

Sushi Bar

Combinados • Combos

Exclusivo • Exclusive R\$ 67

27 peças de salmão sendo 15 sashimis, 6 sushis, 6 shakemaki.

27 pieces of salmon 15 sashimi, 6 sushi, 6 shakemaki.

Tradicional • Traditional R\$ 69

15 sashimis (5 atum, 5 salmão, 5 peixe branco), 6 sushis (2 salmão, 2 atum, 1 peixe branco, 1 camarão ou 1 kani) e 6 Rolls (2 califórnia, 2 salmão skin, 2 filadélfia ou 2 hot filadélfia).

15 sashimis (5 tuna, 5 salmon, 5 white fish), 6 Sushis (2 salmon, 2 tuna, 1 white fish, 1 shrimp or 1 crab stick and 6 Rolls (2 California, 2 salmon skin, 2 Philadelphia or 2 Hot Philadelphia).

Exótico • Exotic R\$ 82

15 sashimis, 6 sushis e 6 rolls criados na hora com ingredientes contemporâneos. A idéia é acrescentar aos peixes tradicionais, novos sabores surpreendentes (chutney de manga, maracujá, curry, cupuaçu, entre outros).

15 sashimis, 6 sushis and 6 rolls, made on the spot with contemporary ingredients. The idea is to add surprising new flavours (mango chutney, passion fruit, curry, cupuaçu, among others) to traditional fish.

Opium R\$ 125

20 sashimis (10 atum, 10 salmão), 10 sushis (5 atum, 5 salmão), 14 rolls (8 opium roll: camarão à milanesa, lâminas de salmão e sementes de gergelim e 6 unaguimaki: enguia).

20 sashimis (10 tuna, 10 salmon), 10 sushis (5 tuna, 5 salmon), 14 rolls (8 opium rolls: breaded shrimp, salmon shavings and seeds.

Sushi (Duplas • Pairs)

Nobre • Prime R\$ 24

Ovas de salmão ou enguia ou foie gras.
Salmon roe or eel or foie gras.

Exótico • Exotic R\$ 18

Criados na hora pelo sushiman para surpreender seu paladar.
Made on the spot by the sushi man to surprise your palate.

Nigiri-Sushi

Mix sushi (10 peças • pieces) R\$ 40

2 atum, 2 salmão, 2 camarão, 2 peixe branco, 2 ovas de capelím.
2 tuna, 2 salmon, 2 shrimp, 2 whitefish, 2 capelin roe.

Mix sushi (16 peças • pieces) R\$ 62

4 salmão, 2 atum, 2 camarão, 2 hadock defumado, 4 hot filadélfia, 2 salmão skin.
4 salmon, 2 tuna, 2 shrimp, 2 haddock smoked, 4 hot philadelphia, 2 salmon skin.

Sashimi

Atum, salmão, kani ou polvo.
Tuna, sandperch, salmon, crab stick or octopus.

Sashimi (10 fatias • slices) R\$ 34

Sashimi (20 fatias • slices) R\$ 65

Tirashi R\$ 64

5 sashimi salmão, 5 sashimi atum, 5 peixe branco, 5 sashimi de polvo, arroz, ovas de massago e gergelim.
5 salmon sashimi, 5 tuna sashimi, 5 white fish, 5 octopus sashimi rice, massago roe and sesame seeds.

Sashimi Exótico • Exotic R\$ 68

5 atum com pimenta japonesa, 5 salmão com mostarda e mel, 5 hadock defumado e 5 salmão marinado no shoyo.
5 tuna with japanese pepper, 5 salmon with mustard and honey, 5 haddock smoked and 5 salmon marinated in soy sauce.

Makizushi

8 peças com arroz.
8 pieces with rice.

Atum Spicy • Spicy Tuna R\$ 30

Atum, ovas de capelin, tabasco e gergelim.
Tuna, capelin roe, tabasco sauce and sesame seeds.

Califórnia • California R\$ 25

Manga, kani, pepino e gergelim.
Mango, crab stick, cucumber and sesame seeds.

Salmão Skin R\$ 24

Salmon Skin

Pele de salmão grelhada, cebolinha e gergelim.
Grilled salmon skin, chives and sesame seeds.

Filadélfia • Philadelphia R\$ 27

Salmão fresco, cream cheese, cebolinha e gergelim.
Fresh salmon, cream cheese, chives and sesame seeds.

Tempuramaki R\$ 39

Ovas de capelin, camarão empanado e gergelim.
Capelin roe, breaded shrimp and seeds.

Hossomaki R\$ 23

O clássico enrolado fino da tradição japonesa 8 unidades de atum ou salmão, com nori e arroz.
The classic wrapped fine Japanese tradition 8 pieces of tuna or salmon with nori and rice.

Ipanema R\$ 32

Salmão grelhado, palmito, kani, cream cheese e alface.
Grilled salmon, hearts of palm, kani, cream cheese and lettuce.

Mix de Rolls • Roll Mix R\$ 54

4 salmão skin, 4 hot filadélfia, 4 califórnia, 4 atum spicy, 4 ebitem roll.
4 salmon skin, 4 hot philadelphia, 4 california, 4 spicy tuna, 4 ebitem roll.

Hot Makizushi

Roastuna (9 fatias • slices) R\$ 31

Alga recheada com atum em crosta crocante e molho Teriyaki.

Alga stuffed with tuna in crispy crust and Teriyaki sauce.

Hot Fila (6 fatias • slices) R\$ 27

Recheado com salmão, cream cheese, kani e cebolinha, empanado.

Stuffed with salmon, cream cheese, kani, chives, breaded.

Thai Roll (8 peças • pieces) R\$ 39

Salmão, camarão empanado, shitake, nirá e harumaki crocante.

Salmon, breaded shrimp, shitake, nira and crispy harumaki.

Opium Hot (6 peças • pieces) R\$ 30

Salmão semicru, cream cheese, chutney de manga, amêndoas caramelizadas.

Semi-raw salmon, cream cheese, mango chutney, caramelized almonds.

Tartare

Salmão/Atum R\$ 35

Salmon/Tuna

Salmão ou Atum fresco cortado em cubinhos, ovas de massago, cebolinha gergelim, wasabi, shoyu, hondashi e biscoitinhos crocantes.

Diced fresh salmon or tuna, massago roe, chives, sesame, wasabi, soy sauce, crispy crackers and hondashi.

Tataki Opium R\$ 45

Atum, salmão, hadock defumado, ovas, cebolinha, gergelim e azeite de ervas.

Tuna, salmon, haddock smoked, roe, chives and olive oil.

Temakis

Cones de alga Nori e arroz.
Cones of seaweed and rice.

Atum • Tuna R\$ 18

Atum fresco cortado com cebolinha e gergelim.

Fresh tuna with chives and sesame seeds.

Atum Picante R\$ 20

Spicy Tuna

Atum, ovas de capelin, tabasco e gergelim.

Tuna, Capelin roe, tabasco sauce and sesame seeds.

Salmão Picante R\$ 18

Salmon Spicy

Salmão fresco picante com cebolinha e gergelim.

Fresh spicy salmon with chives and sesame seeds.

Salmão • Salmon R\$ 18

Salmão fresco com cebolinha e gergelim.

Fresh salmon with chives and sesame seeds.

Camarão • Shrimp R\$ 21

Camarão cozido com cebolinhas e gergelim.

Shrimp cooked with chives and sesame seeds.

Temaki sem Arroz R\$ 25

(Atum ou Salmão)

Temaki without Rice (Tuna or Salmon)

Alga Nori, gergelim, cebolinha, atum ou salmão.

Nori, chives, sesame seeds and tuna or salmon.

Petiscos Snacks

Duplas • Combos

Harumaki de Bacalhau com Geléia (Thai) R\$ 16

Codfish Harumaki with Thai Jelly Japanese (Thai)

Rolinho de massa japonesa recheado com bacalhau desfiado e temperado com ervas, acompanhado de geléia de pimenta dedo de moça.

Dough roll stuffed with shredded codfish and seasoned with herbs, comes with "dedo de moça" pepper jelly.

Gyosa Cantonês de Costelinha Suína (China) R\$ 16

Gyoza Chinese Dumplings (China)

Pastéis chineses cozidos no vapor, recheados com costelinha suína assada, desfiada e temperada acompanhada de molho barbecue (chines).

Gyoza: chinese dumplings cooked in vapor, stuffed with roasted swine ribs comes with barbecue sauce chinese.

Won Ton de Camarão ao Creme de Moqueca (Vietnã) R\$ 18

Shrimp Won Ton (Vietnam)

Camarão temperado e refogado com ervas frescas. Acompanha cremoso molho de moqueca.

Shrimp seasoned and braised with fresh herbs. Comes with cream stew sauce.

Won Ton de Carne Seca com Ganache de Brie (Thai) R\$ 15

Jerked Beef Won Ton with Brie Sauce (Thai)

Trouxinhas de massa crocante recheadas com carne seca refogada ao alho. Acompanha ganache de queijo brie.

Crispy dough parcels stuffed with jerked beef braised in garlic, comes with brie cheese sauce.

Dim Sum de Picanha (China) R\$ 16

Top Sirloin Dim Sum (China)

Fina massa oriental cozida no vapor, recheada com picanha marinada em vinho e ervas frescas. Acompanha molho de pimenta chimi-churri.

Fine oriental dough cooked in vapor, stuffed with top sirloin beef marinated in wine and fresh herbs. Comes with chimi-churri pepper sauce.

Tori Furai (Japão • Japan) R\$ 20

Cubinhos de frango empanados em farinha japonesa, servidos com molho de pimenta doce e Teriaky.

Diced chicken breaded in Japanese flour, served with sweet chilli and Teriaky sauce.

Snack Combo Opium (Ásia • Asian) R\$ 62

Camarão Opium com molho barbecue goiabada, Din Sun de picanha com chimichurri, harumaki de bacalhau com geléia thai, Gyosa cantonês de costelinha suína, Won Ton de carne seca com ganache de brie.

Opium Shrimp with guava barbecue sauce, picanha Din Sun with chimichurri, codfish harumaki with thai jelly, Gyoza chinese dumplings, jerked beef Wong Tang with brie sauce.

Entradas Starters

Nirá ao Molho de Ostras* (Japão) R\$ 31

Nira in Oyster Sauce* (Japan)

Broto de alho refogado no saquê e molho de ostras.

**Conforme disponibilidade do mercado.*

Garlic sprout in sake and oyster sauce.

**According to market availability.*

Shitake Flambado (Japão) Mushrooms Shiitake Grilled (Japan) R\$ 33

Cogumelos grelhados na manteiga e refogados no saquê, shoyu e óleo de gergelim.

Mushrooms grilled shiitake in butter and braised in sake, soy sauce and sesame oil.

Sunomono Opium (Japão • Japan) R\$ 20

Vinagrete de pepino japonês, kani e camarão.

Japanese shrimps, cucumber and crab stick vinaigrette.

Salmão em Nachos Crocantes (5 peças) R\$ 22

Salmon in Crispy Nachos (5 pieces)

Saboroso salmão fresco, em temperos orientais e ovas de peixe sobre nachos crocantes.

Fresh salmon, in oriental spices and fish roe on crispy nachos.

Lulas em Especiarias (Thai) R\$ 29

Calamari in Spices (Thai)

Finos anéis de lulas temperados com pó de especiarias e empanadas, acompanhado de três molhos: Teryaki, Thai e Balsâmico.

Fine calamari rings seasoned with spice powder and breaded, comes with three sauces: Teriyaki, Thai and Balsamic.

Viet Roll (Vietnã) Vietnamese Roll (Vietnam) R\$ 35

Rolinhos vietnamitas em folhas de papel de arroz recheados com camarão, manga, palmito, brotos e molho sambal.

Vietnamese rolls wrapped in rice paper, stuffed with shrimps, mango, hearts of palm, sprouts and sambal sauce.

Missoshiro (Japão • Japan) R\$ 12

Leve e saborosa sopa elaborada a base de pasta de soja, tofu, algas marinhas e cebolinha.

Light and tasty soup made from soy paste, tofu, seaweed and chives.

Tom Kha Kai (Thai) R\$ 31

Sopa com cubinhos de filé de frango, capim limão, cogumelos paris, folhas de limão kafir, coentro, leite de coco e tomate cereja.

Chicken and Coconut Milk Soup:

Thai Creamy soup made with chicken filet cubes, lemongrass, Paris mushrooms, kaffir lime leaves, coriander, coconut milk and cherry tomatoes.

Tom Yam Kung (Thai) R\$ 36

Aromática sopa de camarões, com um toque de capim limão, cogumelos paris, coentro, pimenta malagueta, galangal, folhas de limão kafir e tomate cereja.

Spicy Shrimp Soup: *Aromatic shrimp soup, with a touch of lemongrass, Paris mushrooms, coriander, malagueta pepper, galangal, kaffir lime leaves and cherry tomatoes.*

Ceviche de Frutos do Mar (Japão) R\$ 38

Ceviche Seafood (Japan)

Namorado fresco, vieiras, camarões, suco de limão, cebola roxa, azeite extra virgem, tabasco, hondashi e coentro).

Sea bass, scallops, shrimp, lemon juice, onion, olive oil, tabasco, hondashi and coriander.

Saladas Salads

Yam Wun Sen Kung (Thai) R\$ 39

Espaguetti vermicelli, presunto picado, camarão, legumes, alcaparras, cebola, nozes, coentro, hortelã e molho de limão picante.

Vermicelli with Shrimp: Ultra-fine vermicelli spaghetti, chopped ham, shrimp, vegetables, capers, onions, nuts, coriander, leaves mint and spicy lime sauce.

Salada Opium (Japão) R\$ 41 Opium Salad (Japan)

Mix de folhas, shitake, camarões, croutons e parmesão ao molho de iogurte.

Mixed greens, shiitake mushrooms, shrimp, croutons, parmesan and yogurt sauce.

Salada Hanoi (Vietnã) R\$ 29 Hanoi Salad (Vietnam)

Mix de folhas, pepino, manga, palmito, tomate cereja e vinagrete de gengibre e gergelim.

Mixed greens, cucumber, mango, hearts of palm, tomato and ginger and sesame vinaigrette.

Salada De Lulas R\$ 31 Crocantes (China)

Salad Crispy Calamari Rings (China)

Folhas verdes da estação cobertas por anéis de lula crocantes, regadas ao molho de iogurte.

Mixed greens salad covered with crispy calamari rings in spice powder with yogurt sauce.

Principais Main Dishes

Pescados • Fish

Namorado Marinado R\$ 72 ao Molho Tailândes (Thai)

Sea Bass Marinated in Thai sauce (Thai)

Namorado marinado ao curry vermelho e coentro, recheado com tofu cozido ao vapor e envolto na folha de arroz, servido com arroz de abacaxi e nirá.

Sea bass seasoned with red curry and coriander stuffed and steamed in rice paper served with pineapple and nirá rice.

Salmão Asiático (Japão) R\$ 65 Asian Salmon (Japan)

Salmão fresco, semigrelhado, guarnecido com saboroso Risoto de Cogumelos frescos (Shitake e Paris), feito com o autêntico arroz arbóreo e um leve toque com glacê de vitelo, creme de leite fresco e palha de batata baroa.

Fresh semi-grilled salmon, garnished with the tasty Fresh Mushroom Risotto (Shiitake and Paris), made with authentic Arborio rice and a light touch of veal gravy, fresh cream and baroa potatoes straws.

Atum em Crosta R\$ 65 Vietnamita (Vietnã)

Tuna in a Vietnamese Crust (Vietnam)

Atum fresco semigrelhado, envolto em gergelim bicolor, acompanha cubos de maçã em creme de maracujá e molho teriyake.

Fresh semi-grilled tuna, covered in two colors of sesame seeds, comes with apple cubes in passion fruit cream and teriyaki sauce.

Salmão Unilateral (Índia) R\$ 64 Indian Salmon (India)

Recheado com banana ao mascavo, curry indiano e gengibre servido com risotto cremoso de queijo, tomates frescos e cebolinha.

Salmon stuffed with banana, curry, brown sugar, ginger and served with cream cheese risotto, fresh tomatoes and cebolinha.

Frutos do Mar Salteados R\$ 78 à Bangkok (Thai)

Seafood Sautéed to Bangkok (Thai)

Camarões, lulas, vieiras e namorado, temperados com curry vermelho tailandes, coentro, gengibre, e leite de coco. Acompanha arroz de Jasmin.

Shrimp, scallops, calamari, sea bass sautéed and seasoned with thai red curry, coriander, ginger, and coconut milk accompanied by Jasmine rice.

Camarões • Shrimp

Khao Phat Sapparot R\$ 79 Kung (Thai)

Arroz com camarões no abacaxi, acompanhado com omelete, castanhas de caju, coentro, cubos de abacaxi e gengibre.

Rice with Shrimp in Pineapple, served in a pineapple, tasty jasmine rice and omelet, mixed with crunchy cashew nuts, coriander, pineapple cubes and ginger.

Camarão ao Curry (Índia) R\$ 79 Shrimp Curry (India)

Saborosos camarões temperados ao curry, refogados em molho aromático, frutas secas e coentro. Acompanha arroz de jasmim e legumes.

Tasty shrimp seasoned with curry, braised in an aromatic sauce, dried fruits and coriander Comes with jasmine Rice and vegetables.



Moqueca de Camarão R\$ 78
Vietnamita (Vietnã)

Vietnamese Shrimp
Moqueca (Vietnam)

Camarões temperados com gengibre e molho a base de leite de coco, saquê, dashi, dendê, pimentões, coentro, creme fresco processados. Acompanha arroz de jasmim e farofa de pão ao dendê Vietnamese.

Shrimp Moqueca: Shrimp seasoned with ginger and a sauce of blended coconut, sake, dashi, dende oil, red bell peppers, coriander, fresh cream Comes with jasmine rice and Brazilian "farofa" powder in dende oil.

Arroz Frito de R\$ 76
Camarões (China)

Fried Rice with
Prawns (China)

Arroz de Jasmin refogado com camarões, alho, ervilha, shoyo, óleo de gergelim, ovos, cenoura, mini milho, cebolinha verde e vagem.

Braised Jasmine rice with prawns, garlic, peas, shoyo, sesame oil, omelete, carrots, baby corn, chives and string beans.

Carnes • Meat

Filet Mignon em R\$ 62
Crosta de Tofu (Japão)

Mignon Grilled
in Tofu Crust (Japan)

Tornedor de mignon temperado com sal e pimenta, grelhado com fina pasta de tofu aromatizado com ervas, acompanha risotto de vegetais com curry (batata baroa, mini milho, cenoura e vagem).

Mignon beef seasoned with salt an pepper grilled with a fine paste of aromatic tofu with herbs, comes with a vegetable curry risotto (baroa potatoes, baby corn, carrots, string beans).

Massaman Nuea (Thai) R\$ 60

Fatias de file mignon, curry verde, vagem, leite de coco servido com arroz de jasmim e folhas de manjeriçao.

Beef massaman curry: *Filet mignon slices, green curry, green beans, coconut milk served with jasmine rice and basil leaves.*

Cordeiro Bombay R\$ 79
(India)

Roasted Lamb Ribs
Bombay (India)

Costelinha temperada com especiarias e grelhada servida sobre vegetais saute, vinagrete de tomates com coentro e guarnecido com exótica musseline de baroa elaborada com gengibre, leite de coco e curry.

Grilled lamb ribs seasoned with spices accompanied by vegetables sauteed, vinaigrette tomato and coriander and garnished of exotic mashed baroa made with ginger and curry.

Stir Fry de Mignon R\$ 60
(Vietnã)

Beef and Vegetable
Stir Fry (Vietnam)

Filet mignon fatiado levemente picante, alho dourado broto de feijão, shitake, verduras chinesas, servido com arroz de jasmim.

Steak thinly spiced, pepper, garlic, bean sprouts, chinese vegetables served with jasmine rice.

Aves • Poultry

Frango Indiano (Índia) R\$ 45
Indian Chicken (India)

Tiras de frango ao molho de creme fresco, curry amarelo e chutney de manga acompanhadas de arroz de açafrao com frutas secas (banana desidratada, passas, damasco, nozes e castanhas de caju).

Chicken strips in fresh cream, yellow curry and mango chutney comes with saffron rice with dry fruits (dehydrated banana, raisins, apricot and cashew nuts).

Gaeng Khiew R\$ 47
Wan Gai (Thai)

Frango ao Curry Tailandês: Fatias de filé de frango aromatizadas com manjeriçao, refogadas em leite de coco e curry verde Tailandês, famoso tempero com ervas frescas, galangal e pimenta. Acompanha arroz de jasmim.

Chicken filet strips aromatized with basil, braised in coconut milk and Thai green curry, with the famous seasoning of fresh herbs, galangal and pepper. Comes with jasmine rice.

Confit de Pato R\$ 62
Crocante ao Estilo

Shangai (China)

Crispy Duck Shanghai
Style (China)

Coxa de pato marinado em especiarias assado lentamente, servido com risotto cremoso de pêra e salada de chicória frissé, pickles de pepino, tomates e hortelã.

Slowly roasted duck with spices served with risotto pear and lettuce salad, tomato and cucumber pickles.

Frango Vietnamita R\$ 45
(Vietnã)

Vietnamese Chicken
(Vietnam)

Cubos de frango salteados com broto de feijão, castanha de caju, pimentões, molho de cogumelos, shitake e temperados com gengibre, nampla, mascavo, cebolinha e alho dourado servido com talharim de arroz frito.

Chicken cubes sauteed with bean sprouts, cashew nuts, pepper, mushroom sauce, chives shitake, ginger, garlic served with noodles in butter.

Teppanyaki

Saborosos cortes grelhados a sua escolha.
Tasty grilled cuts of your choice.

Filé Mignon • Filet Mignon R\$ 53

Filé de Frango • Chicken Filet R\$ 42

Filé de Salmão • Salmon Filet R\$ 55

Peixe Branco • White Fish R\$ 55

Atum • Tuna R\$ 54

Picanha • Top Sirloin R\$ 58

Costelinha de Cordeiro • Lamb Ribs R\$ 78

Acompanha 1 guarnição e 1 molho a sua escolha.

Garnished with a side and sauce of your choice

Guarnições • Garnished

Arroz colorido • *Colored Rice*

Arroz de abacaxi • *Pineapple Rice*

Legumes cozidos • *Vegetables*

Yakissoba de legumes • *Vegetable Yakisoba*

Macarrão japonês • *Japanese Noodles*

Salada verde • *Mixed greens*

Batata Frita • *French Fries*

Molhos • Sauces

Ponzu

Barbecue

Teriyaki

Massas e Acompanhamentos

Noodles and Side Dishes

Yakissoba de Camarão R\$ 59
(Japão)

Shrimp Yakisoba
(Japan)

Yakissoba de Frango R\$ 45
(Japão)

Chicken Yakisoba
(Japan)

Yakissoba de Filé Mignon R\$ 47
(Japão)

Filet Mignon Yakisoba
(Japan)

Kuaytiaw Phat Thai R\$ 68
(Thai)

Típico talharim de arroz com camarões grelhados, castanhas de caju, omelete, coentro, brotos de feijão com molho de amendoim e tamarindo.

Traditional rice noodles with grilled shrimps, cashew nuts, omelette, coriander, bean sprouts and tamarind sauce with peanuts.

Espaguete com Camarões e Lulas (Vietnã) R\$ 68

Shrimp and calamari Spaghetti (Vietnam)

Espaguete com camarões e lulas, abobrinha, ervas frescas, confit de tomate cereja ao creme de moqueca.

Shrimp and calamari spaghetti, zucchini, fresh herbs, cherry tomatoes with brazilian moqueca

Arroz de Jasmim (Thai) R\$ 12
Jasmine Rice (Thai)

Vegetariano • Vegetarian

Phat Ma Maung R\$ 48
Him Ma Pan (Thai)

Shitake com legumes refogados em molho suave coberto com castanha de caju torrada, cubos de abacaxi, passas e coentro. Acompanha arroz de jasmim.

Shiitake mushroom with Vegetables braised in a mild sauce, covered with toasted cashew nuts, pineapple cubes and coriander. Comes with jasmine rice.

Talharim de Arroz Vegetariano (Thai) R\$ 48

Vegetarian Flat Rice Noodles (Thai)

Talharim de arroz com tofu, broto de feijão, castanhas de caju, coentro, molho de cogumelos, gengibre, curry, shitake, abobrinha e cenoura.

Typical flat rice noodles with tofu, bean sprouts, cashew nuts, coriander, in a mushrooms sauce with ginger, curry, shiitake, zucchini and carrots.

Curry de Vegetais e Tofu R\$ 48
(Índia)

Vegetables and Tofu Curry (India)

Cenoura, berinjela, mini milho, abobrinha, espinafre, brócolis, tofu, gengibre, alho e coentro, ao molho curry indiano servido com arroz de Jasmin.

Carrots, eggplant, baby corn, zucchini, spinach, brocoli, ginger, coriander, indian curry cauce served with Jasmine rice.

Arroz Frito com Vegetais R\$ 48
(China)

Fried Rice with Vegetables (China)

Mini milho, vagem, cenoura, batata baroa, shitake, arroz de Jasmin, cebolinha verde, óleo de gergelim, shoyo).

Baby corn, string beans, carrot, baroa potatoes, mushroom, Jasmine rice, chives, sesame oil, soy sauce.

Rolinho Viatnamita (Vietnã) R\$ 30
Viet Roll (Vietnam)

Folha de papel de arroz recheado com mix de folhas, palmito, manga, brotos ao molho sambal.

Vietnamese rool wrapped in rice paper, stuffed with mango, hearts of palm sprouts and sambal sauce.

Clássicos do Ocidente Western Classical



Sanduíches • Sandwich

Sanduíche Carioca R\$ 35
Carioca Sandwich

Crocante pão francês recheado com filé mignon, queijo e abacaxi, acompanha batatas fritas.

French bread, filet mignon, cheese, pineapple and french fries.

Cheeseburger R\$ 42

Pão de hambúrguer com picanha e filé mignon moído, queijo, cebolas douradas com batatas fritas ou salada verde.

Cheeseburger comes with braised onions and french fries or mixed greens.

Hambúrguer R\$ 40

Pão de hambúrguer, picanha e filé mignon moído temperado com cebolas douradas e ervas, servido com batatas fritas crocantes.

Bread with top sirloin and filet mignon burger seasoned with sautéed onions and herbs. Comes with crispy french fries.

Clube de Frango R\$ 29
Chicken Club

Tostadas fatias de pão de forma recheadas com filé de frango temperado e desfiado, queijo, tomates e salada verde fresquinha.

Sandwich toast with shredded chicken, cheese, tomato and mixed greens

Sopas • Soup

Caldinho de Feijão R\$ 15
Bean Soup

Caldinho de feijão com chips de bacon, alho corado e salsinha. Acompanha torradas.

Bean soup served with bacon, garlic dried and parsley. Comes with toast.

Canja de Galinha R\$ 19
Chicken Soup

Saborosa canjinha feita com tiras de frango, arroz branco, juliana de cenouras e salsinha picada. Acompanha torradas.

Chicken soup with rice, slice of chicken, julienne carrots and finely chopped onion parsley. Comes with toast.

Sopa de legumes R\$ 18
Vegetable Soup

Legumes frescos selecionados da estação, cozidos em caldo e suavemente temperados. Acompanha torradas.

Season vegetable soup, cooked in a sauce and lightly seasoned. Comes with toast.

Sobremesas • Desserts

Petit Gateau Opium R\$ 20 **Opium Petit Gateau**

Petit Gateau fofo e recheado, acompanhado por um toque asiático do sorvete de pimenta.

Petit Gateau, with an asian touch of pepper ice cream.

Won Ton de Coco R\$ 18 **Coconut Won Ton**

Trouxinha gigante de massa oriental recheadas com cocada queimada caseira contrastando com sorvete de bananas.

Giant oriental dough parcel stuffed with home-made Brazilian coconut dessert contrasting with banana ice cream.

Creme Brullé R\$ 18 **de Capim Limão**

Lemongrass Creme Brule

Levíssimo creme preparado com um toque de capim limão.

Ultra-light cream made with a touch of lemongrass.

Mousse de Chocolate R\$ 18 **com Espuma Coco**

Chocolate Mousse and Coconut Foam

Chocolate meio amargo e espuma de coco, com crocante de amêndoas.

Dark chocolate mousse and coconut foam with crispy almond.

Fondant de Chocolate R\$ 19 **Chocolate Fondant**

Saborosa sobremesa elaborada com chocolate meio amargo e creme de chantilly, servida com sorvete de mousse de maracujá.

Dessert made of dark chocolate and cream chantilly comes with passion fruit mousse ice cream.

Mousse de R\$ 18 **Capirinha de Lichia Capirinha Lychee Mousse**

Mousse de lichia com um toque de cachaça e crumble de nozes.

Mousse made with a touch of cachaça and walnuts crunchy.

Ciranda de Sobremesas R\$ 31 **Varieties of Desserts**

Mousse de caipirinha de lichia, mini creme brullé de capim limão, fondant de chocolate, sorvete de mousse de maracujá, sorvete de chocolate com amêndoas, harumaki de frutas secas e uma sobremesa especial criada pelo nosso confeitoiro.

Caipirinha lychee mousse, mini brulle lemon grass cream, chocolate fondant, passion fruit mousse ice cream, chocolate ice cream with almonds, harumaki of dried fruits and a special dessert created by our patisserie.

Crepe de Maçã com R\$ 20 **Sorvete de Creme**

Apple Crepe with Vanilla Ice Cream

Finíssimo crepe de maçã caramelada servida quente sob delicioso sorvete de creme polvilhado com canela.

Ultra-fine caramelized apple crepe served hot under delicious vanilla ice cream.

Bananas Carameladas R\$ 19 **Caramelized Bananas**

Servidas com sorvete de creme e nozes.
Served with ice cream and crushed nuts.

Pudim de Tapioca R\$ 19 **Tapioca Pudding**

Pudim de tapioca, calda de coco e sorvete de manga com gengibre.

Tapioca pudding, coconut syrup mango and ginger ice cream.

Cubos de Abacaxi Brullé R\$ 19 **Pineapple Cut into Cubes Brullé**

Abacaxi cortado em cubos brullé, acompanha creme de chocolate branco com baunilha e sorvete de flocos.

Pineapple cut into cubes brullé, white chocolate cream and ice cream flakes.

Sorvetes • Ice cream R\$ 17

Baunilha, pimenta, banana, flocos, manga com gengibre, mousse de maracujá, chocolate com amêndoas, banana com canela.

Vanilla, pepper, flakes, passion fruit mousse, mango and ginger, chocolate with almond, banana with cinnamon.

Frutas da estação R\$ 15 **Fruits of the Season**

Opium