



**Nosso menu muda constantemente**

**Sujeito a Alterações**

## Bebidas

### Coquetéis autorais e releituras

<b>Hakuna Matata</b> (rum, fernet, mel e limão.)	18
<b>American penicilin</b> (Bourbon, double black, limão e gengibre.)	26
<b>Ray Brown</b> (Gin, tintura de cardamomo, angostura e limão.)	
<b>Macuá</b> (Rum, especiarias chinesas, goiaba, laranja e bitter de grapefruit.)	
<b>Hanky Panky</b> (Gin, vermute tinto, Fernet e bitter de laranja.)	
<b>Nosso caju amigo</b> (Vodka, compota de caju, suco de caju, limão e Cointreau.)	
<b>The Long Hello vol.2</b> (Bourbon, umeshu, espumante e angostura.)	
<b>Pisco Double Tonic</b> (Pisco, Double Black, tônica e azeitona.)	
<b>Aged Negroni</b> (Receita da casa envelhecida em umburana.)	
<b>Iggy Apple</b> (vodka, frutas vermelhas, maçã, pêssego, limão e Cointreau.)	
<b>Gojira</b> (Shochu, suco de limão e gingerbeer.)	
<b>Zé Colins</b> (Leblon, licor de cereja, cordial de maracujá, limão e tônica.)	30
<b>Apple Pie G&amp;T</b> (gin com chá de maçã, camomila e canela com tônica.)	
<b>Citrus G&amp;T</b> (gin, tônica, tangerina espanhola, limão galego, e alecrim.)	

### Sake

<b>Hakushika</b> (Seco) 720ml / 180ml	115	33
---------------------------------------	-----	----

### Cerveja Long Neck

<b>Heineken</b> (lager)	12	<b>Chás &amp; Cafés Cold Brew</b>	<b>Chá gelado</b> – verde / mate / maçã	10
<b>Stella Artois</b> (Lager)	12		<b>Chá quente</b> – verde	
<b>Jeffrey</b> (niña / red pilsen )	15		<b>Café puro</b> batido c/ gelo	
<b>Praya</b> (Witibier)	15		<b>Café batido</b> c/mel, laranja e gelo	

### Refrigerantes(KS)

<b>Coca-Cola / Coca Zero</b>	5	<b>Cordial Soda &amp; Água</b>	<b>Soda de abacaxi, mascavo e canela</b>	12
<b>Guaraná</b>	5		<b>Soda de acerola</b>	12
<b>Cherry Coke da casa</b>	9		<b>Água</b> (sem gás) / (com gás)	5

## Comidas

**Pra petiscar, acompanhar ou dividir**

<b>Edamame</b> (Soja verde cozida e flor sal.) ∇	17
<b>Nasu Dengaku</b> (berinjela gratinada com missô, mel e gergelim.) ∇	17
<b>Gyoza</b> (Dumpling de carne suína, repolho e nirá.)	17
<b>Ebi Baga</b> (Hambúrguer de camarão, alface, maionese picante e pickles.)	22
<b>White Rose Slider</b> (Burger de short rib, cebola na chapa e queijo prato)	18
<b>Pork Bun</b> (Carne de porco, rabanete, pepino, molho chuno, mayo e kaiware.) ∇	18
<b>Katsu Sando</b> (Sanduíche de barriga suína empanada no pão de miga.)	26
<b>Butá Okonomiyaki</b> (Panqueca japonesa com hambúrguer de porco e queijo.) ∇	25
<b>Tebá</b> (Asinha de frango crocante, agridoce e apimentada.) 3pdç / 6pdç	15   26

### Noodles Especiais

<b>Happosai</b> ( Camarão, carne de porco, legumes tostados na wok com caldo de frango e molho de ostra.) pode ser servido com <b>gohan</b> ou <b>macarrão frito</b> .	42
<b>Yakimayo</b> ( macarrão de ramen tostado com carne de porco, cebolinha, moyashi, temperado com molho inglês japonês, maionese e ovo frito.)	36

### Noodles Refrescantes

<b>Bukkake Udon</b> (Macarrão de udon japonês servido gelado com nabo, wakame, ajitsukenori, katsuobushi, tenkasu, ovo 63°C e molho tsuyu.)	39
---	----

### Ramens

<b>Karê Ramen</b> (Caldo de frango com curry e cebola caramelizada.) Toppings - Tikuwa katsu, ovo 63°C, cebolinha e alho tostado e nori.	39
<b>Tan Tan Men</b> (Caldo de frango temperado com blend de pimentas e gergelim.) Toppings - Lombo Suíno moído, moyashi, bok choy, ajitama e nori.	39
<b>Missô Ramen</b> (Caldo de frango com missô, alho assado e manteiga e sake.) Toppings - Chashu de porco, ovo ajitama, menma, cebola, kaiware e nori.	37
<b>Vegg Ramen</b> (Caldo a base de cogumelos, missô, moyashi, nabo e vegetais.) ∇ Toppings - Beringela com mel e missô, shitake, nori, tenkasu e ovo ajitama.	37
<b>Toppings adicionais</b>	5

### Sobremesa

<b>Churros</b> - Churros com gergelim preto + calda de doce de leite e chocolate.	21
<b>Kakigori</b> - Raspadinha com textura de neve com creme de Chá Verde.	21
<b>Torta de Chocolate</b> - Torta de chocolate com creme inglês de baunilha.	25