

Shiro

JAPANESE COCKTAIL BAR

Autorais



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.

Autorais



BAISU バイス $45

Leve, Herbal, 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, doçura e estrutura resolvidas pelo mesmo ingrediente, o mais versátil deles.

Wafu Cocktails

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



NIHON DRY $60

Encorpado, aveludado

Umeshu envelhecido 3 anos , Gin e Vermuth dry

Uma releitura de Dry Martini com Umeshu, elevando o dulçor e as notas frutadas. Um verdadeiro Wafu Cocktail.



SHISSÔ SMASH $50

Leve, Herbal, Refrescante

Gin, Cordial de shissô, Limão siciliano e Shissô

Tão refrescante quanto o clássico de manjericão, nosso Wafu Smash explora o frescor do shissô, realçando suas notas vegetais inconfundíveis.



FUJISAKI $99

Frutado, Aromático, Bolhas

Calvados, Maçã Fuji, Manteiga, Canela e Co^2

Inspirado no mizuwari (水割り), costume japonês de diluir whisky em duas partes de água, nossa versão troca o destilado por Calvados, com a maçã Fuji, variedade japonesa dos anos 1930, assumindo a diluição.

Wafu Cocktails



SHIRO HAIBORU $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 $64

Seco, Encorpado, Umami

Gin infusionado com wakame, Vermouth dry e Karasumi

Um "Dry Martini do Mar" com Single Fin Ocean Gin, infusão de alga wakame e notas salinas, servido com fatias de Karasumi, curadas no próprio gin.



SURI GOMA $54

Cítrico, Refrescante e Untuoso

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

O clássico Piña Colada, reimaginado com ingredientes da culinária japonesa.



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

Bamboo $55
Vermouth dry, jerez fino e orange bitter

Dark 'n' Stormy $65
Rum, Limão, mel, gengibre e club soda

Martinez $60
Vermouth doce, gin, luxardo maraschino e bitter

Jerezana $50
Amontillado, manzanilla, vermouth dry, vermouth rosso e xarope de baunilha

Naked&Famous $95
Mezcal, Chartreuse amarelo, Aperol e Limão Taiti

The Last Word $95
Gin, Chartreuse verde, luxardo Maraschino e limão siciliano

Paper Plane $57
WoodFord Reserve, Aperol, Amaro Nonino e limão siciliano

Dramble Chita $95
The Chita whisky, limão siciliano e amora

Bobby Burns $80
Scotch whisky, Vermouth tinto e Licor Benedictine

Boulevardier Maker's Mark $65
Maker's Mark, campari e vermuth doce

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

Doses 30ml

JAPANESE WHISKY

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

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

Iichiko Cevada	$40
SG Imo	$55
SG Mugi	$55
SG Kome	$55
Omoyakura Mugi	$60
Dassai	$60
Shouro IMO	$60
Hakkaisan Kome Aged	$50
Tohsui Nakanaka Mugi	$50
Miki IMO Envelhecido	$70
Shuzo Nakamura Imo	$60

Doses 30ml

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

APERITIVO
Scarlet	$49

CALVADOS
Chateau du Breuil	$70
Massenez	$90

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

VODKA
Haku	$47
Nikka Coffey	$65

MEZCAL
Alipus Olla Barro	$95
Bruxo Espadin	$110

COGNAC
Remy Martin V.S.O.P	$250
Remy Martin X.O	$80

BRANDY
Dokan aged 32 years	$180

CHAMPAGNE 150ml
Perrier-Jouet Blanc de Blancs	$210

TEQUILA
Don Julio	$60
Classe azul reposado	$450

RUM
Appleton 12 Anos	$70
Zacapa	$85
Teeda Japanese aged 5 year	$95
Diplomatico Branco	$110

VERMOUTH
Japanese Vermouth 851	$61

LICOR
Luxardo Maraschino	$50
The Choya Ume Aged 3 Years	$55
Absenta	$55

JEREZ
La Bota de Amontillado Equipo Navazos	$65
Amontillado Tradicion 30 anos	$130
Gran Barquero Oloroso 25 Anos	$50
Gran Barquero Palo Cortado	$55

Atsumami

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

Kimuchiorību $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 $65
Omelete japonesa com tartare de bluefin
+ Ovas de truta no shoyuzuke $75

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