

Os sumami

**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  
Sanduiche 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.

Autocair



**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.

# Aperitivo



## 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.

# Deserto

## JAPANESE WHISKY

Nikka Coffey Grain	\$145	Tenjaku	\$110
Nikka Miyagikyo	\$115	Kyro Malt Oloroso	\$130
Nikka from the Barrel	\$135	Ichiro's Malt & Grain	\$70
Single Malt Yoichi Nikka	\$240	Ichiro's Limited Edition	\$220
		Togouchi 9 anos	\$165

## THE HOUSE OF SUNTORY

The Nature and Spirit of Japan

Suntory	\$98
The Chita	\$100
Hibiki	\$120
Yamazaki 12 anos	\$240
Hakushu	\$140
Hibiki 21 anos	\$800

## THE MACALLAN

Macallan Sherry OAK 12 anos	\$210
Macallan Double Cask 12 anos	\$160
Macallan Double Cask 15 anos	\$400
Macallan Sherry OAK 18 anos	\$800

## SHOCHU

Ichiko Cevada	\$40	Hakkaisan Kome Aged	\$69
SG Imo	\$68	Tohsui Nakanaka Mugi	\$58
SG Mugi	\$68	Miki IMO Envelhecido	\$75
SG Kome	\$68	Shuzo Nakamura Imo	\$65
Omoyakura Mugi	\$65		

# Doses

## AWAMORI

Zanpa premium	\$52
Zanpa 25 anos ku-su	\$80

## APERITIVO

Scarlet	\$72
---------	------

## CALVADOS

Chateau du Breuil	\$80
Massenez	\$90

## GIN

Roku	\$55
Nikka Coffey	\$50
Martin Miller's	\$48
Sakurao	\$90
Ki no Bi	\$120

## VODKA

Haku	\$50
Nikka Coffey	\$95

## MEZCAL

Alipus Olla Barro	\$105
Bruxo Espadin	\$110
Ojo de Tigre	\$90
Maguey	\$115

## COGNAC

Remy Martin V.S.O.P	\$120
Remy Martin X.O	\$310

## BRANDY

Dokan aged 32 years	\$240
---------------------	-------

## CHAMPAGNE 150ml

Cattier Brut Premier Cru	\$190
--------------------------	-------

## TEQUILA

Don Julio	\$55
Classe azul reposado	\$450

## RUM

Appleton 12 Anos	\$90
Teeda Japanese aged 5 year	\$130
Diplomatico Branco	\$110

## VERMOUTH

Japanese Vermouth 851	\$85
-----------------------	------

## PISCO

Tabernero	\$60
-----------	------

## LICOR

Luxardo Maraschino	\$55
The Choya Ume Aged 3 Years	\$60
Absenta	\$55

## JEREZ

La Bota de Amontillado Equipo Navazos	\$80
Amontillado Tradicion 30 anos	\$160
Gran Barquero Oloroso 25 Anos	\$50
Gran Barquero Palo Cortado	\$70

# 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 MARTINI \$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 japonês. 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 manjeriço, 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<sup>2</sup>**

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

\$110

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 vermouth 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