



Shiro

JAPANESE COCKTAIL BAR

Autorain



Mizu 水 \$54

Leve, Mineral, Umami

Shochu, Sake, Suco de maçã verde e Vodka infusionada com nori

E se a água fosse deliciosa? Mizu é uma tentativa de conceber a "Água Perfeita" e transformar um dos elementos essenciais à vida num objeto de prazer e atenção. Um drink transparente, delicado e complexo.



Ichigo いちご \$70

Frutado, Elegante, Bolhas

Sake, Suco de morango clarificado, Vodka e Champagne

Nossa Sakerinha de Morango de alto nível. Uma versão elegante e luxuosa para um dos drinks mais estigmatizados da coquetelaria brasileira. Aqui, reequilibrada e coroada Champagne Perrier Jouët Grand Brut.

Autoran



Baisu バイス \$45

Leve, Frutado, Fresco
Gin, Chá de shissô, Umeshu e Bitters

Pink is the new black! Inspirado no Baisu Sour, clássico dos bares e baladas do Japão, é um coquetel pop, de baixo teor alcoólico e fácil de beber. Gin e shissô roxo num casamento perfeito... e lindamente rosa.



Sherry, Sherry, Sherry シェリー \$75

Encorpado, Oxidativo, Austero
Whisky Singleton 12, Jerez cream, Jerez amontillado, Jerez fino e Vodka infusionada com nori

Um exercício de coquetelaria que usa o Jerez em suas várias formas e texturas, num trago meditativo, com acidez, doce e estrutura resolvidas pelo mesmo ingrediente, o mais versátil deles.

Wafu Cocktails

'Wafu' é ao estilo japonês. Transforme um drink clássico em um 'Wafu Coquetel' com os ingredientes japoneses exclusivos da casa.



Nihon Dry ニホンドライ \$60

Encorpado, aveludado

Umeshu envelhecido 3 anos, Gin e Vermuth dry

Uma releitura de Dry Martini com Umeshu, licor de ameixas japonesas que faz brilhar o coquetel, elevando o dulçor e trazendo notas frutadas. Um verdadeiro Wafu Cocktail.



Suri goma すりごま \$50

Cítrico, Refrescante e Untuoso

Rum, côco, abacaxi, pepino, óleo de gergelim torrado

O clássico porto-riquenho piña colada reimaginado com ingredientes comumente encontrados na culinária japonesa

Wafu Cocktails



Shiro Haiboru シロハイボール \$75

**Bolhas, Seco, Levemente Amadeirado
Shochu, Calvados e Club soda**

Nossa versão do mais clássico dos coquetéis japoneses. Um highball de Calvados e Shochu de cevada.



Dry Marinho ドライマリーニョ \$64

Seco, Encorpado, Umami

Gin infundado com wakame, Vermouth dry e Karasumi

Um "Dry Martini do Mar". Com Single Fin Ocean Gin, um gin feito com infusão de alga wakame, e notas salinas, é servido com fatias de Karasumi (ovas de tainha curadas no próprio gim) para aumentar ainda mais o caráter marinho.

Wafu Cocktails



Shisso Smash シソスマッシュ \$50

**Leve, Herbal, Refrescante
Gin, Cordial de shissô, Limão siciliano e Shissô**

Tão refrescante quanto sua versão clássica de manjeriçã, nosso Wafu Smash é uma explosão de frescor. Feito com shissô fresco, traz também as notas vegetais inconfundíveis da folha batida na hora.



Furutsu-iri Martinni \$95

Frutado, cítrico e textura aveludada

Awamori, Champagne, Limão, Maracujá, Baunilha e Clara de ovo

Clássico Londrino dos anos 2000 que unia tudo que era "fancy" à época, repaginado com destilado exclusivo da ilha de Okinawa

Clássicos

Haiboru Suntory	\$80
Whisky Suntory, club soda	
Jerezana	\$50
Amontillado, manzanilla, vermouth dry, vermouth rosso e xarope de baunilha	
Bamboo	\$55
Vermouth dry, jerez fino e orange bitter	
Martinez	\$60
Vermouth doce, gin, luxardo maraschino e bitter	
Boulevardier Maker's Mark	\$65
Maker's Mark, campari e vermouth doce	
Naked&Famous	\$95
Mezcal, Chartreuse amarelo, Aperol e Limão Taiti	
Dark 'n' Stormy	\$65
Rum, Limão, mel, gengibre e club soda	
The Last Word	\$95
Gin, Chartreuse verde, luxardo Maraschino e limão siciliano	
Dramble Chita	\$95
The Chita whisky, limão siciliano e amora	
Bobby Burns	\$80
Scotch whisky, Vermouth tinto e Licor Benedictine	
Vieux Carré	\$110
Whisky rye, vermouth tinto, cognac, licor Benedictine e bitter	
Macallan Penicilin	\$220
Macallan Double Cask 12 anos, whisky Laphroaig, xarope de mel com gengibre e limão siciliano	

Doser

30ml

Whisky

Kyro Malt Oloroso	\$65
Nikka Coffey Grain	\$70
Nikka Miyagikyo	\$80
Nikka from the Barrel	\$98
Single Malt Yoichi Nikka	\$160
Ichiros Malt & Grain World Blend	\$65
Ichiros Limited Edition	\$160
Togouchi 9 anos	\$120
Tenjaku	\$60

THE HOUSE OF SUNTORY

The Nature and Spirit of Japan

Suntory	\$80
The Chita	\$85
Hibiki	\$95
Yamazaki 12 anos	\$170
Hakushu	\$110
Hibiki 21 anos	\$750

The Macallan

Macallan Sherry OAK 12 anos	\$130
Macallan Double Cask 12 anos	\$140
Macallan Double Cask 15 anos	\$260
Macallan Sherry OAK 18 anos	\$740

Shochu

lichiko	\$40
SG IMO	\$55
SG Mugi	\$55
Omoyakura Mugi	\$60
Dassai	\$60
Shouro IMO	\$60
Hakkaisan Kome Aged	\$50
Tohsui Nakanaka Mugi	\$50
Miki IMO Envelhecido	\$70

Awamori

Zanpa premium	\$50
Zanpa 25 anos ku-su	\$70

Aperitivo \$49

Scarlet

Brandy

Dokan aged 32 years \$180

Calvados

Chateau du Breuil	\$70
Massenez	\$90

Vermouth

Japanese Vermouth 851 \$61

Gin

Roku	\$45
Nikka Coffey	\$47
Martin Miller's	\$55
Sakurao	\$70

Champagne

Perrier-Jouet Blanc de Blancs \$210

Cognac

Remy Martin V.S.O.P \$80

Remy Martin X.O \$250

Mezcal

Alipus Olla Barro \$95

Bruxo Espadin \$110

Tequila

Don Julio \$60

Classe azul reposado \$450

Rum

Appleton 12 Anos \$70

Zacapa \$85

Teeda Japanese aged 5 year \$95

Diplomatico Branco \$110

Vodka

Haku \$47

Nikka Coffey \$65

Licor

Luxardo Maraschino \$50

The Choya Aged 3 Years Ume \$55

Absenta \$55

Sakura (Sazonal) \$80

Jerez

La Bota de Amontillado Equipo Navazos \$65

Amontillado Tradicion 30 anos \$130

Gran Barquero Oloroso 25 Anos \$50

Gran Barquero Palo Cortado \$55

Ossumami

Uzuranotamago \$18
Ovos de codorna temperados no shoyu e óleo de gergelim

Kimuchioribu \$25
Azeitonas Sicilianas Asaro no molho de kimchi

Namerō \$35
Tartare de peixe do dia com gomadare

Karaage \$35
Frango orgânico Korin frito, maionese kewpie e togarashi

Maguro no tataki
Cubos de atum, shoyu envelhecido 3 anos e wasabi
Nacional \$35 Bluefin \$50

Poteto Sarada \$50
Salada de batata com takuan defumado e anchova do Cantábrico selecionada

Fish Sando \$69
Sanduíche de peixe com maionese de karashi

Tamagoyaki \$75
Omelete japonesa, bluefin e ovas de truta no shoyuzuke

Tirashi Maguro zuke \$85
Cubos de atum akami e chu toro nacional temperados no shoyuzuke, shari e gemã de ovo caipira

