

ENTRADAS

Ceviche Umami

160gr de peixe branco em cubos e legumes marinados no molho de limão e leite coco, pão de milho com coco, levemente picante. **R\$ 58,00**

Taco's Tuna

2 unidades, tacos recheados com atum com crosta de sementes gergelim, levemente grelhado, creme de abacate, salada oriental, molho verde e ali oli de wasabi, levemente picante. **R\$ 56,00**

Hummus Thai

Creme de grão de bico com condimentos asiáticos e tomate confit, acompanha pão de pita. **R\$ 48,00**

King Prawns Crispy

4 unidades de camarão GG empanado com panko, raspa de coco e molho sweet chili. **R\$ 58,00**

Crunchy Tuna

Atum enrolado na alga nori, empanado na panko, frito, acompanha musselin de wasabi e teriyaki. **R\$ 55,00**

Tartar de Atum

120g de Atum em cubos marinado, com uma base de creme de abacate, crocante de gergelim e brotos, levemente picante. **R\$ 56,00**

Taco de Camarão

01 Unidade, taco caseiro crocante, queijos parmesão e cheddar, camarão empanado, molho tatemado, salada repolho roxo, guacamole e sementes de gergelim, levemente picante. **R\$ 46,00**

MIMO AL ALMA (SOBREMESAS)

Ocampos Brownie

Recheado com troços de chocolate meio amargo, castanha, coração de doce de leite e bola de sorvete banhado com calda quente de chocolate. **R\$ 38,00**

Cheesecake Del Chef

Base de biscoito, creme de queijo e opções de calda de frutas vermelhas ou de maracujá. **R\$ 32,00**

Crumble

Maçã e pera caramelizada, uva passa, crumble de gergelim e castanha. Servido quente com sorvete **R\$ 33,00**



PRATOS PRINCIPAIS

Teppan Style

180gr peixe branco ou filet mignon grelhado no azeite de ervas acompanha risotto de missô com shiitake e farofa de panko c castanha. **PEIXE: R\$ 91,00 / FILET MIGNON: R\$ 105,00** (Filet mignon finalizado com manteiga de trufas)

Atum Teriyaki

180g atum grelhado no molho teriyaki, acompanha legumes grelhados na manteiga e farofa de panko com amendoim. **R\$ 81,00**

Risotto Divine

Risotto salteado com abobrinha, cebola, queijo gorgonzola, figo e amendoim caramelizado. **R\$ 78,00**

Umami Pork Rib

Costela de porco, molho teriyaki, purê de abóbora, milho cozido e chutney de figo, levemente picante. **R\$ 90,00**

Salteado Thai

Massa bifun oriental de arroz, salteada com legumes, molho de tamarindo, brotos de feijão, camarão e amendoim caramelizado, picante.

Opção vegetariana: com shiitake R\$ 85,00

Yakissoba Del Chef

Macarrão premium de yakissoba salteado com legumes, molho tonkatsu, molho de gergelim, cebolinha e camarão.

Opção vegetariana: com shiitake. R\$ 79,00

Pulled Pork Burger

190gr de hamburger de costela de porco, queijo cheddar, salada oriental, maionese de wasabi defumada, molho barbacue Umami e pão Hokkaido. Acompanha chips de batata, levemente picante. **R\$ 73,00**

Polvo Drika

Tentáculos de polvo grelhados, pouco picante, risoto de tomate confit e farofa de gergelim, levemente picante. **R\$ 91,00**



ESPUMANTES

 Chandon reserve brut	R\$ 164,00
 Chandon brut rosé	R\$ 180,00
 La Roche rose	R\$ 123,00
 Cordoniu Rondel cava brut	R\$ 168,00
 Don Guerino Brut	R\$ 139,00
 Don Guerino Malbec Rose	R\$ 160,00

VINHOS BRANCOS

 San Telmo Chardonnay	R\$ 125,00
 Tantehue Sauvignon Blanc	R\$ 95,00
 Petirrojo Reserva Chardonnay	R\$ 145,00
 Aveleda fonte vinho verde D.O.C.	R\$ 160,00
 Indomita Chardonnay	R\$ 108,00
 Foye Reserva Sauvignon Blanc	R\$ 118,00
 Foye Reserva Chardonnay	R\$ 118,00
 Indomita Gran Reserva Chardonnay	R\$ 280,00
 Las Perdices Pinot Grigio	R\$ 152,00
 Abimis Pinot Grigio	R\$ 140,00
 Ola Po Chardonnay	R\$ 130,00
 Morandé Visionario Chardonnay	R\$ 90,00
 Morandé Visionario Sauvignon Blanc	R\$ 90,00
 Cordero con Piel de Lobo Chardonnay	R\$ 119,00
 Alfredo Roca Chardonnay	R\$ 180,00
 Tantehue Chardonnay	R\$ 92,00



VINHOS TINTOS

 Alfredo Roca Pinot Noir	R\$ 180,00
 Quinta dos Bons Ventos DOC Lisboa	R\$ 135,00
 Casa Valduga Origem Merlot	R\$ 110,00
 Petirrojo Carmenere Reserva	R\$ 145,00
 San Telmo Malbec	R\$ 130,00
 Errazuriz Veo Gran Reserva Cab.Sauv./Syrah	R\$ 220,00
 Foye Reserva Cabernet Sauvignon	R\$ 118,00
 Foye Reserva Carmenere	R\$ 118,00
 Ventisquero Reserva Pinot Noir	R\$ 160,00
 Reno Cabernet Sauvignon	R\$ 92,00
 Tantehue Reserva Carmenere	R\$ 140,00
 Sol Sul Malbec	R\$ 134,00
 Morandé Visionario Cabernet Sauvignon	R\$ 90,00
 Morandé Visionario Carmenere	R\$ 90,00
 Cordero con Piel de Lobo Malbec	R\$ 119,00
 Cordero con Piel de Lobo Cab. Sauvignon	R\$ 119,00
 Errazuriz Veo Gran Reserva Merlot/Malbec	R\$ 232,00
 Alfredo Roca Cab. Sauvignon	R\$ 180,00
 Alfredo Roca Malbec	R\$ 180,00
 Tantehue Cab. Sauvignon	R\$ 92,00



VINHOS ROSÉS

 Summer Ice	R\$ 157,00
 Sud Quest Piscine Stripes	R\$ 250,00
 Indomita Varietal cabernet sauvignon rosé	R\$ 110,00
 Quinta dos bons ventos rosé D.O.C Lisboa	R\$ 130,00
 Foye Reserva Rosé	R\$ 118,00
 Tantehue Rosé	R\$ 92,00
 La Cuvee Rosé	R\$ 180,00

VINHOS EM TAÇA

 Umami wine, Morandé cab. Sauvignon (Taça)	R\$ 24,00
 Umami wine, Morandé chardonnay (Taça)	R\$ 24,00

CERVEJAS

 Heineken 330ml	R\$ 17,00
 Eisenbahn Pilsen 355ml	R\$ 14,00
 Leopoldina IPA 500ml	R\$ 42,00
 Leopoldina WEISSBIER 500ml	R\$ 38,00
 Leopoldina extra Pilsen 500ml	R\$ 38,00
 Cerpa export pilsen 350ML	R\$ 18,00
 Quilmes Clásica Pilsen 340ML	R\$ 16,00



BEBIDAS SEM ÁLCOOL

Coca Cola garrafa vidro	R\$ 8,00
Coca Cola lata	R\$ 8,00
Coca Cola zero	R\$ 8,00
Guaraná	R\$ 8,00
Guaraná zero	R\$ 8,00
Schweppes citrus	R\$ 8,00
Schweppes tônica	R\$ 8,00
Água Minalba	R\$ 9,00
Água Minalba com gás	R\$ 9,00

CAFES BY: NESPRESSO

OPÇÕES Espresso: Ristretto Intenso

Espresso Vanilla

Origin Brazil

Descafeinado	R\$ 7,00
Cortado	R\$ 7,00
Cappuccino	R\$ 9,00
Espresso Macchiato	R\$ 9,00
Latte Macchiato	R\$ 10,00



SUCOS

Suco de laranja	R\$ 16,00
Suco de limão	R\$ 16,00
Suco de Maracujá	R\$ 16,00

COCKTAILS

Caipirinha Limão	R\$ 20,00
Caipirinha frutas (kiwi/Morango)	R\$ 24,00
Caipiroska Limão	R\$ 23,00
Caipiroska frutas (kiwi/Morango)	R\$ 28,00
Caipiroska Absolut Limão	R\$ 28,00
Caipiroska Absolut frutas (kiwi/Morango)	R\$ 33,00
Bramble	R\$ 36,00
Expresso Martini	R\$ 33,00

GIN & TONIC

Gin Tonic Beefeater	R\$ 32,00
Gin Tonic Beefeater 24	R\$ 36,00
Gin Tonic Bombay S.	R\$ 34,00

AFTER DINNER

Countreau	R\$ 25,00
Limoncello	R\$ 28,00
Licor 43	R\$ 30,00
Limoncello Umami	R\$ 15,00

