

OKE ROBATA & SUSHI

ASIAN EXPERIENCE - Acesse www.e-oke.com.br/site/cardapio

Entradas

ussuzukuri

EMPANADOS NA FARINHA DE TEMPURA: CAMARÃO (6 UN,R\$69), LEGUMES (10UN,R\$35), MIX (8UN,R\$53).

CARPACCIO: FINAS FATIAS COM MOLHO DA CASA. POLVO (R\$49), VIEIRA (R\$59), WAGYU (R\$49), SALMÃO (R\$39), ATUM (R\$45), PEIXE BRANCO (R\$34). AZEITE TRUFADO OPCIONAL

ceviche

CEVICHE LECHE DE TIGRE, COENTRO, PIMENTÃO E CEBOLA. MISTO DE PEIXES (R\$24), LAGOSTA, CAMARÃO E VIEIRA (R\$69).

salada

SUNOMONO: PEPINO AGRIDOCE, KANI, GERGELIM (R\$19); TOKYO: SALMÃO DEFUMADO, BRIE, FOLHAS VARIADAS, AMÊNDOAS (R\$34); OSAKA: SHIMEJI, AMÊNDOAS, FOLHAS VARIADAS (R\$26).

hot roll

ROLL EMPANADO NA FARINHA PANKO, ARROZ E RECHEIO (8UN). CAMARÃO (R\$39), SALMÃO (R\$38), ATUM (R\$39), SALMÃO DEFUMADO, BRIE E ALCAPARRAS (R\$42), SHIMEJI (R\$32).

guioza

PASTEL ORIENTAL C/ RECHEIO E LEGUMES (4UN). BOVINO OU SUÍNO (R\$16).

harumaki

ROLINHO PRIMAVERA RECHEADO (4UN). LEGUMES E FRANGO (R\$15). MIGNON E GORGONZOLA (R\$24), QUEIJO (R\$19), CAMARÃO E SHITAKE (R\$27).

chirashi

BOWL COM ARROZ, ATUM E SALMÃO FRESCOS, CAMARÃO COZIDO, VEGETAIS E TEMPERO ORIENTAL (R\$45)

tempura

EMPANADOS NA FARINHA DE TEMPURA: CAMARÃO (6 UN,R\$69), LEGUMES (10UN,R\$35), MIX (8UN,R\$53).

panko

EMPANADOS NA FARINHA PANKO: CAMARÃO (R\$69), SALMÃO (R\$49), LULA (R\$45), PEIXE BRANCO (R\$39). ACOMPANHA MOLHO SWEET CHILLY.

cogumelo

COGUMELOS SALTEADOS NO SAKÊ, SHOYO E HONDASHI: SHIMEJI (R\$39), SHITAKE (R\$49) OU MIX (R\$45).

missoshiro

MISSÔ (R\$11), MISSÔ C/ SHITAKE (R\$18).

wasabi

RAIZ FORTE ENVOLTA EM NORI, EMPANADA, COBERTA COM RECHEIOS, NO ESTILO CANAPÉ (4 UN, R\$18). TOPPINGS VARIADOS TEMPERADOS COM SALMÃO, ATUM, CAMARÃO E VEGGIE.

ika sake

CALDO DE LULA PREPARADO NA WOK COM SAKÊ E ALHO PORÓ (R\$34).

principais

THAI
KAENG KHIAO WAN: CURY THAI COM LEITE DE COCO E LEGUMES.ACOMPANHA ARROZ JASMIN. CURY VERDE, AMARELO OU VERMELHO.
KAO PAD: ARROZ STIR-FRY SERVIDO NO ABACAXI.
VEGGIE(R\$57), FRANGO(R\$59), MIGNON(R\$79), CAMARÃO (R\$89), FRUTOS DO MAR (R\$99).

combinado tradicional

SELEÇÃO DO SUSHIMAN, SUSHIS, SASHIMIS TRADICIONAIS. SALMÃO, PEIXE BRANCO, ATUM OU VEGGIE. 14UN(R\$54); 36UN(R\$129); 56UN(R\$180).

combinado especial

SELEÇÃO DO SUSHIMAN, SUSHIS E SASHIMIS ESPECIAIS. CAMARÃO, VIEIRA, POLVO, SALMÃO, ATUM, OVAS, FOIES GRAS E PEIXE BRANCO. 14UN(R\$69); 36UN(R\$168); 56UN(R\$230).

yakimonos (grelhados)

robata

ESPETO GRELHADO COM MOLHO ORIENTAL (1UN). FRANGO (R\$8), LEGUMES(R\$9), SHITAKE (R\$11), MIGNON (R\$12), SALMÃO (R\$13), CAMARÃO (R\$15), PINTADO C/ BACON (R\$13), LULA (R\$11), VIEIRA (R\$30), VIEIRA & FOIE GRAS (R\$40).

teppan

GRELHADO C/ LEGUMES: VEGGIE(R\$40), FRANGO (R\$49),PINTADO(R\$55),SALMÃO(R\$69),MIX(R\$65), MIGNON(R\$69), FRUTOS DO MAR(R\$95). ADICIONE: SHARAN FRANGO(R\$29),SHARAN CAMARÃO(R\$39),

omakase

DEGUSTAÇÃO: 5 TEMPOS R\$150/PESSOA. 7 TEMPOS R\$195/PESSOA.HARMONIZAÇÃO OPCIONAL.
*SERVIDO NA ÁREA INTERNA

festival

(Não inclui itens a la carte)

enkai: IGUARIAS, SUSHIS E SASHIMIS ESPECIAIS, ROBATAS E ACOMPANHAMENTOS (R\$129).

oishi: IGUARIAS, SUSHIS E SASHIMIS ESPECIAIS E ACOMPANHAMENTOS (R\$119).

umi: SUSHIS E SASHIMIS TRADICIONAIS DE TRÊS PEIXES E ACOMPANHAMENTOS (R\$79). C/ CAMARÃO (R\$99). OPÇÃO SÓ SALMÃO (DESCONTO R\$10).

kids: (4/10A.) MINI FESTIVAL UMI SALMÃO (R\$44)

variedades inclusas por festival:

todos os festivais (ACOMPANHAMENTOS): MISSÔ, SUNOMONO, HARUMAKI, GUIOZA, TEMAKIS TRADICIONAIS, SHIMEJI, HOT ROLL SALMÃO, CARPACCIO DE SALMÃO E PEIXE BRANCO, SALMÃO GRELHADO, SASHIMIS E SUSHIS TRADICIONAIS.

oishi e enkai: iguarias e sushis especiais POLVO, CAMARÃO, FOIE GRAS, OVAS E SELEÇÕES ESPECIAIS C/ GEMA DE CODORNA, GELÉIA PIMENTA, CRISPY DE COUVE, OVAS, AZEITE TRUFADO, TEMAKIS ESPECIAIS.

enkai: robotas ESPETOS ORIENTAIS VARIADOS DE LULA, CAMARÃO, SHITAKE, PINTADO C/ BACON, SALMÃO, VEGGIE, MIGNON, FRANGO.

***FESTIVAIS SERVIDOS SOMENTE NA ÁREA INTERNA**

***Caso tenha algum alergia ou restrição alimentar, ALERTE o garçom., por favor VERIFIQUE os ingredientes do prato escolhido antes de realizar sua refeição.-**

OKE ROBATA & SUSHI

ASIAN EXPERIENCE - [acesse www.e-oke.com.br/site/cardapio](http://www.e-oke.com.br/site/cardapio)

clássicos

uramaki

ARROZ ENVOLTO EM ALGA E RECHEIO (4 UN), LAGOSTA (R\$32), CAMARÃO (R\$22), SALMÃO (R\$20), SALMÃO DEFUMADO (R\$22), SALMÃO E SHIMEJI (R\$21), POLVO (R\$28), ATUM (R\$21), CALIFORNIA (R\$15), SKIN (R\$17), SHIMEJI (R\$21). ATÉ 2 COMPLEMENTOS: MAIONESE, CREAM CHEESE, CRISPY COUVE, GELÉIA PIMENTA, AMÊNDOAS, LIMÃO SICILIANO, OVAS.

hossomaki

ALGA ENVOLTA EM ARROZ E RECHEIO (8UN). SALMÃO (R\$29), ATUM (R\$32), PEPINO (R\$19), CAMARÃO (R\$35), PEIXE BRANCO (R\$20). OPÇÃO FUTOMAKI COM RECHEIO E FRUTAS (ADD +R\$5, 8UN).

djo

PORÇÃO DE DJOS (4 UN) VIEIRA (R\$38), SALMÃO C/ CAMARÃO (R\$32), SALMÃO (R\$28), SALMÃO E GEMA DE CODORNA (R\$30), SALMÃO E SHIMEJI (R\$30), SALMÃO E POLVO (R\$34), ATUM (R\$30), ATUM SPICY (R\$31), ATUM & FOIE GRAS (R\$35), MIX 4 SABORES (R\$35). ATÉ 2 COMPLEMENTOS: OVAS, AZEITE TRUFADO, AMÊNDOAS, GELÉIA DE PIMENTA, LIMÃO SICILIANO.

niguiiri

SUSHI MOLDADO COM ARROZ À SUA ESCOLHA (2 UN). ATUM (R\$17), ATUM & FOIE GRAS (R\$25), SALMÃO (R\$14), SALMÃO MAÇARICADO (R\$17), CAMARÃO (R\$18), POLVO (R\$24), VIEIRA COM OVAS (R\$30), SKIN (R\$9), PEIXE BRANCO (R\$9), SUSHI MIX COM OVAS (6UN VARIADOS - R\$49).

sashimi

FATIAS DE PEIXE CRU OU FRUTOS DO MAR (5 UN). SALMÃO (R\$23), ATUM (R\$25), ATUM SELADO (R\$28), POLVO (R\$35), PEIXE BRANCO (R\$19), MIX (5UN, R\$30). ATÉ 2 COMPLEMENTOS: OVAS, AZEITE TRUFADO, AMÊNDOAS, GELÉIA DE PIMENTA, RASPAS DE LIMÃO SICILIANO, CRISPY COUVE.

sashimi ice

SASHIMIS VARIADOS, NA CAMA DE GELO (12UN). SALMÃO, PEIXE BRANCO E ATUM(R\$45); SALMÃO, ATUM E POLVO(R\$49); ATUM, POLVO E VIEIRA (R\$59)

temaki

CONE DE ALGA, RECHEIO E ARROZ (1 UN). SALMÃO (R\$22), ATUM (R\$26), POLVO (R\$35), CAMARÃO (R\$32), PEIXE BRANCO (R\$19), KANI (R\$19), CALIFORNIA (R\$20), MASSAGO (R\$35, SKIN(R\$15). FRESCO, EMPANADO OU GRELHADO. ADICIONE ATÉ 2 ITENS: CREAM CHEESE, MAIONESE, OVAS, AZEITE TRUFADO, AMÊNDOAS, GELÉIA DE PIMENTA, RASPAS DE LIMÃO, CRISPY COUVE.

yakissoba

CLÁSSICO MACARRÃO ORIENTAL COM LEGUMES E MOLHO: VEGGIE (R\$35), FRANGO (R\$40), MIGNON (R\$49), CAMARÃO (R\$55)

sobremesa e café

MOUSSE DE CHOCOLATE BELGA (R\$19) BROWNIE (R\$16), C/ SORVETE (R\$23) SORVETE, 2 BOLAS (R\$12) CINAMON ROLL (R\$15), C/ SORVETE (R\$22) BANANA CARAMELADA, CREME DE COCO E CÚRCUMA (R\$26) CAFÉ NESPRESSO (R\$7).

bar

fuji

GRENADINE, LIMÃO SICILIANO E MARACUJÁ. VODKA (R\$35) OU SAKÊ (R\$30).

everest

FROZEN COM TEQUILA, CURAÇÃO, SUCO DE LIMÃO, TRIPLE SEC (R\$35)

aperol spritz

APEROL, PROSECCO, RODELAS DE LARANJA (R\$27)

mojito

RUM, SUCO DE LIMÃO E HORTELÃ (R\$29)

sake

NACIONAL:DOSE(R\$18), GARRAFA(R\$90). AMERICANO: DOSE(R\$35), GARRAFA(R\$175). JAPONÊS: DOSE(R\$45),GARRAFA(R\$220).

harmonização

SELEÇÃO DO SOMMELIER, VINHOS E SAKÊS. DISPONÍVEL PARA MENU OMAKASE. HARMONIZAÇÃO 5 TEMPOS(R\$135), 7 TEMPOS(R\$185)

vinhos e espumantes

BRANCOS, ROSÉS, TINTOS E ESPUMANTES. SOLICITE CARTA.

gin & cia

zimbros: LIMÃO SICILIANO, ALECRIM, ZIMBRO E TÔNICA (R\$33 NAC., R\$39 IMP.)

silvestre: MORANGO, TANGERINA, PIMENTA ROSA, MEL E TÔNICA (R\$34 NAC., R\$40 IMP.)

do verão: LIMÃO, HORTELÃ, ÁGUA DE COCO E PEPINO (R\$31 NAC., R\$37 IMP.)

rosado: LIMÃO SICILIANO, XAROPE LICHIA, HIBISCO E TÔNICA (R\$34 NAC., R\$40 IMP.)

caipirinha

tradicionais: LIMÃO, MARACUJÁ, LIMA, MORANGO. *CACHAÇA/SAKÊ(R\$24); VODKA(NAC.R\$28, IMP.R\$32)

especiais:

exótica UVA E MANJERICÃO

tropical CAJÚ E LIMÃO SICILIANO

amarelíssima FRUTAS AMARELAS E LIMÃO SICILIANO

*CACHAÇA/SAKÊ(R\$28); VODKA(NAC.R\$32,IMP.R\$36)

cerveja

LONG NECK, STELLA OU HEINEKEN (R\$12). ESPECIAIS: CONSULTE!

não alcoólico

ÁGUA 310ML (R\$6), REFRIGERANTE (R\$7), SUCO (R\$13), CHÁ VERDE (R\$9), BAN CHÁ (R\$5), REDBULL(R\$16).

*O acesso às dependências da cozinha é livre