

A MISTURA PERFEITA
ENTRE A **DISCIPLINA**
JAPONESA E A
OUSADIA PERUANA

VOCÊ ESTÁ NO NUU NIKKEI. AQUI, MUITO ALÉM
DE UMA SIMPLES REFEIÇÃO, PROPORCIONAMOS
BONS MOMENTOS



CE VI CHES

LA MAR

Camarão e polvo grelhado, peixe branco ao molho de ajíes peruanos confitados.

68

PERUVIAN CLASSIC

Peixe branco, leite de tigre, batata-doce e milhos peruanos.

48

ATUM

Abacate, caviar wasabi, ao molho ponzu e crocante andino.

48

SALMÃO

Physalis, kiuri e lâminas de coco ao molho agridoce.

52

TRILOGIA DE CEVICHES

Salmão | Atum | Peruvian

88

TIRA DI TOS

PADANO

Lâmina de peixe branco ao molho de ajíes peruanos e queijo grana padano.

64

NIKKEI

Lâminas de atum, molho cítrico com perfume de gergelim, furikake artesanal.

64

LIMA

Camarão grelhado, lâminas de peixe branco, edamame, molho aji amarillo.

68

JALAPEÑO

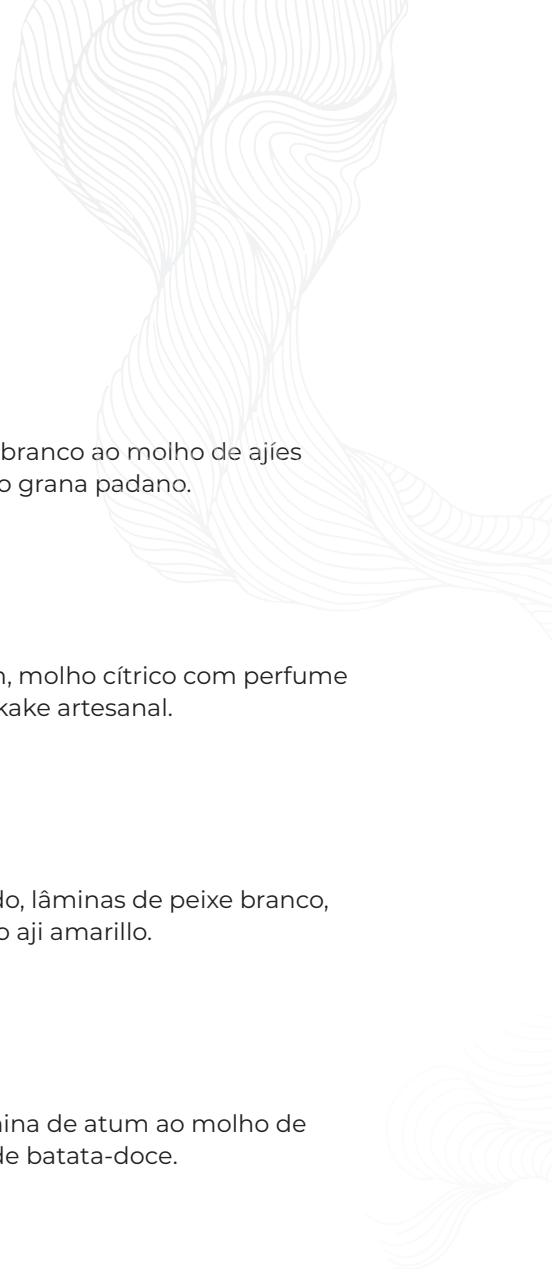
Polvo selado, lâmina de atum ao molho de jalapeño e purê de batata-doce.

76

PASSION

Lâminas de salmão, molho de physalis e maracujá finalizado com coco crocante.

64



SUSHI BAR

duplas especiais

PATO E FOIE

Niguri de magret selado com tare Nikkei e maçã.

58

SNACK

Tartar de vieiras e barriga de salmão com botarga e creme cítrico.

58

CORN MEDITERRÂNEO

Niguri de milho baby gratinado com queijo grana padano, trufa e sal maldon.

34

TAKO CARRETILLERO

Niguri de polvo selado ao molho anticuchero com chimichurri Nikkei.

40

NIGURI AMAZÔNICO

Pirarucu selado ao molho thai, finalizado com abacaxi grelhado.

36

UNAGUI KABAYAKI

Enguia de água doce laqueada com teriyaki artesanal finalizado com sal maldon.

80

PORCO BATAYAKI

Niguri de porco confitado e selado ao molho teriyaki artesanal, chalaquita.

36

NIGURI CREME DE UNI

CONSULTAR DISPONIBILIDADE

Camarão **44** | Vieiras **48**

NUU ESPECIAL

Salmão, ovo de codorna selado, queijo parmesão e mel trufado.

52

JO ATUM & FOIE GRAS

CONSULTAR DISPONIBILIDADE

58

EN TRA DAS

POLVO OLIVAR

Polvo selado ao molho de azeitona preta, ragu de pimentão, creme de abacate e crocante olivar.

80

CRISPY RICE

3 UNIDADES · SALMÃO OU ATUM

Tartar levemente picante, caviar de ponzu, shari crocante e aioli da casa.

46

AVOCADO NIKKEI

Tartar de salmão ao molho sweet spicy miso, quinoa crocante, chips de guioza.

74

CONO NUU STYLE

Tartar de camarão, masago e creme de ponzu.

44

SASHI MIS

clássico 5 cortes

SALMÃO 50

BARRIGA DE SALMÃO 54

ATUM 46

PEIXE BRANCO 45

POLVO 50

VIEIRA 52

ADICIONAL DE TRUFA 15

NIGUI RIS TRUFADOS

massago, trufa, flor de sal

ATUM 38

CAMARÃO 38

SALMÃO 38

VIEIRAS 48

BARRIGA DE SALMÃO 44

U R A M A K I S

UNAGUI WASA

Abacate furai por fora. Enguia de água doce laqueada com wasabi e teriyaki.

86

CALAMAR CROC

Salmão e abacate. Por fora, lula crocante em sua tinta e molho oriental.

58

SALMON TRUFFLE

Aspargos, queijo cremoso. Por fora, salmão, mel trufado e farofa de amêndoas.

58

POLVO AO OLIVO

Camarão empanado, abacate, finalizado com tartar de polvo e molho de azeitona.

50

HOTATE SMOKED

Camarão grelhado e quinoa. Por fora, vieiras e queijo parmesão, servido defumado.

78

NIKKEI NUU

Camarão empanado, abacate e queijo cremoso. Por fora, atum ao molho huancaína.

56

SWEET MISSÔ

Tartar de salmão. Por fora, lâmina de salmão, fatias de limão e molho sweet missô.

58

ROMI PASSION

Camarão empanado, queijo cremoso, pepino. Por fora, salmão ao molho Nuu passion.

62

ENTRADAS QUENTES

KARAGE

Peixe branco e polvo frito com chips de banana, palmitos e mel tucupi.

58

TACOS SELVA

3 UNIDADES

Folha de couve e nori com pirarucu crocante, chalaquita, tucupi e molho huancaína defumada.

48

GYOZA NIKU

Costela de boi cozida por 12h em seu próprio molho, acelga e purê de kabocha.

6 UNIDADES **64**

3 UNIDADES **37**

KABOCHA

Tempurá de abóbora confitada, pesto Nikkei e molho oriental.

42

TACOS MIGNON

3 UNIDADES

Mignon ao molho Nikkei, creme de abacate, cogumelos, tortilla artesanal de trigo e nori.

48

VIEIRA PARMESANA

Perfumadas em pisco, manteiga cítrica e gratinadas com queijo parmesão.

6 UNIDADES **94**

3 UNIDADES **54**

GYOZA DO SUL

Camarões ao wok, shitake, cebola caramelizada ao molho chupe.

6 UNIDADES **64**

3 UNIDADES **36**



PARRILLA

SHIROMI MISO

Peixe branco do dia grelhado ao molho peruano e miso. Acompanha pak choi, arroz jazmín e coco.

98

SHORT RIBS

Costela braseada por 12h com especiarias Nikkei e milho roxo. Acompanha homus com edamame.

128

PAICHE AL HORNO

Pirarucu laqueado ao molho BBQ da casa, saquê, finalizado com castanha-do-pará e sal maldon. Acompanha mandioca crocante.

98

PULPO ANTICUCHERO

Polvo ao molho panca e miso, purê de batata com tahine, ragu de pimentão e azeitonas.

146

CAMARÃO AMAZ

Camarões grelhados ao ají amarillo e palmito. Acompanha patacones (banana crocante).

120

WOK

IKA BLACK

Lula recheada com peixe, arroz em sua tinta, saquê, aspargos e aioli citrico.

128

THAI

Arroz jazmín com leite de coco e curry, abacaxi, alcachofra grelhada, proteína ao molho agridoce.

PORCO

94

MAGRET

112

SAKANA NUU

Arroz cremoso ao molho peruano, shitake e queijo parmesão.

PEIXE BRANCO

96

ATUM

96

CAMARÃO

118

SALMÃO

116

S O B R E M E S A

CHOCOLATE 4 TEXTURAS

Espuma, terra, sorbet e crocante. Finalizado com sal maldon.

46

CARPACCIO APPLE MISSÔ

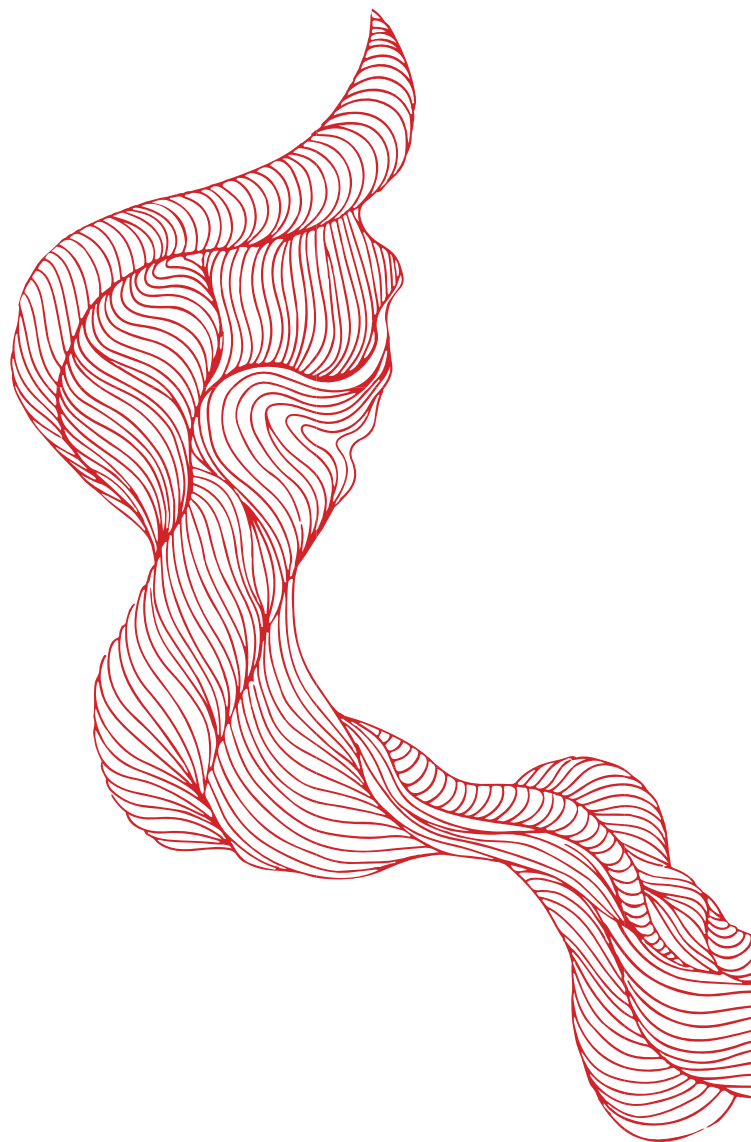
Maçã grelhada, caramelo de missô, creme de queijo doce, sorbet de baunilha e pó de bacon.

38

PACHAMAMA

Manjar peruano com terra Nikkei, merengue e pó de chá verde.

40



NUU
N U U N I K K E I

[f](#) [@](#) NUUNIKKEI