

ENTRADAS FRIAS

STEAK TARTAR

Filé mignon curado, gema, especiarias, creme japonês e chips de batata doce.

59

CARPACCIO TRUFADO

Filé mignon curado, parmesão, azeite de trufas brancas, rúcula, tomate, limão siciliano e chips de mandiopan.

49

OISHI TARTAR

Tartar de atum ou salmão fresco, especiarias asiáticas, abacate, ovas, molho ponzu, servido com chips de mandiopan.

56

ENTRADAS QUENTES

CHURRASCO JAPONÊS

(PARA GRELHAR NA MESA - 120G)

Sashimi de filé mignon curado, ou camarão, ou salmão fresco.

Com trio de molhos, para grelhar na mesa em churrasqueira individual,

79

TRIO CHURRASCO JAPONÊS

(PARA GRELHAR NA MESA - 360g)

Sashimi de filé mignon curado, camarão e salmão fresco.

Com trio de molhos, para grelhar na mesa acompanhado de duas churrasqueiras.

189

CAMARÃO CROCANTE ALFREDO

Empanados em farinha panko temperada sobe um creme alfredo com ervas e tomate.

56

GYOZA DE CAMARÃO

Pastel oriental com camarão, gengibre, alho e shoyu da casa.

39

PEIXE NA CROSTA DE GERGELIM

Atum ou Salmão, molho de ostra, azeite balsâmico, azeite de ervas, creme japonês e purê com wassabi.

63

FILE AO JUS

Filé mignon curado cortado em lâminas com molho Jus de veau, ervas e batata frita.

68

BATATINHAS TRUFADA

Fritas e crocante, azeite de trufas branca, molho 4 queijos trufado, ervas, páprica e nosso tempero secreto.

29

COXINHAS

De Frango com Maionese Japonesa.

26

YAKITORI

ESPETOS JAPONÊS GRELHADOS NA BRASA
porções individuais de 60g

YAKITORI DEGUSTAÇÃO

4 espetinhos diferentes a sua escolha, acompanha churrasqueira para grelhar na mesa.

89

FILE MIGNON COM PARMESÃO

Cubos glaciados em creme japonês, alho e parmesão.

26

FILE MIGNON SATAY

Curado em finas fatias marinados com molho de ostra, azeite balsâmico e azeite de ervas

26

FRANGO SATAY

Sobrecoxa desossada sem pele, marinada em molho teriyaki e cebolinha.

20

CAMARÕES AO LIMÃO

Frescos e temperados com alho, limão siciliano e molho ponzu.

23

SALMÃO TERIYAKI

Cubos no molho teriyaki, gergelim torrado e creme japonês.

26

PEIXE BRANCO AO MISSO

Garoupa ou robalo, glaciados em molho de misso e manteiga de alho com ervas.

26

POLVO SATAY

Polvo marinado com alho, gengibre, óleo de gergelim, shoyu, limão e mel.

26

ACOMPANHAMENTO

14

ARROZ BRANCO GOHAN

PURÊ DE BATATAS COM WASSABI

CHIPS DE BATATA DOCE

CHIPS DE MANDIOPAN

BATATA FRITA FACTORY

SUSHI BAR

04 UND | 8 UND

JO FLAMBADO

Barriga de salmão flambado, camarão crocante, cream cheese, flocos de harumaki e tarê.

35 • 60

JO TRUFADO

Salmão, arroz, creme japonês, cebolinha, azeite de trufas branca, ovas, molho branco trufado e shoyu da casa.

35 • 60

CRISPY JO

Atum ou Salmão fresco, camarão crocante, creme japonês, siracha, ovas e molho ponzu.

35 • 60

EBI ROLL

Camarão crocante, salmão cremoso, furikaki, camarão natural e shoyu da casa.

35 • 60

HOT HARUMAKI TRUFADO

Salmão, camarão e kani, cream cheese enrolados em massa harumaki, todo frito, molho branco trufado e tarê.

35 • 60

DRAGON ROLL

Camarão crocante, salmão flambado, spicy mayo, ovas, cream cheese, cebolinha, flocos de tempura e shoyu da casa.

35 • 60

SURF & TURF

Carpaccio de filé mignon curado, camarão crocante, cream cheese, cebolinha e molho jus de veau.

35 • 60

BARRIGA DO ATLÂNTICO

Barriga de salmão flambado, molho de ostra, azeite balsâmico, arroz, crocantes de skin, cream cheese e cebolinha.

35 • 60

HOSSOMAKI

Enrolados no arroz com alga por fora, creme japonês e flocos de tempurá.

Lagosta, atum, robalo, polvo ou camarão.

30 • 50

NIGIRI DESGUSTAÇÃO

4 DUPLAS

Barriga de Salmão flambado no molho oriental, Robalo com creme japonês, camarão natural, polvo com azeite de ervas e molho de wassabi

62

SASHIMI

04 UND | 8 UND | 12 UND

Salmão, atum, robalo e polvo

30 • 50 • 70

THE CHEESEBURGUER FACTORY

CHEESEBURGUER ANGUS

80g de blend 100% angus moído na hora, cheddar derretido, pão artesanal selado no vapor de cebola e pedaços de cebola picadinha.

20

CHEESEBACON ANGUS

80g de blend 100% angus moído na hora, bacon defumado, cheddar derretido, pão artesanal selado no vapor de cebola e pedaços de cebola picadinha.

21

CHEESESALADA ANGUS

80g de blend 100% angus moído na hora, alface, tomate, cheddar derretido, pão artesanal selado no vapor de cebola e pedaços de cebola picadinha.

21

CHEESE 150G ANGUS

150g de blend 100% angus moído na hora, alface, tomate, cheddar derretido, pão artesanal selado no vapor de cebola e pedaços de cebola picadinha.

30

FACTORY CHICKEN

80g Frango marinado moído, empanado em farinha especial picante, maionese sour cream, alface, tomate e pão artesanal selado no vapor de cebola.

21

CARBONARA HAO

CARBONARA

600g

Spaghetti ao dente com creme de ovos caipira, parmesão, bacon, pimenta do reino e crocantes de bacon.

MEDALHÃO FILÉ MIGNON OU CAMARÃO

78

FETTUCINE ALFREDO

600g

Fettuccine, creme de leite, parmesão, salsinha e tomate.

MEDALHÃO FILÉ MIGNON OU CAMARÃO

78

NUTRIFOOD HAO

MACARRÃO DE BATATA DOCE

Spaghetti de batata doce, molho oriental, cebolinha, cenoura, cebola e repolho. Sem glúten.

FILÉ OU CAMARÃO

48

WRAP ARTESANAL

FILÉ

Wrap integral artesanal, filé mignon acebolado, mozzarella, alface e tomate.

42

CAMARÃO

Wrap integral artesanal, filé mignon acebolado, mozzarella, alface e tomate.

42

SOBREMESAS

CHOCOMELO

Bolo de chocolate belga, crumble de cacau com castanha, espuma de caramelo salgado, brigadeiro, tuille de chocolate branco e sorvete de ninho.

33

PRENSADO DE MORANGO

Morango com nutela entre dois pães artesanais com açúcar brulee e chantilly.

26

TORTA BÚLGARA

Torta úmida de chocolate amanteigado com creme de leite.

26

DRINKS

HAO DRINK

Vodka, lichia e limão siciliano

30

MOSCOW MULE

Vodka, limão siciliano, gengibre e espuma cítrica

26

RED MOSCOW MULE

Vodka, morango, limão siciliano, gengibre e espuma cítrica

28

FRUIT DE LA PASSION

Vodka, maracujá, licor de pêssego, limão siciliano e espuma cítrica

30

APPLE MARTINI

Vodka, maçã verde, xarope de maçã e limão siciliano

30

MELANCIA

Vodka, melancia, limão e xarope de melancia

28

GIN TONIC

Gin, limão siciliano, alecrim e tônica

26

RED TONIC

Gin, morango, xarope de morango, limão siciliano e tônica

28

GRAPE TONIC

Gin, uva, limão siciliano e tônica

28

KIWI TONIC

Gin, kiwi, limão siciliano e tônica

30

CINNAMON

Gin, maçã, canela, limão siciliano e tônica

30

MANGO

Gin, manga, xarope de gengibre, limão e espuma cítrica

30

MARACUGIN

Gin, maracujá, limão e soda

30

PIÑA COLADA

Rum, abacaxi, água de coco e limão

26

PENICILIN

Whisky, gengibre, mel e limão

29

MARACUJACK

Jack Daniels, maracujá, limão e soda

30

CARAJILLO

SHOT de Café expresso e licor 43

33

APEROL SPRITZ

Aperol, espumante, água com gás e laranja

29

CAIPIROSKA

Morango, uva, abacaxi, limão e limão siciliano

22

SAKEROSKA

Morango, uva, abacaxi, limão e limão siciliano

28

BOLINHO DA VOVÓ

SHOT de Licor de avelã, vodka de baunilha, limão siciliano e açúcar

19

NEGRONI

Gin, vermute tinto e campari

30

BALENA ARTESANAL

16

BEBIDAS

DESTILADOS	DOSE	GARRAFA
SMIRNOFF	13	200
VODKA HAO	15	190
KETEL ONE	15	190
ABSOLUT	16	250
GREY GOOSE	26	312
JOHNNIE WALKER RED	14	220
JOHNNIE WALKER BLACK	21	330
JOHNNIE WALKER GOLD	50	600
OLD PARR	20	310
JACK DANIEL'S	20	310
TANQUERAY	20	280
GIN HAO	17	200
BOMBAY	18	240
HENDRICKS	34	440
RUM MONTILA	8	128
RUM HAVANA	20	260
SAQUÊ AZUMA DOURADO	18	140
VOLUPIA	12	89
TEQUILA JOSE CUERVO	24	-

LICORES

DON LUIZ DULCE DE LECHE CREAM	20
AMARULA	23
LICOR 43	26
COINTREAU	23
BAILEYS	25

CERVEJAS

HEINEKEN	15
----------	----

CAFÉ

NESPRESSO	12
RISTRETTO, RISTRETTO INTENSO, ESPRESSO FORTE, ESPRESSO, ORIGIN, LUNGO ORIGIN.	

BEBIDAS

ÁGUA MINALBA SEM GÁS	7
ÁGUA MINALBA COM GÁS	9
ÁGUA DE COCO ^{300ML}	12
JARRA DE ÁGUA DE COCO	18
H2O LIMÃO OU LIMONETO	9
SCHWEPES CITRUS OU TÔNICA	9
REFRIGERANTE	8
RED BULL	17
SUCO COPO	15
JARRA DE SUCO	25

MORANGO, LIMÃO, LARANJA, LIMÃO SICILIANO, ABACAXI, UVA E MARACUJÁ