honkê
COZINHA JAPONESA

CARDÁPIO MENU À LA CARTE

ENTRADAS

Couvert (Opcional)

Guioza
Recheado com verduras e legumes (5 unidades)

Edamame
Soja verde na vagem cozido no vapor, e servido com flor de sal

Rolinho Primavera
Recheados com verduras e legumes (8 unidades)

Shimeji
Cogumelo Shimeji preparado na manteiga e molho de soja

Shiitake
Cogumelo Shiitake preparado na manteiga e molho de sola

Ebishinjo
Trouxinhas de camarão (7 unidades)

Ika e Shimeji
Anéis de Lula com Shimeji preparado na manteiga e molho de soja

Vieiras e Shimeji
Vieiras com Shimeji preparado na manteiga e molho de soja

Yakimeshi
Risoto oriental

ESPECIAIS DO CHEF

Couvert (Opcional)

Canapés de Salmão
Folhas de salmão empanadas, cobertas de salmão batido, temperado com maionese, ovas de massago e cebolinha

Ceviche
*Peixe branco ou Salm*ão, kani, cebolinha, limão, tomates cereja e especiarias

Tartar Especial do Chef
Atum especialmente temperado com hortelã, coberto com ovas de massago, finalizado com azeite trufado e lascas de trufa negra, acompanha molho wassabi

Carpaccio de Salmão
Salmão, limão, azeite trufado e flor de sal

Carpaccio de Salmão Trufado
Salmão, cebolinha, limão, azeite e flor de sal

Carpaccio de Polvo
Polvo, cebolinha, limão, azeite e flor de sal

Salshimi Maguro do Chef
Fatias de Atum seladas e temperadas com mostarda Dijon, molho Thay, cebolinha e ovas massago

Rosa do Chef
Fatias de Salmão maçaricadas, com molho Thay, couve fatiada e molho tarê (5 fatias / 12 fatias)

TEMAKIS

Hot Roll
Empanados de Salmão, Kani, cebolinha, cream cheese e tarê

Califórnia
Pepino, kani e manga

Shake
Salmão e cebolinha

Maguro
Atum e cebolinha

Dyo Shake
Salmão picado, cebolinha e cream cheese

Dyo Maguro
Atum picado, cebolinha e cream cheese

Shake Crispy
Salmão batido, crispy da casa e cebolinha

Shimeji
Shimeji

Spicy
Atum ou Salmão, maionese, cebolinha, tabasco e ovas de massago

Ebi
Camarão cozido

Sumo
Camarão empanado, salmão picado, cebolinha e cream cheese

Honke
Salmão grelhado com shimeji, cebolinha e cream cheese

Ikura
Ovas de Salmão

Tako
Polvo importado

Massago
Ovas de Capelin

Salmon Skin
Pele de salmão frita, cebolinha e molho tarê

Tempura Ebi
Camarão empanado com molho tarê

Especial Honke
Arroz, salmão batido, azeite trufado, flor de sal e raspas de limão siciliano

Temakis abertos servidos em tchawan - acréscimo de 25%

URAMAKIS
(Rolo de alga marinha, envolto em arroz, com recheio, cortado em 8 pedaços)

Shake Negui Massago
Salmão, cebolinha e massago (ovas de capelin) com molho tare

Batera
10 und - Arroz com salmão batido, crispy e cebolinha

Honke
Salmão grelhado com shimeli, cebolinha, cream cheese e molho tare

Califórnia Roll
Pepino, kani e manga

Dyo Shake
Salmão picado, cebolinha e cream cheese

Ebi Ten
Camarão empanado, cream cheese e molho tare

Ebi Ten Shake
10 pçs. Camarão empanado, cream cheese, envolto com salmão e molho tare

Uramaki Skin
Salmon skin, cebolinha e molho tarê

Spicy
Atum ou Salmão, maionese, cebolinha, Tabasco e Ovas de Massago

Ebi Sweet Sauce:
Camarões empanados, cream cheese, coberto com camarão cozido e cebolinha
Acompanha molho Taylandes e molho tarê

HOSSOMAKIS
(Rolo de arroz envolto em alga marinha, com recheio, cortado em 8 pedaços)

Kappa Maki: *Pepino*

Tekka Maki: *Atum*

Shake Maki: *Salmão*

Kani Maki: *Kani*

Composição personalizada - acréscimo de 20%.

NIGUIRIZUSHIS COUPLES (POR PAR)
(Bolinhos de arroz com cobertura)

Shake: *Salmão*

Shake com Trufa: *Salmao e lasca de trufa negra*

Maguro: *Atum*

Robalo: *Robalo*

Pargo: *Pargo*

Olho de Boi: *Olho de Boi*

Serra: *Serra*

Tako: *Polvo*

Wagyu: *Wagyu e flor de sal*

Barriga: *Barriga de Salmão*

Ebi: *Camarão*

Salmon Skin: *Pele de salmão frita, com molho tare.*

Unagui: *Enguia defumada*

Vieira Canadense: *Temperado com limão siciliano, sal Havaiano e azeite trufado.*

Do Sushiman: *(4unds) Salmão semi grelhado com cream cheese cebolinha, gergelin e molho tarê.*

MAKIMONOS ESPECIAIS
(8 unds)

Acelga Maki
Rolo de arroz coberto com atum ou salmão, cebolinha, envolto com acelga

Spicy Roll
Empanado de salmão, cream cheese, coberto com salmão, cebolinha, Tabasco, gergelim e molho tare

Hot Roll
Empanado de sushi com salmão, kani, cebolinha, cream cheese e molho tare (6 unidades)

Male Roll
Empanado de salmão, cream cheese, gergelim, cebolinha e molho teryaki

Vija Maki
Empanado de peixe branco, cebolinha, maionese, suco de limão, envolto em acelga coberto com gergelim e molho tarê

Hot Especial de Couve
Empanado, recheado de salmão grelhado coberto com Crispy de couve frita

SUSHI SEM SHARI
(Sushis montados sem arroz)

Honkezinho
Atum, cebolinha, Tabasco e massago (ovas de capelin), envolto em salmão, flambado no macarico com molho tare (6 unidades)

Tropical:
Salmão, atum, pepino, kani, manga e cream cheese (6 unidades)

Green Maki
Nori, alface, salmão marinado, cream cheese, Kani, e molho tare (4 unidades)

Shake Jo Fry
Salmão empanado com cream cheese, cebolinha e molho tare (4 unidades)

Tokujo
Salmão batido, nori, gari, cebolinha e suco de limão (4 unidades)

Ebi Ten Especial
Camarão empanado, cream cheese, fatias de limão siciliano envolto com salmão e molho tare (8 unidades)

GUNKAS COUPLES (POR PAR)
(Bolinhos de arroz envoltos em alga marinha ou peixe com cobertura)

Ikura
Ovas de salmão

Codorna
Ovos de codorna trufados

Massago
Ovas de Massago

Shimeji
Salmão semi grelhado por fora com shimeji e molho tare

Do Chef
Shimeji, trufa negra e azeite trufado.

Negui Shake
Salmão picado com cebolinha

Negui Maguro
Atum picado e cebolinha

Gunka Fire
Shimeji picado, envolto em salmão, molho tare, flambado no licor de laranja (4 unidades)

Composição personalizada - acréscimo de 20%.

SUSHI
(Montagem com combinações de sushis)

Sushi Hon
16 pçs (5 Niguiris, 3 Negui Shake, 4 Hossomakis, 4 Uramakis)

Sushi Kê
32 pçs (10 Niguiris, 6 Negui Shake, 8 Hossomakis, 8 Uramakis)

Sushi Especial Honkê
17 pçs (4 Niguiris tataki Shake, 5 Uramakis Ebi Ten Shake, 2 Spicy Roll 2 Male Roll, 4 Gunkas Shake Ebi Ten)

Tirashi Honkê
16 pçs - Fatias de salmão, atum, peixe branco, polvo, kani e camarão montaco sobre shari (arroz) temperado com turikake e ovas de massago.

Composição personalizada - acréscimo de 20%.

SASHIMI
(Montagem com peixes fatiados)

Ussuzukuri
21 pçs - Fatias finas de peixe branco com limão e decoração do sushiman.

Sashimi Hon
21 pcs - Peixes variados

Sashimi Kê
35 pcs - Peixes variados, polvo e kani.

Sashimi Roasted
12 pes - salmão ou Atum grelhado no maçarico com molho especial.

Tako
10 pcs - Polvo

Tataki Shake
11 pes - Salmão levemente grelhado com molho tare.

Tataki Maguro
11 pçs - Atum levemente grelhado com molho tare.

Mini Sashimi
5 Pçs. - Salmão
5 Pçs. - Atum
5 Pçs. - Peixe Branco
5 Pçs. - Tako (Polvo)

COMBINADOS
(Composição de sushis e sashimis)

Combinado Hon
1 pessoa - 26 Pçs

Sashimi - 10 cortes de peixes variados
Sushi - 5 niguiris, 3 Negui Shake
4 hossomakis e 4 uramakis

Combinado Kê
(2 pessoas): 41 Pçs

Sashimi - 15 cortes de peixes variados
Sushi - 8 niguiris, 6 Negui Shake
8 hossomakis e 4 uramakis

Combinado Honkê
(3 pessoas): 66 Pçs

Sashimi - 21 cortes de peixes
Sushi - 12 niguiris, 6 Negui Shake e 3 Gunka Shimei
8 hossomakis e 16 uramakis

Combinado Especial Honkê
(4 pessoas): 88 Pçs

Sashimi - 20 cortes de peixe, 10 Tatakis, 12 Niguiris
Sushi - 4 Negui Shake, 4 Gunka de ovas massago, 4 Dyos de Shimeji
10 Uramaki Ebi Ten Shake, 8 Uramakis, 8 Spicy Roll, 8 Male Roll

Combinado Dr. Nicolau (*)
(2 pessoas): 46 Pçs.

Sashimi - 5 cortes de Tako (Polvo)
5 cortes de Tataki Shake com azeite de trufas.
Sushi - 4 roll de camarão empanado, coberto de salmão, temperado com cream cheese, limão e molho tare.
4 Green Maki - Nori, alface, salmão marinado, cream cheese, Kani, e molho tare.
2 Dyo de Ovo de Codorna Trufado.
4 Acelga Maki - Rolo de arroz com atum ou salmão, cebolinha, envolto com acelga vaporizada.
4 Tokujo - Salmão batido, nori, gari, cebolinha e suco de limão.
4 Kiyuri - Atum batido, togarashi e massago envolto em pepino.
4 Roll de Salmão, Atum e Polvo.
2 Niguirzushi de Trufas Negras.
2 Niguirizushi de Vieira Canadense.
2 Niguirizushi de Robalo Tataki com Wakame (Algas Temperada).
2 Niguirizushi Ebi (camarão).
2 Niguirizushi Wagyu.

(4 pessoas) 92 Pcs.

(*) Prato composto com produtos importados - Consulte o Garçom sobre disponibilidades.

Combinado VIP 1
(1 pessoa): 26 Pcs

Sashimi - 6 Sashimis de Salmão Maçaricado com Azeite Trufado
Sushi - 1 Niquiri de Salmão Maçaricado com Lascas de Trufa Negra
1 Niquiri de Vieira Canadense
2 Niquiri de Salmão macaricado com molho Thay e Crispy de Couve
2 Niguiris de Atum
4 Uramakis Ebiten Shake
1 Dyo Negui Shake
1 Dyo de Shimeji
4 Baterás de Salmão com cebolinha e Crispy
4 Uramakis de Salmão com cream cheese

Combinado VIP 2
(2 pessoas): 41 Pçs

Sashimi - 6 Sashimis de Salmão Maçaricado com Azeite Trufado
6 Sashimis de Atum
Sushi - 2 Niguiris de Salmão Maçaricado com Lascas de Trufa Negra
2 Niguiris de Vieiras Canadense
2 Niguiris de Salmão maçaricado com molho Thay e Crispy de Couve
5 Uramakis Ebiten Shake
2 Dyos Negui Shake
2 Dyos de Shimeji
2 Gunkas de Wakame
4 Bateras de Salmão com cebolinha e Crispy
8 Uramakis de Salmão com cream cheese

Combinado VIP 3
(3 pessoas): 66 Pçs

Sashimi - 5 Sashimis de Salmão Macaricado com Azeite Trufado;
5 Sashimis de Salmão;
5 Sashimis de Atum;
5 Sashimis de Peixe Branco;
Sushi - 3 Niguiris de Salmão Macaricado com Lascas de Trufa Negra;
3 Niguiris de Vieiras Canadense;
3 Niguiris de Salmão macaricado com molho Thay e Crispy de couve
3 Niguiris de Peixe Branco com Azeite Trufado e raspas de limão siciliano
10 Uramakis Ebiten Shake
3 Dyos negui Shake
3 Dyos de Shimeji
3 Gunkas de Wakame
8 Bateras de Salmão com cebolinha e Crispy
8 Uramakis de Salmão com cream cheese

Combinado Saori
(1 pessoa): 20 Pçs

Sashimi - 5 fatias de sashimi de salmão tataki.
5 fatias de sashimi de Atum
Sushi - 2 Gunka do Chef
2 Gunka de queijo Brie
2 Gunka de Ovo de Codorna
4 Honkezinho

COZINHA DO HONKÉ

Cozinha Tradicional Japonesa

(Acompanham gohan e missoshiru)

Yakisakana Misoyaki, Anchovas Grelhadas

Yakisakana Shake Salmão Grelhado

Shogayaki Filé Mignon grelhado, regado ao molho de gengibre

Tempurá

Tempurá Veggie
14 pcs - Legumes empanados

Tempurá Misto
14 pcs - Legumes e camarões empanados

Tempura Ebi
7 pcs - Camarões empanados

Menu (Massas)

Yakisoba Veggie: Macarrão frito, verduras e legumes

Yakisoba Misto: Macarrão frito, pedaços de frango, filé mignon, verduras e legumes.

Yakisoba shake: Macarrão frito, salmão, verduras e legumes.

Yakisoba Honké: Macarrão frito, camarão, lula, polvo, verduras e legumes.

Yakisoba Ebi: Macarrão frito, camarão, verduras e legumes

Teppan Udon: Tradicional caldo quente japonês com macarrão udon vegetais, camarão empanado e cebolinha

Mianesas

Gyukaku: Filé mignon à mianesa com molho tonkatsu

Chicken Fry: Frango à mianesa com molho tonkatsu

Ika Fry: Lula à mianesa com molho tonkatsu

Teppan Yaki

(Grelhados com acompanhamento de verduras e legumes, servidos em chapa de ferro com gohan e missoshiru)

Massa Anchova

Shoyoni Peixe Branco

Magoni Atum

Shake Salmão

Ebi Camarões

Ika Lula com shimeji

Mignon Filé mignon

Veggie: Jornada de verduras e legumes refogados na manteiga

Frutas do Mar Plus: camarão, lula, kani e polvo

CALDOS ORIENTAIS

Sukyaki

Caldo preparado na mesa com cozinha Kiet, kamaboko rosa e okua (massa de peixe), macarrão de batata, shimeji, shitake, macarrão de feijão verde, mayashi (brotos de feijão), tofu, legumes e verduras.
Preço para 2 pessoas

Nabeyaki Udon

Caldo com macarrão udon, kamaboko rosa, okua, camarão, shitake, mayashi, ovo, legumes e verduras.

Lamen

Caldo com macarrão lamen, kamaboko rosa, okua (massa de peixe), mayashi, shitake, ovo, legumes e verduras.

Uminaba

Caldo à base de tomates frescos, peixe branco, e frutos do mar. (camarão, polvo, mexilhão, lula e vieira).
Acompanha Gohan.
+ Preço para 1 pessoa
+ Preço para 2 pessoas

SOBREMESAS

Honké Gateaux

Bolo de chocolate quente com calda de chocolate, servido com sorvete de creme

Marquise de Chocolate

Mousse de chocolate com calda de laranja kinkan; servido com sorvete de creme.

Crêpe Suizy

Tradicional massa de crepe, recheado doce de leite, servido com sorvete de creme.

Tempura de Sorvete

Sorvete empanado frito com calda de amora e menta.

Creme Brulee

Creme à base de creme de leite, ovo e baunilha com crosta de açúcar caramelizado com maçarico.

Banana Flambada

Banana flambada com sorvete de creme.

Creme de Papaya

Mamão papaia fatiado com sorvete de creme, servido com licor de cassis.

Lichia Flambada

Lichia flambada ao Cognac e Licor, servida com sorvete de creme.

Sorvete

Creme, chocolate, e pistache.

Frutas da Estação

BEBIDAS

Cervejas

Cerveja Dapuer - 350 ml - Lager Premium - Brasil

Heineken - 330 ml - Premium Lager - Holanda/Holanda

Stella Artois 275 ml - Lager Premium - Brasil/Bélgica

Hoegaarden 330 ml – Witbier – Brasil/Bélgica

VINHOS

Espumantes

BRASIL

Chandon Brut – 750 ml

Chandon Rosé – 750 ml

Brancos

CHILE

Carmen Classic Sauvignon Blanc – 375 ml

Viña Carmen (Valle Central)

Carmen Classic Sauvignon Blanc – 750 ml

Viña Carmen (Valle Central)

Carmen Classic Chardonnay – 750 ml

Viña Carmen (Valle Central)

ARGENTINA

Alamos Viognier – 750 ml

Alamos - Catena Zapata - (Mendoza)

FRANÇA

Muscadet de Sèvre et Maine – 750 ml

Domaine Guy Saget (Loire)

ÁFRICA DO SUL

Porcupine Ridge Sauvignon Blanc - 750 ml

Boekenhoutskloof (Franschhoek)

PORTUGAL

Luís Pato - Maria Gomes – 750 ml

Luís Pato (Bairrada)

Rosés

ESPANHA

Bouarnega Rosado - Tempranillo – 750 ml

Bodega Celaya (La Rioja)

PORTUGAL

Lagoalva Rosado – 750 ml

Quinta da Lagoalva de Cima (Tejo)

Tintos

CHILE

Carmen Classic Carménère – 375 ml

Viña Carmen (Valle Central)

Carmen Classic Carménère – 750 ml

Viña Carmen (Valle Central)

Carmen Premier Pinot Noir - 750 ml

Viña Carmen (Valle Central)

Santa Alvara Merlot – 750 ml

Santa Alvara (Valle Central)

Morres Alpha Syrah – 750 ml

Viña Morres – (Valle Central)

ARGENTINA

Amarouge Gran Reserva – Cabernet Sauvignon / Malbec – 750 ml

Bodegas Caro – Catena & Ch. Lafite-Rothschild (Mendoza)

Bar

Bebidas

Refrigerante

Água Mineral

Água de Coco

Café

Banchá (Chá Verde Natural)

Chá de Jasmim

Schweppes Tónica/Citrus/Club Soda

Chá Gelado Ice Good

Suco Natural de frutas

Suco de Frutas Vermelhas

Suco de Tomate

Suco de Uva Bon Bon com pedaços de uva

Red Bull

Saké

Dose Garrafa

Azuma Kiri – Brasil

Hakushika – Japan

Hakushika – Japan

Hokuriku – Japan

Saké Drinks

Saké Azuma Kiri (Brasil)

Caipirinha de Saké

Blood Saké

Saketini

Saké Quente Azuma Kiri - Brasil

Caipirinha Saké Hakushika (Japan)

Caipirinha Saké Hokuriku (Japan)

Saké Quente Hakushika, Hokuriku

Whisky

Dose Garrafa

Jack Daniel's

Johnny Walker Red Label

Johnny Walker Black Label

Ballantine's 12 years old

Logan Scotch Whisky 12 years old

Vodka Dose Garrafa

Belvedere Vodka - Poland

Absolut – Sweden

Smirnoff – Brasil

Gin (Dose)

Tanqueray

Bombay Sapphire

Gordon's

Cognac (Dose)

Hennessy – France

Fundador – Espanha

Tequila (Dose)

José Cuervo – Prata (México)

José Cuervo – Ouro (México)

After Dinner (Digestivo)

Ginjinha Avelã (Portugal)

Adriano Ramos Pinto - (Dose)

Grappa – Italia

Licores (Dose)

Baileys

Cointreau

Peachtree

Drambuie

43

Cocktails

Cosmopolitan

Negroni

Aperol Spritz

Apple Martini

Manhattan

Caipirinha

Caipiroska Nacional

Caipiroska Belvedere

Caipiroska Absolut

Dry Martini

Margarita

Blood Mary

Kir Royal

Mojito

Gin Tônica Gordon's / Tanqueray / Bombay

Cocktails (sem álcool)

Cocktail de Frutas