



## Restaurante Adissai

Comida Japonesa e Brasileira

*Saber comer bem é uma arte.*

### Cardápio Jantar

Irashimassê

Arigatou Gozaimashita

#### Teishoku (refeição completa) – individual

- Adissai teishoku	Sashimi, tempurá, salmão grelhado
- Especial teishoku	Sashimi, tempurá, anchova grelhada
- Anchova teishoku	Anchova grelhada
- Salmão teishoku	Salmão grelhado
- Robalo teishoku	Robalo grelhado (peixe inteiro)
- Sashimi teishoku	Sashimi, variedade de peixe cru
- Tempurá teishoku	Empanado de legumes e camarão
- Chikenkatsu tei	Filé de frango à milanesa
- Gyukatsu tei	Carne bovina à milanesa
- Tonkatsu tei	Carne suína à milanesa
- Guiozá tei	Guiozá, 7 unidades

#### Tepan-yaki (grelhados na chapa) – individual

- Filé mignon	Filé mignon grelhado na chapa
- Filé frango	Filé de frango grelhado na chapa
- Anchova	Anchova grelhada na chapa
- Salmão	Salmão grelhado na chapa
- Truta	Truta grelhada na chapa
- Robalo	Robalo grelhado na chapa
- Frutos do mar	Robalo, camarão, lula na chapa

\*os pratos acima acompanham gohan, missoshiru e legumes.



#### **Tempurá (empanado tipo oriental)**

- |                      |                              |
|----------------------|------------------------------|
| - Ebi tempurá        | Camarão empanado no panko    |
| - Yasai tempurá      | Legumes empanados            |
| - Adissai tempurá    | Legumes e camarões empanados |
| - Tempurá de camarão | Camarão empanado             |

#### **Men Ruy (individual)**

- |                |  |
|----------------|--|
| - Tempurá udon | Macarrão grosso japonês no caldo quente,<br><u>Acompanha tempurá</u> |
| - Yakissoba    | Macarrão frito regado ao molho de legumes e carne de frango.         |

#### **Sushi (porção)**

- |                  |  |
|------------------|--|
| - Sushi uramaki  | 8 sushis com atum, maionese, pepino, omelete, alface, kani-kama e fruta e gergelim |
| - Niguiiri sushi | Bolinho de arroz com peixe, lula, camarão ou kani-kama                             |
| - Tekka maki     | 6 sushis pequenos enrolados com algas e atum                                       |
| - Kappa maki     | 6 sushis pequenos enrolados com algas e pepino                                     |
| - Sake maki      | 6 sushis pequenos enrolados com algas e salmão                                     |
| - Kani maki      | 6 sushis pequenos enrolados com algas e kani-kama                                  |
| - Inari sushi    | Sushi de aburá ágüe (tofu frito) unidade   |

#### **Sashimi (peixe cru)**

- |                    |                                     |
|--------------------|-------------------------------------|
| - Sashimi especial | (30) sashimi de variedades de peixe |
| - Sashimi simples  | (15) sashimi de variedades de peixe |
| - Sashimi simples  | (10) sashimi de variedades de peixe |
| - Sashimi de lula  | Sashimi de lula cozida              |

#### **Combinados (sushi e sashimi)**

- |            |   |
|------------|---|
| - Especial | (30) variedade de sashimi e sushi, 12 hossomakis, 2 uramakis<br>serve 2 pessoas |
| - Simples  | (15) variedade de sashimi e sushi, 6 hossomakis, 2 uramakis<br>serve 1 pessoa   |



### **Sushi**

- |                    |   |
|--------------------|---|
| - Sushi especial   | 18 hossomakis, 18 niguirí sushi, 3 uramakis                             |
| - Sushi simples    | 6 hossomakis, 12 niguirí sushi, 2 uramakis                              |
| - Sushi Califórnia | 7 sushis com atum, maionese, pepino, omelete, alface, kani-kama e fruta |

### **Porções**

- |                     |                                  |
|---------------------|----------------------------------|
| - Anchova grelhada  | Anchova grelhada                 |
| - Salmão grelhado   | Salmão grelhado                  |
| - Robalo grelhado   | Robalo grelhado ou frito inteiro |
| - Shitake           | Shitake grelhado na manteiga     |
| - Shimeji           | Shimeji grelhado na manteiga     |
| - Yakitori          | 3 Espetos de frango grelhado     |
| - Batata frita      | Batata frita                     |
| - Karaguê de frango | Coxa sem osso empanado           |
| - Karaguê de porco  | Lombo de porco empanado          |
| - Frango passarinho | Pedaços de frangos fritos        |
| - Harumaki          | 6 pedaços de rolinho primavera   |
| - Guiozá            | 7 pastéis orientais de carne     |
| - Camarão na chapa  | Camarão grelhado com alho        |
| - Lula na chapa     | Lula grelhada com manteiga       |
| - Fígado com nirá   | Fígado de galinha com nirá       |
| - Sambaizú          | Sardinha curtida no vinagre      |
| - Tsukemomo misto   | Legumes em conserva              |
| - Tofú              | Queijo de soja                   |
| - Yaki-nasu         | Salada de berinjela grelhada     |
| - Sunomono          | Salada de pepino estilo japonês  |
| - Horenço           | Salada de espinafre japonês      |



- Kimuti Salada de acelga picante
- Missoshiru Sopa de soja
- Gohan Arroz japonês

#### **Bebidas**

##### **- Cerveja**

- Brahma 600ml
- Bohemia 600ml
- Brahma long neck
- Malzbier
- Brahma extra
- Miller
- Liber

##### **- Refrigerantes**

- Lata
- Schweppes
- Ice tea

##### **- Sucos**

- Com água
- Com leite
- Misto
- Limonada suíça

##### **- Água**

- Garrafa
- Com gás
- Copo
- H2OH