



Shiro

JAPANESE COCKTAIL BAR

Autorain

MIZU 水 \$54

Leve, Mineral, Umami

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

RYOKUCHA PUNCH 緑茶水 \$79

Seco, Gramíneo e sutil amargor

Sake, Gin, mix de vermouthes,
matcha e baunilha

ICHIGO いちご \$70

Frutado, Elegante, Bolhas

Sake, Suco de morango clarificado,
Vodka e Champagne

SHERRY, SHERRY, SHERRY シェリー \$75

Encorpado, Oxidativo, Austero

Jerez cream, amontillado e
manzanilla, Whisky single malt e
Vodka infusionada com nori

Wafu Cocktails

NIHON DRY \$60

Encorpado, aveludado

Umeshu envelhecido 3 anos , Gin e
Vermuth dry

SHISSÔ SMASH \$50

Leve, Herbal, Refrescante

Gin, Cordial de shissô, Limão siciliano
e Shissô

SHIRO HAIBORU \$75

Bolhas, Seco, Levemente

Amadeirado

Shochu, Calvados e Club soda

DRY MARINHO \$64

Seco, Encorpado, Umami

Gin infusionado com wakame,
Vermouth dry e Karasumi

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

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

PENICILIN \$220

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



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

CHAMPAGNE

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

SHOCHU | AWAMORI

lichiko Cevada	\$40
Zanpa premium	\$52

CALVADOS

Chateau du Breuil	\$80
Massenez	\$90

LICOR

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

TEQUILA

Don Julio	\$55
Clase azul reposado	\$450

GIN

Roku	\$55
Martin Miller's	\$48

VODKA

Haku	\$50
------	------

RUM

Appleton 12 Anos	\$90
------------------	------

COGNAC

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



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, 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 atum

TIRASHI MAGURO ZUKE \$170

Cubos de atum 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.