutos do mar salpicados com algas nori picadas sobre uma cumbuca de arroz delicadamente temperado.

## SASHIMI

Delicadas fatias de peixe cru apreciadas com shoyu e wasabi.

### Sashimi Misto

20 fatias de variados peixes da nossa vitrine.

### Sashimi Salmão

20 fatias de salmão atlântico importado.

### Sashimi Maguro

20 fatias de atum.

### Sashimi Especial

25 fatias da nossa seleção de peixes e polvo.

### Ussuzukuri

Finíssimas fatias de robalo ou salmão intercaladas com finas fatias de limão tahiti acompanhados de molho ponzu, nabo ralado com pimenta dedo de moça e pimenta shichimi.



## TEMAKIS

Muito apreciado e popular devido a sua praticidade, o sushi é enrolado na alga nori em formato de cone com diversas opções de recheios.

### California

Avocado ou manga, pepino, kanikama e gergelim.

### Skin Cheese

Pele de salmão grelhada, gergelim e cream cheese.

### Shimeji

Cogumelo shimeji puxado na manteiga.

### Negui Salmon

Salmão picado com cebolinha e maionese.

### Philadelphia

Salmão grelhado, cebolinha picada e cream cheese.

### Negui Maguro

Atum picado com cebolinha e maionese.

### Spice Tuna

Atum picado com cebolinha, maionese e sriracha chili sauce.

### Ebiten

Tempura de camarão e molho tarê.

### Hanabi

Camarão cozido, kanikama, salmão, pepino e ovas de capelin.

### Masago

Ovas de capelin.

### Takô Ebi

Polvo e camarão cozidos, kanikama, cream-cheese e tabasco ou sriracha sauce.

### Uni

Ovas de ouriço do mar.

### Hanabi Especial

Tiras de salmão, pepino e ovas de salmão.



## TEMPURÁ

3 opções de empanados à moda japonesa acompanhados de um caldo adocicado à base de shoyu, mirin, caldo de peixe, nabo e gengibre ralados.

### Tempura de Legumes

### Tempura Misto

### Tempura Camarão



## YAKISOBA

As nossas versões do macarrão de origem chinesa preparadas no wok.

### Yakisoba de Legumes

Com legumes, shimeji e shitake refogados no tacho.

### Yakisoba Tradicional

De carne, frango e legumes

### Yakisoba Especial

De carne, frango, camarão, shimeji e legumes.

### Yakisoba de Frutos do Mar

De camarão, lula, polvo, tikuwa e kamaboko.

## TEISHOKU

Uma refeição típica completa servida com gohan, missoshiru, sunomono, kobachi, tsukemono e fruta.

### Tonkatsu Teishoku

Lombo de porco empanado em panko e frito.

### Chicken Katsu Teishoku

Peito de frango empanado em panko e frito.

### Gyukatsu Teishoku

Filet Mignon empanado em panko e frito.

### Shogayaki Teishoku

Finas fatias de entrecôte com molho à base de shoyu e gengibre puxados no wok.

### Yakizakana Teishoku

File de Anchova Cojinova chilena grelhada (250gr).

### Especial Teishoku

Anchova Cojinova grelhada e 5 fatias de sashimi (3 salmão e 2 peixe branco do dia).

### Salmon Teishoku

Salmão grelhado e 5 fatias de sashimi de salmão.

### Sashimi Teishoku

12 fatias de sashimi sendo 4 de atum, 4 de salmão e 4 peixe branco do dia.

### Tempura Teishoku

Legumes e camarão empanados ao estilo japonês.



### Hanabi Teishoku

File de anchova cojinova grelhado (180gr), 7 fatias de sashimi (4 salmão e 3 peixe branco), tempurá e 4 hossomakis.



## TEPPANYAKI

Os nossos grelhados vêm acompanhados de legumes em uma chapa de ferro bem quente, servidos com gohan e missoshiru.

### Tofu Steak

### Frango

### Anchova

Filet de Anchova Cojinova do Pacifico importado do Chile.

### Shogayaki

Finas fatias de contra filé com molho à base de shoyu e gengibre.

### Filet Mignon

### Salmão

### Lula

### Meka

Atum Mekajiki marinado no missô

### Misto

Peito de frango, filet mignon e camarão.

### Frutos do Mar

Salmão, lula, polvo e camarão.

### Camarão



## LAMEN

Macarrão importado do Japão feito com farinha de trigo com alto teor de proteína, servido em um caldo quente à base de frango, carne suína e especiarias.

### Shoyu Lamen

Caldo base temperado com shoyu. Acompanha naruto, ovo cozido, milho verde, cebolinha picada e carne suína marinada.

### Missô Lamen

Caldo base temperado com missô. Acompanha naruto, ovo cozido, milho verde, cebolinha picada e carne suína marinada.

### Tan Tan Men

Caldo base temperado com missô, pernil moido, pasta de feijão apimentado e outras especiarias.

### Champon

Macarrão enopado japonês típico da Região de Nagasaki, com caldo base de frango, legumes e frutos do mar.

## UDON

Macarrão grosso importado do Japão em um caldo quente e aromático à base de dashi e shoyu.

### Su Udon

Kamaboko e tikuwa fatiados, tiras de omelete, shiitake e cebolinha picada.

### Tempura Udon

Udon simples acompanhado de uma porção de tempurá de legumes e camarão.



## YAKIZAKANA

Pescados grelhados

### Anchova Cojinova 180g

### Anchova Cojinova 250g

### Meka Misozukê

### Salmon

## COMBINADOS ROBATA

### Robata Light

### Robata Peixe

### Robata Frango

### Robata Carne

### Robata Especial

## ACOMPANHAMENTOS

### Gohan

Porção individual de arroz branco.

### Yakimeshi

Arroz frito com carne, frango, ovo e legumes.



### Yakimeshi Especial

Arroz frito com camarão, frango, carne, ovo e legumes.

### Missoshiru

Sopa típica japonesa com caldo à base de missô.

### Sunomono

Salada agrícolode pepinos fatiados, gergelim e kanikama.

## BEBIDAS

Suco de laranja

Suco de limão

Água mineral

Refrigerante

H2OH!

Café Nespresso

Chá Feel Good

Chá Verde (quente)

Cerveja Bohemia

Cerveja Heineken

Cerveja Stella Artois

Sakê gelado nacional (dose)

Sakê gelado importado (dose)

Sakê quente nacional (dose)

Sakê quente importado (dose)

Sakê nacional (garrafa)

Sakê importado (garrafa)

Caipirinha (Velho Barreiro)

Caipiroska (Smirnoff)

Caipirokê (Azuma Kirin)

Caipirokê especial com frutas (Hakushika)

Johnnie Walker Red Label (dose)

Johnnie Walker Black Label (dose)

## SOBREMESAS

### Sorvete Artesanal

Sabor baunilha, chocolate e doce de leite.

Sorvete premium com ingredientes naturais.

### ☉ Sorvete de Chá Verde

Sorvete de Chá Verde com flocos de chocolate e doce de feijão azuki.

### Tempura de Banana com Sorvete

Banana nanica em rodelas empanadas e fritas servida com sorvete de baunilha artesanal e calda de caramelo.

### Tempura de Sorvete

Sorvete de baunilha empanado e frito, servido quente com morango e calda de chocolate.

### ☉ Anmitsu

Morango, kiwi, doce de feijão azuki, gelatina de agár e sorvete de creme.



Fotos Ilustrativas. Não fazemos meia porção. Não aceitamos cheques.