

ENTRADAS	02
SALADAS	03
MASSAS	04
RISOTTOS	05
PEIXES E FRUTOS DO MAR	06
CARNES	07
SOBREMESAS	09
KIDS	11
BEBIDAS	12
EXECUTIVO	20
SUSHIBAR	22



QUEIJOS PAULISTAS

Exemplares da Fazenda Atalaia

Situada no município de Amparo-SP, a Fazenda Atalaia destaca-se no cenário nacional dos queijos como o primeiro produtor brasileiro premiado com uma medalha de ouro no World Cheese Awards.

Exemplares da Fazenda Capril do Bosque

A Capril do Bosque é uma pequena fazenda familiar localizada em Joanópolis-SP. Seus queijos foram desenvolvidos ao longo de 40 anos e, nos últimos anos, tornou-se referência nacional na arte dos queijos de cabra artesanais. Em 2022, foi o grande destaque do Mundial do Queijo com 4 medalhas em diferentes categorias.

Queijo Tulha Fazenda Atalaia (60g) 29

Com maturação de 12 meses na antiga tulha de café, sua massa é firme como a de um parmesão, mas desmancha na boca, revelando um sabor salgadinho delicadamente cítrico, com a presença de cristais que lembram maracujá. Não à toa, foi medalha de Ouro no World Cheese Awards em San Sebastian, na Espanha.

Queijo Mantiqueira com Alecrim Fazenda Atalaia (60g) 19

Queijo Mantiqueira coberto com uma camada de alecrim durante o período de maturação, que lhe empresta sabor e aromas mesmo sem estar presente na massa.

QUEIJOS PAULISTAS

Queijo Nuvem Fazenda Atalaia (60g) 25

Elaborado com leite de vaca, maturado por 20 dias em câmara fria. Queijo de massa fechada, cremosa e casca aveludada formada por fungos do gênero *Penicillium Candidum*.

Queijo Azul do Bosque Fazenda Capril do Bosque (60g) 29

Direto da Fazenda Capril do Bosque, queijo azul com cobertura e veios internos de fungo *Penicillium Roqueforti*. Inspirado nos processos do Stilton Inglês.

Queijo Cacauzinho Fazenda Capril do Bosque (60g) 29

Queijo Autoral da Fazenda Capril do Bosque, criado em colaboração com o Chef Atala. Versão tropical do chèvre clássico utilizando cacau 100% e cumaru em sua cobertura de mofos brancos. Sabor potente, boa acidez e sutil toque adocicado.

Tabua de queijos paulistas (40g de cada) 89

Seleção especial de queijos paulistas, premiados internacionalmente: Tulha, Mantiqueira com Alecrim, Nuvem, Azul do Bosque e Cacauzinho. Acompanha favo de mel, pera ao vinho branco, geleia de frutas vermelhas e pães artesanais.

Vivá

ENTRADAS

- Mozzarella de Búfala gratinada* 49
 Mozzarella de búfala gratinada por fora e morninha por dentro, tomates assados no azeite, manjericão e redução de aceto balsâmico. Acompanha fatias de pão italiano.
- Bruschetta de Chèvre* 59
 Queijo Chèvre, cubos de tomate, rúcula e manjericão frescos, azeite de baixa acidez e um toque delicado de mel.
- Arancini di polpo (4 unidades)* 39
 Bolinho de risoto de polvo empanado na farinha de pão, servido com aioli levemente picante.
- Croquete de carne com molho de gorgonzola (12 unidades)* 55
 Tradicional bolinho de carne com um toque especial do nosso chef, acompanhado de molho de gorgonzola cremoso.
- Pastelzinho de camarão com catupiry (12 unidades)* 65
 Massa de pastel crocante, recheada com suculentos camarões puxados no azeite, com alho e ervas, acrescidos de Catupiry
- Camembert Vivá* 85 (inteiro)
 Camembert em crosta de panko, bem crocante por fora e derretendo por dentro. Servido com geleia de pimenta Vivá, mel de engenho e pães frescos. 55 (meia porção)

SALADAS

Salada Caprese 49

(R\$69 com adicional de proteína*)

Tradicional salada italiana com folhas crocantes de rúcula, fatias de tomates maduros e mozzarella de búfala fresca, regadas com molho pesto de manjeriço e crouton.

Salada Completa 49

(R\$69 com adicional de proteína*)

Mix de folhas verdes frescas, fatias de tomate, mozzarella de búfala, cenoura ralada, rodela de palmito, azeitonas e crouton crocante.

Salada Especial 55

(R\$75 com adicional de proteína*)


Mix de folhas, abóbora grelhada, queijo chèvre, amêndoas laminadas, pera cozida no vinho branco, redução de aceto balsâmico e croutons.

*Proteínas: Escolha uma opção entre filé de frango, filé mignon, peixe do dia, filé de salmão.

MASSAS

- Ravioli de mozzarella de búfala*  79
 Ravioli de mozzarella de búfala e limão siciliano, ao molho de tomates frescos com manjeriço.
- Ravioli 4 queijos com pera*  85
 Ravioli quatro queijos puxado na manteiga e sálvia com pera, ao vinho branco e especiarias.
- Fettuccine de frutos do mar* 115
 Fettuccine com camarões, rodela de polvo e anéis de lula, puxados no azeite de oliva com alho, vinho branco, ragu de tomate e ervas frescas.
- Spaghetti alla Carbonara com pasta de trufas* 79
 Preparado com Guanciale (bochecha suína curada), ovo, queijo Pecorino, pimenta do reino moída na hora e finalizado com pasta de trufas negras.
- Rigatoni All' Amatriciana* 79
 Receita clássica de massa italiana puxada no azeite com Guanciale (bochecha suína curada), cebola, vinho, molho de tomate ao sugo, pimenta do reino e um toque de queijo pecorino.
- Lasagna de ragu gratinada* 85
 Lasagna de ragu de carne gratinada com parmesão, servida com molho demi glace trufado e fonduta de parmesão.

RISOTTOS

*Risotto cremoso de abóbora e cogumelos
com azeite trufado*  69

Risotto de abóbora com mix cogumelos frescos, castanhas levemente tostadas, ervilhas frescas e um toque de azeite trufado.

Risotto de camembert e Parma 79

Risotto cremoso de queijo camembert com presunto de Parma crocante e tomate-cereja.

*Risotto de filet mignon, cogumelos
e azeite trufado* 89

Risotto com cogumelos frescos, cubos de mignon com demi-glace, queijo parmesão e um toque de azeite de trufas brancas.

Risotto de camarão e queijo chèvre 109

Risotto cremoso de camarões com tomate-cereja, manjeriço e queijo de cabra cremoso.

PEIXES E FRUTOS DO MAR

- Peixe do dia em crosta de amêndoas* 85
Filé de peixe do dia em crosta de amêndoas ao molho de manteiga e sálvia. Acompanha nosso purê cremoso de mandioquinha.
- Salmão ao molho de limão siciliano* 99
Filé de salmão grelhado ao molho cremoso de limão siciliano. Acompanha legumes grelhados com pesto de manjericão e mel.
- Bacalhau à lagareiro (2 pessoas)* 275
Posta de bacalhau Gadus Morhua, batatas e alho, confitados no azeite de oliva. Acompanha arroz de brócolis e nossas deliciosas migas, preparadas à base de bacalhau desfiado, feijão fradinho e farinha de broa de milho.
- Polvo Vivá* 115
Polvo lentamente cozido no vácuo e depois selado no azeite com alho e ervas. Acompanha rigatoni ao creme de limão siciliano.
- Polvo con risotto al pomodoro* 115
Polvo cozido no vácuo com azeite, páprica e alho. Acompanha risotto cremoso de tomate, azeite e manjericão.
- Camarão do Sargento* 125
Camarões grelhados ao molho de leite de coco com pistilo de açafraão, noisette de maçã e pimentões. Acompanha arroz puxado no próprio molho.
- Salmão ao molho de frutas vermelhas* 95
Salmão grelhado ao molho agridoce de frutas vermelhas com redução de vinho branco. Acompanha arroz negro e amêndoas laminadas.

CARNES

- Frango com espinafre e batata gratinada*** 65
 Coxa e sobrecoxa desossada cozida no vácuo e depois grelhada. Servida com creme de espinafre e batata gratinada com parmesão e alecrim.
- Filé mignon com palmito e legumes*** 99
 Filé mignon grelhado ao molho demi glace, acompanhado de legumes com palmito puxados no azeite de oliva.
- Filé mignon trufado*** 109
 Medalhão de mignon grelhado, ao saboroso molho demi-glace com azeite de trufas brancas. Acompanha risotto de parmesão e ervas.
- Tornedor Vivá*** 99
 Corte alto de filé mignon grelhados, fettuccine puxado na manteiga, alho, pimenta calabresa e um toque de cremosidade do marcante queijo gorgonzola. (uma pessoa)
- Bife de ancho angus*** 199
 Generoso Ancho Angus Black grelhado, sobre molho de mostarda Dijon. Servido com risotto de parmesão e ervas. (duas pessoas)
- Bife de ancho angus*** 115
 Generoso Ancho Angus Black grelhado, sobre molho de mostarda Dijon. Servido com risotto de parmesão e ervas.
- Picanha de cordeiro*** 99
 Picanha de cordeiro uruguaio grelhada ao molho de especiarias. Acompanha risotto cremoso de hortelã.

CARNES

Joelho de porco à pururuca

Joelho de porco cozido no vácuo por 12h, acompanhado com risotto de abacaxi.

95
(uma pessoa)

165
(duas pessoas)

Paillard de mignon

Paillard de mignon grelhado ao molho demi glace. Acompanha fettuccinne ao molho funghi e lascas de parmesão.

79

SOBREMESAS

- Pudim da Dona Amélia* 19
Pudim de leite condensado bem lisinho e cremoso.
- Bola de sorvete com calda de frutas vermelhas ou doce de leite argentino* 25*
*Consulte os sabores de sorvetes com o garçom.
- Pudim de doce de leite argentino* 25
Pudim de doce de leite bem lisinho e cremoso.
- Pera Chardonnay* 29
Pera cozida lentamente no vinho Chardonnay, regada com coulis de framboesa e harmonizada com espuma de limão.
- Creme de papaya com licor de cassis* 29
Cremosa e tradicional sobremesa elaborada com mamão fresquinho e doce, batido com sorvete de creme. Ao final, uma dose de licor de cassis servida na mesa ao seu gosto.
- Cheesecake com calda* 29
A clássica torta cremosa de queijo. Escolha uma das opções de caldas para harmonizar: frutas vermelhas ou doce de leite argentino.

SOBREMESAS

Creme brûlée tradicional 29

A mais tradicional das sobremesas francesas. Delicado creme de baunilha sob crosta de açúcar queimado.

Torta ganache 32

Massa de bolo de chocolate com ganache de chocolate meio amargo, crumble de amêndoas e sorvete de baunilha.

Semifreddo de doce de leite 32

Sorvete artesanal de doce de leite argentino, com espuma de café amarguinha, calda de chocolate e amêndoas levemente tostadas.

Licores

<i>Amarula</i>	R\$29
<i>Cointreau</i>	R\$29
<i>Drambuie</i>	R\$29
<i>Frangelico</i>	R\$29
<i>Licor 43</i>	R\$29
<i>Licor Sheridan's</i>	R\$29
<i>Limoncello</i>	R\$29

MENU KIDS

1) PRIMEIRO ESCOLHA 1 PROTEÍNA:

Filé de frango grelhado ou empanado 39

Escalopinho ou picadinho de mignon 49

2) DEPOIS ESCOLHA 1 OPÇÃO QUE MAIS COMBINA COM ELA:

Massa ao molho branco, molho de tomate ou na manteiga

Arroz e fritas

Arroz e purê de batatas

Arroz com brócolis e legumes

BEBIDAS

Chás e cafés

<i>Chá Twinings</i>	7,90
<i>Café Nespresso - Ristretto, Leggero e Descafeinado</i>	7,50
<i>Macchiato</i>	8,90
<i>Cappuccino</i>	15
<i>Mocha (chocolate, leite e café)</i>	17
<i>Carajillo (Licor 43 e café expresso)</i>	29

Águas e refrigerantes

<i>Água Sempre Pura com gás e sem gás</i>	8,90
<i>Refrigerantes</i>	7,90
<i>Energético Red Bull</i>	15
<i>Águas Especiais</i>	18,90
<i>Soda Italiana</i>	16,90
<i>Soda Italiana artesanal de gengibre</i>	15,90

Sucos naturais

<i>Limão</i>	11
<i>Maracujá</i>	12,90
<i>Abacaxi</i>	12,90
<i>Laranja</i>	12,90
<i>Melancia</i>	13,90
<i>Uva integral 300ml</i>	12,90
<i>Abacaxi com hortelã</i>	13,90
<i>Suco de tomate temperado</i>	18
<i>Melancia, uvas e capim santo</i>	18
<i>Morango, laranja e grenadine</i>	18
<i>Limonada suíça</i>	18
<i>Morango suíço</i>	18
<i>Maracujá suíço</i>	18

Vivá

BEBIDAS

Chopp 300ml

Vó Maria 15,90
Hoppy Lager

Purissima 13,90
Premium Pils

Cervejas de garrafa

Stella Artois long neck 12,90

Heineken zero long neck 13,90

Heineken long neck 13,90

Original 600ml 21,90

Heineken 600ml 22,90

Koi Yuzu Witbier 37,00
Cerveja de Trigo estilo Witbier com
limão Yuzu e Sake 500ml

BEBIDAS

Drinks autorais

Banzeiro Vivá 39

Inspirado no drink Banzeiro (autoria de Laércio Zulu), nossa versão leva uma base sour de limão siciliano e mel, cachaça envelhecida, float de vinho tinto e espuma de gengibre. Para finalizar, é servido em cúpula de defumação. Na boca, um mundo de sensações: acidez, refrescância, picância, defumado e dulçor.

Berries Gin 39

Para os apaixonados por frutas vermelhas, esse drink autoral leva Gin de morango, calda caseira de frutas vermelhas, Prosecco e limão siciliano, servido na taça de dry martini.

Nero 37

Vodka absolut, xarope gum nero (xarope negro a base de carvão vegetal), melancia e limão, finalizados com o toque de frescor da nossa espuma de capim santo.

Negroni Afummicato 42

Criação autoral do nosso barman Lucas. É uma releitura do clássico Negroni, substituindo o Campari por Aperol e adicionando dois toques especiais: O bitter de especiarias produzido na casa e a defumação a frio. Uma explosão de sabores!

Coquetel Vivá 37

Uma bebida refrescante! Leva gin, Aperol, cereja, ameixa e soda limonada. Ganhou o nome da nossa casa por ter personalidade inconfundível.

Caju Amigo 39

Criado pelo nosso maitre, Sargento, o drink leva uma deliciosa compota de caju feita na casa, vodka, suco concentrado de caju e um toque de suco de limão para equilibrar.

Vivá

BEBIDAS

Drinks autorais

Caipirinhas Três Pimentas 39

Para os apreciadores de pimenta, essa versão de caipirinha mais aromática e saborosa leva vodka, morango e as pimentas rosa, biquinho e dedo de moça.

Capirinha do Sargento 39

Diz o Sargento que essa é, das mil opções que ele prepara, uma das mais queridas. Leva: limão, morango, maracujá, vodka e mais um segredinho. É muito boa!

Caipirinha Vivá 39

Juntamos o sabor único da lima da Pérsia, da cereja e completamos com licor de pêsego e vodka. O resultado é inconfundível e por isso mesmo essa opção leva o nosso nome.

BEBIDAS

Drinks tradicionais

Lillet Sec 39

Lillet Blanc, Espumante Prosecco e Cereja.

Sex on the Beach 36

Suave e refrescante, leva grenadine, suco de laranja, vodka e licor de pêsego, o que garante além de muito sabor, também um visual bastante interessante e quente.

Aperol Spritz 39

A mistura de espumante, água com gás e, claro, Aperol, garantem a esse coquetel o título de queridinho no verão europeu e cada vez mais também aqui no Brasil.

Margarita 35

Tequila, cointreau, suco de limão, gelo e sal.

Bloody Mary 36

Vodka, suco de tomate, suco de limão, sal, molho inglês, tabasco e pimenta.

Dry Martini 36

Gin, vermouth dry e limão.

Negroni 42

Gin gordons, vermute punt mes, campari, bitter angostura e casca de laranja.

Moscow Mule 39

Vodka absolut, ginger ale, limão e uma deliciosa espuma de gengibre, servido na caneca de cobre.

Vivá

BEBIDAS

Drinks jarras

Clericot (Jarra 1L) 109

Não se sabe ao certo se a origem do Clericot é francesa ou inglesa. Mas, o que se tem certeza é que essa deliciosa mistura de frutas, vinho branco, licor de pêssego, gin, Martini e soda é muito refrescante. Bastante apreciada pelos nossos “hermanos” da Argentina e Uruguai – mais precisamente na cidade de Punta del Este.

Sangria (Jarra 1L) 109

Mais do que uma bebida, a Sangria é uma tradição. Original da região da Andaluzia, no sul da Península Ibérica, a bebida que remete às típicas touradas do país leva em sua receita vinho tinto seco, frutas, licor de pêssego, creme de cassis, gin, Martini e água com gás.

Gin tônicas especiais do Vivá

- + água tônica e finas fatias de pepino 39
- + água tônica, abacaxi e hortelã 39
- + água tônica, rodela de limão, zimbro e alecrim 39
- + água tônica, rodela de laranja e anis estrelado 39
- + água tônica, limão siciliano, finas fatias de gengibre e pimenta rosa 39

Caipirinhas preparadas ao modo tradicional

Escolha: limão, lima da Pérsia, abacaxi, morango, kiwi ou maracujá

- Cachaça Mato Dentro* 32
- Saquê* 33
- Vodka Nacional* 33
- Vodka Absolut* 39
- Vodka especial (Ciroc, Grey Goose, Belvedere)* 47

BEBIDAS

Saquês

<i>Nacional</i>	25 (dose)	95 (garrafa)
<i>Gekkeikan Tradicional Seco 750ml</i>	39 (dose)	159 (garrafa)

Whiskys e bourbouns

<i>Red Label</i>	29
<i>Black Label</i>	37
<i>Buchanan's</i>	37
<i>Jack Daniel's</i>	37
<i>Old Park</i>	37
<i>Double Black Label</i>	42
<i>Blue Label</i>	128
<i>Royal Salute</i>	128

Cachaças

<i>Seleta</i>	21
<i>Espírito de Minas</i>	21
<i>Mazzaropi</i>	21
<i>Mato Dentro</i>	21
<i>1922 Prata</i>	29
<i>1922 Envelhecida</i>	29
<i>1922 Reserva</i>	39

Aperitivos

<i>Campari</i>	22
<i>Steinhäger</i>	23
<i>Noilly Prat</i>	27
<i>Tequila Jose Cuervo</i>	27

Cognacs

<i>Fundador</i>	43
<i>Courvoisier</i>	69
<i>Rémy Martin</i>	69

Vinho

*Consulte nossa carta ou
visite nossa adega.*

Vivá

ALMOÇO EXECUTIVO

SUGESTÃO DE SETEMBRO
Somente almoço dia de semana (exceto feriados)

Escolha 1 entrada + 1 prato principal + 1 sobremesa 59

ENTRADAS

Salada caesar

Alface americana, molho caesar artesanal, queijo parmesão e croutons.

Arancini de gorgonzola

Bolinho de risotto de gorgonzola com compota de pera.

Bruschetta de avocado com lasca de salmão

Pão italiano tostado com pasta de avocado e lascas salmão.

PRINCIPAL

Lasagna de berinjela

Fatias de berinjela grelhadas, molho bechamel, ragu de tomate, queijo mozzarella e parmesão para gratinar.

Fettuccine al limone com sobrecoxa de frango

Fettuccine ao molho cremoso de limão siciliano, pimenta Sriracha, frango e um toque de mel.

Parmegiana de frango

Filé de peito de frango empanado na farinha de rosca artesanal, com ragu de tomates frescos, mozzarella e parmesão. Acompanha arroz e batata frita.

Truta crocante

Truta crocante ao molho bisque com suave toque leite de coco, acompanhado com arroz negro.

Polpetone gratinado

Polpetone de carne recheado de mozzarella e gratinado com queijo parmesão. Acompanha fettuccine salteado na manteiga e sálvia.

SOBREMESA

Sobremesa do dia

ALMOÇO EXECUTIVO

SUGESTÃO DE SETEMBRO

Somente almoço dia de semana (exceto feriados)

Escolha 1 entrada + 1 prato principal + 1 sobremesa **69**

ENTRADAS

Salada caesar

Alface americana, molho caesar artesanal, queijo parmesão e croutons.

Arancini de gorgonzola

Bolinho de risotto de gorgonzola com compota de pera.

Bruschetta de avocado com lasca de salmão

Pão italiano tostado com pasta de avocado e lascas salmão.

PRINCIPAL

Parmegiana de mignon

Filé Mignon empanado na farinha de rosca artesanal, com ragu de tomates frescos, mozzarella e parmesão. Acompanha arroz e batata frita.

Boeuf bourguignon

Carne cozida por 6 horas no molho de vinho tinto com tomate, bacon e ervas. Acompanha polenta italiana cremosa.

Peixe Thai

Filé de peixe do dia ao molho de leite de coco, curry e legumes aromatizados com folha de laranja e capim limão. Acompanha arroz e farofinha.

SOBREMESA

Sobremesa do dia

SUSHIBAR RODÍZIO



SUSHIBAR RODÍZIO

Rodízio por pessoa

145

ENTRADAS FRIAS

Sunomono

Pepino agri-doce com gergelim

Ceviche de peixe branco

Peixe branco marinado no limão com alho-poró, cebola roxa, coentro e pimenta.

Tartare de Salmão

Cubinhos de salmão marinados no molho Ponzu (shoyu, limão e Hondashi) com cebolinha, pepino e um toque de mostarda Dijon. Servido em “cestinhos” de massa de arroz.

Tartare de Atum

Cubinhos de atum marinado no molho Ponzu (shoyu, limão e Hondashi) com cebolinha, pepino e um toque de Pimenta Sriracha. Servido em “cestinhos” de massa de arroz.

Carpaccio Misto

Finas fatias de salmão, atum e peixe branco temperadas com azeite, suco de limão, ovas de massago e azeite trufado.

Carpaccio de peixe branco

Finas fatias de peixe branco temperadas com azeite, suco de limão, ovas de massago e azeite trufado.

ENTRADAS QUENTES

Lula Crocante

Anéis de lula crocante com molho de maionese com pimenta Sriracha e mel.

Shitake

Shitake puxado na manteiga com sakê, vinho branco e shoyu.

Shimeji

Shimeji na manteiga com shoyu e saquê.

SUSHIBAR RODÍZIO

Hot roll

Sushi empanado de Salmão com cream cheese e cebolinha.

Camarão Crocante

Camarão grande empanado na farinha panko.

Harumaki queijo

Rolinho primavera recheado de queijo.

Harumaki legumes

Rolinho primavera recheado de legumes.

Peixe Crocante

Peixe branco na farinha panko com maionese de wasabi e molho tarê.

Niguri

Opções variadas com Salmão, Atum e Peixe Branco.

Sushis especiais (Uramakis)

Opções variadas com Salmão, Atum, camarão e Peixe Branco.

Djo

Opções variadas com Salmão, Atum, Shimeji e Peixe Branco.

Sashimi

Opções variadas com Salmão, Atum e Peixe Branco.

Temaki

Consulte as opções disponíveis.

SOBREMESA

Sorvete Amici

Consulte os sabores de sorvetes com o garçom.
Observação: uma sobremesa por rodizio.



Vivá

SUSHIBAR ENTRADAS

- Temari de salmão (6 unidades)* 43
Bolinhos de salmão com arroz japonês empanados em farinha Panko, servidos com maionese de pimenta Sriracha e maionese de wasabi e gergelim.
- Shimeji* 49
- Ceviche* 65
Peixe do dia marinado no limão com alho-poró e cebola-roxa.
- Carpaccio de salmão* 73
Finas fatias de salmão com azeite trufado, limão e furikake.
- Tartare de atum* 75
Cubinhos de atum marinados no molho Ponzu (shoyu, limão e hondashi) com cebolinha, pepino e um toque de pimenta Sriracha.
- Tartare de salmão* 75
Cubinhos de salmão marinados no molho Ponzu (shoyu, limão e hondashi) com cebolinha, pepino e um toque de mostarda Dijon.

SUSHIBAR COMBINADOS

Combinado especial Vivá 109

2 sashimis de atum
2 Sashimis de salmão
2 Sashimis de peixe branco
2 Jo's especiais do chef
2 Nigiris de salmão
2 Uramakis variados
4 Hot rolls
1 Temaki de salmão grelhado com cream cheese
(para qualquer troca será cobrado R\$3,90/cada)

Combinado especial Vivá 205

4 sashimis de atum
4 Sashimis de salmão
4 Sashimis de peixe branco
4 Jo's especiais do chef
4 Nigiris de salmão
8 Uramakis variados
8 Hot rolls
2 Temakis de salmão grelhado com cream cheese
(para qualquer troca será cobrado R\$3,90/cada)

Combinado premium 109

3 Sashimis de salmão
3 sashimis de peixe branco
3 sashimis de atum
1 ceviche
3 Jo's especiais do chef
3 Nigiris
3 Sushis especiais
1 Temaki de salmão em cubos com cream cheese e cebolinha
1 Sunomono

Vivá

SUSHIBAR COMBINADOS

Combinado premium (para 2 pessoas) 205

- 6 Sashimis de salmão
- 6 Sashimis de peixe branco
- 6 sashimis de atum
- 2 ceviches
- 6 Jo's especiais do chef
- 6 Nigiris
- 6 Sushis especiais
- 2 Temakis de salmão em cubos com cream cheese e cebolinha
- 2 Sunomono

Combinado especial de salmão 109

- 4 Sashimis de salmão
- 2 Jo's de salmão
- 2 Nigiris de salmão
- 4 Uramakis de Salmão
- 4 Hot rolls de salmão
- 1 Temaki de salmão em cubos com cream cheese e cebolinha

Combinado especial de salmão (para 2 pessoas) 205

- 8 sashimis de salmão
- 4 Jo's de salmão
- 4 Nigiris de salmão
- 8 Uramakis de salmão
- 8 Hot rolls de salmão
- 2 Temakis de salmão em cubos com cream cheese e cebolinha

TEMAKI

<i>Peixe branco</i>	27
Peixe branco com zests de limão siciliano e cebolinha.	
<i>Salmão grelhado</i>	29
Salmão grelhado com cream cheese e cebolinha.	
<i>Atum</i>	33
Atum com cream cheese e cebolinha.	
<i>Atum spicy</i>	33
Atum com cream cheese, cebolinha e pimenta Sriracha.	
<i>Salmão</i>	33
Salmão com cream cheese e cebolinha.	
<i>Camarão empanado</i>	39
Camarão crocante com cream cheese e cebolinha.	
<i>Salmão com ovas</i>	35
Cubos de salmão, cebolinha e ovas.	

SASHIMI

<i>Peixe branco (7 unidades)</i>	27
<i>Atum (7 unidades)</i>	39
<i>Salmão (7 unidades)</i>	39

ESPECIAIS

<i>Hot Roll</i>	39
<i>Jo Cheese (6 unidades)</i> Salmão maçaricado com cream cheese.	43
<i>Jo Atum (6 unidades)</i> tum e ovas de massago.	43
<i>Jo Salmão (6 unidades)</i> Salmão, maionese, cebolinha e um toque de limão	43
<i>Jo Camarão (6 unidades)</i> Camarão, salmão e cream cheese.	45

