Atsumami

Uzuranotamago $42
Ovos de codorna temperados no shoyu e óleo de gergelim

Namerō $55
Tartare de peixe do dia com gomadare

Karaage $65
Frango orgânico Korin frito, maionese kewpie e togarashi

Maguro no tataki $95
Cubos de atum bluefin, shoyu envelhecido 3 anos e wasabi

Poteto Sarada $65
Salada de batata com takuan defumado e anchova do Cantábrico selecionada

Fish Sando $69
Sanduíche de peixe com maionese de karashi

Tamagoyaki $85
Omelete japonesa com tartare de bluefin

Tirashi Maguro zuke $170
Cubos de atum bluefin akami e chu toro, temperados no shoyuzuke, shari e gema de ovo caipira

Wagyu Don $150
Fatias de wagyu levemente selado em molho de gengibre, servidas sobre shari com gema de ovo caipira.

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

Jerez cream, amontillado e manzanilla, Whisky single malt 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.

Doses 30ml

JAPANESE WHISKY

Nikka Coffey Grain	$98
Nikka Miyagikyo	$105
Nikka from the Barrel	$110
Single Malt Yoichi Nikka	$160
Tenjaku	$75
Kyro Malt Oloroso	$85
Ichiros Malt & Grain World Blend	$70
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
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	$54

CALVADOS
Chateau du Breuil	$70
Massenez	$90

GIN
Roku	$45
Nikka Coffey	$47
Martin Miller's	$55
Sakurao	$70
Ki no Bi	$89

VODKA
Haku	$47
Nikka Coffey	$65

MEZCAL
Alipus Olla Barro	$98
Bruxo Espadin	$110

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

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
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

Wapu 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.

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 Co²

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.

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 $98
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 $95
The Chita whisky, limão siciliano e amora

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

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

Vieux Carré $110
Whisky rye, vermouth tinto, cognac, licor Benedictine e bitter

Penicilin $220
Macallan Double Cask 12 anos, whisky Laphroaig, xarope de mel com gengibre e limão siciliano