

MNZU
JAPANESE CUISINE

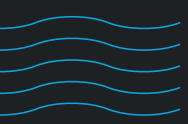
Acompanhe nosso Instagram:
@mazujapanesecuisine



Confira aqui nossas
novidades e promoções

MnZU^{先ず}

OTSU MIAMI



OTSUMAMI

ENTRADAS

100. **Edamame** 23,00

Tradicional vagem de soja com um leve toque de flor de sal.



101.
**Edamame
Spicy**

101. **Edamame Spicy** 25,00

Vagem de soja salteada na manteiga finalizada com pimenta togarashi.

102. **Gyoza** 32,00

Suculentos pastéis de carne suína cozidos a vapor, ligeiramente grelhado e finalizado com cebolinha e molho de soja.





106.
**Ostra
perfeita**

103. **Harumaki Ebi 26,00**

Massa crocante recheada com camarão, gengibre e cebolinha, acompanha geléia de pimenta agridoce.

104. **Green Salad 18,00**

Seleção de folhas verdes, com tomate cereja, radicchio roxo regado com molho cítrico oriental.

105. **Missoshiru 19,00**

Saudável sopa de pasta de soja com tofu em cubos e alga wakame.

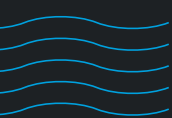
106. **Ostra Perfeita 26,00**

Ostra fresca, geralmente originária de Guaratuba - PR, acompanha ovas de massago, gema de ovo de codorna e molho ponzu.



102.
Gyoza

ISSHO NI TABERU



ISSHO NI TABERU

PARA COMER JUNTOS

150. **Nori Potato 28,00**

Batata rústica com flor de sal finalizada com aonori.

151. **Salmon Cake 32,00**

Bolinho de salmão crocantes com deliciosa geléia de pimenta.

152. **Ebi Spicy 88,00**

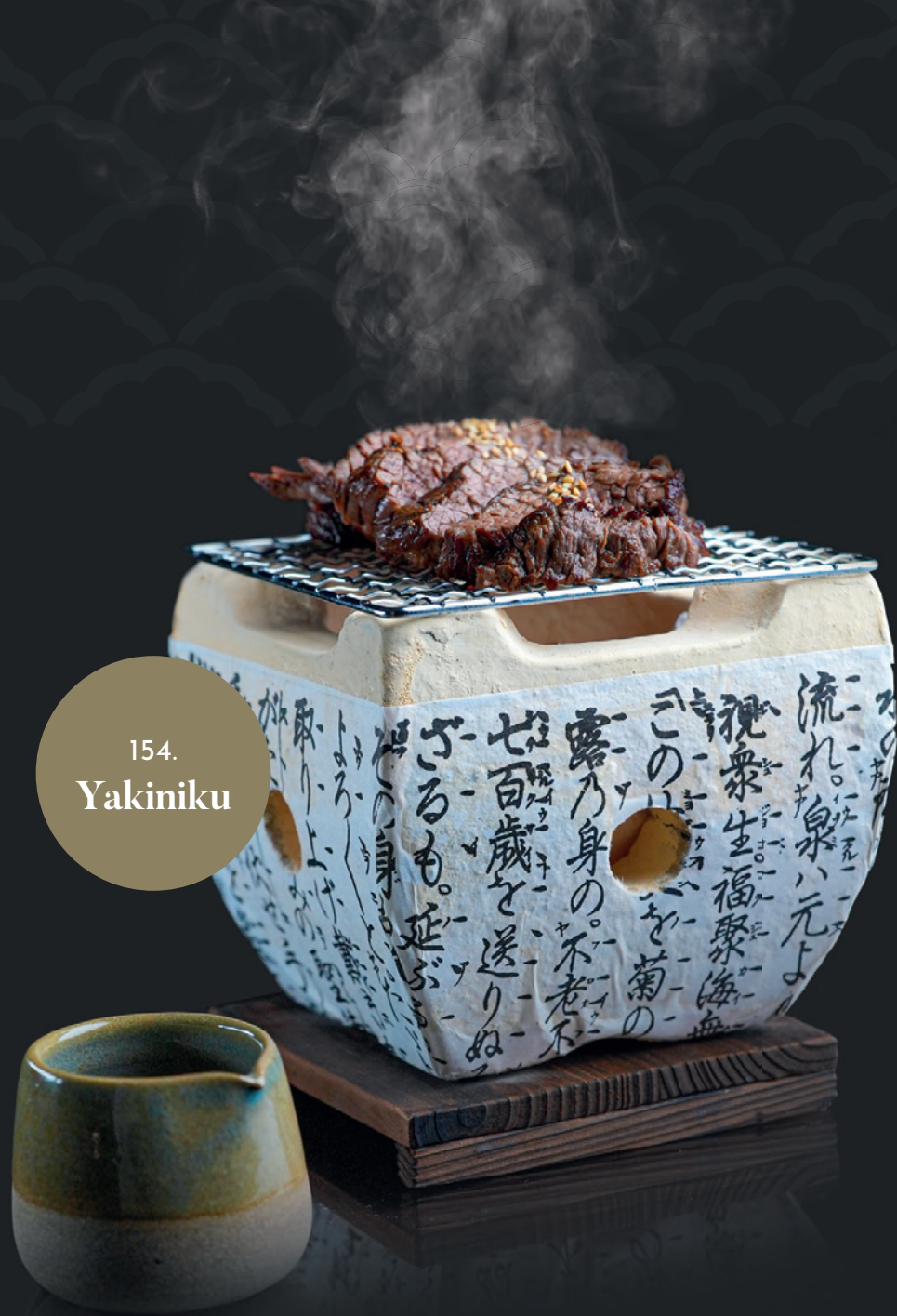
Crocantes camarões empanados, envolto em maionese da casa levemente picante finalizado com cebolinha.

153. **Orange Chicken 42,00**

Suculento frango empanado glaceado com molho de laranja e gengibre, finalizado com gergelim branco.

152.
Ebi
Spicy





154.
Yakiniku

154. **Yakiniku 98,00**

Finas fatias de Fraldinha Black Angus, acompanhado de molho yakiniku especial.

155. **Sakana Fried 46,00**

Crocantes filezinhos de peixe empanado acompanhado com o cremoso molho tártaro.

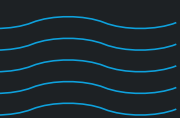
156. **Kinoko Batayaki 48,00**

Seleção de cogumelos na manteiga ao shoyu, sake, finalizados com óleo de gergelim.

157. **Yasai no tempurá 32,00**

Seleção de legumes empanados em massa tempura acompanhados de molho tsuyu.

MEINKOSU



MEINKOSU

PRATOS PRINCIPAIS

200. **Yaki Noodles 69,00**

Suculento macarrão japonês com mignon e mix de cogumelos ao molho de yakisoba.

201. **Yakimeshi 34,00**

Arroz temperado com lombo suíno em cubos, ovos, cebolinha, shoyu com um leve toque de óleo de gergelim.

202. **Chicken Teriyaki Teishoku 52,00**

Filé de frango ao succulento molho teriyaki da casa, acompanhado de arroz, salada e misoshiru.

203. **Tonkatsu Teishoku 48,00**

Lombo suíno empanado servido com incrível molho tonkatsu acompanhado de arroz, salada e misoshiru.



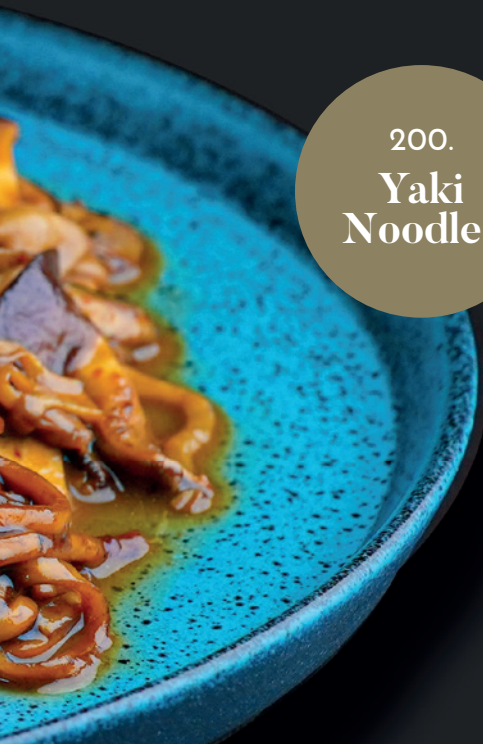
201.
Yakimeshi



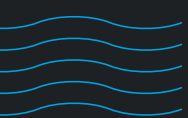
204. **Sukiyaki 52,00**

Finas fatias de mignon bovino com tofu, broto de feijão, alho poró, cogumelo shitake e molho sukiyaki, acompanha arroz branco.

200.
Yaki
Noodles



SUSHI OTSU MIAMI



SUSHI OTSUMAMI

SUSHI ENTRADAS

250. **Bara-Tirashi 44,00**

Tradicional Donburi de arroz de sushi coberto com Tamagoyaki (Omelete Japonês), peixes frescos do dia cortados em cubos variados. Para finalizar, edamame cozido no vapor, acompanhado de ovas e shissô fresco.

251. **Asama Masago 69,00**

6 unidades de vieiras peruanas, seladas na manteiga trufada, marinadas em molho ponzu, finalizadas com salsa de trufa e cebolinha.

252. **Ginger Tofu 19,00**

Delicado cubo de tofu com gengibre ralado e cebolinha.

253. **Sunomono 17,00**

Maravilhosa salada de pepino agridoce com leve toque de gergelim e wakame.

254. **Salmon Oister 42,00**

Delicados cubos de salmão com molho de ostras e cebolinha.

255. **Ceviche 44,00**

Cubos de peixe branco marinados ao leite de tigre, com cebola roxa, coentro, pimenta aji amarillo, finalizado com chips de batata doce.

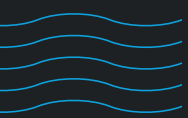
256. **Tartar de Salmão 42,00**

Cubos de salmão temperados com flor de sal, ovas Tobiko Black acompanhado de gema de codorna, cebolinha e molho de missô a base de feijões fermentados.

257. **Tuna Tartare 57,00**

Raspas de atum temperadas com pimenta toban djan, flor de sal, ovas de masago e brotos. Acompanha tempura de shissô.

NIGUIRI NIKAN



NIGUIRI NIKAN

NIGUIRI DUPLAS

301.
NiguiRI
Peixe
Branco



300. **Salmão 24,00**

Sushi de arroz moldado a mão coberto com uma fatia de salmão.

301. **Peixe branco 22,00**

Sushi de arroz moldado a mão coberto com uma fatia de peixe branco do dia.

302. **Atum 22,00**

Sushi de arroz moldado a mão coberto com uma fatia de atum.

303. **Camarão 28,00**

Sushi de arroz moldado a mão coberto com camarão rosa gigante cozido, finalizado com molho de missô.

304. **Jyo Salmão 22,00**

Sushi de arroz moldado a mão envolto com uma fatia de salmão recheado com salmão batido e cebolinha.

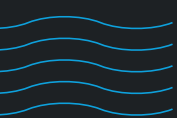
305. **NiguiRI Skin 20,00**

Sushi de arroz moldado a mão coberto com uma fatia de pele de salmão finalizado com molho teriyaki.

303.
NiguiRI
Camarão



NIGUIRI NIKAN SUPESHIYARU



NIGUIRI NIKAN SUPESHIYARU

NIGUIRI DUPLAS ESPECIAIS

350. **Salmão Barriga 30,00**

Sushi de arroz moldado a mão com azeite trufado e flor de sal.

351. **Atum barriga 28,00**

Sushi de arroz moldado a mão com barriga de atum.

352. **Polvo 37,00**

Sushi de arroz moldado a mão com polvo e ovas tobiko.

353.
**Especial
Vieira**



353. **Vieira 42,00**

Sushi de arroz moldado a mão com Vieira e salsa trufada.

354. **Jyo Tuna 22,00**

Sushi de arroz moldado a mão de Atum com Foie gras e molho teriyaki.

355. **Joy Yolk 32,00**

Sushi de arroz moldado a mão de salmão com gema de ovo de codorna maçaricado, flor de sal e salsa trufada.

356. **Joy Ebi 28,00**

Sushi sem arroz de camarão empanado e cream cheese finalizado com molho tarê.

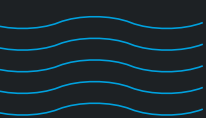
357. **Jyo Asama 42,00**

Sushi de arroz moldado a mão coberto com vieira peruana, selada finalizada com teriyaki.

358. **Gunkan Guesso 24,00**

Sushi com arroz envolto com alga nori recheado com tentáculos de Lula.

MAKI ROLLS



MAKIROLLS

400. **Hosomaki Kappa 14,00**

Sushi de arroz enrolado com alga nori, pepino e gergelim. 8 unidades

401. **Hosomaki Shake 20,00**

Sushi de arroz enrolado com alga nori e salmão. 8 unidades

402. **Hosomaki Tekka 18,00**

Sushi de arroz enrolado com alga nori e Atum. 8 unidades

403. **Hot Filadélfia 24,00**

Sushi frito arroz com salmão e cream cheese. 8 unidades

404. **Uramaki Filadélfia 30,00**

Sushi de arroz com gergelim recheado com salmão e cream cheese. 8 unidades

405. **Uramaki Ebiten 34,00**

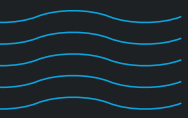
Sushi de arroz com gergelim recheado com camarão empanado, cream cheese e cebolinha. 8 unidades

406. **Uramaki Tuna 28,00**

Sushi de arroz com gergelim recheado com Atum e pepino. 8 unidades

407. **Futomaki 36,00**

Sushi enrolado com alga por fora com recheio de camarão empanado, omelete japonês, pepino, abacate e ovas de masago. 8 unidades



MAKIROLLS ESPECIAIS



450.
Filadélfia
Especial

450. **Filadélfia Especial 37,00**

Enrolado de arroz com salmão, creme de limão siciliano, mais uma camada de salmão, e crisp de massa de harumaki.

451. **Ebi Especial 46,00**

Camarão, cream cheese, mais uma camada de salmão, molho especial, molho teriyaki e gergelim branco.

452. **Tuna Especial 36,00**

Atum, pepino, com abacate por cima, finalizado com molho tarê e sweet chilli.

454. **Salmão Especial 35,00**

Salmão, com abacate, com mais uma camada de salmão por cima, finalizado com molho tare e crispy de alho poró.

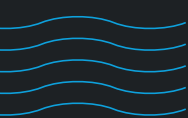
455. **Baterá Salmon Avocado 34,00**

Sushi prensado coberto com salmão batido, finalizado com molho de abacate, pangratato e azeite trufado.

451.
Ebi
Especial



TE DE TABERU



TE DE TABERU

TEMAKI ABERTO

500. **Salmão 30,00**

Alga Nori, arroz, salmão em cubos e gergelim.

501. **Salmão Filadélfia 32,00**

Alga Nori, Arroz, salmão em cubos e cream cheese.

502. **Salmão Avocado 30,00**

Alga Nori, Arroz, salmão em cubos e abacate.

503. **Salmão Tartare 30,00**

Alga nori, arroz, salmão batido e cebolinha.

504. **Atum 30,00**

Alga nori, arroz, atum em cubos e gergelim.



506.
**Atum
Kappa**

505. **Atum Spicy 32,00**

Alga nori, arroz, atum em cubos, pimento toban djan e cebolinha.

506. **Atum kappa 32,00**

Alga nori, arroz, atum em cubos com pepino, maionese e cebolinha.



508.
Ebi Mayo

507. **Atum tartare 32,00**

Alga nori, arroz, atum batido, flor de sal, azeite trufado e ovas de tobiko.

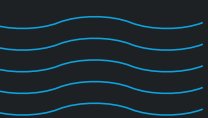
508. **Ebi mayo 32,00**

Alga nori, arroz, pepino, camarão cozido, molho picante e gergelim.

509. **Ebi tempura 34,00**

Alga nori, arroz, camarão empanado, maionese e sweet chilli.

SASHIMI



SASHIMI

550. **Salmão 28,00**

5 fatias

551. **Salmão Barriga 40,00**

Com azeite trufado, flor de sal e raspas de limão siciliano. 5 fatias

552. **Atum 30,00**

5 fatias

553. **Atum barriga 34,00**

5 fatias

554. **Peixe Branco (do dia) 32,00**

5 fatias

555. **Polvo 34,00**

5 fatias

556. **Carpaccio de peixe branco 64,00**

Crocante de massa de harumaki e molho cítrico oriental.

10 fatias

552.

Sashimi
Atum





551.
**Salmão
Barriga**

557. Atum selado 34,00

Sashimi de atum selado e marinado, com molho tozasu. 5 fatias

558. Carpaccio de polvo 56,00

Lâminas de polvo, molho ponzu, flor de sal e pangratatto com umeboshi. 10 fatias

559. Vieira selada 64,00

Com molho cítrico. 5 fatias

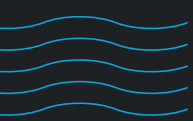
560. Carpaccio barriga de salmão trufada 54,00

12 fatias

561. Sashimi especial do Chef 87,00

3 salmão barriga, 3 atum, 3 branco, 3 vieiras, 3 polvos.

SUSHI SETTO



SUSHI SETTO

COMBINADOS

600. Combinado Ichiban 22 peças 86,00

10 sashimi: 3 salmão, 3 atum, 4 peixe branco / 3 nigiri: salmão atum e peixe branco / 4 hosomaki salmão / 4 uramaki filadélfia e 1 Jyo salmão.

601. Combinado Ichiban 40 peças 134,00

20 Sashimis: 5 salmão, 5 atum, 10 peixe branco / 8 Niguiris: 2 salmão, 2 atum, 2 peixe branco e 2 Joy salmão / 8 uramaki, filadélfia 4 hosomaki salmão



602. Combinado Mazu Especial 22 peças 118,00

10 Sashimi especial: 3 barriga de salmão, 3 atum, 4 peixe branco /
3 nigiri: salmão, atum e peixe branco / 1 Jyo yolk / 4 uramaki filadélfia especial, 4 baterá

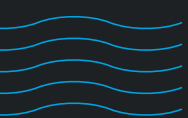
603. Combinado Mazu Especial 40 peças 175,00

20 sashimis: 5 salmão barriga, 5 atum, 5 peixe branco e 5 polvo /
8 Niguiris: 2 samão, 2 atum 2 peixe branco e 2 Jyo yolk /
8 uramakis filadélfia especial, 4 baterá



602.
Combinado
Mazu

DEZAATO



DEZAATO
SOBREMESAS

650. **Torta Mousse de Chocolate 28,00**

651. **Brownie de chocolate
com sorvete de macha 28,00**

652. **Bowl de frutas
com sorbet 28,00**



653. **Mochi ice 29,00**

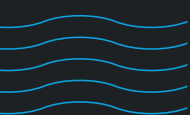
Sorvete de mochi com praliné de nozes e ganache de chocolate

CARTA DE BEBIDAS

mnzu
JAPANESE CUISINE

KANPAI

YUZU TONIC



DRINKS AUTORAIS

750. **Iced Melon R\$ 31,00**

Gin Tanqueray, tintura de camomila, uva Thompson, xarope artesanal de melão e hortelã.

751. **Matcha Tea (gelo seco) R\$ 29,00**

Tequila José Cuervo, matchá com flor de sabugueiro e limão.

752. **Yuzu Tonic R\$ 32,00**

Gin Tanqueray, Schweppes Tônica, purê francês de limão japonês, limão siciliano e zest de siciliano.

753. **Teshiro (Esferificado) R\$ 34,00**

Sake de batata doce Shochu, umezuke e bubble camomila.

754. **Aka Frozen R\$ 34,00**

Gin Tanqueray, Schweppes Soda, purê de frutas vermelhas, tintura de camomila e limão siciliano.

755. **Raposa Felpuda R\$ 32,00**

Vodka Smirnoff, Licor Marie Brizard, uva roxa, xarope de hibisco, limão, manjeriço e gergelim.

756. **Sakura R\$ 34,00**

Gin Tanqueray, Camomila Bitter, sake, licor de cereja, flor comestível.

757. **Watermelon R\$ 34,00**

Rum Havana, Monster Ultra Watermelon, xarope de hibisco e hortelã.



755.
Negroni



DRINKS CLÁSSICOS

775. **Negroni R\$ 30,00**

Gin Tanqueray, Vermouth Carpano, Campari e laranja.

Fiel a receita original, criada por: FOSCO SCARELLI, este clássico Italiano, ganhou um espaço ao paladar do Conde Camilo Negroni. E desde aquela tarde em 1919, vêm conquistando e se popularizando com a mistura harmônica de Gin, Vermute (de alcachofra) e Campari.

776. **Gin Tônica R\$ 32,00**

Gin Tanqueray, Schweppes Tônica, limão siciliano, zimbro e anis estrelado.

Já foi considerado um remédio para várias doenças, a tônica, rica em quinino, fez este coquetel salvar o Império Britânico das graves consequências da Malária. De sabor tão inconfundível quanto sua rica história, unindo espírito (gin) e corpo (tônica).

777. **Gin Tônica com pepino japonês R\$ 34,00**

Gin Tanqueray, Schweppes Tônica, pepino japonês e aniz estrelado.

Não foi à toa que o clássico Gin&Tonica fizeram tanto sucesso, um dos motivos de também cair no paladar brasileiro foi ser um coquetel low carb, e nesta adaptação nosso chef utilizou-se das qualidades e sabores do pepino japonês para sua elaboração.

778. **Boulevardier -(Defumação De Carvalho) R\$ 34,00**

Whisky Bulleit, Vermouth Carpano, Campari e laranja.

Criado em Paris e a partir da receita do negroni, este é seu irmão mais novo. Na verdade, datado de pelo barman americano Harry McElhone, é um drink de amargor tão alto quanto sua parte alcoólica. Para harmonia completa a defumação de laranjeira dará um toque especial a esta experiência.



782.
**Mojito
Tradicional**

779. Dry Martini R\$ 30,00

Gin Tanqueray, Vermouth Carpano e azeitona.

Sofisticado, pouco agressivo pelo teor alcoólico mas acima de tudo encantador, este clássico criado em Nova York por um italiano, ajudou o milionário John D. Rockefeller a superar problemas com a bolsa de valores. O agente 007 (James Bond) também apreciava muito e ajudou a popularizar esta mistura incrível de gin e vermute.

780. Long Island Iced Tea R\$ 32,00

Gin Tanqueray, Tequila José Cuervo, Cointreau, Vodka Smirnoff, Rum Branco, suco de limão e Coca-Cola.

“Speakeasy” foram os bares secretos que surgiram a partir da lei seca americana. Quanto mais secretos eram estes bares clandestinos (como padarias), menor era a desconfiança das autoridades. Este chá inglês, em sua tradução, reproduz com vários destilados a necessidade de ocultar bebidas, locais de autoridades e mafiosos.

781. Stole Mule R\$ 30,00

Vodka Stolichnaya, Schweppes Soda, xarope de gengibre, suco de limão, syrup, espuma cítrica e hortelã.

Exemplo que conflitos históricos vêm alterando nomes de coquetéis há muito tempo, este antigo Moscow Mule tem sabor leve, predominância de gengibre com vodka e hortelã. Em nossa bela adaptação esse drink combina com todo o cardápio, afinal o gengibre, zerando seu paladar irá revelar cada vez mais sabor em nossos pratos.

782. **Mojito Tradicional** R\$ 29,00

Rum Havana, Schweppes Soda, syrup, suco de limão e hortelã.

Floresceu na noite de Havana há mais de cem anos, utilizando ingredientes nativos do Caribe, sua cara tropical e leve nos faz viajar por alguns instantes, revelando o aroma e sabor do hortelã, rum Havana, syrup e Schweppes soda. Boa viagem!

783. **Mojito Passion** R\$ 30,00

Rum Havana, Schweppes Soda, xarope de maracujá, syrup, suco de limão e hortelã.

Não é novidade a fama que este coquetel ganhou no Brasil por termos algumas especiarias cubanas em comum. Mojiterias de todos os cantos exploram cada vez mais combinações e esta é a nossa com todo carinho necessário, nosso purê de maracujá feito de forma artesanal, se uniu ao hortelã, rum, syrup e suco de limão com perfeição.

784. **Aperol Spritz** R\$ 32,00

Espumante Brut, Aperol, água com gás, laranja e zest de laranja Bahia.

Este clássico Italiano que começou ser construído ao final doséculo XVIII, lembra tardes ensolaradas por ser muito refrescante e não muito alcoólico, em sua base utilizamos espumante, aperol e Schweppes Soda. Desde sua criação até os dias atuais, continua fazendo muito sucesso.



785. Lillet Spritz R\$ 34,00

Espumante Brut, Lillet, hortelã, morango, laranja, limão e anis estrelado.

Nos anos 1950, a duquesa de Windsor fazia questão de pedir uma dose nos hotéis em que se hospedava em Londres e Paris e dizem que, tinha sempre uma garrafa por perto. Não foi difícil para que o Lillet chegasse a Nova York e ganhasse a fama de bebida fashion daquela época, e para finalizar que tal um pouco de espumante brut?

786. God Father R\$ 32,00

Whisky Old Parr, Amaretto e Ice Ball.

Um dos mais recentes de nossa carta com o famoso licor de drupas e whisky escocês. Ideal para amantes de whisky e para quem gosta de novas experiências.

787. Black Russian R\$ 32,00

Vodka Smirnoff, Licor Kahlúa e cereja fresca.

Este delicioso coquetel belga tem um ar dos pubs irlandeses. Ele tem um corpo denso em licor, e a junção da vodka e cereja trazem um charme a mais a este centenário.

790.
Caipiroska
de Tangerina
com geleia
de pimenta



788.
Fish
Blood



788. Fish Blood “releitura do clássico” R\$ 34,00

Fat wash bacon *Vodka Smirnoff*, molho inglês, suco de tomate, suco de limão, sal, pimenta, azeitona, bacon desidratado e alecrim.

Este coquetel antecede a lenda da Maria Sangrenta, que foi a Rainha Inglesa Maria I, uma das mais sanguinárias da dinastia Tudor. Voltando para o copo, este mágico coquetel nutritivo tem base de suco de tomate, sal, pimenta, molho inglês, limão e vodka. Nosso toque especial é por conta de uma vodka de bacon, e muito carinho.

789. Cosmopolitan R\$ 29,00

Vodka Smirnoff, limão, suco de cranberry e *Cointreau*.

O Cosmopolitan pode ser considerado como uma bebida das grandes estrelas. Sendo conhecido também como “Cosmo”, ele possui uma história com vários “donos” e muito glamour. Uma super fã deste drink é a cantora Madonna, que foi flagrada tomando este drink e impulsionou o “Cosmo” por todo o mundo.

790. Caipirinha/Caipiroska/Sakerinha R\$ 27,00

Bebidas: Cachaça/ *Vodka* /Sakê. Sabores: Limão/Kiwi/ Morango/ Tangerina com geléia de pimenta e syrup.

O único coquetel brasileiro reconhecido pela IBA (International Bartenders Association), do interior de São Paulo para o mundo. Impossível não conhecer, e mais difícil não se encantar com a nossa sugestão: Caipiroska de *Vodka Smirnoff* de tangerina com geléia de pimenta.

791. **Carajillo** R\$ 34,00

Licor 43, café expresso e grão de café torrado.

A história conta que este típico drink espanhol nasceu na época da colonização de Cuba. Onde os espanhóis combinavam café com rum para lhes dar coragem durante a batalha. Seu sabor é equilibrado, os licores predominam fazendo com que não tenha uma graduação alcoólica tão alta, mas sim um sabor insuperável.

792. **Clericot/ Sangria** R\$ 90,00

Frutas da estação, Conhaque, Vinho Branco/Tinto, Schweppes Citrus e Cointreau.

Clericot - O nome é de origem francesa, mas há quem diga que tenha surgido na Índia na época da dominação inglesa – e teria sido feito por ingleses para aplacar o calor. Hoje, o Clericot é famoso na Argentina e especialmente no Uruguai. No entanto, já rompeu fronteiras e está presente em diversos lugares, cada um com uma receita diferente. Ideal para compartilhar.

Sangria - Original do sul da Península Ibérica, mais precisamente da região de Andaluzia, na Espanha, a sangria é uma bebida que remete às festas típicas espanholas, que teve origem em comunidades humildes. No entanto, com o passar dos anos, ela passou a ser apreciada por diferentes classes sociais, se tornando um preparo cosmopolita com status de bebida internacional.

793. **Japanese (coquetel sem álcool)** R\$ 25,00

Schweppes Soda, flor de sabugueiro, carvão ativado, limão siciliano e flor comestível.

A combinação de sabores deste coquetel é perfeita e harmoniza com todos os pratos do nosso cardápio. Você sabia que pode comer essa flor?

794. **Kiev Mule (coquetel sem álcool)** R\$ 25,00

Schweppes Soda, gengibre, limão, syrup, e espuma cítrica com hortelã

Todo o sabor, frescor e a belíssima apresentação do famoso drink Moscow Mule, servido sem álcool para que você possa compartilhar bons momentos a mesa.

JOHNNIE WALKER



SAQUES

800. **Azuma Kirin Dourado R\$ 16,00***

*dose | R\$ 99,00 garrafa

801. **Hakutsuru Junmai Ginjo R\$ 29,00***

*dose | R\$ 280,00 garrafa

802. **Hakushika Josen R\$ 18,00***

*dose | R\$ 195,00 garrafa

803. **Yauemon Junmai Karakuchi R\$ 20,00***

*dose | R\$ 240,00 garrafa

804. **Sake Momokawa R\$ 22,00***

*dose | R\$ 265,00 garrafa

805. **Sake Quente R\$ 28,00***



WHISKEY

825. **Johnnie Walker Red Label R\$ 24,00**

826. **JohnnieWalker Black Label R\$ 28,00**

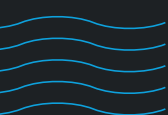
827. **Johnnie Walker Gold Reserve R\$ 42,00**

828. **Bulleit Bourbon R\$ 30,00**

829. **Jack Daniels R\$ 28,00**

830. **Jack Daniels Honey R\$ 30,00**

KETEL ONE VODKA



OUTROS

850. **Baileys R\$ 22,00**

851. **Licor 43 R\$ 30,00**

852. **Campari R\$ 18,00**

853. **Martini R\$ 15,00**

854. **Tequila ouro/prata R\$ 24,00**

El Jimador ou Don Julio.

856. **Ketel One Vodka R\$ 22,00**

857. **Ketel One Botanical R\$ 22,00**



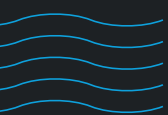
CHOPP

900. **Heineken 300ml R\$ 14,00**

901. **Chopp Craft Convidado 300ml**

(Blue Moon/Lagunitas/Baden Baden/Amstel/Eisenbahn)

Consulte o garçom qual o chopp especial do dia.



CERVEJAS

910. **Blue Moon R\$ 25,00**

911. **Baden Baden Cristal R\$ 26,00**

912. **Baden Baden Witbier R\$ 26,00**

913. **Baden Baden Ipa R\$ 26,00**

BLUE MOON

914. **Baden Baden Golden R\$ 26,00**

915. **Lagunitas R\$ 25,00**

916. **Heineken Long Neck R\$ 16,00**

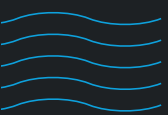
917. **Heineken Zero Long Neck R\$ 16,00**

918. **Cerveja Sol R\$ 15,00**

919. **Eisenbahn unfiltered R\$ 14,00**

920. **Amstel Ultra (sem glúten) R\$ 14,00**

921. **Asahi Karakushi R\$ 25,00**



BALDES 5un.

925. **Blue Moon R\$ 100,00**

926. **Lagunitas R\$ 100,00**

927. **Heineken Long Neck R\$ 64,00**

928. **Cerveja Sol R\$ 60,00**

929. **Eisenbahn Unfiltered R\$ 56,00**

930. **Amstel Ultra (sem glútem) R\$ 56,00**

SODA ITALIANA



BEBIDAS SOFT

950. **Soda italiana R\$ 12,00**

Maçã verde/Cranberry/Tangerina/Morango.

951. **Chá Matte Leão R\$ 10,00**

Pêssego/Limão.

952. **Sucos Naturais (polpa) R\$ 12,00**

Acerola/Morango/Abacaxi com Hortelã/Maracujá.

953. **Sucos Naturais R\$ 12,00**

Laranja/Limonada Suíça.

954. **Sucos Naturais (Jarra) R\$ 20,00**

Laranja/Limonada Suíça.

955. **Sucos Del Valle R\$ 10,00**

Uva/Pêssego/Maracujá.

956. **Refrigerantes R\$ 8,00**

Coca-Cola/Coca-Cola sem açúcar/Sprite Lemon Fresh/
Fanta Guaraná/Fanta Laranja/Schweppes Tônica/
Schweppes Tônica sem açúcar.

957. **ClashD R\$ 10,00**

Sabores: Frutas vermelhas e hibisco/Maçã golden com
capim limão e hortelã/Limão siciliano com morango
e gengibre.

958. **Monster Energy R\$ 15,00**

Ultra Watermelon/Mango Loco/Ice Tea /Absolutely Zero.

959. **Água Crystal sem gás R\$ 8,00**

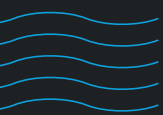
960. **Água Crystal com gás R\$ 8,00**

LANSON BLACK LABEL

961. **Café R\$ 8,00**

962. **Chá quente R\$ 8,00**

Solicite ao garçom a caixinha dos sabores.




CARTA DE VINHOS

CHAMPANGE E ESPUMANTES

Espumantes Francês

1000. **Champagne Lanson Black**

 **Label Brut 750ML R\$ 499,00**

Corpo médio, fresco e complexo com um toque mineral e boa persistência. Região: Champagne. Uvas: Pinot Noir, Chardonnay e Meunier.

1001. **Espumante Veuve Devienne**

 **Demi Sec 750ML R\$ 109,00**

Corpo leve, frutado com aromas de flores brancas e mel. Região: Sud de France. Uvas: Ugni Blanc, Chenin Blanc e Chardonnay.

1002. **Espumante Veuve Devienne**

 **Brut Rosé 750ML R\$ 109,00**

Corpo leve e delicado com aromas de frutas vermelhas frescas. Região: Sud de France. Uvas: Cabernet Franc, Pinot Noir e Cinsault.

GREEN LABEL

Espumantes Italianos

1003. Canti Cuvée Heritage

 **Brut 750ML R\$ 150,00**

Corpo leve e delicado com aromas de frutas brancas e casca de laranja. Região: Vêneto. Uvas: Garganega, Glera, Cortese e Trebbiano.

1004. Canti Cuvée Heritage

 **Dolce 750ML R\$ 150,00**

Corpo leve e delicado com aromas de frutas brancas, um toque floral e de mel. Região: Vêneto. Uvas: Moscato e Malvasia.

1005. Frisante Settesoli

 **Wave Branco 750ML R\$ 100,00**

Um espumante com menos carbonatação, leve e fresco com aromas de frutas tropicais e jasmim. Região: Sicília. Uvas: Catarratto, Vermentino e Zibibbo.



VINHOS BRANCOS

África do Sul

1006. Lyngrove Collection

 **Chenin Blanc 750ML R\$ 199,00**

Corpo médio, fresco e frutado com aromas de frutas brancas e tropicais com boa textura em boca. Região: Stellenbosch. Uva: Chenin Blanc.

Alemanha

1007. Deinhard Green Label

 **Riesling 750ML R\$ 109,00**

Corpo leve e delicado com notas de frutas cítricas, frutas brancas e um toque mineral. Região: Mosel. Uva: Riesling.

Argentina

1008. BenMarco Sín Límites



Chardonnay 750ML R\$ 259,00

Corpo médio com aromas cítricos e de frutas tropicais, com um toque mineral e de baunilha.

Amadurecimento em carvalho francês por 6 meses.

Região: Gualtallary. Uva: Chardonnay.

1009. Susana Balbo Tradición



Chardonnay 750ML R\$ 139,00

Corpo médio com aromas cítricos, de frutas tropicais maduras e boa persistência e textura em boca. Maturação sur lie por 3 meses. Região: Valle de Uco. Uva: Chardonnay.

1010. Crios Torrontés 750ML R\$ 109,00



Corpo leve e delicado, um vinho aromático e fresco com aromas de frutas tropicais, lichia e flores brancas. Região: Cafayate e Valle de Uco. Uva: Torrontés.

Chile

1011. Grey Chardonnay 750ML R\$ 224,00



Corpo médio com aromas de frutas cítricas e frutas tropicais, manteiga e baunilha. Amadurecimento em carvalho francês por 12 meses. Região: Valle de Casablanca. Uva: Chardonnay.

1012. Kalfu Gran Reserva Kuda



Sauvignon Blanc 750ML R\$ 159,00

Corpo leve e refrescante, um vinho aromático com notas de frutas cítricas, maracujá e ervas. Maturação em contato sur lie. Região: Valle de Leyda. Uva: Sauvignon Blanc.

1013. Ventisquero Reserva



Chardonnay 750ML R\$ 99,00

Corpo médio com aromas de frutas cítricas, abacaxi e um toque de baunilha e manteiga. Amadurecimento sur lie por 6 meses. Região: Valle de Casablanca. Uva: Chardonnay.

Espanha

1014. **Ramón Bilbao Verdejo 750ML R\$ 169,00**



Corpo médio com aromas de frutas cítricas e frutas brancas frescas e um toque herbáceo. Região: Rueda. Uva: Verdejo.

1015. **Torres Celeste 750ML R\$ 159,00**



Corpo médio com aromas de frutas cítricas, flores brancas, erva doce e raspas de limão. Região: Rueda. Uva: Verdejo.

1016. **Torres Viña Esmeralda 750ML R\$ 129,00**



Corpo leve e delicado com aromas de frutas verdes frescas e flores brancas. Região: Catalunha. Uvas: Moscatel e Gewurztraminer.

Estados Unidos

1017. **Ménage à Trois Gold**



Chardonnay 750ML R\$ 129,00

Corpo médio com aromas de frutas tropicais maduras e notas de baunilha e manteiga do amadurecimento em barris de carvalho. Estágio em carvalho francês e americano por 6 meses. Região: Califórnia. Uva: Chardonnay.

1018. **Sutter Home**



Chardonnay 750ML R\$ 119,00

Corpo leve, delicado e frutado com aromas de frutas brancas maduras e um toque de mel. Região: Califórnia. Uva: Chardonnay.

França

1019. **Albert Bichot Origens**



Chardonnay 750ML R\$ 299,00

Corpo médio. Um vinho delicado e frutado produzido com uvas provenientes de vinhedos antigos trazendo estrutura e complexidade. Maturação de 12 meses em carvalho francês. Região: Borgonha. Uva: Chardonnay.

1020. **Albert Bichot Petit**




Chablis 750ML R\$ 299,00

Corpo leve e delicado, fresco com aromas de frutas cítricas e notas minerais. Região: Chablis. Uva: Chardonnay.

1021. **C'Est La Vie Pays**
 **d'Oc Blanc 750ML R\$ 159,00**

Corpo leve com aromas de frutas cítricas e frutas tropicais maduras com notas de ervas. Região: Sud de France. Uvas: Chardonnay e Sauvignon Blanc.

1022. **Franc Beausejour**
 **Bordeaux 750ML R\$ 119,00**

Corpo médio. Frutado e aromático, este vinho tem sabores de frutas cítricas e brancas frescas. Região: Bordeaux. Uvas: Sauvignon Blanc e Sémillon.


1023. **Calvet Sauvignon**
 **Blanc 750ML R\$ 119,00**

Corpo leve, um vinho fresco e aromático com aromas de frutas cítricas e frutas tropicais. Região: Languedoc. Uva: Sauvignon Blanc.


Itália

1024. **Mezzacorona Pinot**
 **Grigio 750ML R\$ 119,00**

Corpo leve e delicado, um vinho fresco com aromas de frutas brancas e raspas de limão. Região: Trentino Alto Ádige. Uva: Pinot Grigio.

1025. **Mezzacorona Oaked**
 **Chardonnay 750ML R\$ 119,00**

Corpo médio com aromas de frutas brancas e frutas tropicais frescas e notas de baunilha e especiarias. Maturação em carvalho francês por 6 a 9 meses. Região: Trentino Alto Ádige. Uva: Chardonnay.

1026. **Settesoli Pinot Grigio 750ML R\$ 99,00**
 Corpo leve com aromas de frutas brancas e frutas tropicais maduras e um toque mineral. Região: Sicília. Uva: Pinot Grigio.

Portugal

1027. **Vila Nova Vinho Verde**
 **Alvarinho 750ML R\$ 159,00**

Corpo leve e refrescante. Um vinho frutado com aromas de frutas cítricas e frutas brancas e notas minerais. Região: Vinho Verde. Uva: Alvarinho.

RAMÓN BILBAO

1028. **Herdade São Miguel Colheita**



Selecionada 750ML R\$ 139,00

Corpo médio com aromas de frutas tropicais e flores brancas com uma leve mineralidade. 50% de amadurecimento em carvalho francês. Região: Alentejo. Uvas: Antão Vaz, Verdelho e Viognier.

1029. **Ciconia Alentejo**



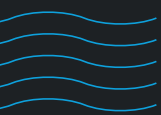
Branco 750ML R\$ 99,00

Corpo leve e frutado com aromas de frutas cítricas, especiarias frescas, muito frescor e boa acidez. Região: Vinho Verde. Uvas: Avesso, Azal e Loureiro.

1030. **Bons Ventos Branco 750ML R\$ 89,00**



Corpo leve e frutado com aromas de frutas cítricas e frutas tropicais com um toque floral. Região: Lisboa. Uvas: Arinto, Fernão Pires, Vital, Chardonnay e Viosinho.



VINHOS ROSÉ

Argentina

1031. **Crios Rosé de Malbec 750ML R\$ 109,00**



Corpo leve, fresco e frutado com aromas de frutas vermelhas frescas como morango, cereja e groselha com boa persistência em boca. Região: Valle de Uco. Uva: Malbec.

Chile

1032. **Grey GCM 750ML R\$ 239,00**



Corpo médio, fresco e frutado com aromas de frutas vermelhas frescas, pimenta branca e ervas frescas com ótima estrutura. Região: Valle de Colchagua - Apalta. Uvas: Garnacha, Cariñena e Mataro.

1033. **Ventisquero Reserva**



Rosé 750ML R\$ 109,00

Corpo leve e delicado com aromas de frutas vermelhas e pimenta branca com boa textura em boca e boa acidez. Região: Valle de Colchagua. Uva: Syrah.

Espanha

1034. **Ramón Bilbao Rosado 750ML R\$ 169,00**



Corpo médio com boa textura em boca e aromas de frutas vermelhas frescas com muito frescor e boa acidez. Região: Rioja. Uvas: Garnacha e Viúra.

1035. **Torres Viña Esmeralda 750ML R\$ 129,00**



Corpo leve com boa estrutura e aromas florais, de frutas vermelhas frescas e raspas de frutas cítricas. Região: Catalunha. Uva: Garnacha.

Estados Unidos

1036. **Sutter Home White**



Zinfandel 750ML R\$ 129,00

Corpo leve de acidez média com aromas de frutas vermelhas e um toque adocicado natural das uvas. Região: Califórnia. Uva: Zinfandel.

França

1037. **Château de Pourcieux**



Provence 750ML R\$ 199,00

Corpo leve de acidez alta e muito frescor, este vinho apresenta aromas de frutas vermelhas frescas e de flores. Região: Côtes de Provence. Uvas: Syrah, Grenache e Cinsault.

1038. **C'Est La Vie 750ML R\$ 159,00**



Corpo leve, fresco e delicado com aromas florais e de frutas vermelhas. Região: Sud de France. Uvas: Syrah e Grenache.

1039. **Calvet Cinsault Rosé 750ML R\$ 119,00**



Corpo leve, fresco e fácil de beber com aromas de frutas vermelhas frescas e pimenta branca. Região: Languedoc. Uva: Cinsault.

Itália

1040. **Mezzacorona**



Pinot Grigio 750ML R\$ 129,00

Corpo leve, fresco e delicado com aromas de frutas cítricas e frutas vermelhas e notas florais. Região: Trentino Alto Ádige. Uva: Pinot Grigio.

1041. **Settesoli Rosato Syrah 750ML R\$ 99,00**



Corpo leve com boa acidez e aromas de frutas vermelhas e especiarias doces. Região: Sicília. Uva: Syrah.

SUSANA BALBO

Portugal

1042. Herdade São Miguel



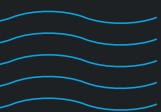
Colheita Seleccionada 750ML R\$ 149,00

Corpo médio, frutado e com boa acidez. Aromas de frutas vermelhas maduras e raspas de tangerina. Região: Alentejo. Uvas: Touriga Nacional, Aragonez e Syrah.

1043. Bons Ventos Rosé 750ML R\$ 89,00



Corpo leve, delicado e frutado com aromas de frutas vermelhas e violeta e um toque de dulçor natural. Região: Lisboa. Uvas: Castelão e Cabernet Sauvignon.



VINHOS TINTOS

Argentina

1044. BenMarco Cabernet



Sauvignon 750ML R\$ 189,00

Encorpado e estruturado com aromas de frutas pretas e especiarias com notas tostadas e de baunilha. 11 meses em barris de carvalho francês. Região: Valle de Uco - Mendoza. Uva: Cabernet Sauvignon.

1045. Susana Balbo Tradición



Malbec 750ML R\$ 149,00

Corpo médio e boa complexidade com notas de frutas vermelhas e frutas pretas, café e especiarias doces. 14 meses em barris de carvalho francês. Região: Agrelo - Mendoza. Uva: Malbec.

1046. Crios Red Blend 750ML R\$ 109,00



Corpo médio, estruturado e com aromas de frutas maduras, especiarias e notas de chocolate. 8 meses em barris de carvalho francês. Região: Valle de Uco - Mendoza. Uvas: Malbec, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Tannat.

1047. **San Telmo Malbec 750ML R\$ 89,00**



Corpo leve e frutado, um vinho fácil de beber com aromas de cereja e morango e notas florais. Região: Mendoza. Uva: Malbec.

Chile

1048. **Grey Cabernet**



Sauvignon 750ML R\$ 229,00

Encorpado, de boa estrutura e complexidade com aromas de frutas pretas, especiarias e notas herbáceas. 18 meses em carvalho francês. Região: Valle de Maipo. Uvas: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Cabernet Franc.

1049. **Ramirana Gran Reserva**



Syrah/Carménère 750ML R\$ 159,00

Corpo médio e estruturado com aromas de frutas pretas e especiarias como pimenta preta e notas herbáceas. Envelhecido em barris de carvalho francês por 14 meses. Região: Valle de Maipo. Uvas: Syrah e Carménère.

1050. **Ventisquero Gran Reserva**



Queulat Syrah 750ML R\$ 139,00

Encorpado e com grande complexidade, este vinho apresenta aromas de ameixa, amora e pimenta preta. Maturação de 12 meses em barris de carvalho francês e americano. Região: Valle de Maipo. Uva: Syrah.

1051. **Ramirana Reserva Cabernet**



Sauvignon/Carménère 750ML R\$ 119,00

Corpo médio com aromas de frutas pretas maduras e especiarias doces com um toque herbáceo. Estágio de 10 meses em carvalho francês. Região: Valle del Maipo. Uvas: Cabernet Sauvignon e Carménère.

1052. **Kalfu Reserva Molu**



Pinot Noir 750ML R\$ 109,00

Corpo leve, elegante e delicado com aromas de frutas vermelhas e pimenta branca. 15% do vinho estagia em barris de carvalho por 8 meses. Região: Valle de Casablanca. Uva: Pinot Noir.

1053. **Ventisquero Reserva**



Carménère 750ML R\$ 109,00

Corpo médio com taninos macios e aromas de frutas maduras como ameixa e amora e notas de especiarias e ervas. 12 meses de amadurecimento em barris de carvalho francês e americano. Região: Valle del Maipo. Uvas: Carménère e Syrah.

1054. **Ventisquero Reserva**



Merlot 750ML R\$ 109,00

Corpo leve com taninos leves e aromas de frutas vermelhas e frutas pretas maduras com boa acidez. Região: Valle del Maipo. Uvas: Merlot e Cabernet Sauvignon.

Espanha

1055. **Ramón Bilbao Crianza 750ML R\$ 169,00**



Encorpado e com boa complexidade, um vinho estruturado com aromas de frutas pretas, baunilha e especiarias doces. Amadurecimento de 14 meses em carvalho americano. Região: Rioja. Uva: Tempranillo.

1056. **Coronas Tempranillo 750ML R\$ 129,00**



Corpo médio e com boa estrutura, um vinho elegante com aromas de frutas vermelhas maduras e baunilha. 12 meses em barris de carvalho francês e americano. Região: Catalunha. Uvas: Tempranillo e Cabernet Sauvignon.

Estados Unidos

1057. **Ménage à Trois**



Red Blend 750ML R\$ 179,00

Encorpado com taninos macios e boa estrutura com aromas frutados, de especiarias e chocolate. Estágio em barris de carvalho por 12 meses. Região: Califórnia. Uvas: Zinfandel, Merlot e Cabernet Sauvignon.

1058. **Sutter Home Merlot 750ML R\$ 119,00**



Corpo médio e frutado com aromas de frutas vermelhas maduras, como cereja e morango. Região: Califórnia. Uvas: Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot.

França

1059. Albert Bichot Origens



Pinot Noir 750ML R\$ 349,00

Corpo médio com boa estrutura e complexidade.

Aromas de frutas vermelhas e frutas pretas maduras com notas especiadas. 30% do vinho passa por maturação de 12 meses em barris de carvalho francês. Região: Borgonha. Uva: Pinot Noir.

1060. Albert Bichot Beaujolais 750ML R\$ 199,00



Corpo leve, delicado e aveludado com aromas de frutas vermelhas maduras e notas florais. Região: Beaujolais. Uva: Gamay.

1061. Calvet Bordeaux Supérieur 750ML R\$ 199,00



Encorpado e complexo com notas de frutas vermelhas e frutas pretas maduras com notas de especiarias e baunilha. Amadurecimento de 12 meses em barris de carvalho francês. Região: Bordeaux. Uvas: Merlot e Cabernet Sauvignon.

1062. Calvet Prestige Bordeaux 750ML R\$ 199,00



Corpo médio e de boa estrutura com aromas frutados, de pimenta preta e baunilha. Este vinho amadurece por 10 meses em carvalho francês. Região: Bordeaux. Uvas: Merlot e Cabernet Sauvignon.

1063. Ferraton Côtes du Rhône 750ML R\$ 169,00



Corpo médio com taninos macios e aromas de frutas silvestres maduras e especiarias com acidez equilibrada. Amadurece em grandes tonéis de carvalho. Região: Côtes du Rhône. Uvas: Grenache, Syrah e Cinsault.

Itália

1064. Roversi Barbaresco



DOCG 750ML R\$ 299,00

Encorpado com boa estrutura e complexidade, este Barbaresco DOCG apresenta aromas de frutas pretas maduras, especiarias e folhas secas. Amadurece em barris de carvalho por 24 meses. Região: Piemonte. Uva: Nebbiolo.

1065. **Codici Primitivo**



di Manduria 750ML R\$ 179,00

Encorpado com taninos suculentos e aromas de ameixa e amora maduras, notas de tabaco e chocolate. Estágio de 6 meses em carvalho francês. Região: Manduria – Puglia. Uva: Primitivo.

1066. **I Muri Primitivo Puglia 750ML R\$ 149,00**



Encorpado com boa estrutura e taninos macios, este vinho apresenta aromas de frutas silvestres maduras e cogumelo. Região: Puglia. Uva: Primitivo.

1067. **Leonardo da Vinci**



Chianti DOCG 750ML R\$ 139,00

Corpo médio com boa acidez e aromas de frutas vermelhas e frutas pretas maduras e notas de especiarias. Região: Chianti – Toscana. Uvas: Sangiovese e Merlot.

1068. **Le Casine Sangiovese 750ML R\$ 109,00**



Corpo médio e com boa acidez, um Sangiovese com aromas e sabores de frutas vermelhas e especiarias. Amadurece em cubas de carvalho por 4 meses. Região: Toscana. Uva: Sangiovese.

Portugal

1069. **Poças Vale de Cavalos 750ML R\$ 199,00**



Encorpado com boa complexidade. Aromas de cerejas pretas e ameixas maduras e especiarias. Amadurece em carvalho francês. Região: Douro. Uvas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca.

1070. **Herdade São Miguel**



Colheita Seleccionada 750ML R\$ 149,00

Corpo médio e estruturado com aromas de frutas silvestres maduras, especiarias e chocolate amargo. Amadurecimento de 40% do vinho em carvalho francês e americano por 6 meses. Região: Alentejo. Uvas: Alicante Bouschet, Aragonês, Cabernet Sauvignon e Trincadeira.

1071. **Bons Ventos 750ML R\$ 89,00**



Corpo leve e delicado com aromas de frutas silvestres maduras. Maturação em meias pipas de carvalho por 4 meses. Região: Lisboa. Uvas: Touriga Nacional, Castelão, Camarate e Tinta Miúda.



VINHOS ½ GARRAFA/TAÇA

1072. **Bons Ventos Branco 375ml R\$ 59,00**



Corpo leve e frutado com aromas de frutas cítricas e frutas tropicais com um toque floral. Região: Lisboa. Uvas: Arinto, Fernão Pires, Vital, Chardonnay e Viosinho.

1073. **Bons Ventos Rosé 375ml R\$ 59,00**



Corpo leve e frutado com aromas de frutas cítricas e frutas tropicais com um toque floral. Região: Lisboa. Uvas: Arinto, Fernão Pires, Vital, Chardonnay e Viosinho.

1074. **Bons Ventos 375ml R\$ 59,00**



Corpo leve e delicado com aromas de frutas silvestres maduras. Maturação em meias pipas de carvalho por 4 meses. Região: Lisboa. Uvas: Touriga Nacional, Castelão, Camarate e Tinta Miúda.

1075. **Vinho em taça 375ml R\$ 25,00**

Consulte o garçom sobre as opções do dia



MnZU
JAPANESE CUISINE

Avenida dos Estados, 853 - Água Verde