

M E N U

à la carte



## E N T R A D A S

Missoshiro com Tofú .....	19,00
<i>Sopa de soja com tofu.</i>	
Casquinha de Salmão (2 und) .....	25,00
<i>Casquinha gratinada de salmão com creme bechamel e geleia de pêssego.</i>	
Casquinha de Sirí (2 und) .....	25,00
<i>Casquinha de sirí gratinada com queijo parmesão.</i>	
Ceviche Iconiko .....	39,00
<i>Ceviche de peixe branco marinado no limão com um toque de leite de tigre e crispy de batata doce.</i>	
Ceviche Salmão .....	45,00
<i>Ceviche de salmão marinado no limão com um toque de leite de tigre e crispy de batata doce.</i>	
Shitake no Batayaki .....	35,00
<i>Shitake na manteiga e shoyu.</i>	
Shimeji no Batayaki .....	35,00
<i>Shimeji na manteiga e shoyu.</i>	
Nirá (sazonal) .....	30,00
<i>Nirá salteado ao shoyu e gergelim.</i>	
Mini Nachos (5 und) .....	20,00
<i>Nachos preparados na casa com recheio de salmão, geleia de abacaxi e hortelã.</i>	
Nachos com Camarões salteados e geléia de maracujá .....	45,00
Shabu Shabu .....	39,00
<i>Mini caldeirada de frutos do mar.</i>	

## D I M S U M

Harumaki Veggie (4 und) .....	19,00
<i>Acompanha molho agridoce.</i>	
Harumaki de Camarão com alho poró (4 und) .....	22,00
<i>Acompanha molho agridoce.</i>	
Harumaki de Carne com gorgonzola (4 und) .....	22,00
<i>Acompanha molho agridoce.</i>	
Trouxinha Thai ao chutney de manga (5 und) .....	25,00
Guioza Veggie (2 und) .....	17,00
<i>Acompanha molho ponzu.</i>	
Guioza suíno ou bovino (2 und) .....	19,00
<i>Acompanha molho ponzu.</i>	
Guioza de salmão ou camarão (2 und) .....	21,00
<i>Acompanha molho ponzu.</i>	

## C R O C A N T E S

Fish Ball (5 und) .....	23,00
Bolinha de peixe empanada com geleia de abacaxi.	
Peixe Crocante .....	39,00
Peixe branco empanado na farinha panko com molho especial da casa.	
Lula Crocante .....	45,00
Lula empanada na farinha panko com molho especial da casa.	
Camarão Crocante .....	59,00
Camarão empanado na farinha panko com molho especial da casa.	
Mix Crocante .....	65,00
Camarão e lula empanados, hot keridinho, hot philadelphia e trouxinha thai com molho de manga e agridoce.	

## G R E L H A D O S

Frango .....	36,00
Tiras de frango marinadas na cachaça e no gengibre. Acompanha molho karaage.	
Carne .....	39,00
Tiras de carne marinadas na cachaça e no gengibre. Acompanha molho karaage.	
Lula .....	44,00
Tiras de lula marinadas na cachaça e no gengibre. Acompanha molho karaage.	
Yakitori de Polvo com Bacon .....	35,00
Espetinhos de medalhão de polvo envolto em tiras de bacon.	
Yakitori de Salmão .....	47,00
Espetinhos de salmão grelhado, finalizado com molho teriaky e cebolinha.	
Camarão .....	47,00
Camarão marinado na cachaça e no gengibre. Acompanha molho karaage.	

## P O K E

Veggie .....	30,00
Arroz, sunomono, shitake, fruta da estação, gergilim, molho ponzu e cebolinha.	
Atum com Tabasco .....	35,00
Arroz, atum em cubos com maionese e pimenta, shitake, fruta da estação, gergilim, molho ponzu e cebolinha.	
Salmão com Crispy de Couve .....	39,00
Arroz, salmão em cubos com crispy de couve, shitake, fruta da estação, gergilim, molho ponzu e cebolinha.	
Camarão .....	39,00
Arroz, camarão grelhado, shitake, fruta da estação, gergilim, molho ponzu e cebolinha.	
Polvo com Vinagrete Citron .....	39,00
Arroz, polvo em cubos com vinagrete citron, shitake, fruta da estação, gergilim, molho ponzu e cebolinha.	

## SASHIMIS

Finas fatias de pescados frescos (5 und).

Atum .....	25,00
Peixe Branco .....	23,00
Haddock .....	27,00
Sashimi de peixe branco defumado.	
Polvo .....	28,00
Salmão .....	28,00
Roast Tuna .....	28,00
Sashimi de atum selado na crosta de gergilim.	
Tuna Ponzu .....	28,00
Sashimi de atum maçaricado e marinado ao molho ponzu.	
Tuna Crispy .....	28,00
Sashimi de atum maçaricado ao molho vinagrete citron com crispy de cebola.	
Salmão Maçaricado .....	32,00
Sashimi de salmão maçaricado com azeite trufado, raspas de limão siciliano e flor de sal.	

## USSUZUKURIS

Peixe Branco .....	42,00
Lâminas de peixe branco banhadas no azeite trufado e raspas de limão siciliano.	
Polvo .....	47,00
Lâminas de polvo banhadas no azeite trufado, molho pesto e raspas de limão siciliano.	
Salmão .....	47,00
Lâminas de salmão banhadas no azeite trufado e raspas de limão siciliano.	

## ICE ROLLS

(8 und)

Keridinho Tradicional .....	29,00
Fina lâmina de salmão enrolada no cream cheese, finalizada com geleia de pimenta, maracujá ou frutas vermelhas.	
Keridinho Maçaricado .....	29,00
Fina lâmina de salmão maçaricado envolto no cream cheese, finalizada com gergilim e teriaky.	

## R O L L S

(8 und)

Kanimaki .....	22,00
Sushi de kani enrolado com arroz e alga por fora.	
Kappamaki .....	22,00
Sushi de pepino enrolado com arroz e alga por fora.	
Tekkamaki .....	23,00
Sushi de atum enrolado com arroz e alga por fora.	
Sakemaki .....	25,00
Sushi de salmão enrolado com arroz e alga por fora.	
Ebimaki .....	27,00
Sushi de camarão cozido enrolado com arroz e alga por fora.	
Philadelphia .....	27,00
Sushi de salmão, cream cheese e cebolinha enrolado com arroz e alga por fora.	
Tapioca Roll .....	29,00
Massa leve de tapioca recheada com arroz, salmão grelhado e cream cheese.	
Tapioca Ebiroll .....	29,00
Massa leve de tapioca recheada com arroz, camarão grelhado e cream cheese.	

## R O L L S U R A M A K I

(8 und)

Califórnia .....	23,00
Sushi de kani, pepino e fruta da estação, enrolado com arroz por fora.	
Spice Tuna .....	27,00
Sushi de atum com molho sweet chilli, enrolado com arroz por fora.	
Tuna Avocado .....	27,00
Sushi de atum e abacate, enrolado com arroz por fora.	
Uramaki de Salmão .....	27,00
Sushi de salmão enrolado com arroz por fora.	
Skin Cheese .....	27,00
Sushi de pele de salmão crocante, cream cheese e cebolinha enrolado com arroz por fora.	
Philadelphia Uramaki .....	29,00
Sushi de salmão e cream cheese enrolado com arroz por fora.	
Salmão Fantasy .....	32,00
Sushi de salmão com cream cheese, gergelim e cebolinha enrolado com arroz por fora e envolto em lâmina de salmão com molho fantasy e sweet chilli.	
Ebiten Uramaki .....	29,00
Sushi de camarão com cream cheese, enrolado com arroz por fora.	
Ebi Fantasy .....	32,00
Sushi de camarão com cream cheese, gergelim e cebolinha enrolado com arroz por fora e envolto em lâmina de salmão com molho fantasy e sweet chilli.	

# ROLLS CROCANTES

(8 und)

Hot Skin .....	27,00
Enrolado de pele de salmão crocante empanado.	
Hot Philadelphia .....	29,00
Enrolado de salmão, cream cheese e cebolinha empanado.	
Hot Skin Cheese .....	29,00
Enrolado de pele de salmão crocante, empanado e finalizado com cream cheese.	
Hot Shitake .....	29,00
Enrolado de shitake empanado.	
Hot Harumaki .....	32,00
Enrolado de salmão e cream cheese, empanado na massa de rolinho primavera.	
Hot Shitake Cheese .....	32,00
Enrolado de shitake e cream cheese empanado.	
Ebi Hot .....	29,00
Enrolado de camarão empanado.	
Ebi Hot Harumaki .....	33,00
Enrolado de camarão empanado na massa de rolinho primavera.	
Keridinho Hot .....	30,00
Fina lâmina de salmão e cream cheese empanado na farinha panko e finalizado com geleia de pimenta.	
Ebi Hot Keridinho .....	35,00
Fina lâmina de salmão com camarão e cream cheese empanado e finalizado com geleia de pimenta.	

# CRIAÇÕES DO CHEF

Joe Tuna com Ovas Trufadas (02 und) .....	32,00
Fina lâmina de atum com ovas de massagô e gema trufada.	
Baterá de Salmão com Crispy de Skin (05 und) .....	32,00
Sushi prensado de salmão, aioli de urucum, shitoro, mostarda e mel, finalizado com crispy de skin.	
Gunkan de Haddock (05 und) .....	32,00
Pequeno envolto crocante enrolado, coberto com tartar de haddock e aioli de urucum.	
Monte Fuji (05 und) .....	42,00
Fina lâmina de salmão com cream cheese e camarão, sweet chilli e base cítrica flambada.	
Tornedor de Salmão Semigrelhado (05 und) .....	42,00
Corte de salmão semigrelhado com creme de maracujá e fatia de morango fresco.	

# NIGUIRIS

Tradicional dupla de sushi feito com bolinhas de arroz e lâminas de pescados frescos.

Atum .....	13,00
Peixe Branco .....	13,00
Skin .....	13,00
Kani .....	13,00
Polvo .....	15,00
Haddock .....	15,00
Camarão .....	17,00
Salmão .....	17,00
Higawari .....	19,00
<i>Salmão, fina fatia de limão e kani.</i>	
Salmão Maçaricado .....	22,00
<i>Salmão maçaricado com azeite trufado, raspas de limão siciliano e flor de sal.</i>	
Ovas .....	23,00

# GUNKAN

(6 und)

Tuna Tabasco .....	27,00
<i>Pequeno sushi enrolado com alga e coberto com atum e tabasco.</i>	
Salmão .....	29,00
<i>Pequeno sushi enrolado com alga e coberto com tartar de salmão.</i>	
Camarão .....	30,00
<i>Pequeno sushi crocante enrolado, coberto com camarão e finalizado com mostarda e mel.</i>	
Ovas de Massago .....	40,00
<i>Pequeno sushi enrolado com alga e coberto com ovas de massago.</i>	

## T E M A K I S

Atum .....	27,00
Sushi em forma de cone com atum, arroz e alga.	
Salmão .....	30,00
Sushi em forma de cone com salmão, arroz e alga.	
Spice Tuna .....	29,00
Sushi em forma de cone com atum, geleia de pimenta e alga.	
Philadelphia .....	32,00
Sushi em forma de cone com salmão, cream cheese, arroz, cebolinha e alga.	
Camarão .....	30,00
Sushi em forma de cone com camarão, arroz e alga.	
Camarão Cheese .....	32,00
Sushi em forma de cone com camarão, cream cheese, arroz e alga.	
Camarão Mostarda .....	32,00
Sushi em forma de cone com camarão na mostarda, arroz e alga.	
Polvo .....	35,00
Sushi em forma de cone com polvo, arroz e alga.	
Hot Skin Cheese .....	30,00
Sushi empanado na farinha panko em forma de cone com pele de salmão crocante, cream cheese, arroz e alga.	
Hot Philadelphia .....	35,00
Sushi empanado na farinha panko em forma de cone com salmão, cream cheese, arroz e alga.	
Ebi Hot .....	35,00
Sushi empanado na farinha panko em forma de cone com camarão, cream cheese, arroz e alga.	

## Y A K I S O B A

Tradicional massa de macarrão oriental com legumes salteados,  
finalizado com óleo de gergelim, shoyu e molho tonkatsu.

	01 pessoa	02 pessoas
Veggie .....	26,00	52,00
Frango .....	32,00	64,00
Carne .....	35,00	70,00
Camarão .....	39,00	78,00
Frutos do Mar .....	39,00	78,00



# S T R E E T F O O D A S I A

Chicken Karaage .....	70,00
Com mix de legumes caramelizados. Acompanha arroz oriental.	
Pork Belly Coreano .....	70,00
Com mix de legumes caramelizados. Acompanha arroz oriental.	
Yakimeshi .....	75,00
Tradicional arroz japonês colorido com salmão, camarão e legumes.	
Kung Khra Tian .....	80,00
Camarões refogados com molho de ostra, shitake e brócolis, finalizado com alho torrado e coentro. Acompanha arroz oriental.	

## L Á M E M

Tradicional sopa de macarrão japonesa.

Guioza .....	35,00
Chicken Karaage .....	37,00
Pork Belly .....	39,00

## P R A T O S Q U E N T E S

Goreng Fish .....	80,00
Filé de peixe branco fresco grelhado com arroz de especiarias da indonésia.	
Summer Salmon .....	90,00
Salmão fresco grelhado com arroz cremoso de limão siciliano.	
Tornedor Iconiko .....	90,00
Filé mignon grelhado com risoto de cogumelos frescos.	

## S O B R E M E S A S

Harumaki (2 und) .....	22,00
Brownie com Sorvete .....	25,00
Sorvete Artesanal .....	23,00

Consulte o garçom para mais opções do dia.

# COMBINADOS

COMBINADO 1 (17 und) ..... 59,00

05 Sashimi  
04 Nigiri  
04 Philadelphia  
04 Uramaki

COMBINADO 2 (32 und) ..... 112,00

12 Sashimi  
06 Nigiri  
04 Uramaki  
04 Philadelphia  
06 Hot

COMBINADO 3 (50 und) ..... 175,00

20 Sashimi  
08 Nigiri  
04 Uramaki  
04 Philadelphia  
04 Gunkan  
04 Keridinho  
06 Hot

COMBINADO ICONIKO (80 und) ..... 280,00

25 Sashimi  
08 Philadelphia  
08 Fantasy  
05 Skin  
06 Gunkan  
10 Nigiri  
10 Hot  
08 Keridinho

COMBINADO DO CHEF (30 und) ..... 169,00

Seleção de peças elaboradas pelo nosso chef  
com o melhor que o mar tem a nos oferecer.

## INFORMAÇÕES ÚTEIS:

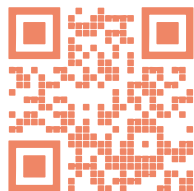
Temos Delivery e Carta de Vinhos;

Aceitamos cartões de crédito, débito e pix;

Vale refeição: Alelo, Sodexo, Ticket e VR;

Não aceitamos cheques;

Acesse nossos contatos,  
delivery, menus, site e  
perfis pelo QR Code.



ICONIKO  
cozinha japonesa contemporânea