



PRIME JAPANESE

SUSHI • BAR

UMA EXPERIÊNCIA PERSONALIZADA

O RODÍZIO KAUNTĀ É UMA EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA RESERVADA AOS CLIENTES DO BALCÃO — UM RITUAL ONDE A CULINÁRIA JAPONESA É ELEVADA AO SEU MAIS ALTO NÍVEL.

AQUI, CADA PEÇA É CRIADA INDIVIDUALMENTE, DIANTE DE VOCÊ, EM UM ENCONTRO QUE COMBINA TÉCNICA, PRECISÃO E LEITURA DO SEU PALADAR.

NÃO HÁ SEQUÊNCIA FIXA. NÃO HÁ PADRÕES. HÁ APENAS VOCÊ E O CHEF, CONSTRUINDO JUNTOS UMA JORNADA ÚNICA.

RODÍZIO { KAUNTĀ }

カウンター

PARA ESSA VIVÊNCIA, TRABALHAMOS COM UM CURADORIA DE INGREDIENTES RAROS E DE EXCELÊNCIA, COMO FOIE GRAS, VIEIRAS SELECIONADAS, OVAS NEGRAS E VERMELHAS, CORTES TRUFADOS, PEIXES MAÇARICADOS E PARTES NOBRES POUCO ACESSÍVEIS. SÃO SABORES EXCLUSIVOS, PREPARADOS COM ATENÇÃO MINUCIOSA E NÃO SERVIDOS EM NENHUMA OUTRA ÁREA DO SALÃO.

O KAUNTĀ É MAIS DO QUE UM RODÍZIO — É UMA EXPERIÊNCIA PERSONALIZADA, AUTORAL E SOFISTICADA, FEITA PARA QUEM APRECIA O EXTRAORDINÁRIO.

\$ 239,90



RODÍZIO { EXECUTIVO }

ALMOÇO DE 2ª À 6ª FEIRA \$ 135,90

ENTRADAS

- GYOZA
- MISSOSHIRO
- GOHAN
- CÉVICHE
- CARPACCIO DE SALMÃO
- CARPACCIO DE ATUM
- HARUMAKI DE LEGUMES
- HARUMAKI DE QUEIJO
- SHIMEJI
- SUNOMONO
- HOT ROLL DE SALMÃO COM CRISPY COUVE
- HOT ROLL COM GELEIA DE MORANGO
- HOT ROLL DE SALMÃO SPICY
- BOLINHO DE SALMÃO

PRATOS QUENTES

- YAKISOBA DE LEGUMES, CARNE OU FRANGO

SUSHIS

- URAMAKI DE SALMÃO E CEBOLINHA
- URAMAKI DE SALMÃO SKIN E CREAM CHEESE
- NIGURI DE SALMÃO
- NIGUIRÍ DE ATUM
- NIGUIRÍ DE SALMÃO SKIN
- NIGURIS VARIADOS DO DIA
- HARUMAKI DE LEGUMES

TEMAKIS

OPÇÃO SEM ARROZ NÃO DISPONÍVEL NO RODÍZIO EXECUTIVO

- SALMÃO
- ATUM
- CALIFÓRNIA
- SALMÃO SKIN
- SALMÃO GRELHADO
- E VARIAÇÕES (CREAM CHEESE, MAIONESE, SPICY, CRISPY, CEBOLINHA)

SASHIMIS

10 FATIAS DE SASHIMI POR PESSOA

- SALMÃO
- ATUM
- PREGO
- TILÁPIA
- VARIADOS DO DIA
- SASHIMIS MAÇARICADOS COM CRISPY COUVE (ATUM, SALMÃO E PREGO)

{ RODÍZIO PRIME }

\$ 179,90

ENTRADAS

- GUIOZA
- MISSOSHIRO
- GOHAN
- CÉVICHE SALMÃO / PEIXE BRANCO
- CARPACCIO DE SALMÃO / ATUM
- HARUMAKI DE LEGUMES / QUEIJO
- SHIMEJI
- SUNOMONO
- TARTAR DE SALMÃO COM CRISPY DE BATATA DOCE
- HOT ROLL DE SALMÃO COM CRISPY COUVE / SALMÃO SPICY / SALMÃO COM GELEIA DE MORANGO
- BOLINHO DE SALMÃO
- EDAMAME
- TARTAR DE ATUM E OVAS BLACK

PRATOS QUENTES

- YAKISOBA DE LEGUMES, CARNE OU FRANGO
- SALMÃO GRELHADO

SUSHIS

- URAMAKI DE SALMÃO E CEBOLINHA / SALMÃO SKIN E CREAM CHEESE
- NIGURI SALMÃO / ATUM / SALMÃO SKIN / VARIADOS DO DIA
- HARUMAKI DE LEGUMES

SUSHIS ESPECIAIS PEÇA AOS NOSSOS ATENDENTES

- URAMAKI PRIME SPECIALE (CAMARÃO EMPANADO, CREAM CHEESE, SALMÃO MASSARICADO, MAIONESE SPICY, OVAS, TARÊ E CEBOLINHA)
- URAMAKI ATUM SPICY
- NIGURIS VARIADOS
- NIGURI DE BARRIGA DE SALMÃO COM RASPAS DE LIMÃO SICILIANO E FLOR DE SAL
- JO DE SALMÃO COM GEMA DE CODORNA TRUFADA E MAÇARICADA
- JO DE ATUM / POLVO

TEMAKIS

- SALMÃO
- ATUM
- CAMARÃO EMPANADO
- CALIFÓRNIA
- SALMÃO SKIN
- SALMÃO GRELHADO
- + VARIAÇÕES (CREAM CHEESE, MAIONESE, SPICY, CRISPY)

CARPACCIO

- SALMÃO TRUFADO COM RASPAS DE LIMÃO SICILIANO
- POLVO SPICY E MOLHO CÍTRICO À BASE DE SHOYU

SASHIMIS À VONTADE

- SALMÃO
- ATUM
- PREGO
- TILÁPIA
- VARIADOS DO DIA
- SASHIMIS MAÇARICADOS COM CRISPY COUVE (ATUM, SALMÃO E PREGO)

SOBREMESA (UMA POR PESSOA)

- SORVETE DE PAÇOCA COM UM TOQUE DE NUTELLA
- PUDIM
- TEXTURAS DE CHOCOLATE

